



Bouillie **A**mylasée **Mil Soja A**rachide

www.bamisagora.org

Un Projet contre la Malnutrition

contact@bamisagora.org

« Pour le droit des peuples à se nourrir eux-mêmes »
« Pour le droit des mères à nourrir elles-mêmes leurs enfants »

Document 01b, version du 20/06/2016

Le Projet BAMiSA

Le Projet BAMiSA est un projet de **Santé Communautaire** et de **Santé Publique**. Il a pour objectif de contribuer, durablement et sans dépendance extérieure, à la lutte contre la malnutrition des enfants et des adultes, en lien avec les Structures de Santé.

Le Projet BAMiSA a pour ambition de promouvoir l'incorporation d'amylases aux bouillies épaisses et chaudes afin d'obtenir leur **liquéfaction** et d'éviter leur **dilution** à l'eau. L'adjonction d'amylases aux bouillies préparées avec beaucoup de farine et très peu d'eau, permet d'obtenir des bouillies de faible viscosité (vitesse d'écoulement de 120 mm/30s) mais de densité énergétique élevée de l'ordre de 120 Kcal/100ml, comme le recommande l'OMS.

Le Projet BAMiSA se concrétise par la production artisanale d'une "farine composée" faite de Petit Mil (ou de Maïs) + de Soja + d'Arachide, à laquelle est joint du Malt : la "**Farine BAMiSA®**". La farine BAMiSA® 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*).

Dans un souci d'Education Nutritionnelle destinée aux familles, le Projet BAMiSA propose aussi le concept de **BAL-120 (Bouillie Amylasée Locale à 120 Kcal/100ml)** reposant sur l'usage d'amylases locales, en particulier celles de malt de céréales germées, et l'utilisation de farines composées (céréale + légumineuses grasses et riche en lysine).

Le Projet BAMiSA s'appuie sur un réseau de structures associatives ou communautaires qui développent des Activités Génératrices de Revenus (AGR) dans des Unités de Production Artisanale (**UPA**) ou dans des Groupes de Fabrication Communautaire (**GFC**).

Le Réseau BAMiSA en Afrique - Coordonnateurs :

<u>CAMEROUN</u>	Monique GABANA Centre de Jeunes filles, BP 12, Mbang, BATOURI	(00 237) 99 42 67 53	gabanamoni@yahoo.fr
<u>CENTRAFRIQUE</u>	Lena NDIAYE Association Solidarité Centrafrique, BANGUI	(00 236) 75 50 44 62	ndiayelena@yahoo.fr
<u>COTE D'IVOIRE</u>	Elizabeth TIEMTORE Centre Médical St Camille, BP 16, Toumodi – KOKOUMBO	(00 225) 48 14 33 32	srkokoumbo@yahoo.fr
<u>NIGER</u>	Maïmouna SOUMAYE Association Nigérienne Femmes Diplômées, BP 11281, NIAMEY	(00 227) 96 98 24 19	msoumaye@yahoo.fr
<u>RDC</u>	Justine MONGA Kamina, Haut Lomani	(00 243) 99 85 85 745	justinemonga@gmail.com
<u>SENEGAL</u>	Denise NDOUR GIE Dieurinio Sunu Mbey, DAKAR	(00 221) 77 527 93 56	denisecoumba@gmail.com
<u>TCHAD</u>	Dr Emilienne SOUBEIGA Centre Médical NDA Chagoua BP 82, N'DNJAMENA	(00 235) 99 37 49 75	emi_soub@yahoo.fr
<u>BURKINA FASO</u> et contact en France	Dr François LAURENT , 00 33 (0)2 35 96 39 24 1a rue de la Valleuse, F76490 CAUDEBEC EN CAUX	(0)6 51 27 76 15	f.laurent76@free.fr

Le Projet BAMiSA propose :

- La mise en pratique des **recommandations internationales en matière de nutrition infantile** (OMS- UNICEF) : "Allaitement maternel exclusif jusqu'à 6 mois puis introduction d'aliments de compléments adaptés et poursuite de l'allaitement jusqu'à deux ans et au-delà".
- Le mode de fabrication d'une « **farine infantile diététique** » conforme aux critères de qualité de cette catégorie d'aliment, farine composée de céréales et de légumineuses grasses : La "farine BAMiSA".
- La vulgarisation de la « **Recette 1 + 2 + 3** », (soit 1 volume de farine + 2 volumes d'eau + 3 pincées de malt), pour préparer des **bouillies** de haute valeur protéino-énergétique, grâce à l'utilisation des diverses **amylases locales**.
- Le **concept de BAL-120** (Bouillie Amylasée Locale à 120 kcal pour 100ml) comme thème d'Education Nutritionnelle.
- Le recours aux **ressources agricoles locales** et à des méthodes de **fabrication artisanales simples**, reproductibles en famille, pour la préparation de farines composées et de malt.
- La mise en place de "Maquis Bébé" et de formations de pair à pair "les Mamans Bamisa", contribuent à promouvoir les bonnes pratiques nutritionnelles.
- Des conseils pour la mise place de la culture du soja et de sa consommation, là où le soja n'est pas connu.

Le Projet BAMiSA s'appuie :

- Sur des **structures associatives locales autonomes**. Ces structures constituent les Unités de Production Artisanale (**UPA**) de farine BAMiSA® qui peuvent s'autofinancer grâce à la vente de leur production de farine BAMiSA®
- Sur des **groupes de femmes** qui fabriquent de la farine type BAMiSA pour un usage de proximité. Ces groupes constituent les Groupes de Fabrication Communautaire (**GFC**).
- Sur les structures de **Santé Publique** et des **Affaires Sociales**, chaque fois qu'il est possible de les associer au Projet.
- Sur le **Réseau** constitué de l'ensemble des acteurs du Projet BAMiSA et sur les **coordonnateurs** nationaux.
- Sur des **Associations partenaires** (Partenariat Nord-Sud ou Sud-Sud) qui contribuent à la mise en place des UPA et des GFC (par les investissements de départ), au soutien des activités d'éducation nutritionnelle et au développement du Projet.
- Sur l'**Association de Promotion du Projet Bamisa** (APPB) à l'origine du Projet BAMiSA, et qui anime le Réseau des acteurs tant au Sud qu'au Nord et qui assure l'expertise des farines.

Le Projet BAMiSA est mis à disposition :

- Des **acteurs locaux** afin qu'ils puissent gérer de façon autonome et durable les difficultés nutritionnelles de leur zones d'activités, avec la participation des populations, même isolées et démunies.
- Des **programmes d'Education Nutritionnelle** qui voudraient utiliser les bouillies BAMiSA ou le concept BAL-120 pour lutter contre la malnutrition.
- Des **ONG ou Organismes**, qui voudraient utiliser la farine BAMiSA® comme alternative aux produits importés.

Le Projet BAMiSA est libre de droits :

- Le site www.bamisagora.org permet la mise en œuvre, librement, du Projet BAMiSA.
- La production de farine par les structures qui souhaitent vendre de la farine BAMiSA sous la Marque BAMiSA® est encadrée par la signature, avec l'APPB, de la **Charte du Projet BAMiSA** et par une démarche qualité visant à atteindre, grâce à l'accompagnement de l'APPB, les **Critères de Qualité**
- Tout acteur adoptant le Projet BAMiSA est invité à rejoindre le réseau BAMiSA national ou l'APPB.

Le nom de marque BAMiSA® est protégé par un brevet de propriété intellectuelle (INPI et OAPI)