



# 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 : [Mali](#)

Localité : Diafarabé

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

### 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, Sénégal, Tchad **Représentant** : M. Fernand Rolet

**Secteurs d'intervention** : Action sociale, Agriculture - Souveraineté alimentaire, Énergie

C'est en **1993** qu'apparaît la première UPA Misola au Mali à **Diafarabé**. Rapidement, le projet se développe et aujourd'hui, on recense **19 UPA réparties dans toutes les régions** à l'exception de celle de Kidal au Nord.

Le principal artisan de ce développement est **Abdoulaye Sangho** qui coordonne actuellement le projet pour le Mali et apporte son expertise aux pays voisins.

Avec l'appui de Misola France, il a lancé la production de la farine Misola au Mali.

Après une formation initiale au Burkina, et sous l'impulsion du président du comité de salut public de Diafarabé, le **Dr Aly Cissé**, ancien ministre de la Santé et représentant de Misola au Mali, Abdoulaye Sangho a tissé un réseau structuré et performant **qui emploie plus de quatre cents femmes**.

Les qualités de ce Malien sont reconnues. Sans son expérience et son investissement, le projet Misola n'aurait pas pu aller aussi loin dans sa démarche. Aujourd'hui, le conseil d'administration de l'association l'a nommé **coordinateur général Misola pour l'Afrique de l'Ouest**.

Pour le seconder dans ses tâches au Mali, la structure s'est renforcée d'une chargée de programme, d'un comptable et de déléguées à Kayes, Sévaré et Tombouctou.

Toutes les unités de production sont rassemblées au sein d'une fédération. : la **FUPAM**. Cette fédération, présidée par **Mme Fify Tembely**, vise à mutualiser les efforts et les actions de chacun.

La production de farine a connu une progression importante ces dernières années pour atteindre **310 tonnes en 2010**. Misola Mali est particulièrement implantée **auprès des structures nationales et internationales** qui œuvrent à la lutte contre la malnutrition dans ce pays.

---

## 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.

## 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 CESCOM 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.