



Pro-ARIDES

Programme Agroalimentaire pour la Résilience Intégrée
et le Développement Economique du Sahel

Note Technique Recherche-Action

Produit des ateliers
d'écriture
de mars 2023

Sécurité alimentaire et nutritionnelle chez les ménages autosuffisants et ceux orientés vers le marché

Comment en faire un acquis au Burkina Faso ?

Auteurs : Arahama TRAORÉ et
Abdoulaye DABRÉ



Ministry of Foreign Affairs of the
Netherlands



MINISTÈRE DES AFFAIRES
ÉTRANGÈRES DU DANEMARK
Danida

SNV



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH



KIT
Royal
Tropical
Institute



1 Introduction

En 2022, une analyse des systèmes alimentaires des cibles du Programme Pro-ARIDES (voir encadré ci-contre) a été menée afin de proposer aux praticiens des actions à mettre en œuvre pour améliorer la SAN des ménages. Pour ce faire, des données ont été collectées à travers des entretiens semi-structurés avec des autorités locales et l'administration, des discussions de groupe (hommes, femmes) et des documents disponibles au niveau communal. Au total, 56 groupes de discussion ont été animés dans huit villages auprès des hommes, des femmes en âge de procréer et du conseil villageois.

Le Programme Agroalimentaire pour la Résilience Intégrée et le Développement Économique du Sahel (Pro-ARIDES) est financé par le ministère néerlandais des Affaires étrangères et la Coopération danoise qui intervient dans 3 pays : Mali, Burkina Faso et Niger, dans des communes de la zone sahélo-soudanienne. L'objectif global est de contribuer à une résilience, une sécurité alimentaire et des revenus des ménages agricoles et agropastoraux accrus grâce à des institutions et organisations décentralisées efficaces pour une prestation de services, une gestion des ressources naturelles et des terres et un développement économique total améliorés.

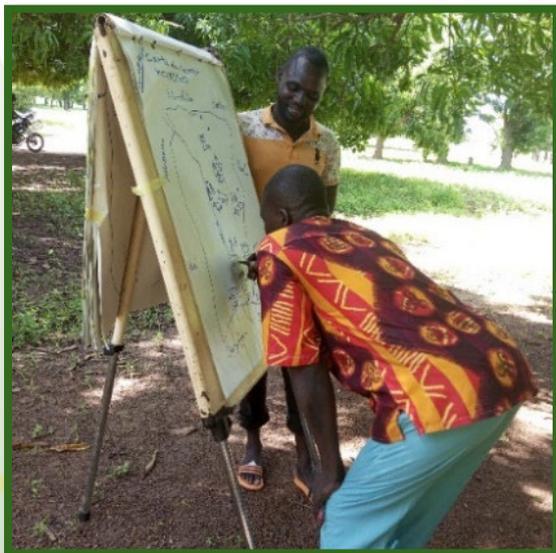


Photo 1 : Groupe de discussion avec le conseil villageois à Kourounon dans la région du Nord¹



Photo 2 : Groupe de discussion avec des agricultrices de Baniou dans la région du Nord²

La présente note présente d'abord les résultats de la recherche-action en ce qui concerne les ménages autosuffisants et ceux qui sont orientés sur le marché, avant de proposer des recommandations opérationnelles à l'endroit des praticiens du Pro-ARIDES.

¹ Crédit photographique : Jean Ouedraogo

² Crédit photographique : Arahama Traoré



2 Comportement alimentaire des ménages autosuffisants et ceux orientés vers le marché

Les ménages autosuffisants et ceux orientés vers le marché ont un régime alimentaire composé de six à huit groupes d'aliments selon les périodes de l'année. Ils consomment des céréales, racines et tubercules blancs, des légumineuses, des légumes à feuilles vert foncé, des noix et graines, des fruits et légumes riches en vitamine A, du poisson et d'autres fruits et légumes³. Cette diversité alimentaire s'explique par la disponibilité de tous les groupes d'aliments grâce à une bonne intensification des systèmes de production. En effet, chez les ménages agricoles et agropasteurs, en dehors du poisson et des autres fruits, tous les autres groupes d'aliments résultent de l'autoproduction réalisée sur une superficie moyenne de 5 hectares (ha) sur laquelle sont appliquées des quantités acceptables d'engrais et de fumure organique. Ceci permet à ces ménages de produire des quantités suffisantes de céréales, de légumineuses, de noix et graines, de légumes à feuilles vert foncé, de fruits et légumes riches en vitamine A et d'autres fruits et légumes. Par ailleurs, à l'instar des pasteurs autosuffisants, ils ont également accès à des œufs, du lait, de la volaille et des petits et gros ruminants grâce à l'activité d'élevage. Tous les groupes d'aliments se trouvent sur le marché, même si la disponibilité domestique de certains groupes d'aliments (lait et œuf) varie en fonction des périodes de l'année, notamment chez les ménages agricoles et agropasteurs. Ces ménages ont une bonne accessibilité aux aliments à partir du marché en raison de leur fort pouvoir d'achat. Les ressources forestières permettent d'accéder à d'autres fruits et à la viande sauvage.

Tableau 1 : Disponibilité alimentaire au niveau des stocks domestiques

Cibles	Soudure (août-septembre) et relèvement (octobre-mars)	Mitigation (avril-juillet)
Agriculteurs et agropasteurs		
Pasteurs		

Légende

- Céréales, racines et tubercules blancs
- Légumineuses
- Noix et graines
- Œufs
- Produits laitiers
- Légumes à feuilles vert foncé
- Viandes, poissons
- Fruits et légumes riches en vitamine A
- Autres légumes
- Autres fruits

³ Les groupes alimentaires mentionnés ici représentent les 10 groupes distingués dans le [Score de la Diversité Alimentaire des Femmes](https://www.fao.org/3/cb3434en/cb3434en.pdf) en âge de procréer du FAO – Lien vers le document : <https://www.fao.org/3/cb3434en/cb3434en.pdf>



Chez les pasteurs autosuffisants, la disponibilité alimentaire ne varie pas selon les périodes. Chez les agriculteurs et les agropasteurs, la disponibilité varie seulement en période de mitigation. Pendant cette période, elle se caractérise par l'absence de produits laitiers et d'œufs dans les ménages.

Toutefois, malgré la diversité moyenne et la forte disponibilité des aliments, les ménages agricoles et agropasteurs autosuffisants et ceux orientés vers le marché ne consomment pas certains aliments autoproduits. Il s'agit de la viande du cheptel familial, du lait, des œufs, du *voandzou* (pois bambara) de certaines feuilles et légumes, de l'arachide et du sorgho rouge. Quant aux pasteurs, en plus des animaux domestiques, ils ne consomment pas certains animaux sauvages comme les rats, les agoutis et le porc. Ce comportement alimentaire des ménages s'explique, entre autres, par des tabous, la constitution d'épargne facilement mobilisable, l'incidence de la consommation sur d'autres objectifs du ménage ou de l'exploitation, l'emploi réservé aux cérémonies de réjouissance et à l'accueil d'invités importants.

À cela viennent s'ajouter l'ignorance de la valeur nutritive de certains aliments et le manque d'infrastructures de conservation et de transformation. En effet, un producteur de Didyr s'exprime en ces termes : « *Si je tue ma chèvre et je la mange aujourd'hui et si demain mon enfant tombe malade, qu'est-ce que je vais faire ?* ». Selon cette perception, le bétail est considéré comme une épargne pour subvenir aux dépenses urgentes et non une nourriture à consommer à sa guise. Par conséquent, sa consommation sans une alternative de résilience fragiliserait la structure économique et même sociale des ménages.

Par ailleurs, la consommation de lait de vache est perçue par les agriculteurs et les agro-éleveurs comme un facteur influençant négativement l'alimentation suffisante et la santé des veaux. Selon un producteur de Baniou : « *Si je traite le lait des vaches, les veaux tomberont malades car le lait n'est pas suffisant du fait qu'il n'y a pas assez de fourrage, quelle que soit la période de l'année.* »

Enfin, des légumineuses comme le *voandzou* (pois bambara), les noix et les graines comme l'arachide et le sésame, ainsi que les fruits et légumes comme la tomate, sont principalement destinés à la commercialisation et seule une infime partie est consommée à la récolte. « *Chez nous, on produit de la tomate, des choux et autres, mais j'ai toujours sélectionné les plus jolis pour les vendre au marché. Ma femme ramasse le reste pour préparer les repas. Et si on regarde, à la fin, on complète l'argent pour aller se soigner parce qu'on est malade ou qu'on n'a pas la force pour travailler.* »

Dans ce contexte où tous les groupes d'aliments sont disponibles, un changement de comportement alimentaire en termes de perception, de connaissance et d'habitudes en faveur de produits à haute valeur nutritive s'avère indispensable pour augmenter la diversité alimentaire des ménages. Ainsi, il ressort de la recherche-action que le Pro-ARIDES doit inclure des activités de sensibilisation à la nutrition et aux bonnes pratiques alimentaires dans son programme.

3 Pistes de solutions en vue d'un changement de comportement alimentaire des ménages

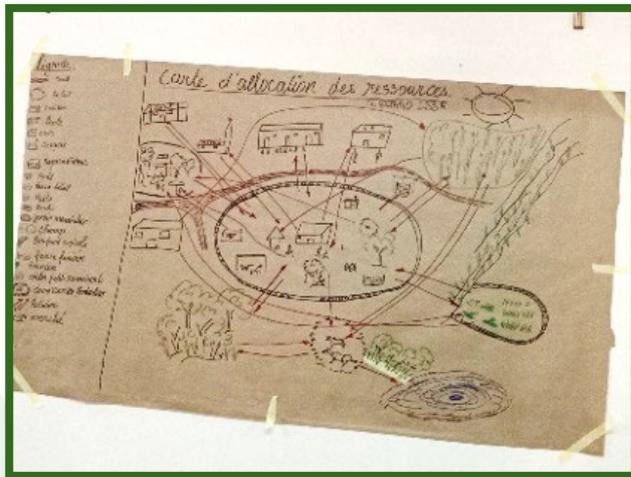
Le changement de comportement alimentaire est possible à travers une meilleure allocation des ressources visant la diversification des activités de production propre et la gestion du grenier par les ménages, d'une part et à travers des activités de sensibilisation et de formation qui mettent en avant une nourriture de qualité nutritionnelle, d'autre part.



3.1 Diversification des activités de production

Cette diversification permet aux ménages de devenir plus résilients face aux risques climatiques et d'accroître davantage la disponibilité de différents groupes d'aliments. Pour y parvenir, il convient d'explorer l'aménagement des sites maraîchers et des bas-fonds rizicoles, la promotion de la patate douce à chair orange, l'apiculture, la pisciculture et l'aviculture.

L'approche des services climatologiques participatifs et intégrés pour l'agriculture (PICSA)⁴ et celle du conseil à l'exploitation familiale (CEF) contiennent des outils appropriés pour orienter les ménages et optimiser leurs choix par rapport à la production propre et la gestion du grenier. Ainsi, la carte d'allocations des ressources (outil PISCA ; exemple sur photo 3) aide les ménages à mieux



s'orienter en matière d'options de production (agriculture, élevage et autres moyens de subsistance) possibles, ainsi qu'en ce qui concerne la gestion de grenier. Par conséquent, ils peuvent choisir des options qui tiennent compte de la qualité nutritionnelle des produits en adéquation avec les besoins des consommateurs du ménage, comme les hommes, les femmes en âges de procréer, les enfants de 0 à 59 mois, ainsi que les jeunes adultes. Dans le même temps, cette carte et les autres outils du PISCA pourront aider ces ménages à mieux s'adapter au changement climatique.

Photo 3 : Carte d'allocation des ressources⁵

Un outil d'aide à la prise de décision pour adopter les meilleurs assolements, sur la base d'une programmation mathématique, pourrait booster davantage les revenus des ménages et mieux stabiliser leur système de production face aux risques climatiques.

Le renforcement des capacités des ménages selon l'approche PISCA et celle du CEF passe par une formation des agents d'agriculture, d'élevage et de l'environnement dispensée par les conseillers de Pro-ARIDES. Ces agents assureront la formation des acteurs d'assistance de proximité dans les villages d'intervention qui, à leur tour, interviendront auprès des ménages, sous la supervision des services techniques déconcentrés.

Outre le renforcement des capacités, les ménages qui se lancent dans l'apiculture seront équipés en ruches pour la production de miel. Une petite unité de raffinerie permettra de conditionner le miel produit dans des bidons en vue de renforcer la participation au marché. Pour l'aviculture, quatre vulgarisateurs volontaires villageois par commune seront équipés avec l'appui du centre de la promotion de l'aviculture intensive (CPAVI) après leur formation. Une unité avicole sera mise en place autour de laquelle des visites commentées seront organisées en vue d'apprendre aux ménages la bonne gestion de l'aviculture familiale. Les ménages engagés bénéficieront d'unités

⁴ Dorward P, Clarkson G and Stern R (2015). Participatory Integrated Climate Services for Agriculture (PICSA): Field Manual. Walker Institute, University of Reading. ISBN: 9780704915633 <https://research.reading.ac.uk/picsa/wp-content/uploads/sites/76/Manuals-Resources/PICSA-Manuel-de-terrain-min.pdf>

⁵ Crédit photographique : Abdoulaye Dabré



de production de poussins d'un jour et d'aliments pour la volaille afin d'accroître l'accessibilité à la commune et au marché de la volaille et des œufs, produits indispensables à une bonne nutrition.

Le poisson étant la principale source de protéines des ménages, une unité piscicole gérée par des jeunes sera mise en place dans une des régions en guise de pilote afin de fournir du poisson frais indispensable à la nutrition des femmes allaitantes et des enfants de 0 à 59 mois. Ce pilote intégrera également un dispositif avicole-piscicole et de production maraîchère afin d'optimiser l'utilisation de l'eau et des fèces de volaille. En cas de succès, cette initiative sera répliquée dans les communes pour améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

En ce qui concerne les activités de maraîchage et de cultures agricoles, une étude de faisabilité sera conduite autour des sites retenus par les directions régionales à des fins d'aménagement à l'issue d'une négociation foncière aboutie. Ces sites d'intérêt collectif feront l'objet d'aménagement en bas-fonds rizicoles et en sites maraîchers (exemple sur photo 4). Le fonds d'investissement local du Pro-ARIDES pourra être utilisé pour réaliser ces aménagements. Des ménages seront constitués en Association villageoise d'épargne et de crédit (AVEC) afin de faciliter l'accès aux crédits pour développer des activités génératrices de revenus dans ces sites aménagés. Au moment de la récolte du riz, les exploitants des sites maraîchers seront dotés en boutures de la patate douce à chair orange. La production de patates issue de ces bas-fonds sera vendue à des fins de transformation à une coopérative de production de farine infantile.



Photo 4 : Récolte de tomate par un groupement de femmes à Imasgho dans la région du Centre-Ouest ⁶

Pour promouvoir davantage la consommation de légumes, dans chaque village, des ménages seront dotés d'un frigo à zéro degré et d'une case de conservation moderne. Les plans de production optimaux, une fois élaborés en fonction des besoins et des ressources disponibles de ces ménages, ainsi que sur la base des prévisions pluviométriques et des possibilités agroécologiques, pourront être mis en œuvre auprès des ménages pilotes dans chaque commune.

L'impact des activités proposées sur la diversification du régime alimentaire issue de l'autoproduction sera évalué à travers la collecte de données quantitatives (dépenses, ventes, nombre de cas de maladies, etc.) et qualitatives (groupes ou types d'aliments, santé, etc.) auprès des ménages.

⁶ Crédit photographique : Badial



3.2 Vers une nourriture de qualité nutritionnelle

La diversification des activités de production demande également un accompagnement de ces ménages pour améliorer la qualité nutritionnelle de leurs repas en fonction des besoins des membres de leur ménage.

Tout d'abord, un diagnostic approfondi portant sur des solutions endogènes aux facteurs qui nuisent à la consommation des produits disponibles permettra de mieux accompagner ces ménages. Ce diagnostic approfondi sera fait par l'équipe de la recherche-action en vue d'améliorer les modules de sensibilisation et de formation à la nutrition actuellement utilisés par les agents de santé à base communautaire (ASBC). Des sessions de répliation seront organisées dans les villages et animées par les ASBC au profit des ménages cibles, notamment dans les zones à fort déficit nutritionnel. Ces modules seront également rendus disponibles sous forme digitalisée.

Les ménages seront incités à analyser les gains comparatifs entre la vente des produits alimentaires et leur consommation par les membres du ménage, afin de démontrer l'intérêt de leur consommation en termes de santé et de qualité de la main-d'œuvre familiale. En effet, la vente des produits alimentaires génère des recettes qui sont souvent utilisées pour les achats de produits de soins. Les acteurs de la recherche-action élaboreront à cette fin des outils de calcul de la vente, l'utilisation des recettes issues de cette vente pour des dépenses précises, ainsi que la qualification de la main-d'œuvre familiale.

Lors des sessions de sensibilisation et de démonstrations culinaires (Photo 5), les ASBC se penchent sur la valorisation des aliments à haute valeur nutritive et la formulation des mets. À cette fin, ils organisent des journées de dégustation, d'arts culinaires et de promotion de mets locaux (Photo 6 et 7) qui intègrent l'utilisation des produits forestiers non ligneux et des légumes issus des jardins potagers (jardins de case, jardins nutritifs ou de groupes). Il est important que ces mets soient enrichis d'œufs de pintade, de lait, de viande du cheptel familial consommable suivant les rites communautaires, ainsi que de l'arachide, du sésame, et du voandzou (pois bambara), etc. De cette façon, les ménages seraient incités à consommer des aliments qui sont actuellement plus orientés vers le marché ou réservés aux événements sociaux.



Photo 5 : Journée de démonstration culinaire à Ountandeni⁷

⁷ Crédit photographique : Care



Photo 6 : Foire de mets locaux à Koudougou⁸



Photo 7 : Dégustation de mets⁸

La sensibilisation s'organise soit à travers des groupes de discussion à l'intention des chefs de ménage – comme les décideurs de la gestion du grenier – et les femmes, soit à travers des plateformes déjà existantes au sein du Pro-ARIDES. Il s'agit par exemple des AVEC, des dialogues de couples ou des écoles de maris.

Une fois les acteurs outillés, d'autres actions porteront sur la formulation des mets, des journées de dégustation et des foires de mets comprenant des produits forestiers non ligneux, des démonstrations culinaires dans les villages et les communes. Les organisations paysannes pourront être accompagnées dans l'organisation et la tenue de foires de mets locaux et de nutrition d'envergure provinciale, régionale et nationale.

⁸ Crédit photographique : Zougrana



Pro-ARIDES

Auteurs :

Arahama TRAORÉ
Centre National de la Recherche Scientifique
et Technologique/Institut de l'Environnement
et de Recherches Agricoles (CNRST / INERA)
arahama.traore@yahoo.fr

Abdoulaye DABRÉ
Organisation Néerlandaise de Développement
adabre@snv.org

Ont contribué :

Jean OUEDRAOGO
CNRST / INERA
jeanouedraogo84@yahoo.fr

Dramane DIAWARA
Chambre Régionale d'Agriculture du Nord
dramanebounaf@yahoo.fr

Samuel NEYA
CNRST / INERA
samuelneya@yahoo.fr

Séraphine KABORÉ
CNRST / INERA
phinekabore@yahoo.fr



Ministry of Foreign Affairs of the
Netherlands



MINISTÈRE DES AFFAIRES
ÉTRANGÈRES DU DANEMARK
Danida

SNV



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH



KIT Royal
Tropical
Institute



INERA