



Fiche projet - Lutte contre la malnutrition, développement économique et promotion du bien-être

Informations générales

PROJET EN COURS

Date de début : --

Zones d'intervention : [Afrique de l'Ouest](#)

Date de fin : --

Pays d'intervention : [Bénin](#)

Localité : Gouandé

Budget : --

Financeurs régionaux : [Département du Pas-de-Calais](#), [Région Hauts de France](#)

Financeurs nationaux : --

Autres financeurs : --

Secteurs d'intervention : [Action sociale](#), [Agriculture - Souveraineté alimentaire](#), [Croissance économique - Emploi](#)

Objectifs de Développement Durable



Porteur du projet

ONG Misola

Type de structure : ASSOCIATIONS, Association locale

Adresse : 25, rue Darnel, 62100 Calais

Pays d'intervention : [Bénin](#), [Burkina Faso](#), [Côte d'Ivoire](#), [Guinée équatoriale](#), [Mali](#), [Mauritanie](#), [Niger](#), [Nigéria](#), [République démocratique du Congo](#), [Sénégal](#), [Tchad](#)

Représentant : M. Fernand Rolet

Secteurs d'intervention : [Action sociale](#), [Agriculture - Souveraineté alimentaire](#), [Croissance économique - Emploi](#), [Énergie](#), [Environnement](#), [Santé](#), [Urgence](#)

Le projet Béninois est **le plus récent**. Il est mené en partenariat avec [l'association France-Bénin](#) qui est partenaire et maître d'ouvrage Misola pour ce pays.

500 kilogrammes de farine ont été produits en deux mois à **Gouandé**, seule unité existante pour l'instant. Celle-ci se trouve au nord-ouest du pays, dans une région difficile d'accès, très éloignée des centres urbains.

Un projet d'implantation d'une unité de production est envisagé à **Lokossa**, soit à 30 kilomètres de Cotonou. Le conseil d'administration de Misola considère que, comme dans les autres pays d'Afrique, il serait important d'implanter une UPA dans la capitale, en l'occurrence à Cotonou.

Contexte

Le projet MISOLA a démarré en 1983 en Haute-Volta (actuel Burkina Faso). Il s'inscrit dans le cadre d'un programme de Santé visant à lutter contre la malnutrition infantile fréquente dans le pays. La farine MISOLA est développée, à partir de trois aliments de base issus de cultures locales : le mil (ou maïs), le soja et l'arachide. Cet aliment à haute valeur protéino-énergétique est utilisé en complément du lait maternel. En parallèle, un centre de formation est créé pour donner aux mères les clés pour gérer au mieux l'alimentation de leurs nourrissons. L'association MISOLA est créée en 1995. Depuis, elle se donne pour missions d'améliorer la formule de la farine en y incorporant des compléments minéro-vitaminiques et d'étendre le réseau MISOLA et ses bénéfices pour les populations. L'association développe sa stratégie sur deux axes complémentaires : -Promouvoir la fabrication locale de farine labellisée Misola dans un réseau national de petites unités de fabrication -Apprendre aux mères à préparer elles-mêmes des bouillies à partir d'aliments bruts MISOLA est aujourd'hui implantée dans 11 pays d'Afrique de l'Ouest (Mali, Niger, Burkina Faso, Bénin, Mauritanie, Sénégal, Côte d'Ivoire, Tchad, Congo, Guinée, Nigéria). En 2017 900 tonnes de farine ont été produites soit 1 500 000 bouillies pour l'ensemble des pays.

Partenaires locaux

Le GRET (nutrition) et Afrique Verte (filiale agricole).

PAM Europe

ONG et fondations : Unicef, Acf, Terre des hommes, Croix rouge internationale, Rotary International, Care, Save the children Helen Keller International, Misereor

Collectivités territoriales : Région Hauts-de-France, Auvergne Rhone Alpes, Ile de France, Département du Pas-de-Calais, des Villes, des Communautés et des Agglomérations.

Activités

La farine MISOLA est fabriquée dans des unités de productions artisanales (UPA) gérées par des associations féminines. Elles assurent aussi la commercialisation directement dans les UPA mais également dans les CESCO ainsi que dans les pharmacies et les petits commerces locaux. Les ingrédients de base sont cultivés localement. L'équipement en matériel de fabrication peut se trouver sur le marché local. De même, les locaux de l'unité sont en général fournis par la collectivité villageoise.