

# Le concept de Bouillie Concentrée Liquéfiée

Version du 22/11/2024

Le concept de Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL) développe la possibilité de **liquéfier des bouillies épaisses** grâce à l'addition d'**amylases naturelles dans la bouillie** encore chaude. Il se fonde sur des pratiques traditionnelles et sur des publications scientifiques dont les plus anciennes datent de 1983 <sup>(1)</sup>.

Les principales sources d'amylases naturelles sont les céréales germées, certaines patates douces, le lait maternel, la salive de la maman.

Les amylases naturelles transforment l'amidon pour rendre les bouillies fluides et digestes, sans en modifier leur valeur protéino-énergétique.

La liquéfaction des bouillies épaisses permet d'éviter les catastrophiques dilutions des bouillies avec de l'eau.

1° Le concept de BCL attire l'attention sur l'**aliment "bouillie"**.

Le jeune enfant consomme de la bouillie. Il ne mange pas directement de la farine. La bouillie est souvent le « second aliment de l'enfant » en complément du lait maternel qui est le « premier aliment de l'enfant ». La qualité nutritionnelle d'une bouillie n'est pas déterminée par sa consistance mais par :

- La quantité de matière sèche (MS) réellement consommée <sup>(2)</sup>,
- La qualité de la farine qui a servi à sa préparation <sup>(3)</sup>.

2° Le concept de BCL tient compte de la **physiologie particulière du jeune enfant**. En effet :

- Son immaturité bucco-dentaire ne lui permet pas de "manger de tout",
- Son immaturité enzymatique limite sa capacité à manger et à digérer l'amidon du fait de son déficit en amylases salivaires et pancréatiques,
- Son faible volume gastrique ne lui permet pas de manger de grandes quantités à chaque repas,
- Ses besoins sont très élevés en énergie et en protéines.

3° Le concept de BCL propose la préparation de **bouillies qui concilient haute densité protéino-énergétique et faible viscosité** <sup>(4)</sup>.

• La "concentration" permet d'atteindre une haute densité protéino-énergétique par unité de volume. Comparée à une bouillie ordinaire de même volume, la quantité de MS est multipliée par trois ou quatre. La "concentration" évite ainsi les grands volumes que l'enfant devrait théoriquement manger si la bouillie épaisse avait été diluée. (Réduction de l'encombrement).

• La "faible viscosité" permet que la bouillie soit **rapidement, entièrement et proprement** consommée ou bue par l'enfant.

4° Le concept de BCL permet la préparation de **bouillies facile à digérer**

• La transformation de l'amidon en sucres assimilables est une prédigestion qui permet à l'enfant de digérer rapidement la bouillie et lui permet de reprendre le sein plus rapidement.

5° Le concept de BCL apporte une solution « **simple, locale, autonome, partout reproductible, économiquement viable, durable et à faible impact carbone** » à la question " Quel aliment donner en complément de l'allaitement maternel ".

Les BCL sont une alternative aux bouillies faites de farines industrielles et à certains aliments utilisés dans la lutte contre la malnutrition. Cette alternative respecte le contexte **socio-économique** des communautés.

6° Le concept de BCL est un outil utilisable comme thème d'**éducation nutritionnelle**.

*La bouillie BAMiSA est un exemple de Bouillie Concentrée Liquéfiée*