

De façon conventionnelle, la "ration", désigne ici la quantité énergétique de complément ou de supplément nutritionnel utilisée pour la prévention ou de traitement des malnutritions, qui est de 500 Kcal. Il peut s'agir de pâtes nutritives comme le sachet de 92 g d'Aliments de Supplément Prêt à l'Emploi (ASPE)(4) ou de bouillies. S'il s'agit de bouillies, la nature des rations doit être compatible avec les capacités bucco-digestives de l'enfant, c'est-à-dire être de faible viscosité, avoir une densité énergétique proche de 120 Kcal/100 ml pour être donnée sous un faible volume et ne pas contenir trop d'amidon. A ce titre, toutes les bouillies ne sont pas "équivalentes". Une ration de 2 bouillies BAMiSA (60 g x 2 de farine pour 200 ml x 2 de bouillie concentrée liquéfiée) répond à ces critères.

La FARINE BAMiSA, combien ça coûte ?

- Le prix coûtant de la farine BAMiSA®, c'est-à-dire la farine produite par une Unité de Production Artisanale (UPA), conditionnée en sachets labellisés, est variable selon le lieu de production et la saison. Le sachet de 500g de farine BAMiSA® et son petit sachet de malt valent entre 500 et 1000 Fcfa.
- La production de farine BAMiSA par un Groupe de Fabrication Communautaire (GFC) ou à domicile par les mamans elles-mêmes, est environ 20% moins cher que la farine BAMiSA®, puisque que le prix coûtant n'inclut pas la main d'œuvre ni l'emballage.

Quelques chiffres peuvent être établis sur les coûts de la farine BAMiSA® :

Poids de farine BAMiSA®	Valeur énergétique en Kcal	Prix coûtant ***	
		en Fcfa	en €
500 g (un sachet)	2 125 Kcal	800 Fcfa	1,22 €
120 g (une "ration")	510 Kcal.	192 Fcfa	0,29 €
60 g (une bouillie)	255 Kcal	96 Fcfa	0,145 €

Tableau n°1 : Prix de farine BAMiSA®, selon le poids et les calories,
pour un prix moyen de 800 Fcfa le sachet de 500g

La BOUILLIE BAMISA, combien ça coûte ?

- Un bol de bouillie BAMiSA® de 200 ml, préparée avec 60 g de farine BAMiSA® et 200 ml d'eau apporte 255 Kcal et coûte 96 Fcfa (0,145€)
- Une "ration" journalière de 2 bouillies BAMiSA®, soit 510 Kcal, coûte 192 Fcfa (0,29 €)
- La bouillie BAMISA "communautaire" préparée directement par les utilisatrices, comme cela se fait à Niamey, permet de diminuer les coûts (5).

Le MALT, combien ça coûte ?

- Le coût du malt est marginal. Si l'on compte 1 g de malt à ajouter par bouillie, il faut compter deux grammes de céréales à faire germer, soit quelques graines. Le malt est facile à préparer, à conserver et peut servir à liquéfier tout type de bouillie de céréales.

Une ration de 500 Kcal, "au moment où elle est consommée", combien ça coûte ?

La comparaison du coût réel des "rations" permet d'éclairer les prises de décisions et de mieux gérer les ressources de l'aide internationale. Pour cela, le recensement des disponibilités locales en aliments capables de répondre aux exigences de prise en charge de la malnutrition et le calcul du prix réel des aliments importés sont des démarches nécessaires.

(4) ou "Ready to Use Supplementary Food" (RUSF)

(5) Le prix réel est à fixer entre l'acheteur et l'UPA, lors de chaque commande.

Le tableau n°2 permet de comparer différents types de "rations" :

- La ration BAMiSA®, [1], sur la base de 800 Fcfa les 500g de farine BAMiSA®, prix coûtant moyen, disponible sur place.
- La ration BAMiSA communautaire, [2], selon le bilan de 3 mois de fonctionnement (mai à juillet 2017) d'un Maquis Bébé (MBB) de Niamey (quartier Satu)(6).
- La ration d'Aliment de Supplément Prêt à l'Emploi (ASPE) [3], selon le site Edesia/Nutriset, août 2017 : 50\$ les 150 sachets de 92g / 500 Kcal, départ usine. Soit environ 0,28 € la ration.
- Les rations d'autres origines [4]

	[1]	[2]	[3]	[4]
Nature de la ration de 500 Kcal	Bouillie BAMiSA® 120 g de farine volume 400 ml	Bouillie BAMiSA communautaire 120 g de farine volume 400 ml	Pâte nutritionnelle (ASPE) 92 g	Autres rations
Prix fournisseur	192 Fcfa 0,29 €		0,28 €.	
Prix coûtant		165 Fcfa 0,25€		
Acheminement/ Distribution	Coût marginal	0	+ x	
Prix de la ration, au moment de sa consommation	0,30 €	0,25 €	0,50 € ?	

Tableau n°2 : Comparaison des prix de différentes "rations",

Ce travail comparatif demande une volonté politique. Il n'est pas systématiquement entrepris. En effet, la distribution gratuite d'ASPE ou autres produits, constitue une réponse toute faite, facile, même si elle est plus coûteuse. La reconnaissance des efforts locaux d'autonomie devrait aussi entrer en ligne de compte dans les choix.

Mais, est-il possible de comparer 500 Kcal de bouillie BAMiSA et d'ASPE ?

La question doit en effet être posée car la farine BAMiSA n'est pas "fortifiée" en minéraux et vitamines et les fréquentes carences nécessitent d'être corrigées.

Les stratégies d'urgence et à court terme justifient pleinement la distribution d'aliments "fortifiés", "tout prêts". La distribution de compléments minéralo-vitaminiques sous forme pharmaceutique est une autre stratégie d'urgence. Ces distributions, efficaces et peu coûteuses, peuvent s'associer à l'utilisation de bouillies de type BAMiSA.

Les stratégies à moyen et long terme de prévention et le traitement de la malnutrition doivent être associés à l'apport quotidien de micronutriments par les sources "ordinaires", sous contrôle de l'éducation nutritionnelle. Ces sources sont l'allaitement maternel prolongé, la consommation du plat familial, la consommation de légumes et de fruits, et les "bouillies concentrées liquéfiées". Celles-ci associent une céréale et des légumineuses grasses, puisqu'elles sont liquéfiées sans être diluées, comme la bouillie BAMiSA. Il faut en effet considérer que les bouillies sont une source non négligeable de minéraux et vitamines lorsqu'elles sont préparées avec 60 g de farine composée (au lieu des 15 à 20 g de farine simple des bouillies habituelles). Tripler la densité énergétique d'une bouillie, c'est aussi tripler l'apport en micronutriments !

(6) Document 09b www.bamisagora.org

