



Projet FILAO

Etude de l'offre en Farines Infantiles produites localement dans 6 pays sahéliens

Burkina Faso, Mali,
Mauritanie, Niger Sénégal et Tchad



Claire Mouquet-Rivier
Fanny Olive



Anne Bichard



Mirrdyn Denizeau

Contexte: La situation nutritionnelle des jeunes enfants



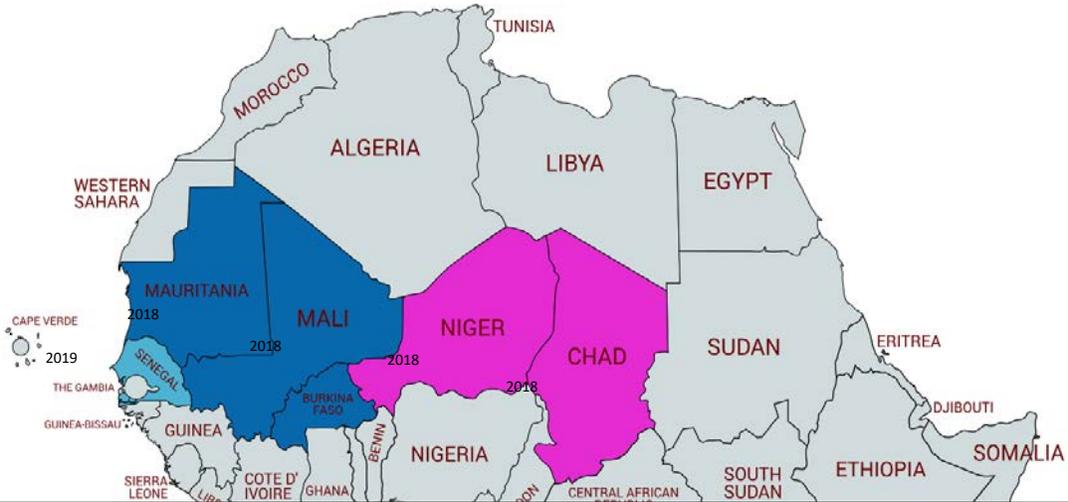
Prévalences chez les enfants de moins de 5 ans

Retard de croissance

- De 19% au Sénégal (2019) à 48% au Niger (2018)

Anémie

- 71% au Sénégal et en Mauritanie (2010 et 2011) à 83% au Burkina Faso (2014)



Gravité de la situation nutritionnelle au regard de la prévalence du retard de croissance selon l'OMS 2018

Très basse	Basse	Moyenne	Elevée	Très élevée
<2.5%	2.5 – 9%	10 – 19%	20 – 29%	≥30%



Gravité du problème de santé publique au regard de l'anémie selon l'OMS

Marginal	Modéré	Sévère
5-20 %	20-40 %	>40 %

L'alimentation inadéquate est une des causes immédiates des malnutritions

EDS, MICS enquêtes nationales et OMS

Contexte: L'alimentation des jeunes enfants



Régime traditionnel



Peu diversifié
Pauvre en
aliments
d'origine animale

Aliments commerciaux



Substituts de lait maternel



Farines
infantiles

Nécessité
d'un
positionnement
spécifique



Aliments gras, sucrés et salés

Méthodologie et cadre de travail

Recensement des AC commerciaux produits localement ou importés de type farine infantile et destinés à la prévention de la malnutrition

Focus sur les productions locales destinées à la vente directe aux consommateurs et aux commandes institutionnelles

Juillet à septembre
2019

Etat des lieux de la production et de la commercialisation

[Littérature scientifique et grise / travail de terrain]

> De 100 documents référencés

Octobre à novembre
2019

Elaboration d'outils de collecte

Collecte des données manquantes

[Enquêtes de terrain, entretiens et littérature]

14 entretiens avec des acteurs de la nutrition (Bureaux nationaux de nutrition, UNICEF, PAM, ACF, IFPRI, ECHO)
13 entretiens avec des producteurs de farine infantile

Décembre 2019 à
janvier 2020

Analyse des données collectées, rédaction d'un rapport de synthèse et formulation de propositions

[Rapport de synthèse]

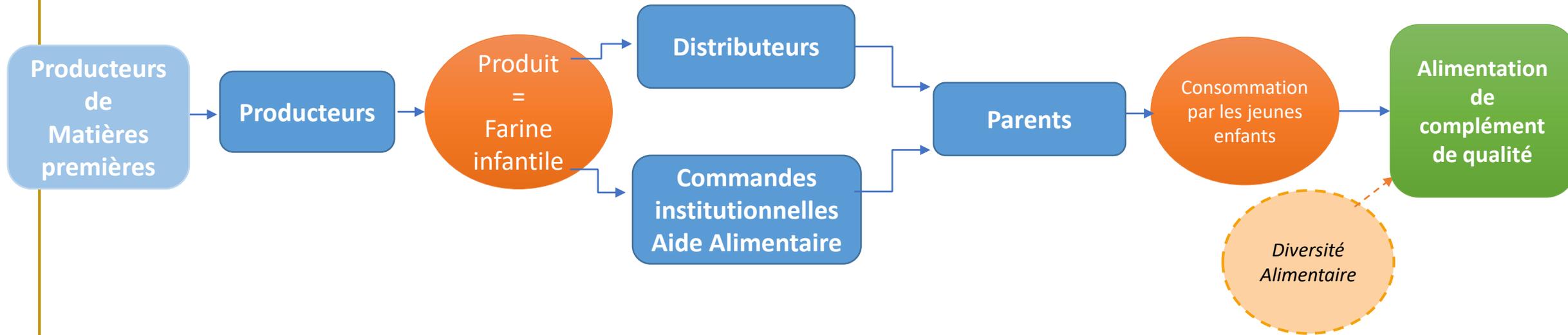
Rapport de synthèse
Schéma de la filière des farines infantiles
Constats et propositions d'actions
6 fiches Focus sur les pays

Les acteurs de la filière des farines infantiles



Filière des farines infantiles locales en Afrique de l'Ouest : Production, commercialisation et consommation d'aliments de complément commerciaux

Acteurs gouvernementaux



Acteurs institutionnels

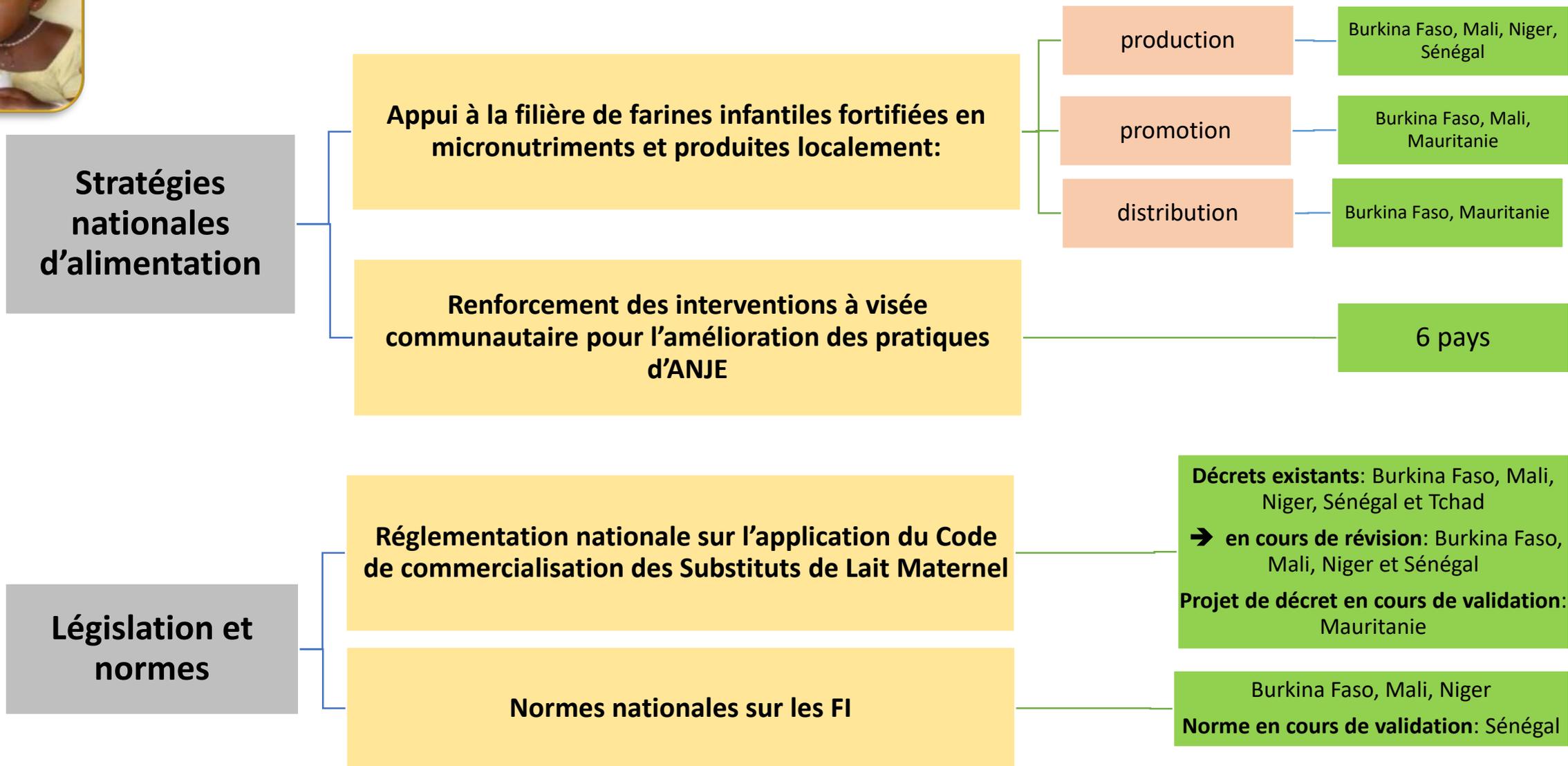
Organisations des Nations Unies: PAM, UNICEF, OMS, FAO et ONGs, Instituts de Recherche

Acteurs

Attentes du consommateur pour une utilisation adéquate

Cadre politique et réglementaire

Les AC commerciaux dans les politiques nationales

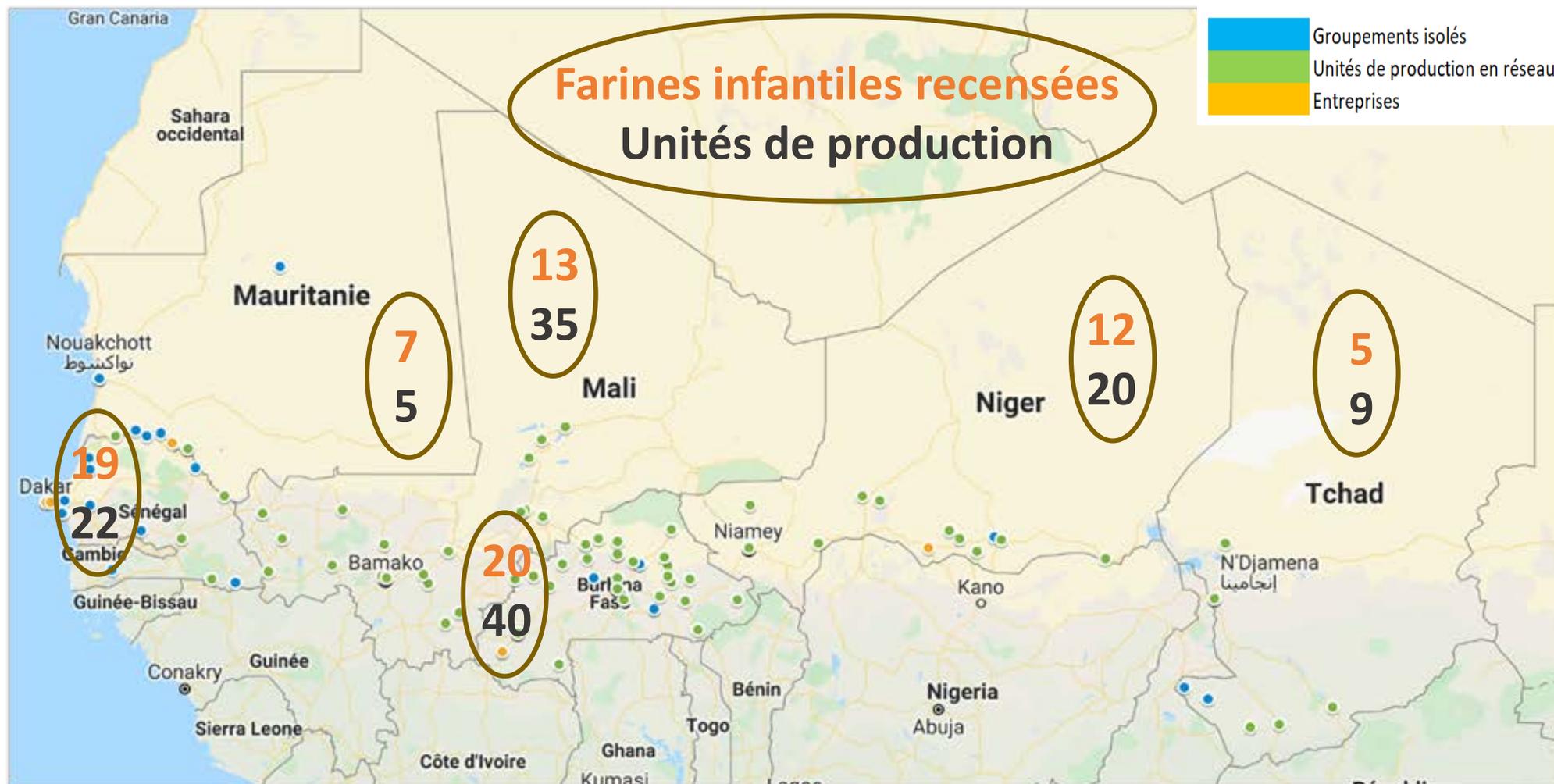


Offre

Farines infantiles locales et unités de production



131 Unités de production de farines infantiles (FI) – 76 produits locaux



Typologie des producteurs



Entreprise



Groupement
isolé



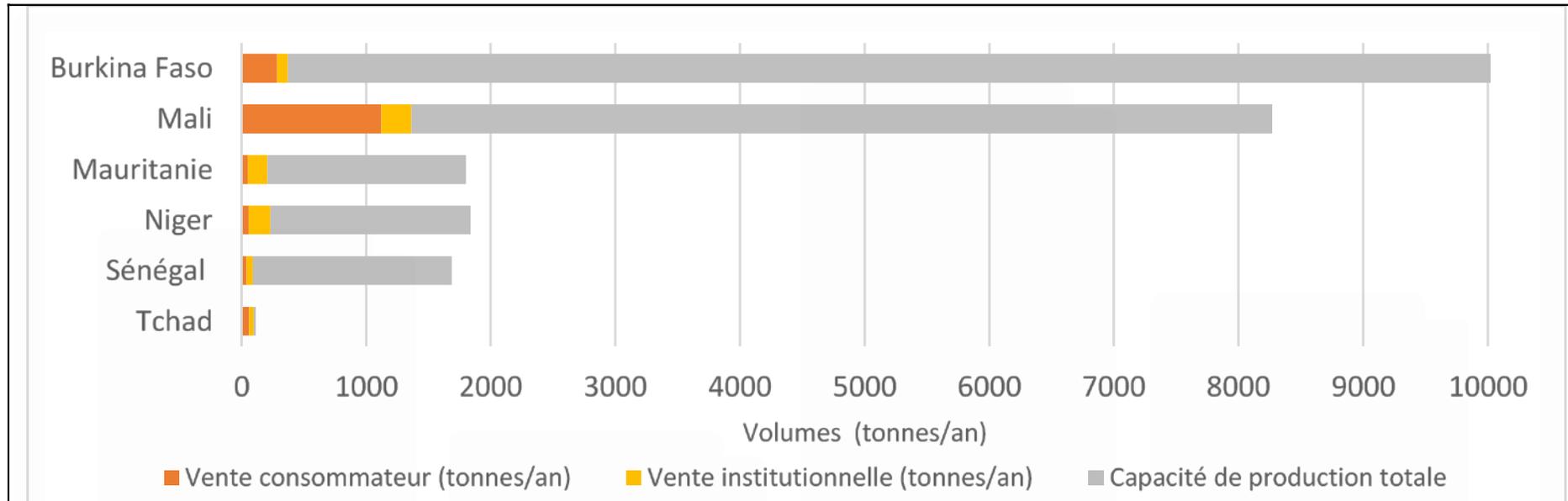
Réseau d'unités
de
production



Volume de production	Type de structure	Total
≥ 36 t/an Env. 2000 enfants*	Entreprises	7
	Réseaux	6
	Groupements isolés	2
7,2-36 t/an de 400 à 2000 enfants*	Entreprises	12
	Réseaux	0
	Groupements isolés	2
< 7,2 t/an moins de 400 enfants*	Entreprises	14
	Réseaux	0
	Groupements isolés	7

* Consommant 50 g/jour

Volumes et capacités de production locale



Pays	Burkina Faso	Mali	Mauritanie	Niger	Sénégal	Tchad
Estimation de la capacité de production (t/an)	10 394	8 270	1 800	1 838	1 686	114
Nombre de données récoltées / UP	37 sur 40	25 sur 35	2 sur 5	20 sur 20	8 sur 22	6 sur 6
Estimation de la quantité produite (t/an)	374	1362	209	230	89	96
Nombre de données récoltées / UP	36 sur 40	21 sur 35	2 sur 5	20 sur 20	9 sur 22	6 sur 6
Proportions marché commercial / marché Institutionnel (%)	76/24	82/18	25/75*	25/75	44/56	65/35

Composition en ingrédients

➔ 66 FI avec la liste des ingrédients disponible sur l'étiquette / 76 FI recensées



Matières premières locales



Sources de protéines



Sources de lipides



CMV



Lait en poudre (> 5%)



Amylase ou procédé permettant une augmentation de la densité énergétique

❖ Céréales traditionnelles exclusivement : **54 FI /66**
mil, sorgho, maïs, riz

❖ Soja, niébé...: **56 FI /66**

❖ Arachide, sésame, soja...: **61 FI /66**

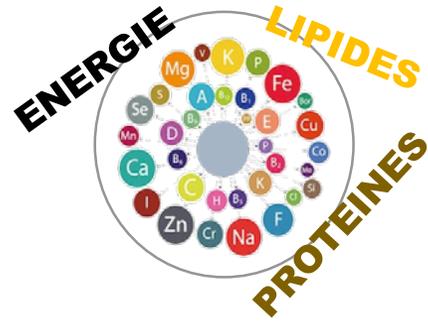
❖ **32 FI /66**

- **Formulation**
- **Approvisionnement**
- **Coûts - Taxes**

❖ **10 FI /66**

❖ **30 FI /66**

Qualité des farines infantiles



Qualité nutritionnelle

Densité énergétique
Equilibre en macronutriments
Apport en micronutriments



Qualité sanitaire

Microbiologie
Mycotoxines



Qualité organoleptique

Habitudes alimentaires
Préférences



Normes définissant la qualité nutritionnelle



Normes nationales

- **Burkina Faso**: Farines infantiles – spécifications - NBF 01-198 : 2014 (2014)
- **Mali**: Aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge - MN-01 – 03 (2015)
- **Niger**: Farines infantiles – spécifications NN 01-010-02 (2017)

Normes internationales

- **Codex Alimentarius: Norme** pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge - CXS 74-1981, révisée en 2006, amendée en 2017, 2019
- **Codex Alimentarius: Lignes directrices** pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge - CXG 8-1991, révisée en 2013, amendée en 2017

Adéquation nutritionnelle des FI avec les normes

Protéines et lipides

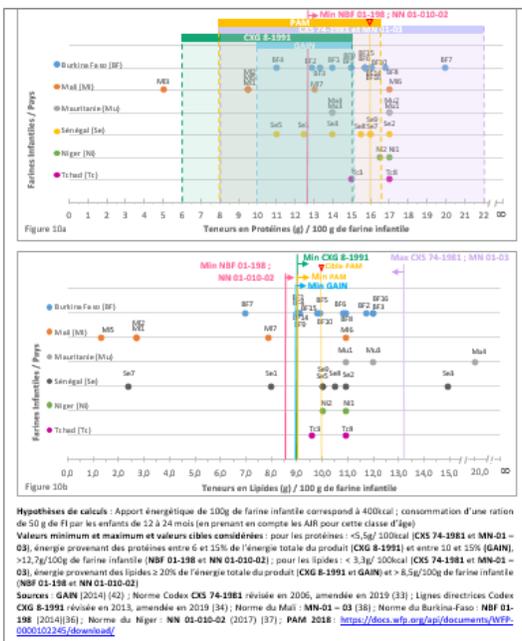


Figure 10 : Adéquation des teneurs en protéines et lipides de farines infantiles fortifiées avec les normes nationales et les recommandations internationales

Fer, zinc et iode

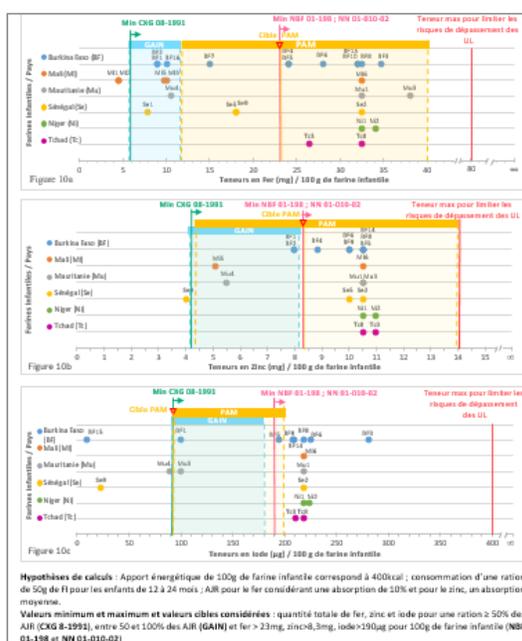


Figure 11 : Adéquation des teneurs en fer, zinc et iode de farines infantiles fortifiées avec les normes nationales et les recommandations internationales

Vitamine A, C et B12

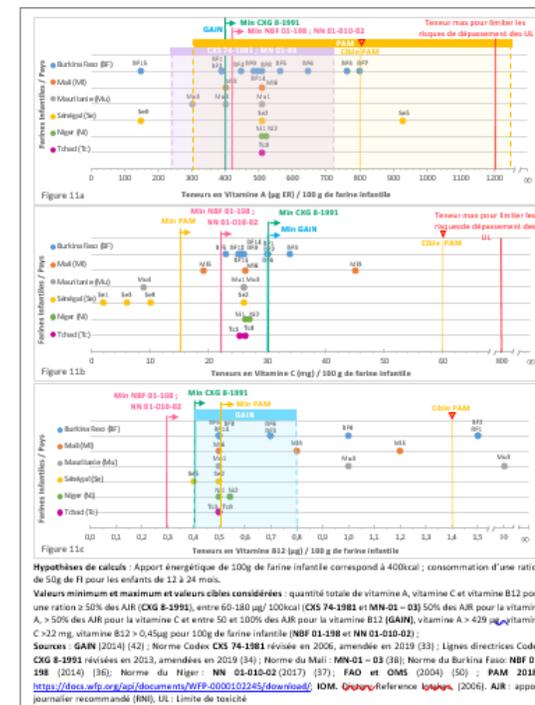
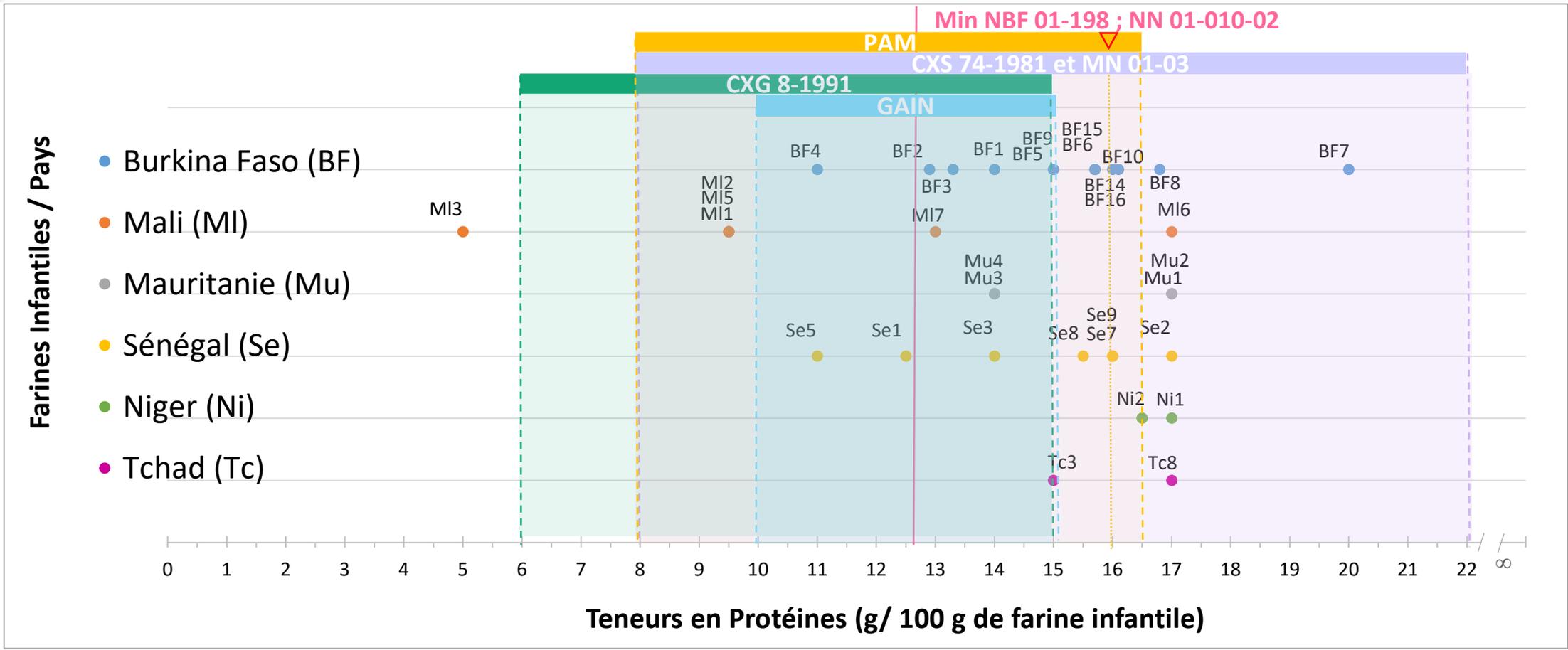


Figure 12 : Adéquation des teneurs en vitamine A, C et B12 de farines infantiles fortifiées avec les normes nationales et les recommandations internationales

- Normes nationales et du Codex Alimentarius
- Recommandations: GAIN (2014), PAM (2018)



Qualité nutritionnelle : exemple des teneurs en protéines



Qualité sanitaire des FI locales

Peu de données:

- ❖ Pas de contrôles systématiques dans les UPs → nécessité de mettre en place de contrôles internes réguliers...
- ❖ Données sensibles que les producteurs ne partagent que partiellement

Les laboratoires d'analyses existent

Microbiologie

Des résultats satisfaisants mais parcellaires

Cependant point de vigilance :

Waré et *al.* (2018) au Burkina Faso
Kayalto et *al.* (2013) au Tchad

Mycotoxines

Waré et *al.* (2017) Burkina Faso

- 91% (181/199 FI) contaminés par des mycotoxines à un niveau > Normes Européennes

→ Arachide: principale MP concernée, mais également maïs, mil, sorgho..

À relativiser car seuils UE mycotoxines <<< seuils normes nationales / recommandations GAIN et PAM

Des solutions existent

Bonnes pratiques de fabrication: marche en avant, nettoyage, torrification

Tri manuel des arachides
Contrat avec les producteurs de MP
Mise en place de méthode de biocontrôle au cours de la production

Conditionnement

Emballage



FI importées:
Des emballages pratiques et attractifs, et une large gamme

FI en 2019 : nette amélioration, mais marge de progression



FI locales en 2003: sachets plastiques, étiquettes bi ou tricolores

Etiquetage

Recommandations nombreuses et contraignantes

Nom et langue appropriés, liste d'ingrédients, mode d'emploi... ✓

Valeur nutritionnelle complète ✗

Mais surtout ...

→ de fréquentes entorses au **Code et à la résolution de 2016**

Âge d'introduction < 6 mois : **4 Produits**

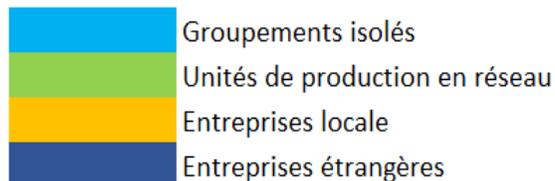
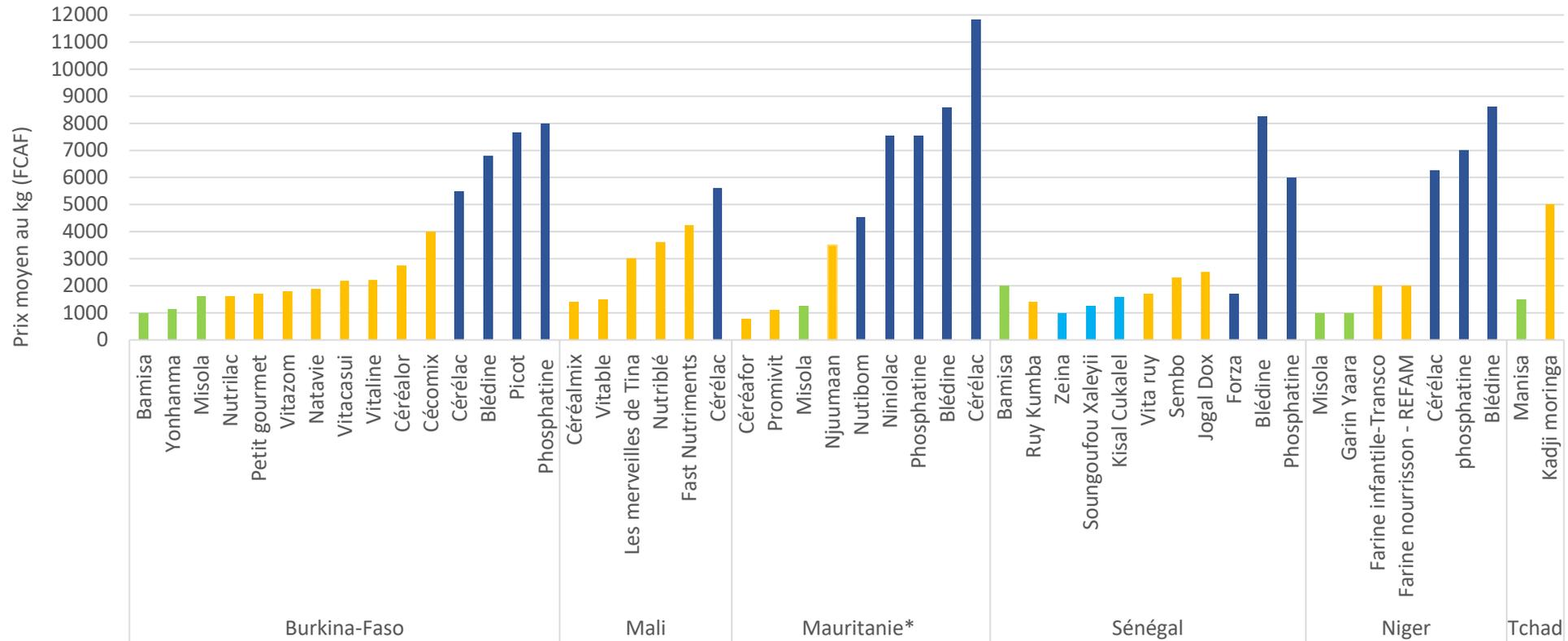
Photos de bébés inappropriées : **11 produits**

→ et parfois des allégations trompeuses ou mensongères

« *énergétique et lutte contre la faim, la malnutrition, la constipation. C'est un bon pansement gastrique* »

Indication « lait », alors que le lait n'est pas dans les ingrédients...

Prix de vente aux consommateurs



Groupements isolés ou **en réseau**:

de 1000 à 2000 francs CFA

Entreprises locales:

de 800 à 5000 francs CFA

Entreprises étrangères:

de 4500 à 12 000 francs CFA

Commercialisation: faible distribution et promotion



Producteurs nombreux mais sur le marché: **farines infantiles locales peu présentes, peu visibles et souvent peu attractives**

Urbain: quelques produits importés / produits locaux de qualité variable

Rural: très peu de produits exceptés ceux des producteurs décentralisés (difficultés de transport + coûts élevés)

Manque de prise de conscience de l'enjeu de la commercialisation

Stratégie de distribution passive

- Circuits courts : des producteurs aux détaillants (peu de grossistes)
- Producteur = distributeur mais sans organisation commerciale ou force de vente dédiée
- Pas de stratégie de déploiement et de fidélisation du réseau commercial

Producteurs sans stratégie de promotion cadrée

- Budget et RH faibles sur la promotion; pas de prestataire en création diffusion d'outils marketing
- liens entre promotion et ventes méconnus

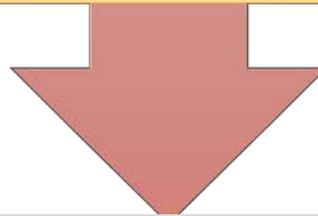
→ **bénéfice marché institutionnel**

Rentabilité des entreprises



Constat: manque de stratégie et vision financière des entreprises

→ Besoin des entreprises de fixer leur seuil de rentabilité et donc de travailler sur un plan d'affaire sur plusieurs années



Plan d'affaire complet intégrant:

Type, taille de la structure
capacité d'approvisionnement,
de production,
commercialisation, gestion,
investissement, etc.

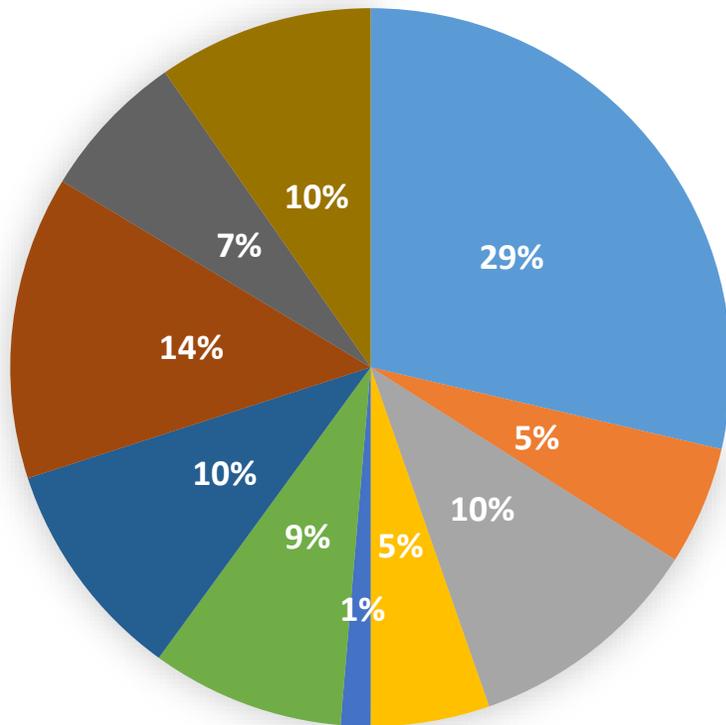
Marché spécifique local
pays et milieu urbain/rural,
formulation, type de produit
répondant à la demande, part
de marché et volumes de
vente prévisionnels

**Réseaux de distribution
envisagés**
Classique et/ou institutionnel
et parts respectives

Rentabilité des entreprises: décomposition du prix de vente

Modèle URBAIN

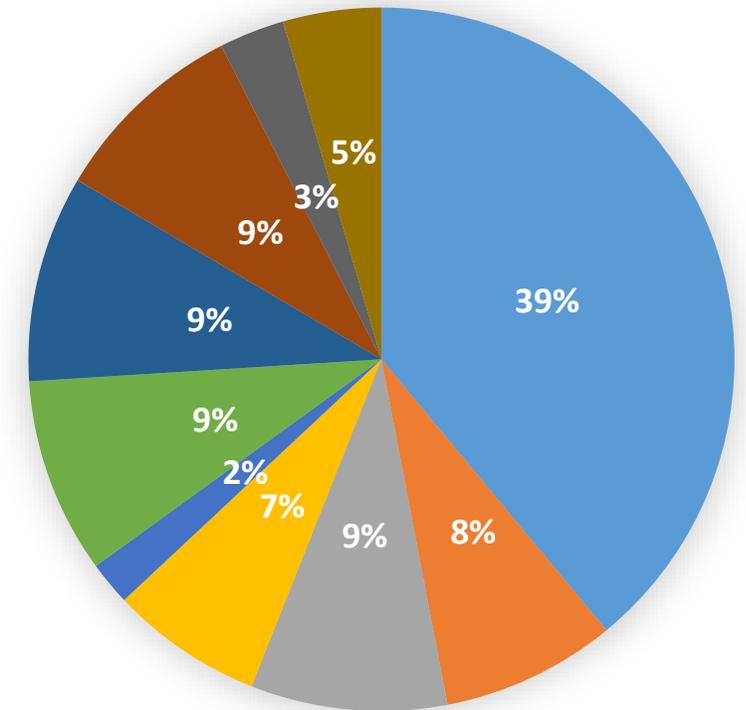
Pour une PME



Prix de vente au détaillant = 1500 FCFA/kg

Modèle RURAL

Pour un groupement isolé ou en réseau



Prix de vente au détaillant = 1000FCFA/kg

Attention, très spécifique à un marché et à une entreprise → ne pas généraliser

Demande

Un marché étroit pour les farines infantiles locales



Courte période de consommation : introduction AC souvent tardive et abandon précoce dès que l'enfant est en mesure de partager le plat familial (1 an)

Période des « 1000 jours » non connue (Mères / Pères)

Bouillies FI en alternance avec bouillie traditionnelle (maison, de rue, améliorée ou non) et FI importée (achetée ou reçue gratuitement)

Concurrence : différentes pratiques (alternance de préparations)

Consommation junk food observée chez les enfants dès 6 mois (urbain) ; **Lait artificiel** pèse sur les budgets des ménages urbains

Concurrence sur le budget (restreint) de l'alimentation de l'enfant.

Les déterminants des choix



- **Qualité de l'Aliment** : organoleptique, sanitaire, nutritionnelle
- **Effet sur l'Enfant** : plaisir (appétit), santé, développement (autonomie)
- **Attentes de la Mère** : réduire sa fatigue, gagner en autonomie
- **Père et Mère** : reconnaissance sociale, accessibilité (financière/géographique)

	Farine Infantile	Bouillie Maison
Farine infantile ou bouillie maison ?	<ul style="list-style-type: none"> • Plus riche en énergie et en nutriments • Plus adaptée aux besoins de l'enfant (et aux recommandations des agents de santé) • Plus pratique d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Bouillie traditionnelle réussit bien à l'enfant ; • Plus pratique (une seule préparation et servie toute la journée); • Moins couteuse (il vaut mieux ne pas essayer les FI pour ne pas frustrer l'enfant)

	Farines Infantiles locales	Farines Infantiles importées
Farine infantile locale ou importée ?	<ul style="list-style-type: none"> • Nutritionnel/sanitaire : produits plus "frais", "plus riches en vitamines". • Plus économiques • Identitaires : habituent l'enfant à des produits proches de ce qu'il mangera plus tard (facilite le passage au plat familial) ; des produits qui "nous correspondent", "que l'on sait préparer" • Contribue à l'économie nationale 	<ul style="list-style-type: none"> • Confiance limitée dans les FI locales • Qualité des FI importées est mieux contrôlée (prix élevé = indicateur de qualité) • Disponible dans des petits conditionnements abordables ; vendus dans les boutiques de proximité. • Notoriété des FI importée / Existence de FI locales méconnue

Profils de consommation des FI locales

Les **profils de consommation des farines infantiles locales** dépendent de:

- **Disponibilité** et de l'**Offre du marché**
- **Pouvoir d'achat** et de l'**Autonomie des femmes**
- **Niveau de connaissance** (de l'ANJE et de l'existence des FI locales)

Mères pas concernées

L'enfant ne consomme jamais de FI locales

Farines infantiles inconnues:
Zone rurale non approvisionnée ; mais aussi zone avec offre mais méconnaissance des FI locales et/ou manque d'intérêt

Mères démotivées

L'enfant a consommé mais ne consomme plus

Zone rurale avec disponibilité irrégulière (circuit défaillant ; ou distribution saisonnière).
Egalement : ménage pauvre en zone bien desservie

Mères épisodiques

L'enfant consomme de temps en temps les FI quand les parents ont les moyens d'acheter

Ménages avec revenus faibles ou aléatoires et/ou éloignés des points de vente

Mères régulières

L'enfant consomme plusieurs fois par semaine des FI ; (locale et/ou importées)

Zone rurale si UP dynamique avec réseau de distribution.
Zone urbaine (avec concurrence forte des FI importées et autres aliments) ;
Egalement : si l'enfant a des problème de santé

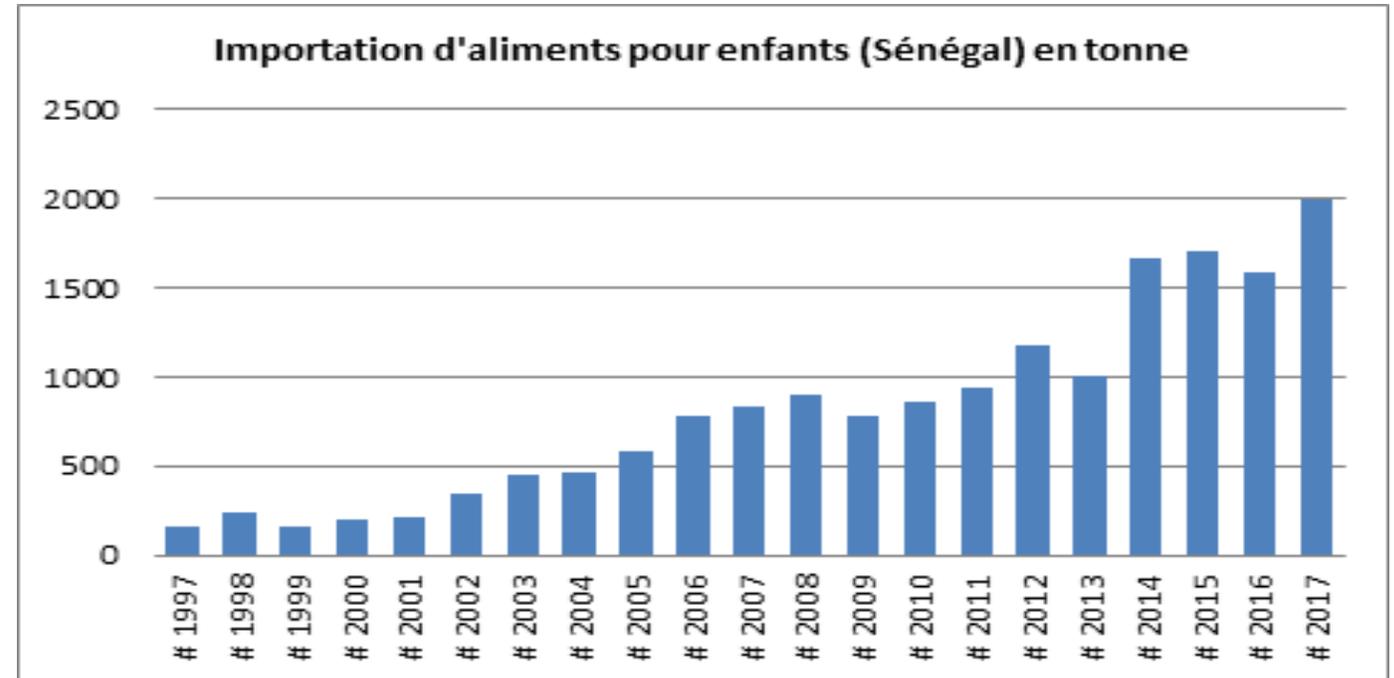
Tendances et marchés potentiels



Marché Commercial des FI

Variable en fonction des pays.
Mais **demande croissante observée en zone urbaine** (enquêtes) confirmée par la forte hausse des importations d'aliments pour enfants (incluant FI et lait artificiel) dans différents pays.

Exemple au Sénégal - Extraction
FAOSTAT-Octobre 2019



Marché Institutionnel

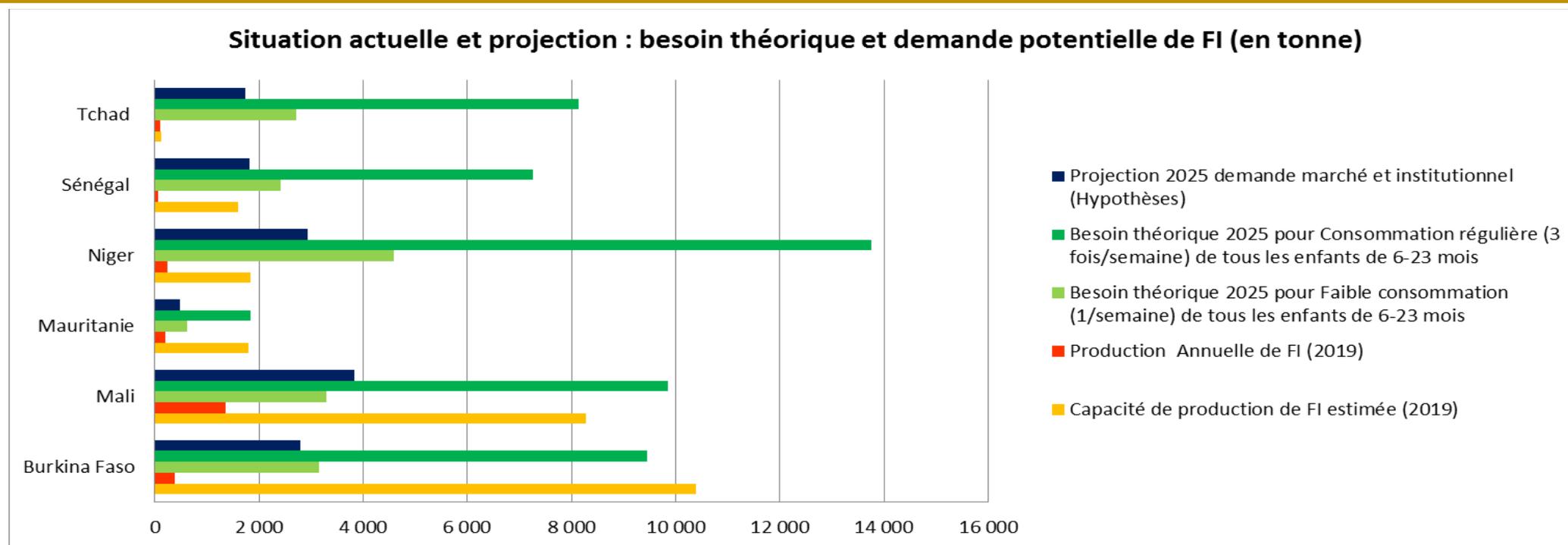
Pour des programmes de nutrition, de sécurité alimentaire ou de protection sociale.

Volume annuel de farine fortifiée distribué dans les 6 pays très supérieur à **10.000 tonnes**.

Dont moins de 1.000 tonnes sont des FI locales

➔ Marché dominé par les farines importées (type SuperCereal+)

Situation actuelle et projection 2025



Demande potentielle 2025 → Augmentation niveaux de production

- raisonnable au Mali
- ambitieuse au BF et au Niger
- inenvisageable sans engagement massif au Sénégal et au Tchad

Pour assurer la Demande potentielle 2025 → La capacité de production actuelle

- « suffisante » au BF, Mali et en Mauritanie
- « limite » au Niger et Sénégal
- très insuffisante au Tchad

Conclusions: Opportunités et menaces



Principales opportunités

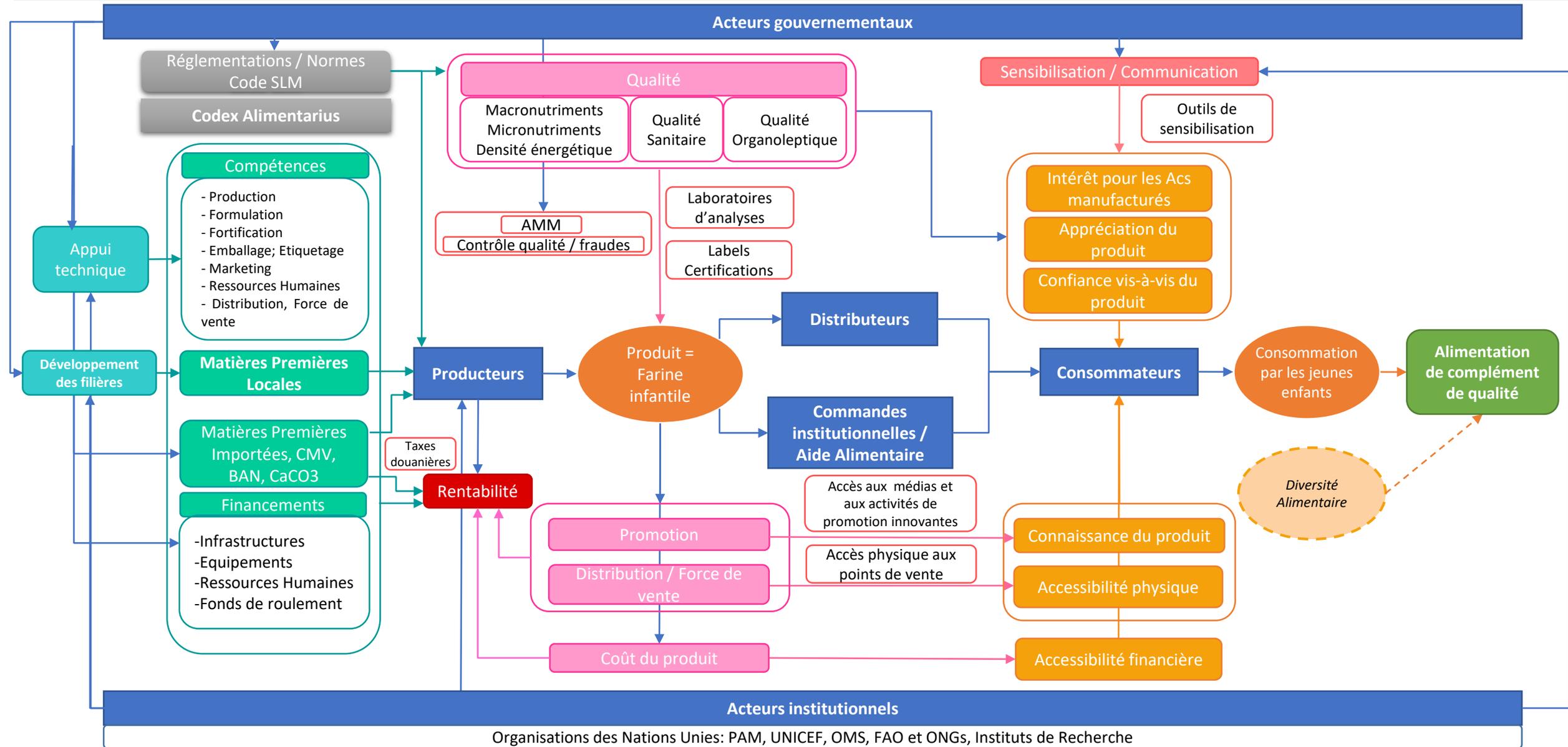
- Demande croissante du marché
- Achats institutionnels locaux
- Professionnalisation du secteur privé de la nutrition
- Perception par les pouvoirs publics et les institutions de l'importance du secteur privé

Principales menaces

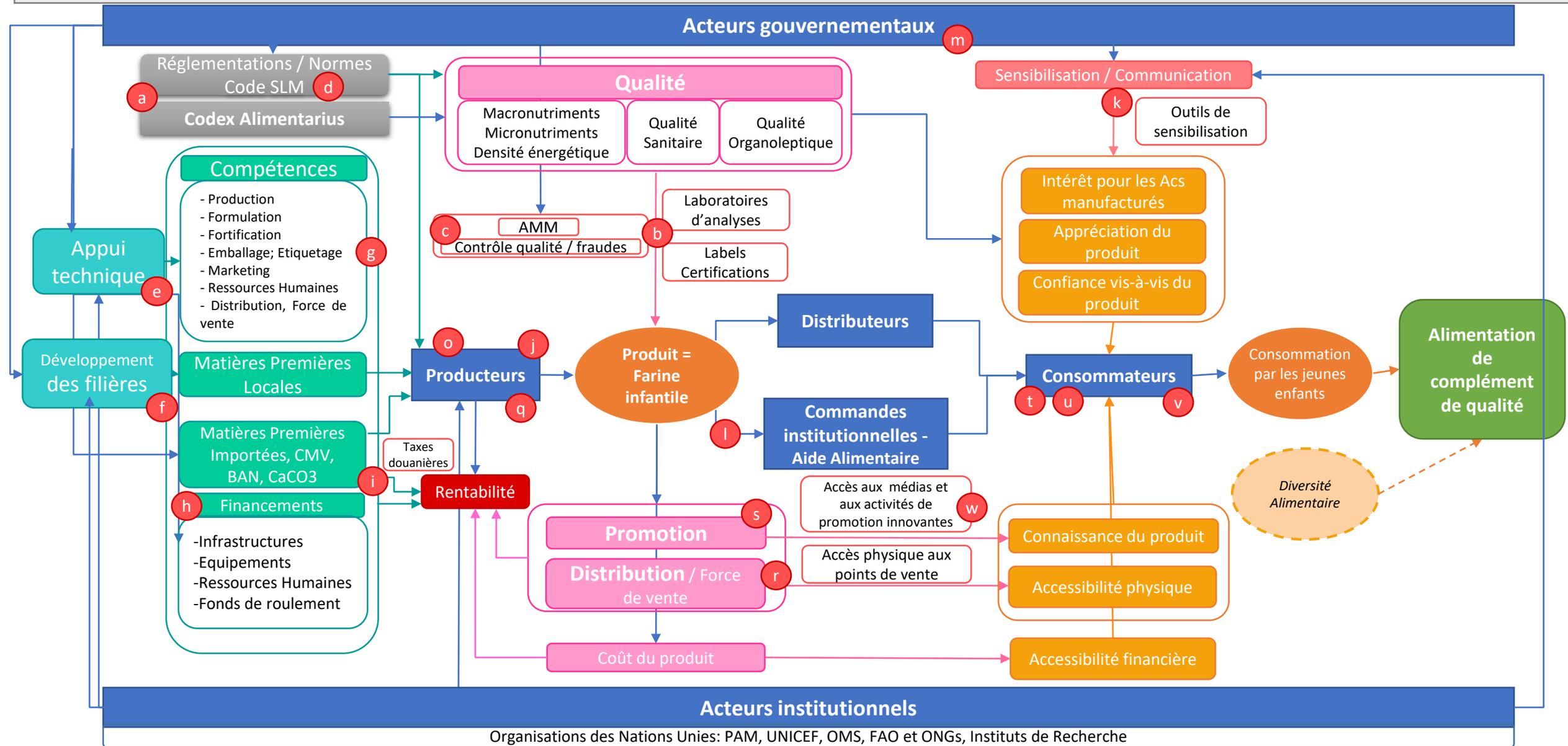
- Produits importés ou locaux de mauvaise qualité
- Peu de mesures d'aide à la filière des farines infantiles
- **Fluctuation du cours des matières premières**
- Stratégie commerciale peu développée
- Manque de capacité au niveau des distributeurs
- **Faible structuration des unités de production**
- **Enjeu de l'application du Code des SLM pour la commercialisation/promotion des FI**
- **Situation sécuritaire dans la zone sahélienne**

Schéma récapitulatif et principaux constats

Filière des farines infantiles locales en Afrique de l'Ouest : Production, commercialisation et consommation



Filière des farines infantiles locales en Afrique de l'Ouest : Production, commercialisation et consommation



Principaux constats



1	Cadre réglementaire méconnu et non optimal : peu de certification et de contrôles	Politiques et partenaires du développement
2	Appui technique nécessaire pour passer à l'échelle.	
3	Faible accessibilité des intrants importés	
4	Les FI sont peu évoquées dans les politiques	
5	Peu d'espace de dialogue Public/Privé	
6	AC locaux de qualité inégale: risque pour l'image	Filière des FI et partenaires techniques
7	Capacités de gestion des entreprises insuffisantes- peu de business plans	
8	Stratégies de distribution à renforcer surtout en zones reculées	
9	Faible demande pour les AC locaux	
10	Les connaissances sont insuffisantes sur : - Prévalences des carences en micronutriments - Déterminants des ingérés - Evolution des pratiques d'alimentation (produits gras, salé, sucrés)	Acteurs de la recherche
11	Impact des AC sur la prévention de la malnutrition Stratégies commerciales innovantes permettant d'augmenter durablement la demande	