

Le Projet BAMiSA



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 13 10 2020

De façon à lutter efficacement contre la malnutrition du jeune enfant, l'OMS recommande que les bouillies données aux enfants soient de **haute densité protéino-énergétique** et 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 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, est aussi efficace que le lait maternel ou la salive maternelle, riches également 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 des 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 de façon autonome.

Le Projet BAMiSA propose un exemple de farine **composée** équilibrée, **précuite**, "la **Farine BAMiSA®**", faite avec les ressources agricoles locales, associant une céréale et deux légumineuses grasses de façon à obtenir une farine de **forte teneur en protéines** en particulier en lysine, et de **forte teneur en lipides**. Cette farine 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 de cette farine peut être mise en œuvre par des Unités de Production Artisanale (**UPA**) qui développent ainsi des Activités Génératrices de Revenus (**AGR**). La farine BAMiSA peut également être fabriquée par des Groupes de Fabrication Communautaire (**GFC**).

L'utilisation de la formule de farine BAMiSA est libre de droit mais le nom de marque BAMiSA® est protégé par un brevet de propriété intellectuelle (INPI et OAPI) dès lors que la farine est vendue sous ce nom.

L'adhésion au Projet BAMiSA est encadrée par la signature de la **Charte du Projet BAMiSA**.

Le Projet BAMiSA s'appuie sur des structures associatives ou communautaires du **BENIN, BURKINA FASO, CAMEROUN, COTE D'IVOIRE, GUINÉE-BISSAU, MAURITANIE, MOZAMBIQUE, NIGER, SENEGAL, TCHAD**, (voir Document 02 Acteurs du Projet BAMiSA par pays).

Contact en France : Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB),
Rives en Seine 76490, bamisa@free.fr, f.laurent76@free.fr