

Comment est né le Projet BAMiSA

Version 06 04 2016

Pour répondre durablement au problème de la malnutrition infantile, il apparaît nécessaire de fournir aux familles des aliments diététiques qui puissent être produits au plus près des besoins et avec les seules ressources locales.

Dès 1983, la collaboration des équipes du service de pédiatrie, du centre nutritionnel et de la pharmacie à l'hôpital de Fada N'Gourma (Burkina Faso) a permis la mise au point d'une farine et d'une bouillie composée (de Petit Mil, de Soja et d'Arachide) pour répondre à cette nécessité.

La nature amylacée des bouillies explique leur consistance épaisse. Elles sont alors habituellement diluées avec de l'eau, ce qui provoque des malnutritions. C'est pour éviter ces dilutions catastrophiques que le Projet MISOLA propose, dès les années 1990, de mélanger une amylase locale aux bouillies épaisses et chaudes pour les liquéfier et non les diluer. Les bouillies ainsi obtenues sont à la fois de faible viscosité et de haute densité protéino-énergétique. Afin de faciliter l'application de cette méthode de liquéfaction, un sachet de malt riche en amylase est joint aux sachets de farine MISOLA.

Au fil des années, plusieurs acteurs adoptent ce Projet au Burkina Faso, Mali, Niger, Côte d'Ivoire, Cameroun, Tchad, Sénégal, Centrafrique. Des Unités de Production Artisanale de farine voient le jour dans ces pays.

En 2009, l'association MISOLA décide d'incorporer des amylases industrielles dans la farine. Ce choix prive les mères du contrôle, par elles-mêmes, de la liquéfaction des bouillies. Le secret de la liquéfaction reste caché !

L'Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB) est alors créée pour que cette méthode de liquéfaction puisse être partagée avec le plus grand nombre et que la liquéfaction au lieu de la dilution puisse s'inscrire dans des programmes d'éducation nutritionnelle.
