# 

# Ensemble 109, Élément 9

Type : Texte radiophonique

Août 2018

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**La bouillie améliorée combat la malnutrition chez les enfants**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Notes au radiodiffuseur**

Plus d’un tiers de décès d’enfants sont causés par la malnutrition sous forme de sous-nutrition en particulier, en raison de la gravité accrue des maladies. Les enfants sous-alimentés entre la période de conception et l’âge de deux ans ont un risque particulièrement élevé de souffrir d’un mauvais développement physique et cognitif.

Beaucoup d’enfants mal nourris qui survivent ne s’en remettront jamais complètement. Leur croissance sera ralentie et leur développement cognitif retardé. Au Burkina Faso, plus d’un enfant sur trois (38 %) présente un arrêt de croissance prématuré. Les causes de la malnutrition infantile sont nombreuses. Cela commence souvent durant la grossesse quand 68 pour cent des femmes enceintes sont atteintes d’anémie en raison d’une mauvaise nutrition et de maladies telles que le paludisme. Ces conditions se soldent souvent par un faible poids de l’enfant à la naissance.

Les enfants de moins de cinq ans sont en particulier exposés aux maladies évitables telles que le paludisme, la diarrhée et la pneumonie qui elles aussi laissent l’enfant souffrant de malnutrition sujet à d’autres maladies. Une fois l’enfant sevré, il a besoin d’une alimentation suffisante et bien équilibrée, dont très peu disposent, souvent à cause d’un manque de connaissances sur les bonnes pratiques d’alimentation.

Le présent texte radiophonique porte sur la façon dont les enfants atteints de malnutrition au Burkina Faso sont aidés grâce à la consommation d’un mélange d’aliments appelé bouillie enrichie ou améliorée. Un expert en santé nous expliquera comment les enfants souffrant de malnutrition sont pris en charge par les services de santé au Burkina Faso, et décrira les ingrédients de la bouillie et sa technique de préparation.

Nous entendrons également quatre mères dont les enfants souffrent de malnutrition. Elles décrivent leurs expériences en matière d’utilisation et de préparation de bouillie enrichie, et comment leurs enfants ont reçu de l'aide en consommant l’aliment appelé « la bouillie qui sauve. »

Ce texte est basé sur des interviews réelles. Vous pourriez vous en inspirer pour faire des recherches et rédiger un texte radiophonique sur un sujet similaire dans votre région. Sinon, vous pourriez le faire interpréter dans votre station, par des comédiens et des comédiennes de doublage à la place des intervenants. Si tel est le cas, assurez-vous d’informer votre auditoire au début de l’émission qu’il s’agit de voix de comédiens et non celles des personnes avec lesquelles les interviews originales ont été réalisées.

Vous pourriez également utiliser le présent texte radiophonique comme document de recherche ou vous en inspirer pour créer vos propres émissions sur la prise en charge des enfants souffrant de malnutrition.

Entretenez-vous avec des spécialistes de la santé, et des membres de familles qui prennent soin de ces enfants. Vous pourriez leur poser les questions suivantes :

* Quels sont les signes ou les symptômes de la malnutrition chez les enfants?
* Quels sont les moyens les plus efficaces et les plus abordables pour soigner ces enfants?
* Quelles sont les meilleures façons d’éviter la malnutrition chez les enfants?

En plus de vous entretenir directement avec des spécialistes de la santé et des familles qui ont eu à gérer la malnutrition chez les enfants, vous pourriez utiliser ces questions pour réaliser une tribune téléphonique ou une émission avec envoi de messages.

Durée estimée du présent élément avec l’indicatif sonore, la musique d’intro et de fin : 15 à 20 minutes.

**ANIMATEUR :** Mesdames et messieurs, bienvenue à l’émission d’aujourd’hui qui est totalement consacrée à la malnutrition chez les enfants.

En Afrique de l’Ouest, 11 % des enfants, soit sept millions, souffrent de malnutrition aiguë, et 36 %, soit 25 millions, souffrent de malnutrition chronique. Selon les statistiques des Nations Unies, le nombre d’enfants souffrant de malnutrition chronique est passé de 35 % à 30 % entre 2009 et 2015. Durant la même période, le pourcentage d’enfants atteints de malnutrition aiguë est passé de 11 % à 10 %. Malgré cette régression, il reste que plus d’un million d’enfants souffrent toujours de malnutrition chronique au Burkina Faso, et un enfant sur trois a un risque élevé de mourir de maladies infectieuses, dont la cause est la malnutrition.

Pour lutter contre la malnutrition chez les enfants, les acteurs de la nutrition ont développé un mélange d’aliments appelé bouillie enrichie ou bouillie améliorée, qui est composée d’aliments nutritifs. C’est de cette bouillie, que nous appelons « la bouillie qui sauve », dont nous allons parler dans cette émission.

Pour discuter de cela, nous avons invité deux personnes sur nos antennes aujourd’hui. Plus tard, nous diffuserons des interviews réalisées sur le terrain avec les mères d’enfants souffrant de malnutrition aiguë.

Maadou Ramdé est un spécialiste en nutrition du district sanitaire de Koudougou, l’une des plus grandes villes du Burkina Faso, et madame Rasmata Tondé est une mère de la commune rurale de Ramongo, située à une centaine de kilomètres, à l’ouest de Ouagadougou. Son enfant a souffert de la malnutrition et elle l’a soigné avec de la bouillie enrichie.

Nous allons parler de la bouillie, notamment des produits qui la composent, de la disponibilité de ces produits, et surtout de sa technique de préparation.

MUSIQUE DE TRANSITION

**ANIMATEUR :** Madame Tondé et monsieur Ramdé, bonjour et merci d’être venus à notre émission radiophonique pour parler de malnutrition et de bouillie enrichie.

Commençons avec vous, monsieur Ramdé. Premièrement la malnutrition est-elle un problème grave dans votre district sanitaire?

**MR RAMDÉ :** Oui. La situation est grave parce que la malnutrition est le nid de bien d’autres maladies. Elle fragilise l’organisme des enfants et les rend plus vulnérables à d’autres maladies comme le paludisme et la diarrhée.

**ANIMATEUR :** Qu’est-ce qui est fait face à cette situation?

**MR RAMDÉ :** Avec l’appui de ses partenaires, le district sanitaire de Koudougou met en œuvre des programmes de dépistage et procède ensuite à la prise en charge des enfants atteints de malnutrition. Le dépistage se fait aussi bien dans les centres de santé que dans les communautés. Le dépistage en communauté consiste à aller dans les concessions pour mesurer la circonférence des bras des enfants. Si les résultats montrent qu’un enfant présente des signes de la malnutrition, nous le référons aux centres de santé.

**ANIMATEUR :** Et qu’est-ce qui est fait pour les enfants dans ces centres de prise en charge?

**MR RAMDÉ** **:** Il faut d’abord savoir qu’il y a deux niveaux de malnutrition. Il y a la malnutrition sévère et la malnutrition modérée. La malnutrition sévère a deux variances : la malnutrition sévère sans complication et la malnutrition sévère avec complication s’il s’agit de cas d’œdème ou d’autres signes associés. Nous prenons en charge les enfants qui souffrent de ces deux types de malnutrition au niveau des centres de santé et de promotion sociale. Là-bas, nous servons des repas prêts à être utilisés aux enfants. Il existe deux types d’aliments prêts à être utilisés que nous donnons aux enfants souffrant de malnutrition. Il s’agit du Plumpy’Nut pour les enfants atteints de malnutrition sévère et du Plumpy’Sup pour ceux soufrant du type modéré. Ce sont des aliments thérapeutiques prêts à l’emploi qui contiennent une grande variété de nutriments destinés à soigner la malnutrition de ces enfants. Mais comme ces aliments manquent souvent, nous apprenons également aux mères comment préparer les bouillies enrichies.

**ANIMATEUR :** Et pour les enfants qui souffrent de la malnutrition sévère avec complications? Comment les soignez-vous?

**MR RAMDÉ :** Si les enfants présentent des symptômes graves comme les œdèmes où la peau s’enfonce lorsqu’on appuie là-dessus et ne redevient pas normale rapidement, ou des signes comme l’anorexie, ou le refus de manger, la fièvre ou la toux, c’est qu’ils souffrent de malnutrition sévère avec complications. Ils doivent être référés vers des centres mieux équipés. Cela est dû au fait que ces enfants pourraient avoir d’autres problèmes de santé en plus de la malnutrition. Ces autres centres pourront avoir des prises en charge plus appropriées.

**ANIMATEUR :** Les Plumpy’Nut et Plumpy’Sup sont des aliments thérapeutiques qui permettent de soigner la malnutrition chez les enfants. Ce sont des produits pharmaceutiques qui ne sont pas souvent disponibles et accessibles pour tous, surtout en milieu rural. Pour régler ce problème, les nutritionnistes ont introduit un aliment qu’ils appellent la bouillie enrichie ou améliorée. Monsieur Ramdé, c’est quoi exactement la bouillie améliorée?

**MR RAMDÉ :** C’est une bouillie qui contient non seulement les trois groupes d’aliments essentiels c'est-à-dire, les lipides, les glucides et les protéines, mais aussi des micronutriments, indispensables pour le développement intellectuel. On apprend aux mères comment faire cette bouillie à partir d’aliments dont elles disposent chez elles. On leur apprend également qu’elles peuvent préparer cette bouillie à partir de farines fabriquées localement par des ONG et des associations et rendues disponibles dans les pharmacies et certains dépôts pharmaceutiques des centres de santé.

**ANIMATEUR :** Ce sont des produits que la mère d’un enfant peut trouver sur place au village?

**MR RAMDÉ** **:**  Oui. Les communautés ont chez elles tous les groupes d’aliments et les nutriments nécessaires dont l’enfant de moins de cinq ans a besoin pour être bien portant. Il suffit que les mères, leurs maris et leurs familles soient formés sur la façon de les identifier, s’en procurer, les transformer et les mélanger pour en faire une bouillie améliorée selon des dosages assez simples.

Des farines enrichies ou améliorées sont vendues sur place dans les villages à des prix assez abordables à divers endroits. Dans les centres de santé, les mères sont formées à reconnaitre les aliments locaux nécessaires et aussi à préparer la bouillie enrichie lors des séances de démonstration.

TRANSITION

**ANIMATEUR :** Nous avons appris qu’au Burkina Faso, on soigne les enfants malnutris modérés avec de la bouillie améliorée à base d’aliments locaux, et qu’on apprenait aux mères des enfants souffrant de cette forme de malnutrition à la préparer.

Maintenant, nous allons nous entretenir avec notre spécialiste, ainsi qu’une mère qui a pu soigner son enfant atteint de malnutrition avec la bouillie enrichie. Nous allons voir quels ingrédients sont utilisés pour préparer cette bouillie enrichie, comment elle est préparée, et surtout comment les mères des enfants malnutris peuvent apprendre à prendre en charge elles-mêmes leurs enfants.

Nous allons commencer par madame Rasmata Tondé du village de Ramongo. Madame, comment avez-vous découvert cette bouillie enrichie?

**MME TONDÉ :** Mon enfant était malade et très maigre; quand je l’ai amené au centre de santé, on m’a dit qu’il souffrait de malnutrition. Les agents de santé m’ont invitée à suivre les séances sur la préparation de la bouillie enrichie.

**ANIMATEUR :** Est-ce que votre enfant a bu la bouillie la première fois que vous avez préparée ça pour lui?

**MME TONDÉ :** Je n’avais pas mis du sucre dans la bouillie la première fois. Il a bu, mais pas assez. Les autres fois, j’ai alors ajouté un peu du sucre et il a bien pris. Il a été guéri de la malnutrition.

**ANIMATEUR :** De quels ingrédients avez-vous eu besoin pour composer cette bouillie améliorée ou enrichie?

**MME TONDÉ :** Il faut du petit mil, du maïs ou du sorgho; il faut du haricot et des arachides. Il faut bien laver le mil pour le débarrasser de toutes les saletés et des cailloux. Évitez d’enlever la peau du mil ou du sorgho ou du haricot, car la partie riche se trouve dans la peau. Vous devez griller et moudre le tout pour obtenir de la farine. Pour la quantité, si vous mesurez six petites mesures de mil, vous devez ajouter une mesure de haricot et une mesure d’arachides. On peut utiliser d’autres céréales telles que le maïs et le sorgho, mais les agents nous ont conseillé le petit mil lorsqu’il y en a parce qu’il est plus riche en nutriments.

**ANIMATEUR :** Est-ce qu’on peut trouver tous les ingrédients recommandés sur place dans votre village?

**MME TONDÉ :** En fait, les gens du village cultivent tout ce dont nous avons besoin pour la préparation de cette bouillie. Il n’est pas nécessaire d’aller les chercher ailleurs. La petite difficulté c’est de les rassembler et surtout de s’assurer qu’ils sont bien propres.

**ANIMATEUR :** Monsieur Ramdé, expliquez-moi comment les centres de santé enseignent les mères par rapport à la bouillie enrichie.

**MR RAMDÉ :** Nous apprenons aux mères à préparer la bouillie enrichie au cours des rendez-vous de visite de contrôle postnataux à l’hôpital, le plus souvent lors des séances de visite de suivi hebdomadaire des enfants atteints de malnutrition. Dans ce cas, les mères amènent de chez elles les ingrédients nécessaires et les agents de santé expliquent les différentes étapes. Au cours des séances suivantes, les femmes qui ont compris la technique l’enseignent à celles qui n’avaient pas bien compris ou qui étaient absentes lors des premières séances, avec l’aide des agents de santé.

**ANIMATEUR :** Madame Tondé, cela a-t-il été difficile pour vous de comprendre comment il fallait préparer la bouillie enrichie?

**MME TONDÉ :** Non, pas du tout. Il n’y a rien de sorcier ou de difficile. Ce sont des choses que nous faisons tous les jours, mais nous ne le faisions pas avec tous les ingrédients nécessaires. Nous grillons tous les jours du mil, des arachides et d’autres aliments pour faire la bouillie ou pour préparer les sauces. Seulement, pour ces enfants atteints de malnutrition, il est important de veiller à la propreté pour s’assurer que les enfants déjà malades n’attrapent pas d’autres maladies.

**ANIMATEUR :** Y a-t-il quelque chose d’autre que vous aimeriez ajouter aux explications que madame Tondé a données sur le processus de cuisson, Mr Ramdé?

**MR RAMDÉ :** Eh bien, vous pouvez ajouter du sucre, du sel, de l’huile et du poisson séché pour être sûr que les enfants ont tous les nutriments dont leur organisme a besoin.

Pour préparer la bouillie elle-même, on fait bouillir de l’eau, on verse l’eau chaude sur la farine, on mélange et on remue bien. Ensuite, on dépose ce mélange sur le feu pendant dix minutes maximum et la bouillie est prête.

**ANIMATEUR :** Madame Tondé, avez-vous démontré la technique de préparation de la bouillie enrichie à d’autres femmes au village ou au centre de santé?

**MME TONDÉ :** Au centre de santé, oui. Certaines mères sont revenues me dire qu’elles l’avaient préparée et que c’était bon pour leurs enfants. Cette bouillie peut combattre la malnutrition.

**ANIMATEUR :** Merci, madame Tondé, et merci monsieur Ramdé.

**MR RAMDÉ :** C’est à moi de vous remercier parce que vous nous aidez par ces émissions à lutter contre la malnutrition qui est un problème de santé publique au Burkina Faso.

**ANIMATEUR :**  Nous nous entretenions avec monsieur Maadou Ramdé, un spécialiste en nutrition, et madame Rasmata Tondé, la mère d’un enfant qui souffrait de malnutrition et qui a été pris en charge avec la bouillie enrichie. Nos invités nous ont expliqué comment il fallait préparer de la bouillie enrichie pour soigner les enfants atteints de malnutrition.

(PAUSE) Salamata Ouédraogo et Ramata Diallo sont deux femmes originaires de la commune rurale de Boussouma, à une centaine de kilomètres au nord de Ouagadougou. Toutes les deux ont de petits garçons d’environ 10 mois qui souffrent de malnutrition sévère. Et les deux garçons ont été pris en charge au centre de récupération et d’éducation nutritionnelle du Centre Médical avec Antennes chirurgicales, à Boussouma.

Madame Ouédraogo, comment votre enfant s’est-il retrouvé dans cette situation?

**SALAMATA :** L’enfant était malade et il refusait toute nourriture. Par conséquent, je l’ai amené pour des soins et on m’a fait savoir qu’il souffrait de malnutrition. Son cas était tellement grave qu’on m’a référé au centre hospitalier régional de Kaya, à 20 kilomètres de là. Il avait seulement 5,5 kilogrammes. Il a été hospitalisé là-bas pendant un bon moment. Beaucoup de soins lui ont été administrés, et on lui a donné divers aliments, dont du lait et du sirop. Il a beaucoup récupéré.

**ANIMATEUR :** Avez-vous eu des conseils par rapport à la façon dont vous deviez mieux vous occuper de vos enfants de retour à la maison?

**SALAMATA :** Oui. Les agents de santé m’ont conseillé d’être surtout propre, et de préparer la soupe et de la bouillie pour l’enfant. J’ai aussi appris à préparer la bouillie à partir de la farine composée de plusieurs produits, y compris le mil, le haricot, l’arachide, le poisson, de l’huile, le *soumbala* (une épice locale à base de graines du *néré*) et du sucre ou du sel. Tous ces produits doivent être bien propres.

**ANIMATEUR :** Vous disposez de tous les produits qui entrent dans la composition de cette bouillie au village ou bien il vous faut aller les chercher ailleurs – et à quel prix?

**SALAMATA :** La saison a été mauvaise cette année, alors pour certains produits comme l’arachide et le haricot, il nous a fallu aller les acheter au marché. Mais quand la saison est bonne, on a tout au village et on n’a aucun problème pour se procurer tous ces produits.

**ANIMATEUR :** Cette bouillie a été bien pour votre enfant?

**SALAMATA :** Oui la bouillie a beaucoup servi. Mon enfant va beaucoup mieux maintenant. Il ne pouvait même pas s’alimenter et on était obligé de passer les aliments par ses narines. Maintenant, il s’alimente normalement.

**ANIMATEUR :** Comment se fait-il que votre enfant soit mal nourri alors que vous avez tout au village pour bien le nourrir?

**SALAMATA :** Je vous avoue que je ne sais pas. Peut-être que les agents de santé pourront nous expliquer. Peut-être que c’est à cause des maladies. Quand la maladie survient, l’enfant ne mange plus et la malnutrition peut survenir. En tout cas, nous préparons de la soupe et de la bouillie pour les enfants.

**ANIMATEUR :** Madame Diallo, vous êtes d’une famille d’éleveurs et en plus du lait maternel vous avez du lait de vache. Savez-vous pourquoi votre enfant souffre de malnutrition?

**RASMATA DIALLO :** Il semble que le lait de mon sein n’est pas bon et que c’est à cause de ça que mon enfant n’a pas pu prendre du poids et il est tombé dans la malnutrition. J’ai su cela quand je suis venu en consultation parce que l’enfant avait la toux. Après son hospitalisation, j’ai commencé à préparer la bouillie améliorée à partir de la farine enrichie que j’ai achetée à la pharmacie du centre médical. Pour la préparer, pour chaque louche de la farine il faut deux louches d’eau pour avoir un bon mélange. J’ai aussi appris à préparer la farine moi-même. Maintenant, l’enfant va beaucoup mieux. Il pesait trois kilogrammes au moment de l’hospitalisation et maintenant il pèse 5,6 kilogrammes. Je continue à lui donner la bouillie améliorée, et je le fais téter régulièrement, car les agents de santé m’ont dit que mon lait est bon pour l’enfant. Je lui donne aussi de temps à autre du lait de vache.

**ANIMATEUR :** Mesdames et messieurs c’est la fin de notre émission. Nous avons parlé de la façon de prendre en charge la malnutrition chez les enfants. Avec un spécialiste en nutrition et des mères d’enfants qui ont souffert de malnutrition, nous avons surtout parlé de la prise en charge des enfants souffrant de la malnutrition avec de la bouillie enrichie. Nous avons dressé une liste de produits qui entrent dans la composition de cette bouillie et donner des instructions sur comment la préparer. Merci de nous avoir suivis. Nous espérons que vous avez appris beaucoup de choses au cours de cette émission.

## Remerciements

Rédaction : Harouna Sana, journaliste, Burkina Faso

Révision : Christophe Ouédraogo, spécialiste santé, EUMC-Burkina Faso

**Sources d’information :**

Interviews :

Maadou Ramdé, point focal nutrition au district sanitaire de Koudougou, 11 avril 2018

Madame Tondé, habitante de la commune rurale de Ramongo, 28 avril 2018

Rasmata Diallo de la commune de Boussouma, 16 mai 2018

Salamata Ouédraogo de la commune de Boussouma, 16 mai 2018

Noélie Zabsonré, sage-femme au Centre médical de Boussouma, 16 mai 2018

Justin Kaboré infirmier Major, centre de santé et de promotion sociale (CSPS) de Godin, district sanitaire de Koudougou, 10 avril 2018

*La présente nouvelle a été produite avec l’appui du gouvernement du Canada, par l’entremise d’Affaires mondiales Canada, dans le cadre du projet « Projet d’Amélioration de la Santé des Mères et des Enfants. » Ce projet est mis en œuvre par Entraide universitaire mondiale du Canada (EUMC) en partenariat avec le BURCASO (Conseil Burkinabé des ONG, OBC et Associations de lutte contre les IST/VIH/SIDA) et le SEMUS (Solidarité et entraide mutuelle au Sahel).*