



RAPPORT DE LA FORMATION DES FORMATEURS SUR LA PRODUCTION DU « MALT POUR LA BOUILLIE »



La formation s'est tenue à SELIBABY, MAURITANIE

du 24 au 27 février 2021



I. Introduction :

Dans le cadre du lancement du projet pilote intitulé **Autonomisation des femmes dans le cadre de la lutte contre la malnutrition chez les enfants de moins de 5 ans**, une formation de formateurs a eu lieu sur la préparation de bouillies concentrées et liquéfiées **sans les diluer, grâce au procédé du "Malt riche en amylases"** ou "**Malt pour la bouillie**".

Cette formation a été faite au profit de deux unions de coopératives féminines au niveau de Selibaby. Ces deux unions regroupent au total à 216 coopératives dont 167 pour l'UCFG et 49 pour l'UCDG.

La formation a été conduite par l'ONG ACSADE avec la participation de la DRAS du Guidimakha, le CS de la Moughataa de Selibaby, l'ONG Actions et l'association main dans la main.

ACF a été invitée mais n'a pas répondu présent, ce que nous regrettons.

II. Objectif général :

Préparation de **bouillies concentrées et liquéfiées** (BCL) grâce au procédé du Malt riche en amylases afin de prévenir et de lutter contre la malnutrition en milieu communautaire dans le but de rendre les femmes autonomes en matière de nutrition infantile par l'utilisation de ressources agricoles locales et de technologies traditionnelles améliorées.

III. Résultats attendus :

A la fin de la formation, les 15 participant(e)s seront capables de connaître les procédures de fabrication du Malt à partir d'une céréale locale et de préparer des bouillies concentrées et liquéfiées grâce à ce Malt.

IV. Contenu de la formation :

La formation s'est déroulée sous forme théorique avec des images à l'appui et sous forme pratique en suivant toutes les étapes de la production.

Les étapes de la préparation sont au nombre de 6 :

- 1° Préparer les graines,
- 2° Faire germer les graines,
- 3° Sécher les graines germées,
- 4° Moudre et tamiser,
- 5° Tester le pouvoir de liquéfaction du malt
- 6° Conditionner et conserver le malt.



Des explications claires ont été données durant 4 jours dans les langues locales qui sont le Soninké, le Poular et le Hassaniya sur comment préparer du "Malt riche en amylases" ou "Malt pour la bouillie".

V. Déroulement de la formation :

5.1. Premier jour de formation :

La formation a commencé par un tour de table où tous les participants se sont présentés et ont fait une brève description des activités de leur coopérative : Plusieurs aspects dont l'agriculture (maraichage), élevage (poulet de chair), conservation des produits alimentaires, transformation des déchets plastiques, sensibilisation sur la santé, entre autres.

La formation a commencé par une discussion sur les causes de la malnutrition chez les enfants de moins de 5 ans. Plusieurs questions ont été posées aux femmes comme :

- Décrire l'alimentation du nourrisson (6 à 24 mois), du jeune enfant (25 à 59 mois), des femmes enceintes et des femmes allaitantes ?
- Décrire la composition des aliments et leurs importances ?
- Décrire la constitution des aliments et leurs importances ?

De réponses données par les femmes, on peut citer en résumé :

- Les enfants sont nourris jusqu'à ce qu'ils se rassasient pendant chaque repas, mais la malnutrition est toujours là malgré la disponibilité des denrées céréalières comme le maïs, mil, sorgho, riz,
- Les enfants sont généralement nourris exclusivement au sein entre 2 à 4 mois. On introduit des aliments constitués de bouillies sans vitamines car on n'a pas de légumes,
- A part les plats familiaux, les femmes enceintes et femmes allaitantes n'ont aucun autre apport nutritionnel qui leur permettent de se nourrir de façon adéquate afin d'éviter d'avoir des enfants à faible poids ou malnutris,
- Les aliments que nous consommons sont essentiellement composés de riz, viande, poisson, mil, mais,

Des discussions très poussées ont permis aux participants surtout les femmes représentantes des coopératives de mieux comprendre quelques aspects liés à la nutrition et à la façon de nourrir les enfants et les femmes enceintes et allaitantes.

RAPPELS :

- Allaitement maternel exclusif : 08 à 12 tétées par jour, 20 à 30 mn par tétée. Soit 02 à 06 h de temps par jour.
- Alimentation complémentaire pour les + de 6 mois :
 - 6 à 9 mois : 03 repas par jour plus les tétées,
 - 12 mois : 03 repas plus une collation plus les tétées,



- 12 à 24 mois : 03 repas plus deux collations plus les tétées
- Alimentation de la femme enceinte : 03 repas et une collation par jour
- Alimentation de la femme allaitante : 03 repas et deux collations par jour

Ensuite, il y a eu une présentation théorique des 6 étapes de la préparation du malt avec un appui en images du Petit Guide Illustré sur la préparation du malt (Document 04a du site www.bamisagora.org de l'APPB).

1° Préparer les graines :

Cette phase s'est faite en 3 parties qui sont :

- Choisir de belles graines vivantes, de sorgho, de maïs, de riz paddy ou de petit mil : Toutes ces variétés de céréales peuvent être utilisées pour préparer du malt. Il est important de choisir des graines bien conservées de la céréale choisie, si possible de la dernière récolte, de façon à ce qu'elles puissent toutes germer.

Il a été recommandé dans cette phase d'essayer différentes céréales et de choisir celle qui vous permet de préparer le malt le plus liquéfiant.

- La quantité de graines à mettre à germer : Elle est fonction de la quantité de farine prévue.
- Vanner, tamiser – calibrer, laver, trier les graines : Un calibrage avec un tamis adapté, permet de ne garder que les plus grosses graines. Lors du lavage, ne garder que les bonnes graines "lourdes", mûres et grosses qui pourront germer.

2° Faire germer les graines :

- Réhydrater les graines : Le trempage dans un peu d'eau permet de faire gonfler les graines (de les réhydrater) et de les "réveiller". Selon les graines, le trempage peut nécessiter plusieurs heures. Changer l'eau de trempage et utiliser de l'eau potable légèrement javellisée.

Il leur a été expliqué que les graines ont besoin d'air pour vivre et germer et qu'un trempage trop long risque de les asphyxier et de les faire fermenter.

NB : Pour que la germination puisse se faire pendant la formation, nous avons commencé cette phase à la veille de la formation, c'est-à-dire le 23 février 2021.

- Maintenir les graines humides en les trempant ou en les arrosant régulièrement pendant 2 à 5 jours. Entretenir la germination jusqu'à ce que le germe soit bien visible.

Il leur a été conseillé de couvrir les graines, les placer à l'ombre, à l'abri des courants d'air, du froid ou d'une forte chaleur.

3° Sécher les graines germées :



Bien sécher les graines germées au soleil et les trier pour ne garder que les graines qui sont bien germées.

Le malt qui sèche peut attirer les mouches. Couvrir alors avec un linge ou une moustiquaire.

Pour ne prélever que les graines germées, utiliser une fourchette et secouer un peu.

Les graines non germées ne seront pas utilisées.

Attention : Par temps très humide, il est possible de finir le séchage en chauffant très faiblement les graines germées, "la main dans la marmite" !

4° Moudre et tamiser :

- **Moudre finement :**

On peut moudre le malt avec le moulin à mil ou avec le moulin dit « à Pâte d'arachide » ou à la pierre.

Attention : Eviter que les petites quantités de farine de céréales germées ne se trouvent dispersées dans une autre mouture.

- **Tamiser pour éliminer les débris et les enveloppes**

Tamiser avec un tamis à mailles fines.

5° Tester le pouvoir de liquéfaction du malt :

Préparer une bouillie selon la « Recette « 1 + 2 + 3 »

La bouillie "sans malt" est la même bouillie liquéfiée "avec du malt"

6° Conditionner et conserver le malt :

- **Conditionnement :**

Observer le petit sachet de malt au-dessus de la farine.

Mettre le malt dans des petits sachets hermétiques, faciles à ouvrir et à fermer.

- **Conserver au sec :**

Le malt qui n'est pas conditionné peut être conservé en pot. Le malt bien sec et bien conservé au sec garde son pouvoir amylasique plusieurs mois. Il peut être utilisé pour préparer des BCL avec n'importe quelles farines.

Après l'exposé théorique, nous avons choisi le maïs, le petit mil et le gros mil pour expérimenter. Nous avons ainsi mis la première et deuxième étape en pratique en choisissant de belles graines vivantes pour chaque céréale.



Pour chaque céréale nous avons pris 2 Kg afin d'obtenir une quantité de Malt pouvant être partagée aux bénéficiaires, afin qu'ils puissent faire la démonstration de la bouillie concentrée et liquéfiée. Chacune de leur côté, nous avons vannées, tamisées – calibrées, lavées, triées les graines. Avec le lavage, nous n'avons gardé que les plus grosses graines ("lourdes", mûres et grosses).

Nous avons fait ensuite le trempage dans un peu d'eau javellisé pour faire gonfler les graines (les réhydrater) et les "réveiller".

5.2. Deuxième jour de formation :

Le deuxième jour de la formation a permis de couvrir les graines, les placer à l'ombre, à l'abri des courants d'air, du froid ou d'une forte chaleur après le trempage de près de 5 h. les sacs ont été mis dans un endroit propre et en sécurité.



Une personne a été désignée pour maintenir les graines humides en les trempant ou en les arrosant régulièrement pendant les 2 à 5 jours afin d'entretenir la germination jusqu'à ce que le germe soit bien visible.

5.3. Troisième jour de formation :

La formation du troisième jour était consacrée au séchage des graines germées au soleil et leurs triages pour ne garder que les graines qui sont bien germées. Pour protéger le malt des mouches, nous avons couvert avec du linge propre et transparent.



Les graines non germées ont été enlevées.



Chaque céréale est séchée à part.

Après séchage, les graines ont été finement pilées au moulin puis passées au tamisage avec un tamis à mailles fines.



Chaque céréale est mise à part.

5.4. Quatrième jour de formation :

A la dernière journée de formation, nous avons préparé une bouillie concentrée et fait le test pour la liquéfaction de la bouillie.

Le restant du malt a été mis dans des sachets pour conservation et distribution aux bénéficiaires.



Préparation d'une bouillie concentrée pour la démonstration

La bouillie est préparée à partir du gros mil. Elle a été faite avec une petite quantité d'eau et une quantité permettant à la fin de la cuisson d'être une pâte de bouillie concentrée et non liquide.



Premier test fait avec le malt fait à partir du maïs.

La liquéfaction a été faite par le malt de maïs sur une pâte de mil.



Deuxième test fait avec le malt fait à partir du mil.

La liquéfaction a été faite par le malt de mil sur une pâte de mil.



UCFG : Union des Coopératives Féminines du Guiidmakha avec 167 coopératives féminines, Les présentes pour la formation sont : Hassinatou Ba, Moussokro Traoé, Djeba Souleymane Camara, Fati Ifra Dia, Assa Traoré, Koriyé Bouchkar et Vatimetou Mohamed.

UCDG : Union des Coopératives pour le Développement du Guiidmakha avec 49 coopératives, Les présentes pour la formation sont : Fati Camara, Fatimata Sidi Sow, Maimouna Tijane Ba, Rabia Mohamed Konaté, Zeinabou Mahmoud,

DRAS : Direction Régionale de l'Action Sociale.
Saidou Amar Ba responsable des soins de santé primaires

CS : Centre de santé.
Diarra Diakhité responsable nutrition

ONG Actions : Une ONG nationale qui œuvre dans le domaine de la malnutrition modérée.
Cheikhna Mangassouba et Sy Boubacar

AEMS : Association Espoir de Selibaby, Main dans la main
Yelly Fofana et Kadia Diaw

ACF : Action Contre la Faim

APPB : Association de Promotion du Projet BAMiSA
76 490 RIVES EN SEINE, FRANCE www.bamisagora.org
00 33 6.51 27 76 15 f.laurent76@free.fr

Rédaction : Mr Mamadou Mangassouba
SELIBABY, le 06/03/2021

Mr Mamadou Mangassouba,
Président, ONG ACSADE
SELIBABY, MAURITANIE
+ 00 222 33 08 70 98
ongacsade@gmail.com