



Nutrition et
ethnographie alimentaire
dans un pays en voie de
développement :
Le Bénin

Par
Aline REBEYROL
Cécile RENAUD

Sommaire

INTRODUCTION

Contexte et origine du projet

Notre formation

Le Bénin, un pays en développement

L'association PHANS et ses actions

Nos différentes missions

Prise en charge de la malnutrition infantile: Etat des lieux

Education nutritionnelle et sanitaire:

- cours dispensés aux mamans
- création de jeux
- en milieu scolaire

Etude des pratiques alimentaires

Prise de contact avec l'institut de recherche agricole d'Ina

CONCLUSION



Contexte et origine du projet

La Formation de diététicien

Formation de 2ans; 2voies possibles

BTS diététique

DUT Génie Biologique
Option diététique

Diplôme d'Etat de diététique

Licence Professionnelle Nutrition et Alimentation Humaine

Master1 Biologie-Santé

Master2 professionnel Biologie-Santé option Pays En Développement

Les domaines d'exercice

Milieu Hospitalier

Restauration collective

Libéral

Recherche et Développement en agroalimentaire

Centres sportifs

Vente

Enseignement

Humanitaire

L'association PHANS

Projet Humanitaire Afrique Nord Sud

Date de création: 2000

Les fondateurs: Frédéric CHAGUE,
Vincent STOFFEL
Benoît BARTHELME

Objectif: apporter une aide médicale à la population Béninoise au sein de centres de santé et renutrition

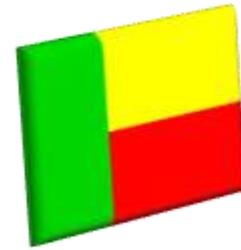
Le Centre de Fô-Bouré

Date de création: Novembre
2004
Partenaires locaux: sœurs de
l'OCSPS

Le Centre d'Ina

Date de création: 2006
Partenaires locaux: infirmière,
aide-soignante et gardien
salariés

Le Bénin, un pays en développement



Superficie: 112 622 km²
Population: 8 078 314 habitants
Âge moyen: 17ans
Espérance de vie à la naissance: 52ans
IDH: 0,428
PIB: 4287 millions

Effectif médical: 0,06 pour 1000 hab.
Sous-alimentation: 12%



Nos différentes missions

Nos missions

Prise en charge de la malnutrition infantile →

Améliorer la prise en charge des enfants et de leur mère, dans deux centres de renutrition du Nord du Bénin

Education nutritionnelle et sanitaire:

•cours dispensés aux mères →

•création de jeux →

•en milieu scolaire →

Eduquer et informer les populations dès le plus jeune âge

Etude des pratiques alimentaires →

Recueil des habitudes alimentaires et définition des interdits culturels au sein de trois ethnies : les Baribas, les Peuls et les Gandos.

Prise en charge de la malnutrition infantile

Malnutrition aigüe sévère: affection causée par un important déséquilibre entre apports alimentaires et besoins de l'enfant

Prise en charge en 2 Phases:

Phase 1 : Phase initiale de traitement
Phase 2 : Réhabilitation nutritionnelle



2 préparations:
Lait F75
Lait F100

Nos Actions

Vérification du bon suivi des protocoles

Participation à la vie du centre (préparation des laits, animations...)

Statistiques sur les données patients recueillies depuis la naissance des centres

Bilan

Dans les 2 centres:
Des objectifs et un fonctionnement semblables globalement

Fô-Bouré:

Une réputation assise
Protocoles assez « flous »
Aucune coopération avec nos partenaires
Sensation de gêne,
sentiment « d'intrusion » dans la vie du centre
Peur d'être jugé??

Ina:

Réputation à faire
Protocoles scrupuleusement suivis
Coopération totale
Volonté d'améliorer ce qui peut l'être

Dysfonctionnements
manifestes

Bilan positif

Education nutritionnelle et sanitaire: cours dispensés aux mères



Cours dispensés aux mères dans les centres de renutrition du PHANS

Responsable: Animatrice pour Fô-Bouré,
Aide-soignante pour Ina

Fréquence: 1 à 3 fois par semaine

Nos Actions

Création de nouvelles planches de cours;

Thèmes: hygiène et alimentation

Allaitement et diversification de l'alimentation chez l'enfant (sevrage)
(ajout pour un cours préexistant sur l'hygiène)



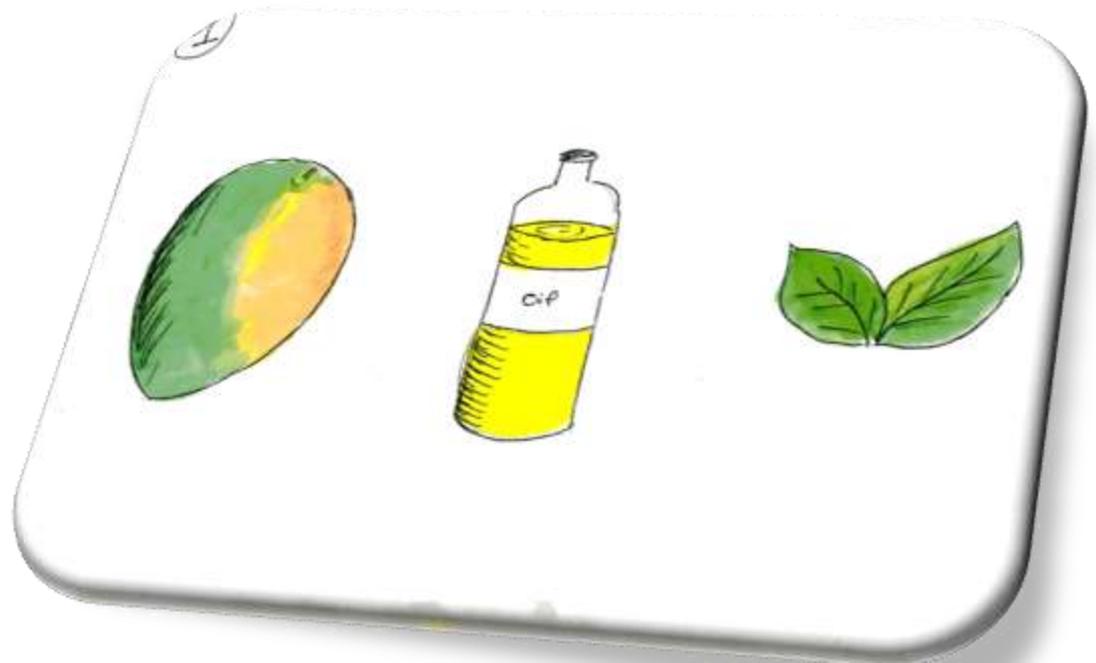
Création de jeux

Principe :

3 aliments dessinés,
2 appartiennent au même groupe d'aliment,
le dernier étant l'intrus.

Le joueur doit dire **quel est l'intrus,**
le nom de l'aliment,
et celui de son groupe.

Il nommera également les deux autres et leur groupe d'appartenance.



Création de jeux

Principe : Ce jeu construit à la façon d'un jeu de l'oie se joue à plusieurs. Un dé à six faces colorées renvoie à quatre types de cases



Education nutritionnelle en milieu scolaire

Lieu: Ecoles d'Ina

Public visé: classes de CE1 à CM2

Durée d'une séance: 45 minutes à 1h



Les Thèmes

- l'alimentation (présentation des trois groupes)
- la malnutrition
- l'alimentation de l'enfant (allaitement maternel, diversification alimentaire)
- les règles d'hygiène autour de l'alimentation.

Étude des pratiques alimentaires

Disponibilité et accessibilité alimentaires

Recueil auprès de
personnes ressources

Observation des marchés

Habitudes de consommation des ménages

Enquête auprès de
différentes ethnies
(Rappel des 24h)

Recueil auprès de personnes ressources

Le père Juan Pablo: prêtre missionnaire au Bénin depuis 12ans

Sœur Lucie: Sœur béninoise

Léa: Agent de Santé pour la Caritas, béninoise

Bonne connaissance du terrain et des populations;
Conseils et aide précieuse

Observation des marchés

2 Marchés: Fô-Bouré
Sikki

Recueil des: produits
quantités
prix

Technique: interrogatoire des vendeuses
pesée des aliments

Nécessité d'un interprète.
Difficulté de traduction, de dénomination des
aliments.



Bilan

Denrée alimentaires chères (augmentation récente)

Prix invariables (ou peu) en fonction des marchés

Manque de diversité
de produits frais

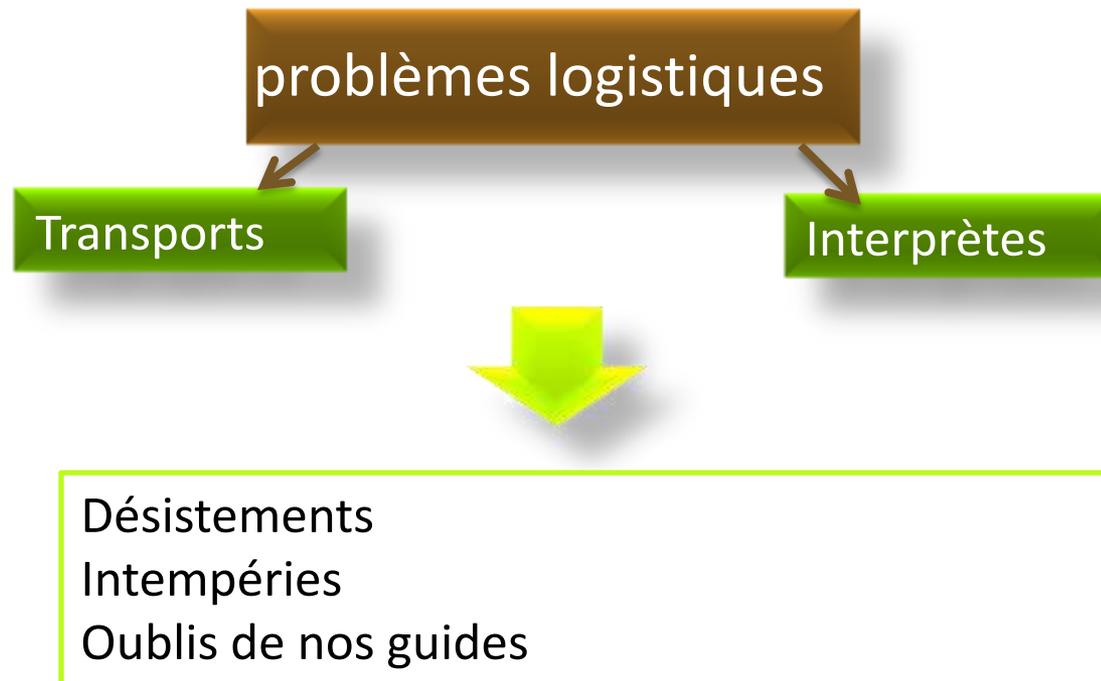
Impossibilité d'un régime équilibré (et suffisant) sans une production personnelle ou une aide extérieure.

Enquête de consommation (Rappel des 24h)

Objectif principal: mieux connaître les habitudes alimentaires des principales ethnies dans le Borgou

Durée de l'enquête: 5 semaines

Echantillon: aléatoire



Enquête de consommation (Rappel des 24h)

Avantages

- Rapide et pas cher
- Fait peu appel à la mémoire

Inconvénients

- Le jour précédent peut ne pas être typique
- Ne mesure pas l'alimentation habituelle
- Nécessite des mesures ménagères et un répertoire de recettes
- Sous estime la consommation

Bilan

Apport énergétique semble souvent insuffisant

Régime alimentaire très pauvre en protéines

Ethnographie: homogénéisation des pratiques,
indépendamment de l'origine ou de la situation géographique

Peuls:

Peuple d'éleveurs
campements reculés

Production personnelle
importante

les plus proches de
l'autosuffisance alimentaire

Gandos:

Ethnie à l'écart
Mélange des pratiques

Situation intermédiaire

Baribas:

Peuple de cultivateurs
villages

Production personnelle
réduite

accès aux marchés facile:
Approvisionnement par l'achat

Domaine	Culture faisant l'objet de recherche au centre	Commentaires divers	Préparations culinaires habituelles	Préparations culinaires possibles	Solutions proposées
Racines et Tubercules	Igname	Traditionnel	Igname Pilé, bouilli	Farine → Biscuits Pâte de cossettes	Apprendre transformation et préparation
	Manioc	Non traditionnel mais introduit dans la région depuis longtemps	Cossettes mélangées à des céréales	Gari Tapioca Farine (non fermentée) → Biscuits, « Amuse-gueules »	Apprendre la transformation du Manioc et la préparation
	Pomme de Terre	Production à Pehunco			Etendre, développer la culture, apporter des recettes
	Patate Douce	Peu cultivée, petites superficies			Développer la culture, apporter des recettes
Légumineuses, Graines	Soja	Riche en protéines (40%)	Fromage de soja	Lait, Moutarde, Tofu, Gâteaux, farines	Apprendre les techniques de production et de transformation/Préparation
	Niebe	Riche en protéines (22%)	Peu cuisiné	Feuilles : légume pour sauce, fraîches en salade Graines : Bouillies, avec jus	Organiser cours de techniques culinaires
	Arachide		Huile : cuisson Graines	Graines grillées et embouteillées	
Cultures Maraîchères	Tomate		En sauce	Fraîches, sèches	Apprendre techniques de séchage
	Gombo	Riche pro vitamine A	Feuilles séchées en sauce		Apprendre techniques de séchage
	Piment				
	Oignon				
Sélection génétique	Maïs	QPM : Quality Protein Maïs (grain jaune/blanc) Surnom : Faleba= « sauve-moi » Depuis 5ans sur le marché Riche en Lysine et Tryptophane. Pro vitamine A Expérience au Ghana → Guérison plus rapide et prévention des Marasmes et Kwashiorkors Meilleur goût		Boulangerie : Pain ratio Maïs/Blé (20-25/80-75) Beignets : pâte lève mieux (nutriments disponibles pour micro-organismes levures) Bouillies pour enfants (5 formes, actuellement 1 utilisée) Pop-corn	Etendre la culture de ce maïs, le faire connaître, (actuellement 25 à 35% de la culture de maïs) Introduire nouvelles recettes.

Projet : Collaboration du Centre des Recherches Agricoles avec l'association PHANS :
Prévention de la malnutrition dans la région du Borgou (Nord Bénin).

Objectif principal: Diversifier l'alimentation dans la région du Borgou et tendre vers la sécurité alimentaire des populations.

Objectifs secondaires :

- * Introduire (ou réintroduire) des cultures non-existantes, oubliées.
- * Développer les techniques de transformation, conservation et préparation des aliments
- * S'approcher de l'autosuffisance alimentaire pour réduire les coûts consacrés à ce domaine par les familles. (jardin potager, coopératives...)

Missions :

- * Etat des lieux des disponibilités alimentaires, des pratiques habituelles, de la demande.
- * Formation des populations :
 - * Techniques agricoles.
 - * Techniques de transformation et conservation.
 - * Techniques culinaires, notions de diététique (alimentation équilibrée)

Bilan

Un projet très intéressant mais de grande ampleur



Temps d'élaboration du projet
Moyens financiers et humains à réunir



Vers un développement durable...

(Conclusion)



Clé de la réussite: Rendre les populations actrices de leur propre développement

Education et information des populations
Considérer le problème de nutrition des populations à la base:
l'agriculture
Favoriser le développement économique

Les projets du PHANS:

construction de nouveaux locaux à Ina
partenariat avec l'institut de recherche agricole: vers la sécurité alimentaire