

La **Bouillie Concentrée Liquéfiée**



se prépare selon la recette "1 + 2 + 3"
(1 volume de farine + 2 volumes d'eau
+ 3 pincées d'amylase naturelle)

**Bien que fluide, la bouillie BAMISA a
une haute valeur protéino-énergétique.
Elle se digère très facilement.**

- *Liquéfiée,*
la Bouillie Concentrée convient :

Aux jeunes enfants,

En complément de
l'allaitement maternel.

Aux enfants malnutris,

En complément de leur
alimentation quotidienne.

- *Non liquéfiée,*
la Bouillie Concentrée convient :

Aux enfants d'âge scolaire

**Aux grands enfants et
adultes malades,**

**Aux femmes enceintes et
aux mères allaitantes,**
pendant les "1 000 jours"

**La Recette "1+2+3" est un
outil pour l'Education
Nutritionnelle.**

**La Farine BAMISA est fabriquée
artisanalement à partir des
ressources agricoles
locales (formule "621")**

**6 volumes de Mil ou de Maïs grillé
2 volumes de Soja grillé
1 volume d'Arachide grillé.**

Composition de la farine BAMISA :

pour 100 g :

Protides ≥ 15 g

Lipides ≥ 11 g

Glucides $63 \text{ g} \pm 3 \text{ g}$

Humidité < 5 g

Minéraux ≤ 3 g

Valeur énergétique ≥ 425 Kcal
 ≥ 1775 KJoules

**500 g de farine BAMISA
apportent 2125 Kcal
(8897 Kjoules)**

Association de Promotion du Projet BAMISA
www.bamisagora.org

Contacts en France : bamisa@free.fr ,
f.laurent76@free.fr

Un sachet de
500 g de farine BAMISA
permet de préparer
8 bols de bouillie.



*Conditionnement en sachets hermétiques
de la farine BAMISA*

**Un bol de bouillie Bamisa,
apporte 250 Kcal. (1047 Kjoules)**

**Un petit sachet d'amylase naturelle
est joint à la farine**



*Distribution de farine BAMISA
Dans un Maquis Bébé, Niamey 2017*

**Une bouillie Bamisa,
c'est :
60g de farine +
200 ml d'eau,
et un peu d'amylase
naturelle.**

(Malt, patate douce,
lait ou salive de la mère)



Koupéla, Burkina FASO, 2014

La bouillie concentrée liquéfiée se boit.



Les enfants d'un Maquis Bébé, au Burkina Faso, 2019



Les mots clefs du Projet :

*Malnutrition infantile / Santé publique / Education
Nutritionnelle / Liquéfaction amylasique / Activité
Génératrice de Revenus / Développement Durable /
Economie circulaire »*

Le Projet BAMISA est mis en œuvre, en autonomie, par des associations ou des structures de santé.

Il est encadré par l'Association de Promotion du Projet BAMISA (APPB).

*Le Projet BAMISA est actif au
SENEGAL, MAURITANIE, GUINEE BISSAU,
MALI, BURKINA FASO, BENIN, CÔTE
D'IVOIRE, CAMEROUN, TCHAD,
MOZAMBIQUE, RDC, ...*

Des partenariats établis avec des associations du Nord peuvent faciliter la mise en œuvre du Projet.

Contact

FARINE et BOUILLIE



"Made in Africa"



*Enfant buvant de la BCL Bamisa à
l'Hôpital de Sarh, Tchad, 2008*

La farine **BAMISA** est une farine composée
Céréale + Soja + Arachide

La bouillie **BAMISA** est une "BCL"
Bouillie Concentrée Liquéfiée

La **liquéfaction** est obtenue grâce à
l'adjonction **d'une amylase naturelle**

**Permettre aux familles de nourrir
elles-mêmes leurs enfants, avec
les produits locaux, est au cœur
du Projet BAMISA**

