

Cadre économique et légal des activités du Projet BAMiSA

Version du 20 01 2018

La finalité du Projet BAMiSA est de lutter contre la malnutrition infantile. La mise à la disposition d'un aliment local, une bouillie de haute valeur protéino énergétique destinée en premier lieu aux enfants touchés par la malnutrition, est proposée aux familles et aux acteurs locaux impliqués dans la lutte contre la malnutrition. Cet aliment est utilisable plus largement.

Le "Projet BAMiSA" s'efforce de répondre de façon pragmatique à des problématiques qui doivent être correctement posées, à savoir :

- La dilution des bouillies et/ou leur faible densité énergétique n'est-elle pas une cause de malnutrition infantile, non prise en considération ?

Le Projet Bamisa propose de mieux s'adapter à l'immaturité digestive du jeune enfant en proposant des Bouillies Amylasées Locales à 120 Kcal/100 ml (BAL-120).

- La malnutrition peut-elle être résolue par les "Œuvres caritatives", qu'elles soient internationales ou associatives ?

Le Projet Bamisa propose de ne pas considérer les personnes comme des assistées et met les bénéficiaires en capacité de nourrir correctement leurs enfants (Empowerment).

- Si les solutions généralement adoptées, notamment l'utilisation d'ATPE et d'ASPE, sont efficaces, ne sont-elles pas limitées par leur nature industrielle et marchande et par la dépendance qu'elles induisent ?

Le Projet Bamisa propose un modèle économique alternatif, proposant la mise à disposition d'aliments *locaux*, capables de lutter *partout, efficacement, durablement*, de manière *autonome* et à *faible coût* contre la malnutrition infantile (local availability, efficiency, sustainability, self-sufficiency, affordability).

Ce document se propose d'examiner les aspects économiques qui caractérisent la production et la distribution de la farine BAMiSA et de les situer dans les contextes administratifs.

A) Aspects économiques

La Charte BAMiSA encadre les activités des UPA et des GFC de farine BAMiSA. La fabrication familiale de farine et de bouillie de type BAMiSA n'est pas contrainte par la Charte puisqu'elle relève du domaine des bonnes pratiques nutritionnelles.

Les cinq premiers articles de la Charte engagent les GFC et les UPA.

Les UPA s'engagent, de plus, à respecter les 5 articles suivants.

Articles de la Charte du « Projet BAMiSA »

- 1° Fabriquer de la farine BAMiSA à partir des denrées agricoles cultivées localement.
- 2° Travailler en lien avec les structures de Santé, les Services Sociaux et avec toutes structures travaillant dans le domaine de la nutrition.
- 3° Participer à l'Education Nutritionnelle, en particulier sur les thèmes de l'allaitement maternel et de la préparation de bouillies selon la recette "1+2+3" BAMiSA avec utilisation d'une amylase locale.
- 4° Travailler en réseau au sein d'une Coordination Nationale ou Régionale BAMiSA.
- 5° Fournir régulièrement à l'APPB des échantillons de farine BAMiSA et de malt pour expertises.

- 6° Avoir un statut légal (reconnaissance officielle).
- 7° Adhérer au Réseau National BAMISA qui coordonne les activités BAMiSA de leur pays.
- 8° Fabriquer de la farine BAMISA® de qualité conforme aux critères de qualité de la farine BAMiSA.
- 9° Fonctionner de façon autonome selon le principe de simple recouvrement des coûts de production.
- 10° Exclure la concurrence entre UPA.

Les malfaçons engagent la seule responsabilité des GFC ou des UPA.

Les associations qui signent cette charte deviennent acteurs d'un projet de fabrication/production de farine BAMiSA *décentralisé, non commercial, non entrepreneurial*, confié à des structures utilisant des *moyens de production locaux, des compétences traditionnelles* et des *ressources agricoles locales*. Ces activités se distinguent des projets de type Social Business.

Projet décentralisé

La mise en place de plusieurs petites UPA et GFC répartis sur le territoire, plutôt qu'une grosse unité centralisée de nature agro-industrielle, permet une grande souplesse de fonctionnement, la mise en place de circuits courts, et une autonomie de chaque UPA/GFC fonctionnant au sein d'un réseau.

La possibilité de fabrication de farine à domicile accentue la nature décentralisée du projet.

Projet non commercial,

Le but "non lucratif" des UPA et GFC permet à la farine d'être vendue à prix coûtant, sans plus-value, et d'être accessible aux populations économiquement faibles, sans écarter les acheteurs sociaux ou institutionnels ou une clientèle solvable.

C'est en fonction du prix de revient de la farine, qu'est fixé le prix de vente. Les prix peuvent varier d'une UPA à l'autre, alors que la farine est identique. Il arrive que plusieurs UPA répondent à une même commande si le volume de celle-ci dépasse les possibilités d'une seule UPA. Le fonctionnement en réseau permet ainsi une grande adaptation aux variations de volume demandées.

Malgré un prix généralement très en-dessous de celui du "marché" pour ce type de produit, les UPA ne mettent pas en œuvre de publicité.

Non entrepreneurial,

Les UPA et les GFC ne fonctionnent pas comme des entreprises. Ils n'ont pas les frais fixes et les charges qui incombent aux entreprises (amortissements, remboursement d'emprunts, trésorerie, salaires, taxes sur les salaires, impôts sur les sociétés, gestion de stocks, publicité, ...). Cependant, leur gestion, bien que simplifiée et accessible aux petites structures, doit être stricte, prenant modèle sur celle d'une petite entreprise de façon à assurer la pérennité du fonctionnement.

La mise en œuvre des UPA nécessite le plus souvent que des lieux soient mis à disposition par des structures locales ou construits par des "partenariats financiers". La mise en œuvre des GFC peut se limiter aux frais d'achat du matériel de fabrication.

La souplesse de fonctionnement permet une grande variabilité du nombre de productrices ou producteurs en fonction de la charge de travail, allant de deux à trois personnes, jusqu'à plusieurs dizaines pour de courtes périodes.

Projet confié à des associations

Les UPA sont gérées par des structures de type association, centre de santé du secteur public ou privé ayant en commun leur "but non lucratif". Certaines UPA BAMiSA sont constituées en petits GIE ou en coopératives. Les GFC peuvent fonctionner au sein de structures informelles.

Toutes les responsabilités d'organisation sont assumées par les personnes bénévoles, membres de l'association ou de la structure.

Dans toutes ces structures, les personnes productives, les préparatrices, sont indemnisées en fonction du travail fourni. L'encadrement repose, lui, sur du bénévolat. Ainsi les UPA et les GFC ont une grande souplesse de fonctionnement, les volumes financiers étant modulés en fonction de la charge de travail.

Un certain nombre d'associations bénéficient de partenaires qui leur permettent d'assumer financièrement les investissements nécessaires au démarrage et qui peuvent éventuellement les accompagner le temps de leur prise d'autonomie.

Projet utilisant des moyens de production artisanaux

L'utilisation de modes de production artisanaux et de matériel pouvant être acheté, réparé ou remplacé sur place permet une réelle autonomie. L'absence de matériel motorisé (sauf le moulin) et l'utilisation de procédés de fabrication simples, permet d'éviter les pannes et rend l'activité pérenne et facilement reproductible.

La simplicité des outils de production permet une grande fiabilité de production et une économie de moyens.

Projet bénéficiant des compétences traditionnelles

La compétence des femmes pour la préparation et transformation des grains et une courte formation permettent une production de qualité et la mise en route rapide des UPA/GFC. En effet il s'agit d'encadrer des gestes connus de toutes. Lorsqu'il faut répondre à des commandes dépassant les capacités habituelles de l'UPA, le recours à des productrices temporaires est facile.

Projet utilisant des ressources agricoles locales

La proximité entre les producteurs de matières premières agricoles et les transformateurs facilite l'approvisionnement. Les UPA et GFC favorisent ainsi l'agriculture locale. Ces circuits courts réduisent les frais de transport. Et les amylases sont fournies par le malt préparé localement.

Projet distinct des productions de type Social Business.

La finalité économique des UPA/GFC se limite au simple recouvrement des coûts de production, sans prévoir des retours pour financer d'autres activités sociales. Les UPA/GFC ne sont donc ni du "Business", ni du "Social".

Ainsi, le mode de fonctionnement économique autonome des UPA/GFC permet :

- **De fournir de la farine infantile de qualité normée, à prix coûtant, disponible localement et accessible financièrement au plus grand nombre, y compris aux Organismes et ONG.**
- **De favoriser l'agriculture locale,**
- **De faire fonctionner de petites entités économiques de type AGR,**

Et donc d'avoir un impact positif sur l'économie locale.

La possibilité de mettre en place un Projet BAMiSA dans des lieux "en crise" (territoires isolés ou non sécurisés, camps de réfugiés,), sans lourdes "subventions", doit être soulignée. Le concept est en effet transposable dans tous les contextes (éducation nutritionnelle, utilisation du soja, utilisation des amylases locales pour liquéfier, rappel de l'allaitement maternel prioritaire, ...)

De nombreux programmes de lutte contre la malnutrition consistent à distribuer gratuitement des vivres. Certains produits comme les ATPE, médicalement destinés aux enfants victimes de MAS sont malgré tout distribués aussi à des enfants qui ne sont pas en MAS. La prise en charge des enfants victimes de MAM est, elle, considérée comme un vaste marché ouvrant la porte aux ASPE. Leur distribution gratuite, parfois aléatoire ou non justifiée, désorganise les circuits de l'agro-alimentaire local, depuis la production agricole paysanne jusqu'aux transformateurs locaux. Ces distributions détruisent les efforts de développement et dévalorisent les bénéficiaires.

B) Aspect légal et administratif

Le Projet BAMiSA s'inscrit dans la perspective :
« *Du Droit des peuples à se nourrir eux-mêmes* »
« *Du Droit des familles à nourrir elles-mêmes leurs enfants* »

Pour répondre aux besoins des programmes de lutte contre la malnutrition, la majorité des Organismes et ONG font le plus souvent appel à des produits importés, issus de l'industrie agro-alimentaire du Nord et du secteur marchand. La facilité de passer des marchés entre financeurs du Nord et industriels du Nord encourage ce commerce. Dans le même temps, ces Organismes et ONG se prévalent de promouvoir le développement local, l'autonomie alimentaire et les bonnes pratiques

de nutrition infantile, ensemble de moyens qui sont les seuls capables de prévenir à long terme la malnutrition infantile.

En effet, se fournir auprès de l'agro-alimentaire du Nord ne va-t-il pas à l'encontre du développement local ? Et les pratiques usuelles d'approvisionnement au "Nord", encadrées par un droit international fondé sur le commerce, sont-elles respectueuses du droit des peuples ?

La farine et la bouillie BAMiSA trouvent difficilement place parmi les aliments utilisés par les structures de soins ou de prévention car elles ne sont pas (encore) inscrites dans les protocoles OMS/UNICEF de prise en charge de la malnutrition, protocoles repris par la plupart des pays. Elles ne sont pas non plus administrativement enregistrées comme produit commercial. C'est pourquoi, l'utilisation de la farine et la bouillie BAMiSA se fait le plus souvent à petite échelle, par des structures qui se libèrent des solutions usuelles par choix ou par nécessité. Cependant, quelques administrations, organismes et ONG s'autorisent aussi à passer des commandes de farine BAMiSA à des UPA.

Farine et bouillies BAMiSA ont pourtant de bonnes raisons d'intéresser les structures de soins et de prévention, même si la difficulté à classer administrativement la farine BAMiSA est source de légitimes réserves de la part des Organismes et ONG et constitue, de ce fait, un obstacle à une plus large utilisation.

La conception de la farine BAMiSA répond aux lignes directrices du Codex Alimentarius relatives aux "Préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge" (CAC/GL 08-1991). Les spécifications microbiologiques pour les expertises de qualité tiennent compte des spécifications pour les « Produits déshydratés nécessitant un chauffage avant consommation » (CA/RCP 21 1979). Dans ce cadre normalisé, le Projet BAMiSA crée le concept de "farine composée permettant la préparation de bouillie amylasée de haute densité énergétique", encore appelées Bouillies Amylasées Locales à 120 Kcal/100 ml (BAL-120) ou bouillies concentrées liquéfiées.

L'expertise de qualité exercée sur les UPA par des analyses de laboratoire confère au produit "Farine BAMiSA" un statut d'aliment préventif et thérapeutique. Mais elle n'a pas fait l'objet d'études universitaires d'efficacité ce qui lui est souvent reproché. Pour les utilisateurs, le service rendu par la farine et la bouillie Bamisa est équivalent ou supérieur à celui des produits importés, pour ce qui est des MAM ou de la prévention.

La mise en œuvre du Projet BAMiSA est libre de droits. Depuis sa mise en œuvre en 1983 sous le nom Misola, puis développé à partir de 2010 sous le nom Bamisa, cette liberté a permis à de nombreuses associations et structures médicales d'adopter le Projet BAMiSA. Ainsi on peut trouver de la farine BAMiSA au Sénégal, Burkina Faso, Niger, Côte d'Ivoire, Cameroun, Tchad, Centrafrique, RDC.

Mais ces faits constructifs ne suffisent pas à donner à la farine et à la bouillie BAMiSA un statut formel. Le classement de la farine BAMiSA dans une catégorie administrative de "produit alimentaire" est difficile. En effet :

- La farine BAMiSA n'est pas identifiable à un produit de l'Agro-alimentaire ou de l'Agro-industrie. Pour cette raison il lui est difficile d'être reconnue et enregistrée par l'administration du Commerce.
- Elle n'est pas non plus un produit du secteur de la transformation informelle, ce qui lui permettrait d'éviter de se soumettre à toute réglementation et enregistrement.
- Elle n'est pas considérée officiellement comme un "Produit de Santé" et n'a pas d'AMM.
- Elle n'est pas mentionnée dans les protocoles OMS/UNICEF ou nationaux qui guident la prise en charge de la malnutrition.
- Le nom de Marque Déposée BAMiSA® protège les UPA d'une utilisation de du nom BAMiSA à des fins commerciales. Mais l'utilisation de la formule de la farine et l'usage du malt comme moyen pour liquéfier les bouillies épaisses restent libres.
- Bien que conditionnée sous le même nom de Marque et le même emballage, la farine est produite par de nombreuses UPA, grosses ou petites. L'étiquetage indique l'UPA qui l'a produite. Ce fonctionnement en réseau semble être incompatible avec un enregistrement de toutes les UPA indépendantes sous un seul dossier.
- Le Projet Bamisa s'attache à ce que farines et bouillies soient de qualité optimale.
- Le Projet BAMiSA valorise avant tout la qualité de la bouillie "telle qu'elle est préparée par la famille et mangée par l'enfant". Il attire l'attention sur le fait que les notions de bouillie et de farine sont bien distinctes, que les mots ne doivent pas être utilisés l'un pour l'autre. Les acheteurs sont attentifs à la qualité du produit dans son emballage, la "farine", mais on ne mange pas de la farine !

C) Envisager l'avenir

Dès qu'il est expliqué, le concept de BAL-120 rencontre un bon accueil de la part des personnes en charge de la lutte contre la malnutrition infantile, à tous les niveaux de responsabilités. La possibilité de disposer de farine et bouillie Bamisa répond à un besoin souvent exprimé. Pourtant, dans les faits, peu de choses changent et c'est l'agro-alimentaire du Nord qui continue à gagner le "marché mondial des enfants affamés" (1).

Alors, quelles sont les perspectives qui pourraient permettre un usage plus large des BAL-120 en général et des farines et bouillies BAMiSA en particulier ?

Faut-il renouveler les tentatives visant à l'obtention d'un numéro d'enregistrement au Registre du Commerce de chaque pays, pour chaque UPA quel que soit son niveau d'activité ? Les textes réglementaires d'un certain nombre de pays nous y engagent, mais est-ce une réponse adaptée à la majorité des UPA ?

Faut-il renouveler les demandes d'AMM en considérant que la farine BAMiSA est un produit de Santé Publique ? (2)

Faut-il s'appuyer sur les Programmes Gouvernementaux de Nutrition ? (3)

La réalisation d'une étude à caractère universitaire de l'efficacité des bouillies Bamisa serait, pour certains, une condition nécessaire à son utilisation par les

programmes de lutte contre la malnutrition, mais, même très positive, serait-elle suffisante pour convaincre ? Et quel organisme ou ONG prendrait la charge financière d'une telle étude ?

Faut-il accepter que le développement du Projet ne se fasse qu'à travers des initiatives multiples déclenchées par la découverte de la pertinence du concept BAL-120 ou la réussite en matière de lutte contre la malnutrition d'un Maquis Bébé ou d'un CREN utilisant la bouillie BAMiSA? Ce mode de développement, favorisé par les réseaux nationaux, les associations et par les informations données sur le site www.bamisagora.org, est actuellement le plus actif.

Il ne peut y avoir de réponse univoque permettant le développement des BAL-120. De multiples applications du Concept BAMiSA sont possibles en fonction des spécificités de chaque pays, de chaque association ou de chaque centre de soin.

C'est à chaque réseau BAMiSA national de trouver la meilleure façon d'insérer le Projet BAMiSA au sein des programmes de lutte contre la malnutrition de son pays. L'APPB appuiera leur démarche en fournissant la documentation, l'expertise des analyses soutiendra le réseau national avec l'aide du réseau international.

Rêvons !

La meilleure façon de venir en aide aux familles ne serait-elle pas d'inscrire dans les programmes d'éducation nutritionnelle la "*liquéfaction des bouillies épaisses par des amylases locales*" ?

Espérons qu'un jour les Protocoles OMS/UNICEF et des manuels des Agences Nationales de Nutrition feront référence aux BAL-120 comme moyen de prévenir les malnutritions et de traiter les MAM. Un grand progrès sera alors accompli, *au quotidien et à moindre coût*, dans la lutte contre la malnutrition infantile, dans le *respect des populations*.

(1) "**Le marché mondial des enfants affamés**" Le Temps, Genève, le 24 septembre 2010, Jean Pierre Papart, Michel Roulet.

(2) Les tentatives faites au Sénégal, au Niger et au Tchad n'ont pu aboutir.

(3) Le Programme National de Nutrition du Ministère de la Santé de Côte d'Ivoire a signé en octobre 2012 une "**Autorisation d'utilisation de la farine Bamisa en Côte d'Ivoire**."

(4) Celle programmée par une grosse ONG à Bangui en 2017 n'a finalement pas été entreprise.

AMM : Autorisation de Mise sur le Marché du médicament

AGR : Activités Génératrices de Revenus

ASPE : Aliments de Supplémentation Prêts à l'Emploi ou RUSF Ready to Use Supplementary Food

ATPE : Aliments Thérapeutiques Prêts à l'Emploi ou RUTF, Ready to Use Therapeutic Food

BAL-120 : .Bouillies Amylasées Locales à 120 Kcal/100 ml

GFC :Groupe de Fabrication Communautaire (

GIE : Groupement d'Intérêt Economique

MAM : Malnutrition Aigüe Modérée

MAS : Malnutrition Aigüe Sévère

UPA : Unité de Production Artisanale