

Capitalisation du projet de la Coopérative MIRARY, «Cube Mirary Fortifié™» : une innovation locale au service de la nutrition

■ Contexte

Le bouillon cube est un assaisonnement qui fait partie des habitudes alimentaires de millions de ménages Malgaches. Les groupes vulnérables, qui sont les plus sujets aux carences en micronutriments, en sont les principaux consommateurs. Ces aides culinaires facilitent la cuisine et apportent du goût, grâce à la présence d'exhausteurs de goût de synthèse, souvent controversés en termes d'effets sur la santé.

Le projet « Fortifying the Future », mené par la Coopérative Mirary avec le soutien technique et financier de GIZ ProSAR et de Helen Keller International, exploite le bouillon cube comme un vecteur de fortification en minéraux et en vitamines, afin de contribuer à la réduction des carences en micronutriments. La fabrication locale s'appuie sur des ingrédients naturels produits par les petits producteurs. Cette importante innovation apportera de la valeur aux produits agricoles malgaches et délivre des impacts sociaux positifs sur la santé et la sécurité alimentaire.

■ Réalisations et actions clés

Le projet a appuyé 350 petits producteurs, dont 77% de femmes et 55% de jeunes, répartis dans quatre régions (Analamanga, Atsinanana, Alaotra Mangoro et Atsimo Atsinanana). Des renforcements de capacités en techniques culturelles et en gestion post-récolte ont permis à ces groupements de producteurs de signer 29 conventions d'approvisionnement avec la Coopérative Mirary pour la fabrication du bouillon cube local.

Sur la base des résultats de l'ENCM, et sous la supervision des experts de Helen Keller International, le nouveau bouillon, baptisé Cube Mirary Fortifié™ est fortifié en fer, zinc, vitamine A, vitamine B9 (acide folique) et vitamine B12. Des

équipements de technologie de pointe, les analyseurs de vitamine A et de fer « iCheck », ont été acquis afin de contrôler et garantir l'effectivité de la fortification en micronutriments dans les produits finis.

Le local de la Coopérative Mirary a été aménagé pour accueillir des nouvelles machines de fabrication. Les outils de promotion ont été développés à la suite d'une étude de marché, afin de mettre en œuvre une stratégie marketing répondant aux besoins identifiés des consommateurs.

Les prochaines étapes du projet Fortifying the Future consistent à poursuivre les démarches d'obtention du certificat de

Objectifs du Projet

- Développer un bouillon **fortifié en micronutriments et sans exhausteurs de goût** (MSG).
- **Soutenir et structurer** la production de matières issues des petits exploitants
- Garantir l'**acceptabilité** du produit par les consommateurs (goût, coût, préparation).
- Obtenir la **normalisation et la certification** du produit auprès des autorités malgaches.

conformité aux normes malgaches auprès du BNM, ainsi qu'à renforcer les actions marketing pour permettre la mise à l'échelle de la production. Une labélisation du Cube Mirary Fortifié™ avec le label national « Malagasy ny Antsika » favorisera la confiance des acteurs de la chaîne de valeur.



■ Défis et leçons apprises

Le principal défi est lié à la perception des consommateurs. Le fait que Cube Mirary Fortifié™ soit fabriqué à partir d'ingrédients naturels et enrichi en minéraux et en vitamines constitue un argument de vente fort, en particulier face à l'absence de MSG. Toutefois, des efforts d'éducation et de communication de masse sont nécessaires pour transmettre efficacement ces messages. Par ailleurs, le produit devra se positionner sur un marché déjà occupé par des marques concurrentes bien établies.

L'implication des consommateurs dès la phase de conception a constitué une étape indispensable et un garant de l'acceptation du produit. Elle a également mis en évidence qu'un positionnement marketing clair, centré sur les bénéfices pour la santé (sans MSG, fortifié), est un levier essentiel de différenciation.

■ Le Cube Mirary Fortifié™ : une innovation à soutenir

Ce produit représente une avancée significative pour la nutrition à Madagascar.

- **Apport nutritionnel** : il fournit des micronutriments essentiels pour lutter contre l'anémie qui touche un enfant sur deux et une femme sur quatre.
- **Sain et naturel** : sa formulation sans exhausteurs de goût de synthèse répond à une demande spécifique des consommateurs.

- **Production locale** : il soutient une coopérative locale et contribue à l'économie nationale.
- **Intégration facile** : il s'intègre parfaitement aux habitudes culinaires, ne nécessitant pas de changement de comportement majeur.

■ Recommandations et perspectives pour l'avenir

Pour assurer le succès durable de ce projet, les actions futures devront se concentrer sur trois axes. Tout d'abord, sécuriser la production de matières premières en mettant en place un système de suivi et de traçabilité continue auprès des producteurs de la coopérative.

Ensuite, assurer l'acquisition d'une part de marché conséquente face aux produits concurrents importés non fortifiés, déjà ancrés dans les habitudes des consommateurs. Cela se traduira par des efforts de marketing visant à renforcer la confiance, tout en garantissant l'accessibilité du produit en termes de prix et de distribution.

Enfin, la pérennisation institutionnelle est essentielle. Il est recommandé d'intégrer le cube de bouillon fortifié dans les plans nationaux de nutrition afin de bénéficier d'un soutien institutionnel continu, et d'assurer ainsi que cette innovation locale puisse avoir un impact à l'échelle nationale.

