

# Promouvoir la fortification alimentaire de masse à Madagascar dans le cadre de la sécurité alimentaire et nutritionnelle

## Projet de Sécurité Alimentaire, Nutrition et Renforcement de la Résilience (ProSAR)

### Le contexte

Madagascar occupe la 124<sup>ème</sup> place sur 127 pays dans l'Indice de la faim dans le monde (WHI) 2024. Avec un score WHI de 36,3, la situation est considérée très grave. La sous-alimentation et la malnutrition sont particulièrement répandues dans le sud et le sud-est du pays et constituent l'un des principaux obstacles au développement de la population. La malnutrition chronique est l'une des principales causes du ralentissement du développement cognitif et physique chez les enfants. Ces retards de croissance et de développement, étant irréversibles, réduisent les capacités d'apprentissage et de travail, et limitent la potentialité de développement de la société dans son ensemble. À long terme, cela entraînera des coûts économiques élevés pour l'ensemble de la population et affectera les conditions de vie des personnes.

Afin de prévenir la malnutrition chronique, la **diversification alimentaire** joue un rôle important : l'augmentation et la consommation des produits riches en nutriments sont préconisés par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS). Bien que les données et informations disponibles sur les carences en micronutriments dans le pays soient obsolètes et incomplètes, des carences en fer, en iode et en vitamine A ainsi que d'autres carences en micronutriments (acide folique, calcium, zinc et vitamine C) sont notées, selon le groupe vulnérable et la région. D'autres méthodes telle que la **fortification des aliments** sont ainsi utilisées pour lutter contre la malnutrition chronique. Elle consiste à augmenter délibérément la **teneur en micronutriments essentiels (vitamines et minéraux)** dans les aliments. C'est une stratégie efficace pour **lutter contre la faim cachée** car elle permet de réduire les carences en micronutriments et améliore le profil nutritionnel des personnes en situation d'insécurité alimentaire et nutritionnelle. Parallèlement, des produits sont également **bio-fortifiés** afin d'augmenter leur valeur nutritionnelle, comme la patate douce à chair orange, qui est particulièrement riche en vitamine A.



<b>Intitulé du projet</b>	Projet de Sécurité Alimentaire, Nutrition et Renforcement de Résilience (ProSAR)
<b>Commettant / Client</b>	Ministère Fédéral de la Coopération Economique et du Développement (BMZ) en cofinancement avec <i>Gates Foundation</i>
<b>Organisme d'exécution</b>	Offices National et Régional de la Nutrition, Ministères de l'Agriculture et de l'Élevage, Ministère de la Santé Publique, Ministère de l'Eau et de l'Assainissement
<b>Région du projet</b>	Atsimo Atsinanana (Sud-Est)
<b>Partenaire politique</b>	Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage (MinAE)
<b>Durée globale</b>	01.10.2019 – 31.03.2026
<b>Enveloppe budgétaire</b>	13.310.000 €, dont 2.500.000 € (0.980.000 € du <i>Gates Foundation</i> ) pour la Fortification

Le projet fait partie de l'initiative spéciale du ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ) « **Initiative spéciale « Transformation des systèmes agricoles et alimentaires » (SI AGER)**. Les projets de ladite initiative spéciale contribuent à la réduction de l'extrême pauvreté et de la faim par la mise en place, à l'échelle mondiale, de plusieurs projets touchant différents secteurs. Les thèmes visés sont la sécurité alimentaire, la nutrition et la résilience.



Photo de gauche : « la préparation du repas » © GIZ / Löser, Jessika

Photo de droite : « des femmes sur un champ de patate douce » © GIZ / Draeger, Rike



Personne à contacter

Löser, Jessika  
Chef de projet ProSAR  
Jessika.loeser@giz.de

*Photo de gauche : Logo de l'iodification du sel*

*Photo de droite : Logo de la fortification alimentaire*

## L'approche interconnectée de ProSAR

La conception holistique des activités repose sur une approche interconnectée, où chaque mesure s'appuie sur les autres et se renforce mutuellement. Les évolutions réglementaires, telles que la **normalisation des produits fortifiés**, constituent la base de l'assurance qualité et du marché de ces produits. Ces normes sont complétées par la **mise en place d'un laboratoire** offrant des capacités d'analyse et d'essai jusque-là inexistantes à Madagascar. Les tests de qualité valorisent également le logo Fortification, ce qui accroît la confiance des consommateurs et encourage le secteur privé à offrir des produits enrichis. Cela garantit la qualité des produits fortifiés et augmente la demande. En parallèle, le secteur privé est soutenu par le développement de business cases, comme pour les  **cubes de bouillon**, ainsi que par des expérimentations de détaxation des pré-mix afin d'améliorer l'accès à ces produits. Le transfert de connaissances repose sur des formations, des échanges Sud-Sud ainsi que sur des mesures de formation spécialisées, permettant de renforcer tant les entreprises que les institutions concernées.

Un autre élément clé est l'**appui de l'institution l'Alliance Nationale pour la Fortification Alimentaire (ANFA) et de l'ONN pour promouvoir et renforcer la politique et la gouvernance nutritionnelle**. Cela va de pair avec la création d'une plateforme de transfert de connaissances, par exemple par le biais d'un « Massive Open Online Course » (MOOC) gratuit sur la fortification alimentaire de masse ; d'une bibliothèque virtuelle et de programmes de formation à l'enrichissement des aliments qui sont également pratiques. Enfin, une coordination étroite avec les donateurs et les agences des Nations Unies qui œuvrent à la promotion des aliments enrichis d'origine locale garantit une mise en œuvre holistique et durable de toutes les activités. Ensemble, ces actions contribuent à améliorer durablement la qualité de la nutrition à Madagascar.

## Les activités pour la fortification alimentaire

Afin de relever les défis, ProSAR vise à promouvoir la Fortification Alimentaire de masse (LSFF) dans les trois domaines suivants :

### **Communication nutritionnelle pour le changement de comportement** (Composante 1 de ProSAR) :

ProSAR a intégré des **activités de communication pour améliorer les connaissances sur les aliments enrichis**. La consommation de sel iodé (le seul aliment de base obligatoirement enrichi) est mise en évidence en insistant sur une consommation globale limitée de sel de table. Cela nécessite également le renforcement des capacités correspondantes des multiplicateurs ainsi que le développement du matériel pédagogique nécessaire pour les multiplicateurs et les groupes cibles. L'équipe intégrée (I-Teams) est mise en place pour contrôler la qualité du sel de table iodé dans la région du projet Atsimo Atsinanana.

### **Gouvernance de la nutrition** (Composante 4 de ProSAR) :

ProSAR et ONN sont impliqués dans la **réalisation de l'enquête nationale sur les carences en micronutriments (ENCM)** prévue dans le cadre de la Stratégie Nationale pour la Fortification Alimentaire. Ils appuient ANFA et de ses activités (conformément au plan d'action et les indicateurs formulés dans le Plan National d'Action Multisectorielle pour la Nutrition (PNAMN)). Ils soutiennent **l'élaboration d'une stratégie de communication sur le sel iodé** et à la mise en œuvre d'une analyse politico-économique de LSFF.

### **Fonds d'innovation** (Composante 5 de ProSAR) :

Le projet a conclu un contrat avec Helen Keller International (HKI) pour soutenir deux projets innovants. HKI se concentre sur le plaidoyer pour des allègements fiscaux sur le prémix, la normalisation de produits enrichis (huile, cubes bouillon) et la sensibilisation du public. Le premier projet **appuie MIKASA dans la mise en place d'un laboratoire d'analyse des micronutriments**, afin de lever l'obstacle que constitue l'absence d'infrastructure de ce type à Madagascar et d'orienter les analyses selon les données nationales sur les carences. Le deuxième projet **accompagne la coopérative MIRARY dans la production d'un cube bouillon amélioré** (iodé et sans glutamate), en tirant parti du transfert de savoir-faire d'HKI issu de l'Afrique de l'Ouest.

Publié par Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH  
Siège de la société à Bonn et Eschborn  
'Ernährungssicherung und Resilienzstärkung'  
Friedrich-Ebert-Allee 32+36  
53113 Bonn  
T +49 228 44 60-0  
Fax +49 288 44 60-17 66  
info@giz.de  
www.giz.de

Situation Mai 2025

Crédit photo Jessika Löser  
Rike Draeger

La responsable Jessika Löser

Texte ProSAR Madagascar

Mandaté par Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) (Ministère Fédéral de la Coopération Economique et du Développement)

En coopération avec Ministerium für Landwirtschaft und Viehzucht (Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage de Madagascar)

Le contenu de cette publication relève de la responsabilité de la GIZ.