

Le concept de Bouillie Concentrée Liquéfiée, BCL

Version du 01/06/2026

Le concept de Bouillie Concentrée Liquéfiée s'attache à montrer l'importance de la **liquéfaction des bouillies** par l'addition d'**amylases naturelles**.

Ce concept se fonde sur des pratiques traditionnelles et sur des publications scientifiques dont les plus anciennes datent de 1983 (Cf. Document 09 B « Le concept de BCL, Documentation générative »)

Les amylases naturelles utilisées pour la préparation de BCL sont principalement les céréales germées, certaines patates douces, le lait maternel, la salive de la maman. (Cf. Document 04 A)

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

Le jeune enfant mange de la bouillie, aliment spécialement préparé à son intention. Il ne consomme pas de la farine. La bouillie est souvent le «second aliment», donné en complément du lait maternel, «premier aliment de l'enfant». Ce n'est pas la consistance de la bouillie qui détermine sa qualité nutritionnelle, mais la quantité de nutriments apportés (par la farine). La proportion Farine/Eau est donc déterminante. Dans les bouillies ordinaires "farine + eau", cette proportion est de 1 volume pour 6 volumes. Dans les BCL cette proportion est de 1 volume pour 2 volumes.

2° Le concept de BCL se fonde sur la **transformation des amidons** par des amylases naturelles. La dégradation enzymatique des amidons rend les bouillies plus fluides et plus digestes, sans en modifier leur valeur protéino-énergétique.

3° Le concept de BCL tient compte de la **physiologie particulière des jeunes enfants**. En effet :

- Leur immaturité bucco-dentaire ne leur permet pas de "manger de tout",
- Leur immaturité enzymatique, déficit en amylases salivaires et pancréatiques, limite leur capacité à manger et à digérer l'amidon,
- Leur faible volume gastrique ne leur permet pas de manger de grandes quantités à chaque repas,
- Leurs besoins en énergie et en protéines sont très élevés et doivent être couverts avec de petits volumes alimentaires.

4° Le concept de BCL propose la préparation de **bouillies concentrées qui sont ensuite liquéfiées**.

- La "concentration" permet aux bouillies d'avoir une haute densité protéino-énergétique. Elle permet de multiplier par trois ou quatre la quantité de farine (ou de matière sèche MS) par unité de volume.
- La concentration triple ou quadruple l'apport de la bouillie en micronutriments.
- La "concentration" a pour effet d'épaissir la bouillie.
- La "liquéfaction" permet de "désépaissir" la bouillie sans ajouter d'eau et de combattre la catastrophique dilution de la bouillie avec de l'eau, pratique qui "noie la bouillie".

5° Le concept de BCL permet la préparation de **bouillies faciles à consommer et à digérer**.

- La consistance fluide ou liquide permet à l'enfant de boire rapidement, entièrement et très proprement la bouillie qui lui est destinée.
- La liquéfaction enzymatique réduit le phénomène d'encombrement digestif (Dietary Bulk) responsable du "ventre plein" et de mal-digestion.
- La transformation de l'amidon en sucres assimilables est une "prédigestion" qui permet à l'enfant de digérer la bouillie aussitôt et lui permet de reprendre le sein rapidement.

6° Le concept de BCL est un thème d'**éducation nutritionnelle** qui apporte une réponse aux questions "Quel aliment donner en complément de l'allaitement maternel ?" et "Comment alimenter un enfant malnutri ?".

Le concept de BCL est applicable à toutes les bouillies, quel que soit la farine utilisée.