

## Fabrication communautaire et à domicile de la farine BAMiSA -

Révision du 29/08/2023

Donner à un petit groupe de femmes ou à une famille la possibilité de fabriquer une farine composée (enrichie) de très bonne qualité nutritionnelle, est une réponse innovante aux questions de nutrition en particulier pour lutter contre la malnutrition infantile,

Dans ce sens, la fabrication communautaire ou domiciliaire de farine et d'amylases naturelles, en toute autonomie, peut s'intégrer aux programmes de Santé Publique.

La fabrication de **farine BAMiSA** est, en effet, tout à fait possible, dans des conditions simples et avec des moyens matériels modestes. Cela permet de fabriquer de la farine en peu de temps et quasiment n'importe où. Ce mode de fabrication est très facilement reproductible, permet de vulgariser la fabrication de la farine BAMiSA, de préparer des Bouillies Concentrées Liquéfiées (BCL), et faire l'objet de séances d'éducation nutritionnelle.

Le mode de fabrication de farine BAMiSA en Groupe de Fabrication Communautaire (GFC)<sup>(1)</sup> et à domicile est très proche du procédé de production de la farine en UPA, procédé auquel on se référera. (Cf. Document 03c - La farine BAMiSA Fabrication en UPA). La principale différence consiste à mesurer des proportions des ingrédients en **volumes** et non en **poids**.

NB. Il est aussi possible de préparer directement de la **Bouille Concentrée Liquéfiée**, sans passer par le stade de farine BAMiSA. (Voir Document 05h - Planche pédagogique n°2 Préparation directe de BCL).

### 1. La mesure des ingrédients en volumes

Le mélange des ingrédients entrant dans la préparation de la farine se fait en **volumes** de grains grillés, de sucre et de sel iodé. C'est une méthode plus accessible que la mesure en **poids** mais suffisamment fiable, comme en témoigne les analyses chimiques qui ne montrent pas de différences significatives entre les deux méthodes. Comme il n'y a pas besoin d'avoir de balance, cette méthode est facile à vulgariser.

Pour mesurer les ingrédients en volumes, choisir un récipient de taille adaptée à la quantité de farine souhaitée (louche, bol, boîte de conserve, cuvette, calebasse, ...) et remplir ce récipient à ras, sans faire bomber.

Les ingrédients seront mélangés selon les proportions en volume définies ci-dessous, avant d'être mélangés et broyés au moulin. On retrouve la formule **621** pour les ingrédients grillés.

Petit Mil grillé	:	<b>6</b> volumes
Soja grillé	:	<b>2</b> volumes
Arachides grillées	:	<b>1</b> volume
Sucre	:	1/2 volume
Sel iodé	:	< 1 dixième de volume

Proportions pour le mélange des ingrédients en volume.

NB. Si le GFC dispose d'une balance, utiliser alors les proportions en poids.

## 2. La préparation des ingrédients

La préparation des ingrédients suit les règles de la préparation en UPA. Mais les moyens dont on dispose étant plus limités, il peut être nécessaire d'adapter certaines étapes. Le tri des ingrédients doit être soigné et l'hygiène, sans être forcément aussi stricte, sera aussi respectée.

Le grillage peut se faire dans une marmite en métal ou en terre.

NB. Pour faire rapidement une petite quantité de farine, il est possible de griller le mil et le soja sans attendre qu'ils aient complètement séché.

### Préparation du PETIT MIL, du SORGHO ou du MAÏS :

Comme les disponibilités en d'eau sont souvent limitées, faire précéder le lavage d'un bon vannage et/ou d'un tamisage.

### Préparation du SOJA :

Après grillage, le décorticage peut se faire entre deux pierres (ou avec un petit moulin manuel, en écartant les disques).

### Préparation des ARACHIDES :

Les méthodes de grillage des arachides sont généralement connues des femmes, mais il faut veiller à leur qualité (en particulier leur maturité) et éliminer absolument les grains abîmés, contaminés par des aflatoxines. Le dépelliculage peut se faire en les frottant dans un sac bien propre.

## 3. Le conditionnement

La farine est destinée à être consommée dans les jours ou dans les semaines qui suivent sa fabrication et à proximité du lieu de fabrication. Le conditionnement peut donc être plus simple, dans des sachets ordinaires noués, dans des pots ou des petits seaux fermés.

La quantité d'amylase naturelle jointe à la farine peut être préparée en quantité abondante. De cette façon, l'amylase naturelle pourra être utilisée pour liquéfier toutes sortes de bouillies. Elle sera donc conditionnée à part, à l'abri de l'humidité.

## 4. La mouture

La mouture se fait au moulin le plus proche, le moulin du quartier, à moins que le Groupement ait son propre moulin pour d'autres usages.

Penser à nettoyer le moulin avant de moudre.

Si le moulin n'est pas à proximité, bien emballer le mélange à l'aller et la farine au retour pour éviter les pertes et les contaminations pendant le transport.

## 5. La préparation de l'amylase naturelle

La préparation du malt sera entreprise deux ou trois jours avant la date prévue pour la fabrication de la farine elle-même. En effet, comme la germination des céréales demande au minimum 48 heures, ce sera la première étape à organiser.

La préparation de la patate douce est plus rapide. Elle est possible en une journée si le temps est sec.

L'usage d'un petit moulin manuel est pratique pour réduire les graines germées et séchées en farine

La farine d'amylase naturelle sera testée pour vérifier qu'elle liquéfie bien la bouillie épaisse.

