

Résumé de recherche

Étude formative pour documenter les connaissances, les perceptions, les préférences, les attitudes et les pratiques sur les bouillons et l'enrichissement en micronutriments des bouillons

KOUDOUGOU Karim, TRAORE KHASANOVA Regina
Helen Keller Intl

Juillet 2023



Quelques points saillants de la recherche

- ◆ Cette étude s'inscrit dans le contexte d'une quasi-absence de données sur l'utilisation des bouillons dont plus d'une soixantaine de marques sont vendus sur le marché burkinabè.
- ◆ L'objectif de cette investigation est de comprendre les connaissances, les préférences, les attitudes et les perceptions sur les bouillons et la fortification des bouillons au Burkina Faso des parties prenantes nationales (consommateurs/ménages, décideurs politiques, professionnels de santé, leaders d'opinion, fabricants ou représentants commerciaux, professionnels des médias, universitaires/ chercheurs, association de consommateurs, cuisiniers/ restaurateurs et vendeurs d'aliments) sur les bouillons et la fortification des bouillons au Burkina Faso.
- ◆ La collecte des données s'est faite selon une démarche participative à travers des entretiens individuels, de discussion en groupes, des rencontres d'approbation avec les parties prenantes dans 15 localités du Burkina Faso, subdivisées en 3 catégories dont les grandes villes, les villes moyennes et les villages.
- ◆ Les marques JUMBO et MAGGI sous les formes de cubes et de tablettes seraient les plus connues et les plus utilisées.
- ◆ L'enrichissement contrôlé des bouillons en micronutriments est positivement accueilli par la plupart des parties prenantes.
- ◆ Une divergence assez nette de point de vue des parties prenantes sur les perceptions, les croyances sur l'utilisation (non alimentaire) des bouillons.

Objectif Principal

La présente étude vise à documenter les connaissances, les préférences, les attitudes et les perceptions des groupes sociaux clés sur les bouillons et la fortification des bouillons au Burkina Faso.

Contexte

La consommation des bouillons occupe une place centrale dans les habitudes alimentaires des burkinabè. Au Burkina Faso, plus de 79 % des femmes consomment des bouillons au moins une fois par semaine, avec 98% dans les zones urbaines et 48 % en zones rurales (FRAT, 2013).

Malgré sa place importante dans les habitudes de consommation des ménages, plusieurs problèmes sont liés à l'utilisation des bouillons.

L'absence de normalisation des pratiques de production, d'enrichissement, de commercialisation et de consommation des bouillons en est une des causes. Une étude de marché a identifié plus de 60 marques de bouillons qui sont vendus et utilisés au Burkina Faso (GAIN, 2018).

Aussi, certains fabricants de bouillons ajoutent des vitamines et des minéraux sans qu'une telle approche soit régie par un cadre réglementaire ou normatif. Il existe beaucoup de croyances et perceptions diverses sur les liens entre leur consommation et certains problèmes de santé publique. Il existe aussi très peu d'informations et de connaissances sur la contribution des bouillons à la consommation totale de sel chez les individus ; ainsi que le comportement des consommateurs en matière d'utilisation des bouillons et du sel dans la cuisine.



Méthodologie



L'étude a couvert l'ensemble des cinq (05) zones géographiques du pays (Est, Ouest, Nord, Sud et Centre). Elle a concerné cinq (05) grandes villes, cinq (05) villes moyennes et cinq (05) villages.

Dans chaque zone géographique, une région représentative a été sélectionnée suivant les critères liés à la taille de la région, le niveau de développement politique et économique de la région.

Ensuite en collaboration avec Helen Keller Intl et le Groupe de travail national (GTN), trois (03) localités ont été choisies dans chaque région représentative en fonction des caractéristiques de peuplement (taille de la population),

économique (budget de la localité) et politique (liste administrative de classification des localités). Ces trois localités correspondent à (i) une grande ville, (ii) une ville moyenne et (iii) un village. Les grandes villes et les villes moyennes ont été choisies de façon raisonnée (le grand centre de la région ou de la province).

Cependant, les villages sont générés aléatoirement en utilisant le logiciel XLSTAT (version 2017). Les interviews ont été menées auprès des ménages, maris et grands-mères de ces ménages (vu leur influence sur l'utilisation des certains intrants dans la cuisine familiale), de décideurs politiques, de professionnels de santé, de professionnels de médias, d'universitaires /chercheurs, d'associations de consommateurs, de leaders d'opinions (leaders traditionnels, imams, prêtres, etc.), de fabricants/ représentants commerciaux de bouillons et de cuisiniers / vendeurs de nourriture de rue.

Au total, 1135 interviews ont été réalisées dont 89 avec les informateurs clés (associations de consommateurs, décideurs politiques, professionnels de santé, professionnels de médias, fabricants/représentants commerciaux de bouillon, universitaires/chercheurs).

Résultats

- ✦ L'arsenal juridique de régulation du marché des bouillons est quasi inexistant bien que le pays dispose d'un certain nombre de textes en faveur de la sécurité sanitaire des aliments.
- ✦ Les marques « Maggi » et « Jumbo » et la forme « Cube » sont les plus connues des bouillons au Burkina Faso. D'autres marques (« Baramoussou », « Doli », « Onga » et « Adja ») ont été également mentionnées.
- ✦ Les bouillons sont ancrés dans les habitudes de consommation de la plupart des groupes d'acteurs interviewés exception faite des professionnels de santé, des associations de consommateurs et des leaders d'opinion.
- ✦ La consommation de bouillons est moindre dans les ménages où le niveau d'instruction de la femme qui prépare le repas familial est élevé.
- ✦ La consommation de bouillon est plus répandue dans les ménages où les femmes qui cuisinent le repas familial sont au chômage/sans emploi ou exercent dans le commerce.
- ✦ La plus forte proportion de consommation est observée dans les ménages dont la taille est comprise entre 6 à 7 personnes (80%).
- ✦ La consommation de bouillons est plus répandue dans les ménages où la femme qui cuisine d'habitude le repas sait que les bouillons sont enrichis en vitamines et en minéraux. Elles trouvent que l'enrichissement des bouillons en micronutriments est une bonne pratique à encadrer.
- ✦ La totalité des restaurants utilise les bouillons de forme cube pour préparer. Ces bouillons sont généralement écrasés avant d'être utilisés en milieu de cuisson des repas.



Conclusion



Les bouillons sont dans les habitudes alimentaires des burkinabè bien qu'ils aient plusieurs préjugés à leurs sujets.



La consommation des bouillons au sein des ménages au Burkina Faso est fortement influencée par leurs perceptions du contenu des campagnes de promotion sur les bouillons et d'autres facteurs tels que la fortification, le goût, la composition, le niveau d'instruction des utilisateurs, la taille du ménage, à des degrés moindres.



L'idée de fortifier les bouillons et d'élaborer des normes et lignes directrices pour l'enrichissement des bouillons est partagée par la majorité des groupes sociaux.



D'une manière générale, il ressort que le renforcement du cadre normatif, l'information, la sensibilisation des groupes sociaux demeurent la voie royale pour assainir le marché des bouillons au Burkina Faso.



Recommandations

- ✓ Instituer un contrôle de qualité des bouillons avant leur mise à la consommation.
- ✓ Produire des brochures ou des émissions (radio, télé, etc.) pour l'amélioration des pratiques d'utilisation des bouillons.
- ✓ Plaider pour l'inscription de conseils d'utilisation sur les emballages des bouillons afin de mieux répondre aux besoins d'informations et de transparence.
- ✓ Sensibiliser sur les risques sanitaires liés à la consommation excessive des bouillons et sur les éventuels risques liés à l'utilisation non alimentaire des bouillons.
- ✓ Sensibiliser les populations sur l'enrichissement en micronutriments des bouillons à travers les médias appropriés.
- ✓ Promouvoir l'utilisation d'ingrédients locaux couramment utilisés par les ménages pour la fabrication des bouillons.
- ✓ Conduire des actions d'évaluation de la qualité des micronutriments utilisés pour la fortification des bouillons vendus sur le marché.
- ✓ Elaborer, adopter et vulgariser des textes normatifs et réglementaires encadrant la production et la fortification volontaire des bouillons en micronutriments.