

INITIATIVE CONCERTÉE

Fonds canadien de recherche sur la sécurité alimentaire internationale (FCRSAI)

Fabrication à grande échelle de sel doublement enrichi pour combattre l'anémie en Inde

L'une des campagnes de santé publique les plus réussies au monde, soit l'ajout d'iode au sel, touche chaque jour cinq milliards de personnes dans le monde et 800 millions de personnes en Inde. Après 20 ans d'efforts, des chercheurs canadiens ont trouvé une solution économique pour enrichir le sel en fer et en iode, un exploit qui a longtemps échappé aux scientifiques des produits alimentaires. Sur la base d'importants projets pilotes et d'évaluations des impacts, les travaux ont débuté pour fournir du sel doublement enrichi à plus de 15 millions de personnes dans l'une des régions les plus pauvres et les plus touchées par l'insécurité alimentaire en Inde.

Une innovation qui améliore les capacités mentales et le niveau d'énergie des femmes

Dans de nombreux pays en développement, de graves carences en iode et en sel compromettent la santé et les capacités cognitives des femmes, ainsi que l'état mental de leurs nouveau-nés. Dans l'État indien de l'Uttar Pradesh, un nombre consternant de femmes âgées de 15 à 49 ans sont anémiques (70 %), et elles sont 56 % dans toute l'Inde. Il existe des programmes de distribution de suppléments de fer et d'acide folique, mais leur portée et leur conformité sont limitées.

La technologie du sel doublement enrichi élaborée par les chercheurs canadiens présente de nouveaux avantages. Ce sel reste stable dans les climats chauds et humides, son goût, sa couleur et son odeur ne peuvent pas être distingués du sel ordinaire, et il peut être facilement fabriqué dans des installations de transformation existantes. Des études ont montré qu'il permet de réduire l'anémie de 66 %, de fournir 30 à 50 % des apports quotidiens recommandés en fer et d'améliorer considérablement les capacités cognitives et le niveau d'énergie chez les femmes. En outre, il est largement accepté par les consommateurs de 13 pays, y compris l'Inde, le Sri Lanka et le Bangladesh.

Améliorer la santé de 15 millions de personnes

Les organismes de réglementation indiens ont récemment approuvé le sel doublement enrichi. JVS Foods Pvt. Ltd, un fabricant indien d'aliments santé prêts-à-manger, s'est engagé à produire le prémélange de fer encapsulé pour des producteurs qui iodent déjà du sel.

L'équipe mettra à l'essai différents modèles de déploiement du sel doublement enrichi dans le système de distribution public, touchant plus de 15 millions d'habitants pauvres en milieu rural dans 10 districts de l'Uttar Pradesh, où l'on retrouve principalement des agriculteurs. Tata Trust, une institution philanthropique indienne, évaluera les résultats de ce déploiement et fournira les données probantes dont les décideurs ont besoin pour rendre le sel doublement enrichi disponible à des centaines de millions de personnes en Inde.

Les résultats attendus

- Une solution économique contre l'anémie qui profite à des millions de femmes en âge de procréer
- Un modèle durable qui combine des avantages pour la santé et des possibilités commerciales en transférant le sel doublement enrichi à des producteurs de sel locaux pour le distribuer par des voies des secteurs public et privé
- La prise régulière et durable d'iode et de fer par un public cible de 15 millions de personnes dans l'Uttar Pradesh

CHERCHEURS PRINCIPAUX

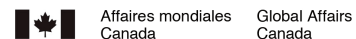
Anura Kurpad, St John's Research Institute, Inde
Levente Diosady, Université de Toronto, Canada

Pays : Inde

Financement : 1,4 million CAD

Durée : de novembre 2015 à février 2018

Le **Fonds canadien de recherche sur la sécurité alimentaire internationale** (FCRSAI), qui bénéficie du soutien financier du gouvernement du Canada par l'entremise d'Affaires mondiales Canada (le AMC), est un programme du Centre de recherches pour le développement international (CRDI), organisme canadien.



Centre de recherches pour le développement international

CP 8500 Ottawa ON Canada K1G 3H9

Téléphone : +1 613 236 6163 • Télécopieur : +1 613 236 7293

cifrsf@crdi.ca • www.crdi.ca/fcraai