

MISE EN ŒUVRE DES GROUPES DE FABRICATION COMMUNAUTAIRE. PREPARATION DIRECTE DE BOUILLIE BAMiSA.

Rendre les familles capables de préparer des farines et/ou des bouillies type BAMiSA à domicile constitue le but ultime du Projet BAMiSA. En effet, si toutes les mères savaient, grâce à la « Recette BAMiSA 1 + 2 + 3 », préparer des bouillies de haute densité protéino-énergétique, de 100-120 Kilocalories par 100 ml au lieu de 40 Kilocal/100 ml, de nombreuses malnutritions seraient probablement évitées ou corrigées.

La « Fabrication Communautaire » et la « Préparation à Domicile » de farine BAMiSA constituent donc une dimension importante du Projet BAMiSA. Cela permet de rendre la farine et la bouillie accessibles même dans les zones isolées si les ingrédients nécessaires sont disponibles. Cela permet également de rendre « durable » le projet, sans renouvellement systématique des financements extérieurs.

Le Programme "Mamans Bamisa" est une application de la Fabrication Communautaire (Voir document 07h Les Mamans Bamisa).

Le procédé de Fabrication Communautaire de Farine et la préparation directe de Farine/Bouillie à domicile sont décrits dans le document 03d Fabrication Communautaire de farine BAMiSA et préparation à domicile.

1. LES GROUPES DE FABRICATION COMMUNAUTAIRE (GFC) DE FARINE BAMISA

La fabrication communautaire de farine BAMiSA est adaptée à un groupe de quelques femmes constitué en « Groupe de Fabrication Communautaire » (GFC). Ce groupe peut être reconnu sur le plan institutionnel (Groupe formel) ou non (Groupe informel).

La fabrication communautaire de farine BAMiSA peut s'inscrire dans les activités d'une communauté villageoise ou de quartier, d'un groupement féminin, d'une association.

La fabrication communautaire de farine BAMiSA peut être associée à un programme de développement et de lutte contre la malnutrition, associé à la Prise En Charge intégrée de la Malnutrition de l'Enfant (PECMA). Elle peut s'intégrer dans les activités d'un Centre Médical, d'un Centre Médico-Social, d'un centre de Santé Maternelle et Infantile (S.M.I.), d'un Centre de Réhabilitation et d'Education Nutritionnelle (CREN) ou d'une Unité de Réhabilitation et d'Education Nutritionnel (UREN).

La fabrication communautaire de farine BAMiSA peut assurer l'approvisionnement d'un Maquis Bébé (MBB).

La Fabrication Communautaire permet de développer le **caractère éducatif** du Projet BAMISA. Elle permet aussi l'accès à la farine à des familles qui n'ont pas les moyens d'acheter de la farine BAMiSA® toute faite.

Formation

Les femmes des GFC, devront être formées à la fabrication de la farine, à l'utilisation de la bouillie et à quelques éléments de gestion.

Quelques jours suffisent pour permettre aux femmes de « mettre en ordre » des gestes qu'elles connaissent déjà et qui leur permettront de fabriquer de la farine et le malt pour la bouillie.

Cette formation concerne aussi et surtout le mode de préparation des bouillies avec une amylase : La recette BAMiSA **1 + 2 + 3**.

La formation sera donnée par une personne qui maîtrise bien ces trois compétences.

Savoir gérer un GFC est plus difficile à acquérir. Pour sa gestion, un GFC pourra être aidé par une personne compétente.

La formation peut se faire de proche en proche, de "Pair à Pair".

Engagement

La Fabrication Communautaire de farine BAMiSA s'inscrit dans l'esprit de la Charte BAMISA. Les GFC s'engagent à mettre en œuvre les 5 premiers articles de la Charte. Même s'ils ne signent pas la Charte, les GFC devront ~~donc au minimum~~ en prendre connaissance

Les GFC dont l'existence est formalisée et qui le souhaitent ~~peuvent~~ sont invités à signer les cinq premiers engagements de la « Charte du Projet BAMiSA » pour rester en relation avec le réseau BAMiSA de leur pays et avec l'APPB.

Mais il n'y a pas de conditions préalables à la mise en œuvre d'un GFC. En effet, il ne faut pas mettre d'obstacle à la diffusion de la fabrication de farines composées et de la « recette 1 + 2 + 3 » pour toutes les bouillies, recette qui devrait être au cœur de l'éducation nutritionnelle. Cf. document 07f Les BAL-120.

Adaptation

La mise en œuvre d'un GFC est beaucoup plus simple et beaucoup moins coûteuse que la mise en œuvre d'une UPA. Cela facilite la multiplication des GFC.

Le mode de préparation de la farine BAMiSA sur le mode "Fabrication Communautaire", permet une adaptation aux situations les plus simples.

Cependant, la farine BAMiSA fabriquée en GFC est soumise aux **mêmes objectifs de qualité** que la farine BAMiSA® fabriquée en UPA. Même dans des conditions difficiles, avec très peu de moyens, le mode de fabrication de la farine, s'il est respecté avec soin, permet d'atteindre les normes de qualité bactériologique et chimique requises.

Moyens de fabrication

La fabrication en GFC utilise des ustensiles de cuisine ordinaires. La mesure des proportions d'ingrédients se fait en en **volumes** (et non en poids, ce qui dispense les GFC de l'acquisition de balances).

La fabrication peut se s'effectuer dans une pièce mise à disposition par la structure d'accueil. Cette mise à disposition peut être temporaire, les jours de fabrication.

Le moulin de quartier sera utilisé pour la mouture.

Si l'électricité n'est pas indispensable, l'approvisionnement en eau doit être assuré.

Choix et approvisionnement en matières premières

La composition de la farine fabriquée en GFC est la même que celle produite dans les UPA. Il faudra s'efforcer de trouver les mêmes ingrédients : petit mil, soja, arachide, sel iodé, sucre.

Cependant, le maïs ou une autre céréale (sorgho) peut remplacer le petit mil.

L'approvisionnement en soja peut être plus difficile. La valeur nutritionnelle exceptionnelle du soja explique qu'il soit difficilement remplaçable. S'il n'est pas possible de trouver du soja sur place, contacter le Réseau Nationale du projet BAMISA ou l'Association de Promotion du Projet Bamisa contact@bamisagora.org. (Les autres utilisations possibles du soja sous forme de farine, de soumbala ou de lait de soja, de tofu) sont des arguments pour en développer sa culture localement Cf. document 11b la culture familiale du soja et 11C Le soja dans la cuisine familiale).

Si le soja est introuvable, l'utilisation de niébé, de haricot mungo, de graines de courge est possible en ajoutant un peu d'huile à la farine ou à la bouillie (Huile de palme rouge par exemple).

Le sucre n'est pas toujours disponible et est souvent cher. Sa quantité peut être un peu diminuée. Il peut être remplacé par un autre produit sucré (miel, farine de baobab, jus de fruit.).

Les GFC s'efforceront de se procurer du **sel iodé**.

La préparation de "malt pour la bouillie" (ou l'usage de malt local destiné à préparer la bière locale) est indissociable de à la préparation de farine BAMISA en GFC, en particulier lorsqu'elle est destinée à préparer de la bouillie BAMISA pour les petits enfants.

Utilisation, Distribution, Conservation

La farine fabriquée en groupe communautaire n'est pas destinée à être stockée ou transportée loin mais à être consommée rapidement sur place.

Cependant il peut être nécessaire de la conserver quelques temps. Des récipients hermétiques ou des sachets plastiques ordinaires fermés par un nœud suffisent. Il ne faudra pas oublier d'adjoindre une petite pochette de malt.

L'utilisation de sachets plastiques épais permet une soudure avec un soude sac ou au fer chaud. (On peut en effet souder les sachets avec une lame ou une tige métallique chauffée à la braise. Pour éviter que la lame ne colle sur le plastique,

interposer un carton léger ou quelques épaisseurs de papier entre la lame et le plastique).

Les GFC qui veulent vendre de la farine, devront signer la Charte (les 5 premiers articles) et fournir un minimum d'explications sur la nature de la farine et sur la recette 1 + 2 + 3. Il peut alors être plus simple (et finalement moins cher) de se procurer des sachets labellisés.

Evolution

Lorsque l'activité d'un GFC est régulière et croissante, la production peut évoluer vers une structure de type UPA. Il y aura alors nécessité d'améliorer progressivement les moyens de fabrication, de mettre en œuvre les 10 articles de la Charte et de la signer.

2. LA PREPARATION DIRECTE A DE BOUILLIE BAMISA

A domicile, il est possible de fabriquer de la farine type BAMISA comme on le fait dans les GFC.

Mais il est aussi possible de préparer directement de la bouillie BAMISA à partir de **farines ou pâte de chaque ingrédient**, comme on le ferait pour préparer une bouillie composée, sans oublier la liquéfaction. L'objectif de ce mode de préparation étant d'obtenir une Bouillie Amylasée, Locale à 120 Kcal pour 100 ml (BAL-120) (Voir document 01e Le concept de BAL-120 et 07f LesBAL-120)

Ingrédients

Farine de petit mil ou de maïs, grillée

Farine de soja grillée

Pâte d'arachide

Sucre

Sel iodé

Malt pour la bouillie ou une autre source d'amylase

Si les farines n'ont pas été grillées, les griller légèrement avant de les utiliser.

Matériel

1 à soupe, 1 cuillère à café, un bol de 250 à 300 ml, une casserole, un feu.

Proportions

6 cuillères à café bombantes de farine de mil grillé (50g environ)

2 cuillères à café bombantes de farine de soja grillé (15 à 20 g)

1 cuillère à café bombantes de pâte d'arachide (15 g)

1 cuillère à café de sucre (5g)

1 pincée de sel iodé

250 ml d'eau

Dans la casserole diluer à froid tous des ingrédients dans les 250ml d'eau. Puis faire chauffer en mélangeant avec la cuillère à soupe.

La bouillie devient épaisse. Cuire environ deux minutes en mélangeant bien pour éviter que la bouillie ne brûle au fond de la casserole.

Surtout ne pas ajouter d'eau

Retirer du feu et laisser refroidir ou verser dans le bol.

Puis ajouter trois pincées de malt pour la bouillie.

Mélanger le malt jusqu'à ce que la bouillie soit bien liquéfiée.

Le malt peut être remplacé par une autre source d'amylase, en particulier la salive ou le lait de la maman.

Ce type de préparation apparente la bouillie Bamisa aux « Bouillies composées ou Bouillies enrichies » telles qu'elles sont enseignées en Education Nutritionnelle. Cependant les proportions "quantité d'eau / quantité de matières sèches" et la liquéfaction au lieu de la dilution des distinguent très nettement puisque la bouillie bamisa atteint 120 Kcal / 100 ml alors que les bouillies composées ou enrichies (non liquéfiées par une amylase) ne peuvent dépasser 40 à 50 Kcal pour 100 ml.

Les recettes de bouillies promues habituellement par les programmes d'Education Nutritionnelle, sont en générale bonnes en ce qui concerne la nature et la proportion des ingrédients.

Mais ces recettes ne mentionnent pas les quantités d'eau nécessaire à la préparation ! Ce sont les mères et les éducateurs qui jugent de la quantité d'eau à mettre pour que la consistance de la bouillie convienne à l'enfant ! Le résultat est que, plus l'enfant a de mal à manger, plus il est jeune, plus il est malnutri, plus les bouillies seront diluées à l'eau ! Ces pratiques contribuent à la malnutrition car les bouillies sont alors très pauvres.

Il y a urgence à prendre en compte la quantité d'eau dans les recettes de bouillies et d'éviter que les bouillies ne soient diluées, comme c'est souvent le cas. L'excès d'eau dans les bouillies (ou le rajout d'eau au cours de la cuisson ou après la cuisson) est en effet une pratique largement répandue. L'éducation nutritionnelle devrait faire passer le message : **La consistance fluide d'une bouillie doit être obtenue par l'action liquéfiante d'une amylase et non par la dangereuse dilution à l'eau.**

La simple distribution de malt avec les explications de la recette **1 + 2 + 3** pourrait être une forme utile d'éducation Nutritionnelle.

L'intégration des BAL-120 dans les programmes de Santé Publique constituerait une arme efficace contre la malnutrition.

3. BUDGET DE CRÉATION D'UN GFC

La mise en œuvre d'un GFC nécessite un minimum de formation et d'investissements. Les groupes désirant mettre en œuvre une fabrication communautaire devront donc définir leur projet.

S'ils ne peuvent financer eux-mêmes le GFC, il y aura lieu de trouver un partenaire financier et de lui soumettre un devis établi en fonction des sujets ci-dessous.

Sont à prévoir :

Formation

Le coût de la formation pourra être réduit au minimum, c'est à dire transport, hébergement et nourriture. A chacun d'apprécier sur place en fonction du contexte les dépenses à prévoir.

Ustensiles ménagers de fabrication

C'est l'achat sur place des objets d'usage courant nécessaires à la préparation des ingrédients : Cuvettes, seaux ou bassines, plateaux pour le tri des céréales, tamis à mailles fines (1 mm²), cuillères ou louche, écumoirs, casserole pour les mesures, récipients de stockage...

Fond de roulement de départ

Prévoir un budget pour acheter le fond de roulement en matières premières brutes nécessaire à la préparation de farine. Il peut correspondre par exemple à ce qui est nécessaire pour préparer 50 kg de farine.

Charges

Les charges d'un GFC sont réduites au minimum. Une dotation forfaitaire peut être sollicitée pour le démarrage du GFC. Ensuite, le GFC devra équilibrer ensuite ses charges

Bâtiments

Une pièce quelconque suffit pourvu qu'elle soit propre. Un petit budget de remise en état pourrait être sollicitée.