

Nutrition au Bénin: Voici les meilleures sources de vitamines pour les enfants et les femmes

Le Bénin, riche en diversité culturelle et en ressources naturelles, abrite un trésor souvent sous-estimé : ses aliments nutritifs. Dans un pays où la malnutrition demeure un défi, il est essentiel de mettre en valeur les meilleures sources de vitamines essentielles pour les femmes et les enfants, des couches sensibles de notre société.



Voici un aperçu d\\\'aliments régulièrement présents au Bénin

Le Moringa : Aussi connu sous le nom d'« arbre miracle », le moringa offre une gamme d\\\'utilisations allant de la racine à la feuille. Riche en vitamines A et C, ainsi qu\\\'en minéraux tels que le calcium et le potassium, il combat diverses affections telles que le diabète, l'hypertension et les ulcères, tout en préservant les tissus des reins, du cœur et du foie. Cette superaliment se déguste en sauce, en infusion, incorporé à des boissons ou sous forme de préparations pour desserts ou smoothies.

Le Fonio: Traditionnellement cultivé et consommé en Afrique de l'Ouest, le fonio est une céréale appréciée pour son goût délicat. Sans gluten et bénéfique pour la santé, cette céréale résistante à la sécheresse est riche en fer, acides aminés, zinc, magnésium, vitamines B1 et B3, ainsi qu\\\'en phosphore.

Le Pois Bambara: Cette légumineuse à grains, au goût rappelant celui de l'arachide, est une excellente source de protéines, de méthionine et de sélénium. Résistante et adaptée aux

conditions de sécheresse, elle offre des rendements raisonnables même sur des sols peu fertiles, tout en favorisant la croissance de nouveaux vaisseaux sanguins et l'absorption du zinc.

Le Gombo: Véritable concentré de vitamines, minéraux et nutriments, le gombo est un précieux allié pour la santé. Il régule le cholestérol, favorise la satiété grâce à sa teneur élevée en fibres, renforce le système immunitaire et préserve la santé rénale, en particulier chez les personnes diabétiques. Riche en vitamines A, B et C, ainsi qu'en zinc, calcium et acide folique, il est recommandé pendant la grossesse.

Le Baobab: Symbole emblématique de l'Afrique, le baobab offre une multitude de bienfaits. Sa pulpe, connue sous le nom de « pain de singe », est réputée pour ses propriétés antidiarrhéiques, anti-inflammatoires et analgésiques, ainsi que pour sa richesse en calcium, vitamine C, potassium, phosphore et fer. Il constitue un aliment idéal pour prévenir la dénutrition chez les personnes âgées et est très apprécié des femmes enceintes pour ses nombreux micronutriments et antioxydants.

La Patate douce, une culture omniprésente sur le continent, est une source riche en vitamine A, cruciale pour la santé oculaire des enfants et le bien-être des femmes enceintes.

Les Ignames: Riches en vitamine B6, les ignames sont un pilier de l'alimentation africaine, essentielles pour le développement neurologique des enfants.

Les Noix de cajou: En plus d'être une collation délicieuse, les noix de cajou fournissent de la vitamine K, bénéfique pour la coagulation sanguine et la santé osseuse.

Le Poisson : Les variétés riches en oméga-3 offrent une source importante de vitamine D, de calcium et de protéines, favorisant ainsi un développement sain chez les enfants.

Ces sources de vitamines essentielles témoignent de la richesse naturelle du Bénin et de son potentiel à nourrir ses populations de manière saine et équilibrée. En intégrant ces aliments nutritifs dans leur alimentation quotidienne, le Bénin peut faire un pas de géant vers une nutrition saine et durable. Le combat de plusieurs programmes et projets de développement dont le Projet CASCADE porté par l'ASCINB.

Megan Valère SOSSOU