

La farine BAMiSA

Conditionnement et étiquetage

Version du 23 10 2019

Le conditionnement et l'étiquetage de la farine BAMiSA doivent être adaptés à l'usage qui en est fait. En effet,

- Si la farine est destinée à être consommée loin de son lieu de production, un conditionnement spécifique est nécessaire. Ce conditionnement **normalisé** permettra le transport, la conservation dans de bonnes conditions jusqu'à 6 mois et la distribution par un intermédiaire.

- A l'inverse, si la farine est utilisée à proximité de son lieu de fabrication, un conditionnement simple ou un conditionnement réutilisable est suffisant, la farine étant destinée à être consommée rapidement et distribuée sans intermédiaire. Un étiquetage papier donnera les informations les plus utiles.

Dans tous les cas, le malt sera joint à la farine dans un conditionnement distinct.

La question des conditionnements plus « commerciaux » est abordée en fin de document.

1. Le conditionnement spécifique, en sachets normalisés BAMiSA®

Le conditionnement spécifique se fait dans des sachets "normalisés" BAMiSA®, proposés par l'APPB, et réservés aux Unités de Production Artisanales qui ont signé la Charte BAMiSA. Ce conditionnement répond à un certain nombre de contraintes.

- Etre solide et étanche,
- Avoir un étiquetage informatif,
- Avoir un bon rapport qualité/prix.
- Respecter des normes légales et environnementales.

1.1 Solidité

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 au sommet, entre deux soudures, un espace est réservé pour recevoir le sachet de malt,.

1.2 Etiquetage

L'étiquetage des sachets de farine BAMiSA se conforme aux directives du Codex Alimentarius⁽¹⁾ et répond aux normes habituellement demandées par les législations nationales⁽²⁾.

Il est identifiable par le logo BAMiSA®. L'impression est monochrome, verte. Volontairement, il ne comporte pas de représentation d'enfant.

Le fac-similé de l'étiquetage est reproduit dans le Document 03i.

Au recto figurent :

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

Au verso figurent :

La Recette illustrée de la préparation de la bouillie, le poids de farine du sachet et un espace pour inscrire le lieu de fabrication, l'identité 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.

1.3 Rapport Qualité / Prix

Le coût des emballages doit être pris en compte. 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. Pour cette raison, il n'y pas de petits conditionnements normalisés BAMiSA®, le prix du conditionnement étant à peu près le même pour des sachets de 500 g, 250 g ou 200 g.

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 du réseau des UPA BAMiSA.

NB. Il est demandé aux UPA d'acheter, à prix coûtant, les sachets qu'elles commandent, l'APPB assurant l'avance de frais.

1.4 Respect des normes

Le respect des normes légales et environnementales est une contrainte supplémentaire⁽³⁾. Pour conserver longtemps leurs caractéristiques, les sachets ne peuvent pas être biodégradables (oxodégradables). De façon à satisfaire aux normes légales et environnementales qui interdisent dans la plupart des pays l'usage de sachets en plastique conventionnel, l'épaisseur des sachets BAMiSA est de 62 microns. Ils peuvent être alors considérés comme recyclables.

2. Conditionnements simples.

Les Groupes de Fabrication Communautaire peuvent adopter un conditionnement qui leur donne une plus grande liberté et leur permet, peut-être, de diminuer les coûts d'emballage.

2.1 Conditionnement en sachets ordinaires

Si la farine doit être consommée à proximité et rapidement, l'utilisation de sachets plastiques ordinaires est possible. Selon la réglementation du pays, ils peuvent être biodégradables ou non.

Ce conditionnement se fait en sachets de 500 g (Pour préparer 8 bouillies) comme pour les conditionnements normalisés. Cependant des conditionnements plus petits sont possibles, de 250 g (Pour préparer 4 bouillies) ou de 200 g (Pour préparer 3 bouillies).

Dans tous les cas des explications devront être données aux familles sur la façon de préparer la bouillie selon la "Recette 1+2+3".

Joindre une étiquette ou une mention écrite est souhaitable pour accompagner les indications orales.

Ces conditionnements sont gérés localement, sans intervention de l'APB. Ils peuvent porter le nom "farine BAMiSA" (BAMiSA, sans le ®).

2.2 Conditionnement en sachets ordinaires doublé de papier kraft

Pour améliorer ce mode de conditionnement, il est concevable de glisser ces sachets plastiques ordinaire dans des sacs de papier kraft, de type enveloppes postales 16 x 23.

Ces enveloppes peuvent avoir été 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 adaptée à conserver la farine pour la semaine ou pour 15 jours est une bonne pratique, particulièrement utile dans le cas des Maquis Bébé. Si possible, identifier le seau par une étiquette.

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

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 soudé mais cela facilite l'ouverture et la fermeture du sachet.

Les sachets normalisés BAMiSA® doivent être systématiquement fournis avec du malt.

Dès lors qu'ils sont destinés à la préparation de bouillies pour de jeunes enfants, les sachets ordinaires et les seaux doivent être **accompagnés de malt**. Le malt sera alors conditionné à part, un sachet de malt pouvant être utilisé pour plusieurs bouillies.

Si la farine est délibérément destinée à des grands enfants (grands orphelins, cantine scolaire), ou à des adultes (femmes enceintes ou allaitantes, malades), il n'est pas forcément utile de fournir du malt (sauf si la bouillie doit être consommée par des adultes qui ont des difficultés de déglutition).

Conditionnements plus "commerciaux".

L'APPB tient à garder la cohérence du Projet BAMiSA, fondée sur un esprit Social et de Santé Publique et axée sur la qualité des **Bouillies Concentrées Liquéfiées**.

L'APPB est garante du respect de ces valeurs lorsque le **nom BAMiSA®** est utilisé.

Le nom BAMiSA® est une "Marque Déposée", enregistrée à l'INPI et à l'OAPI. Elle est propriété intellectuelle de l'APPB. Par contre, la formule de la farine BAMiSA n'est pas déposée. Produire une farine selon **la formule BAMiSA est donc libre de droits**.

- La question de l'utilisation du nom de Marque BAMiSA® peut se poser pour certaines UPA, en particulier celles fonctionnant avec un statut de GIE et qui sont tentées, pour que leur farine soit plus faciles à vendre, de la présenter dans des conditionnements plus attrayants, plus petits et plus "commerciaux".

Pour ces UPA, si le conditionnement, accompagné d'un sachet de malt, reprend l'intégralité des mentions figurant sur le conditionnement normalisé, et que seule la forme de l'emballage est rendue plus attrayante, le nom BAMiSA® peut être conservé, à condition de continuer à respecter la Charte BAMiSA et que l'APPB donne un avis favorable.

Dans ces conditions, l'APPB continuerait à accompagner ces UPA et à faire analyser leur farine.

- Par contre, les producteurs qui souhaiteraient s'engager dans une démarche résolument commerciale, et qui, de ce fait ne respecteraient pas la Charte BAMiSA, ne pourraient utiliser le nom BAMiSA®. Un autre nom devrait être trouvé pour ces farines et

les producteurs perdraient, pour ces farines, l'accompagnement de l'APPB ainsi que la possibilité de faire analyser ces farines grâce à l'APPB.

Cependant, la mention « Selon la formule de la "farine BAMiSA" » pourrait être autorisée.

Notes

(1) Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, CODEX STAN 146-1985

(2) 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 réglementation 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'emballleur ;
- 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.

(3) Approche réglementaire

Le Burkina a, le 20 mai 2014, 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 ».

Le Cameroun a, en 2013, 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,.. »

\$