Le Projet BAMiSA, Présentation

Bouillie
Amylasée
Mil
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 27 09 2021

Afin de lutter efficacement contre la malnutrition du jeune enfant, l'OMS recommande que les bouillies données aux enfants soient 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 d'ajouter à la bouillie épaisse, encore chaude, une amylase locale qui **liquéfie** rapidement la bouillie du fait de la dégradation des amidons. Ainsi, les BCL peuvent atteindre **120 Kcal/100ml** et répondre aux recommandations de l'OMS. Grâce à ce concept, la catastrophique dilution à l'eau des bouillies épaisses peut être abandonnée.

L'usage des **amylases locales** caractérise le projet BAMiSA. L'utilisation de **''malt riche en amylase''**, obtenu par germination de céréales, liquéfie les bouillies épaisses aussi bien que le lait maternel ou la salive maternelle, également riches en amylases.
Ainsi la « **Recette de bouillie 1 + 2 + 3** », (soit **1** volume de farine + **2** volumes d'eau + **3** pincées de malt) permet la préparation de BCL.

La liquéfaction amylasique des bouillies 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 pour leur permettre de préparer des BCL sans aucune dépendance.

Le Projet BAMiSA propose une formule de **farine composée**, la ''**Farine BAMiSA'',** associant une céréale et deux légumineuses grasses, formule qui permet d'obtenir une farine à **forte teneur en protéines** riches en lysine, et à **forte teneur en lipides**. Cette farine est précuite par grillage des ingrédients. Elle est produite à partir des ressources agricoles locales.
L'utilisation de la formule de farine BAMiSA est libre de droit.

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).*

La production et la vente de farine **Farine BAMiSA®** sont soumis au respect des 10 articles la **Charte du Projet BAMiSA.** Le nom de marque BAMiSA® est protégé par un brevet de propriété intellectuelle (INPI et OAPI).

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.

Le Projet BAMiSA fonctionne au sein du réseau des acteurs du Projet BAMiSA présents dans une dizaine de pays africains. (Voir Document 02 - Acteurs du Projet BAMiSA par pays).
En France, l'Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB) coordonne le Projet BAMiSA. Contact : bamisa@free.fr , f.laurent76@free.fr

§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§