

Le concept de Maquis Bébés

Version du 30 09 2021

Les MBB ont pour objectif la **prévention de la malnutrition infantile**.

Les « Maquis Bébés » (MBB) sont des lieux de **restauration infantile** et d'**éducation nutritionnelle**. Dans ces MBB sont distribuées, quotidiennement, des **Bouillies Concentrées Liquéfiées (BCL)**, préparées sur place, données ou vendues à un prix "social", accessible aux familles démunies.

Les **Bouillies Concentrées Liquéfiées** sont des bouillies de haute valeur protéino-énergétique (**120 Kcal** pour 100 ml), riches en lysine, préparées à partir de **farines composées** (céréale et de légumineuses grasses). La farine BAMiSA est conçue pour préparer des BCL.

Les MBB participent à l'**Éducation Nutritionnelle** : L'utilisation de farine composées et surtout l'usage d'**amylases locales** (malt et aussi lait et salive de la maman) permet d'apprendre aux mamans à **liquéfier** elles-mêmes les bouillies composées épaisses, sans les **diluer** à l'eau.

Les MBB trouvent leur place dans les programmes de **Prévention de la malnutrition**, en lien avec les structures de **Santé Publique** et d'**Action Sociale**.

MISE EN ŒUVRE DES MBB

Les MBB sont des « **structures légères** », gérées localement, fonctionnant au moindre coût et limités dans le temps.

Les MBB BAMiSA sont mis en place grâce à des **Actions de Solidarité** soutenues par des associations ou des ONG qui achètent ou subventionnent l'achat de farine BAMiSA..

Les MBB s'organisent en structures **autonomes et durables**, évoluant par exemple vers des programmes de Groupe de Fabrication Communautaire de farine ou de "Mamans Bamisa".

Pour garder aux MBB une gestion simple et la possibilité de faire de l'éducation nutritionnelle, le nombre d'enfants par MBB semble devoir ne pas dépasser quelques dizaines d'enfants. Les MBB peuvent aussi être développés dans le cadre de programmes d'aide alimentaire de grande envergure.

Les MBB peuvent s'approvisionner en farine dans l'Unité de Production Artisanale (UPA) BAMiSA la plus proche. Un Groupe de Fabrication Communautaire (GFC) de farine BAMiSA peut aussi se constituer pour fournir la farine composée et le malt.

Les MBB pourraient ainsi

- Contribuer à améliorer le quotidien des enfants en leur apportant 250 Kcal et 9g de protéines, en complément du lait maternel et du plat familial.
- Apprendre aux mères à ne plus **diluer** les bouillies épaisses avec de l'eau mais à les **liquéfier avec** une amylase locale.
- Mettre en place des structures pérennes de prévention de la malnutrition.

NB. Lorsque des enfants modérément malnutris sont repérés parmi les enfants du MBB, ils devraient pouvoir bénéficier de 2 BCL par jour. Pour eux, mettre en place une distribution complémentaire de bouillie ou un don de farine à la mère.