La farine BAMiSA
Conditionnement et étiquetage

Version du 10/06/2026

La nature de la céréale utilisée peut être indiquée en barrant Petit mil ou Maïs dans l'encadré ''Ingrédients''.
L'indication du prix est également souhaitable.

La qualité de la farine, et du malt qui l'accompagne, sont les objectifs prioritaires des producteurs de farine BAMiSA. Pour parvenir dans les meilleures conditions de conservation aux consommateurs, la farine et le malt doivent être convenablement conditionnés. Le consommateur doit aussi être précisément informé des caractéristiques de la farine, de l'usage du malt et des utilisations de la Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL).
Le conditionnement et l'étiquetage de la farine BAMiSA tiennent compte :
Des règlementations en matière d'emballage plastique de chaque pays (1)
Des ''Normes pour les mentions d'étiquetage'' (2) (3)

Le conditionnement et l'étiquetage doivent être adaptés à l'usage qui est fait de la farine BAMiSA. En effet,
- Lorsque la farine est destinée à être consommée à distance de son lieu de production, un conditionnement normalisé est nécessaire. Il est conçu pour permettre le transport, la conservation dans de bonnes conditions jusqu'à 6 mois et la distribution par un tiers.
- Lorsque la farine est destinée à être consommée rapidement et à proximité de son lieu de fabrication, un conditionnement simple ou réutilisable est suffisant.
Dans un cas comme dans l'autre, le malt sera joint à la farine dans un conditionnement distinct.

1. Le conditionnement normalisé, dans des sachets BAMiSA®

Le conditionnement normalisé BAMiSA®, est destiné aux Unités de Production Artisanales (UPA) qui ont signé la Charte BAMiSA. Ce conditionnement normalisé est mis à disposition de l'ensemble des UPA par l'APPB. Les sachets de conditionnement sont fabriqués par des entreprises locales et sont identiques pour tous les pays.
Ce conditionnement répond à un certain nombre de contraintes.
- Etre solide et hermétique,
- Avoir un étiquetage informatif,
- Avoir un bon rapport qualité/prix.
- Respecter des normes légales et environnementales.

1.1 Solidité - hermétisme

Les sachets normalisés BAMISA® sont conçus pour résister aux déchirures, aux insectes perceurs et à l'humidité. Leur fermeture hermétique doit être facile à réaliser par soudure. Pour répondre au mieux à ces contraintes, le choix de l'APPB s'est porté sur des sachets en PEHD (Poly Ethylène Haute Densité) de 62 microns d'épaisseur.
Les sachets BAMiSA® mesurent environ 15 cm de largeur et 25 cm de hauteur de façon à pouvoir contenir 500 g de farine. A leur sommet, un espace est réservé au malt, entre deux soudures.

1.2 Etiquetage

L'objectif n'est pas l'attractivité commerciale. Les mentions imprimées au recto et au verso s'en tiennent effectivement à l'essentiel et ont pour objectif une information qualitative de l'utilisateur.

L'étiquetage des sachets de farine BAMiSA se conforme aux directives du Codex Alimentarius(2) et répond aux normes habituellement demandées par les législations nationales(3).

Les sachets sont identifiables par le logo BAMiSA® et l'impression monochrome, verte.

● Au recto des sachets figurent :

Le logo BAMISA®, les recommandations d'utilisation, la liste des ingrédients, la composition de la farine, et la valeur énergétique de la bouillie reconstituée selon la recette préconisée.

● Au verso des sachets figurent :

La recette illustrée de la préparation de la bouillie, le poids de farine et un espace d'identification pour inscrire le lieu de fabrication, le nom du producteur et la date de fabrication. Ces mentions « identifient » le lot. Elles sont manuscrites. L'indication du prix de vente est également possible.

Les UPA disposant d'un n° d'enregistrement au Registre du Commerce du pays ajouteront cette mention.

Pour les UPA ayant de gros volumes de production, un étiquetage au moyen de mini étiquettes autocollantes pré-imprimées peut remplacer les mentions manuscrites. Une petite étiquette papier peut aussi être agrafée au sommet du sachet sans percer le sachet.

NB. La ''Recette 1+2+3'' telle qu'elle figure sur le verso du sachet peut servir de support d'éducation nutritionnelle.

1.3 Rapport Qualité / Prix

La simplicité de l'emballage, sans préoccupation de marketing, lui permet d'avoir un bon rapport qualité/prix.

Le coût du conditionnement doit, en effet, être pris en compte dans le prix de revient et le prix de vente du sachet. En effet, la dépense des familles ou des organismes qui apportent une aide alimentaire doit être consacrée à l'achat de farine et non à l'achat d'emballage. Qu'il s'agisse d'un sachet de 500 g, de 250 g ou de 200 g, les coût/sachet sont presque identiques. Pour cette raison, il n'y a que des grands sachets.

Pour réduire les coûts, les sachets normalisés sont confectionnés sur le même modèle pour toutes les UPA et leur tirage se fait en grande quantité. Les sachets normalisés sont réalisés par des entreprises situées en Afrique (Dakar, Ouagadougou ou Douala) sur commande de l'APPB, puis distribués au sein des réseaux BAMiSA de chaque pays.

NB. Les UPA se réapprovisionnent, à prix coûtant, au niveau du Réseau Bamisa du pays, l'APPB pouvant assurer l'avance de frais.

1.4 Respect des normes

Pour permettre aux sachets de conserver longtemps leurs caractéristiques, même dans des conditions difficiles de transport ou d'entreposage, ils ne peuvent pas être biodégradables ou oxodégradables. De façon à satisfaire aux normes légales et environnementales qui interdisent dans la plupart des pays l'usage de sachets en plastique conventionnel (1), l'épaisseur des sachets BAMiSA est de 62 microns. Ils peuvent être alors considérés comme réutilisables.

2. Conditionnements simples et conditionnements réutilisables.

La farine fabriquée par les Groupes de Fabrication Communautaires est destinée à être consommée à proximité et dans les jours suivant sa fabrication. Il n'est donc pas toujours utile de la conditionner dans des sachets normalisés.

Le conditionnement en vrac est à éviter, sauf si la farine est utilisée en grande quantité, de façon immédiate.

2.1 Conditionnement en sachets ordinaires

Si la farine doit être consommée à proximité et rapidement, l'utilisation de sachets plastiques ordinaires suffit. Selon la règlementation du pays, ces conditionnements ''légers'' peuvent être biodégradables ou non.
Ce conditionnement léger se fait de préférence en sachets de 500 g (Pour préparer 8 bouillies). Mais contrairement au conditionnement normalisé, des conditionnements plus petits sont possibles, permettant de s'adapter aux petits budgets pour la préparation de 4 bouillies (250 g) ou de 3 bouillies (200 g).
Dans tous les cas, des explications devront être données aux familles sur la façon de préparer la BCL, selon la ''Recette 1+2+3''.
Pour accompagner les indications orales, il est souhaitable de joindre une étiquette ou des indications écrites.
Ces conditionnements légers sont gérés localement, sans intervention de l'APPB. Ils peuvent porter le nom ''farine BAMiSA'' (BAMiSA, sans le ®).

Pour simplifier la distribution du malt, celui-ci peut être conditionné en sachets permettant la préparation de plusieurs bouillies, par exemple des petits sachets d'environ 25 g, ce qui permet de liquéfier environs 25 bouillies.

2.2. Suremballage

Pour améliorer un conditionnement léger et fragile, les sachets en plastiques ordinaires peuvent être glissés dans un sachet normalisé BAMiSA® servant de, suremballage. Ce sachet sera rapporté à chaque réapprovisionnement.
Ce suremballage peut aussi être un sac de papier kraft, de type enveloppes postales 16 x 23, imprimées avec les mêmes textes que les sachets normalisés.

2.3. Conditionnements réutilisables

Si la farine est destinée à être consommée dans les 8 à 15 jours qui suivent sa fabrication par des consommateurs réguliers qui connaissent bien le produit, un conditionnement réutilisable est conseillé.
L'usage de **petits seaux en plastiques**, fermant hermétiquement, à usage exclusif de la farine et de contenance correspondant à la farine nécessaire pour la semaine ou pour 15 jours est une bonne pratique, particulièrement utile dans le cas des Maquis Bébé. Le seau sera, si possible, identifié par une étiquette.

3. Conditionnement du malt

Le conditionnement du malt dans de petits sachets zippés, comme ceux utilisés pour les médicaments est préconisé. C'est peut-être un conditionnement un peu plus cher que la confection de petits sachets noués ou soudés mais cela facilite l'ouverture et la fermeture du sachet.
Dès lors qu'elle est destinée à la préparation de bouillies pour de **jeunes enfants**, la farine doit être accompagnée de malt qu'elle soit dans des sachets normalisés, des sachets ordinaires ou dans un conditionnement réutilisable.
La farine délibérément destinée à des grands enfants (grands orphelins, cantine scolaire), ou à des adultes (femmes enceintes ou allaitantes), peut éventuellement être fournie sans malt. Mais attention, la farine destinée à des adultes malades ou à des personnes âgées qui ont des difficultés de déglutition doit être accompagnée de malt.
Le malt pourra aussi être vendu séparément (par exemple par 25 ou 100 grammes) pour les familles qui utilisent d'autres farines ou qui font leur propre farine.

Fac-similé des mentions portées sur les sachets BAMiSA®

Malt
(Farine de céréale germée riche en amylases)

FARINE pour BOUILLIE
''CÉRÉALES et LÉGUMINEUSES GRASSES GRILLÉES''

www.bamisagora.org

Aliment de Croissance et de Santé
riche en Énergie et en Protéines
pour préparer de la Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL)

- *Dès la naissance jusqu'à 6 mois, nourrissez votre enfant exclusivement au lait maternel comme le recommande l'OMS.*
- *Entre 6 mois et 2 ans, en plus du lait maternel et du plat familial, donnez-lui chaque jour 1 à 2 BCL.*
- *Si l'enfant n'est pas allaité, commencez la BCL dès 4 mois.*
- *L'enfant dénutri a besoin de 3 à 4 BCL par jour.*

Pour préparer un bol de Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL) apportant 250 kcal, mettre :

60 g *de farine BAMiSA, soit* ***1*** *petit verre bien plein (100 ml)*
+ 200 ml *d'eau, soit* ***2*** *petits verres (2 x 100 ml)*
Cuire une à deux minutes, Retirer du feu, Ajouter ***3*** *pincées de malt.*

Ingrédients	Composition / Valeurs nutritionnelles
Petit Mil ou Maïs 60%, Soja 20%, Arachide 10%. Sucre 9%, Sel iodé <1%	pour 100g de farine : **Glucides ± 63g, Protides ≥ 15g, Lipides ≥ 11g, Energie ≥ 425kcal**
Minéraux et vitamines naturellement apportés par les ingrédients	

BAMiSA convient également : Aux grands enfants, Aux femmes enceintes et allaitantes, Aux adultes affaiblis. La bouillie peut alors être consommée sans être liquéfiée.

RECTO DES SACHETS BAMiSA®

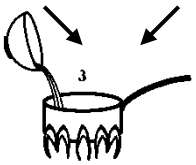
Malt,
pour liquéfier les bouillies épaisses, sans les diluer.

Recette de la Bouillie Concentrée Liquéfiée

1 volume de farine + ***2*** volumes d'eau
+ ***3*** pincées de malt.

1° Dans un bol, délayer
***1* verre de farine** et
***1* verre d'eau**.

2° Dans une casserole, faire bouillir ***1* autre verre d'eau**.



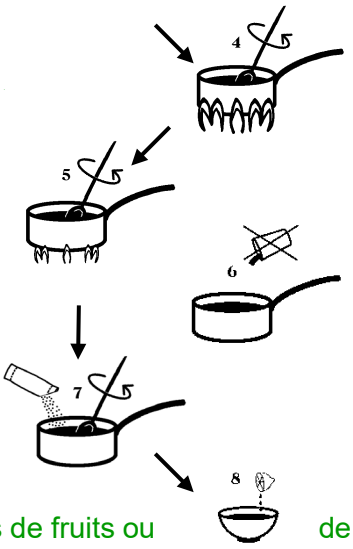
3° Dans l'eau bouillante,
verser la farine délayée.

4° Chauffer en mélangeant.
La bouillie devient épaisse.

5° Cuire quelques minutes
à feu doux, en mélangeant.

6° Retirer du feu et, surtout
ne pas ajouter d'eau.

7° Pour liquéfier sans diluer,
ajouter et mélanger ***3* pincées de malt** à la bouillie chaude.
Grâce à l'amylase du malt,
la bouillie devient liquide.



8° Il est conseillé d'ajouter du jus de fruits ou de tomate, de l'huile de palme **rouge** ou d'autres sources de vitamines et de minéraux.

Si la Bouillie Concentrée Liquéfiée n'est pas consommée rapidement, la rebouillir 1 à 2 minutes.

Poids net de farine
500 grammes.

Conservation : **6 mois**
après la date de fabrication, tant que le sachet n'est pas ouvert.

Fabriqué par :

à :

Date de fabrication : / / 202 **Prix** : **Fcfa**.

BAMiSA® N° OAPI : 65030 PEHD 62µm recyclable. Réf : BAMiSA 500g 07-2021

VERSO DES SACHETS BAMiSA®

Recto des sachets normalisés BAMiSA®

Verso des sachets normalisés BAMiSA®

Sachet d'emballage normalisé utilisé pour l'éducation nutritionnelle, Pèrèrè, BENIN, 2022

Mini étiquette agrafée sur sachet normalisé

Mini étiquette collée sur sachet normalisé

Photo MBB de Niamey
Conditionnement de la farine BAMiSA dans des petits seaux
Le sachet de malt est placé à l'intérieur dans un sachet zippé.

A propos du nom de marque BAMiSA® sur les conditionnements.

Le **nom de marque BAMiSA®** est la propriété intellectuelle de l'APPB, enregistrée à l'INPI et à l'OAPI. Par contre, la **formule BAMiSA''** n'est pas déposée et est donc libre de droits.
Les producteurs qui souhaiteraient utiliser la formule BAMiSA dans une démarche résolument commerciale ne peuvent utiliser le nom de marque BAMiSA® puisque cette démarche commerciale n'est pas en accord avec l'esprit de la Charte BAMiSA. Cependant, une farine peut utiliser la formule BAMiSA et porter un autre nom. La mention facultative « Selon la formule de la farine BAMiSA » permet de qualifier cette farine.

(1) Règlementations en matière d'emballage plastique. Exemples du Cameroun et du Burkina Faso.
En 2013, le Cameroun a interdit les sachets plastiques : « Suite à l'arrêté signé conjointement par le ministre camerounais du Commerce et son homologue de l'Environnement, de la Protection de la nature et du Développement durable, le 24 octobre 2012, et réglementant la fabrication, l'importation et la commercialisation de certains emballages non biodégradables basse densité, c'est-à-dire inférieure à 60 microns d'épaisseur, très prisés pour les usages domestiques, un communiqué visant à mettre en pratique ledit arrêté a été rendu public, le mercredi le 13 février 2013,.. »
Le 20 mai 2014, le Burkina Faso a adopté une loi « portant interdiction de la production, de l'importation, de la commercialisation et de la distribution des sachets ou emballages plastiques non biodégradables ».

(2) Normes générales pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, CODEX STAN 146-1985

(3) A titre d'exemple, nous donnons les normes d'étiquetage de la législation du Burkina, telles qu'elles ont été rappelées dans l'édition du journal "LE PAYS" dans son édition du 25 janvier 2018 :

> Exigences de la règlementation sur la traçabilité est l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. L'étiquetage est régi au Burkina Faso par la Norme nationale NBF 01 – 117 : 2009 *« Etiquetage des denrées alimentaires préemballées* ».
>
> Cette norme impose à tout producteur de denrées alimentaires préemballées, l'obligation d'informer les consommateurs sur les produits qu'il met à la consommation. Ces informations visent à assurer un niveau élevé de protection de la santé et des intérêts du consommateur. La norme nationale sur l'étiquetage fixe les informations qui doivent obligatoirement figurer sur un emballage.
>
> La liste des mentions obligatoires devant être inscrite de façon claire et indélébile à l'aide d'encre ou de peinture non toxique sur chaque emballage comprenant essentiellement les informations sur :
> - le nom du produit ;
> - la composition du produit (liste des ingrédients) ;
> - le mode d'emploi du produit ;
> - les caractéristiques nutritionnelles ;
> - le nom et l'adresse du producteur ou fabricant et /ou de l'emballeur ;
> - le contenu net (la quantité) ;
> - l'identification de lot (Numéro de lot) ;
> - la date de fabrication / d'emballage s'il y a lieu ;
> - la date de péremption (date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale selon la nature du produit) ;
> - le pays d'origine ;
> - les conditions de conservation.

§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§

Rédaction : Dr François LAURENT, f.laurent76@free.fr WhatsApp : 00 33 6 51 27 76 15