

HUMANITAIRE

Du beurre de cacahouète normand contre la famine

Fabriqué par une entreprise française, le Plumpy'nut permet de nourrir les enfants atteints de malnutrition sans avoir besoin d'eau ou d'une assistance médicale. Une révolution pour les ONG.

THE WALL STREET JOURNAL (extraits)
New York

D'EL GENEINA (SOUDAN)

La petite Sadia a 4 ans. Les violences qui ravagent la région du Darfour, au Soudan, ont contraint sa famille à abandonner leur ferme. Quand elle est arrivée au camp de réfugiés de Krinding, elle venait de faire 40 kilomètres à pied et elle était pratiquement morte de faim. C'est un nouveau produit à base de beurre de cacahouète, le Plumpy'nut, qui l'a rendue à la vie.

Ne vous fiez pas à son nom farfelu, le Plumpy'nut [cacahouète dodue] révolutionne le traitement de la malnutrition chez les enfants. Chaque paquet, de la taille d'une petite brique de jus de fruit, pèse moins de 100 grammes mais apporte 500 calories. Après plusieurs semaines d'un régime à base de Plumpy'nut – fournis par l'organisation humanitaire américaine Save the Children –, Sadia a enfin pu se lever et marcher. "C'est le Plumpy qui l'a sauvée", explique sa mère, Fatma, avec un grand sourire.

Fabriqué par une entreprise française installée dans la campagne normande, le Plumpy'nut a déjà été administré à quelque 30 000 enfants du Darfour. A la différence du lait en poudre, qui est le traitement classique de la malnutrition, le Plumpy'nut n'a pas besoin d'être mélangé avec de l'eau. Il suffit simplement que la mère déchire un coin du sachet et qu'elle le mette dans la bouche de son enfant. Les nutritionnistes peuvent distribuer

◀ *Desin d'Ares paru dans Juventud Rebelde, Cuba.*

■ **Succès**
Les produits de Nutriset sont devenus des denrées courantes dans des pays comme l'Éthiopie, le Soudan, le Congo et le Malawi, écrit The Wall Street Journal. Ses principaux clients sont les organisations humanitaires. Le succès de Plumpy'nut a fait passer les ventes de Nutriset de 5 millions d'euros par an en 2001 à 12 millions."



le produit en dehors des centres d'urgence alimentaires et des hôpitaux – souvent engorgés et où les enfants courent le risque de contracter des épidémies. Ne plus intervenir ponctuellement et dans l'urgence mais plutôt sur le terrain au quotidien "était un peu le Graal de l'humanitaire", explique Steve Collins, directeur de l'ONG Valid International. "C'est une avancée extraordinaire dans le domaine de la nutrition thérapeutique."

Mélange détonnant de capitalisme et de philanthropie, Plumpy'nut est fabriqué par Nutriset, une entreprise privée qui travaille sur les programmes alimentaires de l'humanitaire. La petite usine bleu et blanc de Nutriset, établie à Malaunay [en Seine-Maritime], compte quarante employés et fabrique également des préparations lactées pour

le traitement des cas de malnutrition sévères ainsi que des compléments nutritionnels. Nutriset se consacre uniquement à la faim dans le monde. L'entreprise ne cherche pas à s'approprier d'autres marchés, comme celui des barres énergisantes pour les sportifs.

L'histoire de Plumpy'nut remonte aux famines qui ont touché l'Afrique au début des années 1980. Michel Lescanne, aujourd'hui directeur de Nutriset, cherchait à mettre au point une barre énergétique au chocolat pour les enfants atteints de malnutrition tout en travaillant pour une entreprise laitière française. "Le goût était à revoir et c'était trop cher à produire", se souvient-il. L'entreprise abandonne le projet, mais M. Lescanne est tenace. En 1986, il s'achète des balances et des mixers et fonde Nutriset dans sa cuisine. Au début des années 1990, des nutritionnistes élaborent, en partenariat avec des institutions comme l'Organisation mondiale de la santé (OMS), des laits thérapeutiques, le F-75 et le F-100. Nutriset les transforme en poudre destinée à être utilisée sur le terrain. "Il suffit d'ouvrir le paquet et d'ajouter de l'eau", explique M. Lescanne avec des gestes de grand cuisinier. Le produit est un succès immédiat et contribue à faire connaître Nutriset.

Mais Nutriset et les nutritionnistes ont conscience que ces laits en poudre ne sont pas la solution idéale. Comme il faut les mélanger avec de l'eau stérilisée, on ne peut les administrer que sous surveillance médicale. "J'étais déterminé à trouver autre chose, c'était devenu une idée fixe", raconte André

Briend, ancien spécialiste en nutrition pédiatrique à l'Institut de recherche pour le développement et qui travaille désormais à l'OMS.

Un matin, en 1997, alors qu'il prend son petit déjeuner, il remarque le pot de Nutella posé sur la table. C'est l'illumination. "Mais c'est bien sûr !" se rappelle-t-il avoir pensé. Il appelle immédiatement M. Lescanne : "Que dites-vous d'une pâte à tartiner ?" Comme l'expérience précédente avec le chocolat n'avait pas été concluante, M. Briend essaie le beurre de cacahouète. Quand les ingrédients de la recette du lait F-100 y sont incorporés, le goût demeure, en un peu plus sucré. Les cadres de Nutriset parcourent alors le dictionnaire pour trouver un nom suggérant un personnage plutôt qu'un produit scientifique. Et, à la lettre P, ils tombent sur "Plumpy" et "Peanut". Sur l'emballage, l'apostrophe est représentée par une cacahouète.

Pour les enfants atteints de grave malnutrition avec complications médicales, un traitement à base de lait est indispensable. Mais, pour les autres, un régime stable de Plumpy'nut – trois ou quatre sachets par jour pendant plusieurs semaines – suffit à un rétablissement rapide. Plumpy'nut permet aussi à la mère de nourrir son enfant et de s'en occuper. "C'est surtout cet aspect du Plumpy'nut qui est magnifique", s'enthousiasme Hedwig Deconinck, nutritionniste en chef pour Save the Children au Darfour. "Les femmes nous disent : 'Mon enfant est en bonne santé et c'est moi qui l'ai soigné.'"

Roger Thurow