



Bouillie
Amylasée
Mil ou **M**aïs
Soja
Arachide



Un Projet contre la Malnutrition Infantile

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

Version du 01/02/2026

- BAMiSA, c'est une bouillie : La "**Bouillie Concentrée Liquéfiée**" (**BCL**).

Le concept de BCL consiste à préparer les bouillies avec beaucoup de farine et très peu d'eau, puis à ajouter une amylase naturelle à la bouillie épaisse, encore chaude. L'amylase va **liquéfier** rapidement la bouillie en transformant l'amidon en sucre. Ainsi, les BCL peuvent atteindre **120 Kcal/100ml** tout en étant de consistance fluide ou liquide. Et la catastrophique dilution à l'eau des bouillies épaisses est combattue.

- BAMiSA, c'est une farine : La "**Farine BAMiSA**".

La farine BAMiSA associe une céréale et deux légumineuses grasses, ce qui permet d'obtenir une farine "composée" ou "enrichie", ayant une **forte teneur en protéines** riches en lysine, et une **forte teneur en lipides**. Cette farine est précuite par grillage des ingrédients.

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*).

- BAMiSA, c'est "**100% Local**".

Tous les ingrédients nécessaires à la fabrication de la farine proviennent des ressources agricoles locales.

La fabrication de farine BAMiSA est réalisée soit dans des Unités de Production Artisanale (**UPA**) qui développent des Activités Génératrices de Revenus (AGR), soit par des Groupes de Fabrication Communautaire (**GFC**), ou encore à domicile.

L'utilisation des amylases disponibles localement : **Malt** obtenu par germination de céréales ou **Patate Douce**, mais aussi le lait ou la salive de la maman (qui sont très riches en amylases), permet de liquéfier les bouillies épaisses en toutes circonstances.

- BAMiSA, c'est un projet de "**Santé Publique**".

Selon l'OMS, « Pour lutter efficacement contre la malnutrition, les bouillies destinées aux jeunes enfants doivent être de **haute densité protéino-énergétique** tout en étant suffisamment **fluides** et **digestes** et ainsi être consommables dès 6 mois ». Les BCL répondent à ces recommandations.

La recette de BCL se résume à la formule « **1 + 2 + 3** », soit **1** volume de farine + **2** volumes d'eau + **3** pincées d'amylase naturelle. Cette recette est proposée comme thème **d'Education Nutritionnelle**, à la disposition des Services de Santé, des communautés de quartier ou de village et des familles.

- BAMiSA, c'est un "**Réseau d'Acteurs**".

Le Projet BAMiSA fonctionne dans une douzaine de pays africains. En France, l'Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB) coordonne le Projet BAMiSA et accompagne les Acteurs et leurs partenaires.

NB. La fabrication non commerciale de Farine BAMiSA est libre. Si la **Farine** est vendue sous le nom **BAMiSA®**, sa production est soumise au respect des 10 articles de la **Charte du Projet BAMiSA**.

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