



Bouillie
Amylasée
Mil ou **M**aïs
Soja
Arachide



Un Projet contre la Malnutrition

« Pour le droit des peuples à se nourrir eux-mêmes »
 « Pour le droit des familles à nourrir elles-mêmes leurs enfants »

Version du 07/12/2024

Le Projet BAMiSA met en œuvre les recommandations de l'OMS à propos des bouillies données aux jeunes enfants. Pour lutter efficacement contre la malnutrition, ces bouillies doivent être de **haute densité protéino-énergétique** tout en étant suffisamment **fluides** pour être consommables dès 6 mois.

- Le Projet BAMiSA propose le concept de "**Bouillie Concentrée Liquéfiée**" (**BCL**). Ce concept consiste à préparer les bouillies avec beaucoup de farine et très peu d'eau, puis à ajouter à la bouillie épaisse, encore chaude, une amylase naturelle qui va **liquéfier** rapidement la bouillie du fait de la transformation des amidons. Ainsi, les BCL peuvent atteindre **120 Kcal/100ml** tout en étant de consistance adaptée. Grâce à cette liquéfaction, la catastrophique dilution à l'eau des bouillies épaisses peut être combattue.

Le Projet BAMiSA propose l'usage d'**amylases naturelles** de façon à éviter toute dépendance. (**Malt** obtenu par germination de céréales ou **Patate Douce**, mais aussi lait maternel ou salive maternelle).

La recette de BCL se résume à la formule « **1 + 2 + 3** », soit **1** volume de farine + **2** volumes d'eau + **3** pincées d'amylase naturelle. Cette recette est proposée comme thème **d'Education Nutritionnelle** et le concept de BCL est mis à la disposition des Services de Santé, des communautés de quartier ou de village et des familles.



01 A 1 - Vidéo de la liquéfaction 1'07 source.wmv

- Le Projet BAMiSA propose la "**Farine BAMiSA**", farine associant une céréale et deux légumineuses grasses, ce qui permet d'obtenir une farine "composée" ou "enrichie", ayant une **forte teneur en protéines** riches en lysine, et une **forte teneur en lipides**. Cette farine est précuite par grillage des ingrédients. Elle est produite à partir des ressources agricoles locales.

La farine BAMiSA entre dans la catégorie des farines diététiques dites "Préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge" (*Codex Alimentarius CAC/GL 08-1991*).

- Les Unités de Production Artisanale (**UPA**) de farine BAMiSA développent des Activités Génératrices de Revenus (AGR). La farine BAMiSA peut également être fabriquée par des Groupes de Fabrication Communautaire (**GFC**) et par les familles, à domicile.

La fabrication non commerciale de Farine BAMiSA est libre. Si la **Farine BAMiSA®** est vendue, sa production est soumise au respect des 10 articles la **Charte du Projet BAMiSA**. <http://bamisagora.org/01d1-charte-du-projet-BAMiSA.html>. Le nom de marque BAMiSA® est protégé par un brevet de propriété intellectuelle (INPI et OAPI).

- Le Projet BAMiSA fonctionne au sein du réseau des acteurs du Projet BAMiSA présents dans une douzaine de pays africains. Voir Document 01 C.

En France, l'Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB) coordonne le Projet BAMiSA. Contacts : bamisa@free.fr , f.laurent76@free.fr