



COURRIERS de L'APPB à l'OMS et au PAM



Bouillie Amylasée Mil Soja Arachide

www.bamisagora.org

de Dr François LAURENT
Président de l'Association de Promotion du Projet BAMiSA.
A L'OMS, nutrition@who.int

Le 17 décembre 2021

Madame, Monsieur,

Je me décide à vous écrire après la lecture de deux publications : L'une émanant de votre organisme «Guideline on the dairy protein content in ready-to-use therapeutic foods for treatment of uncomplicated severe acute malnutrition», et l'autre de Cochrane Library « Ready-to-use therapeutic food (RUTF) for home-based nutritional rehabilitation of severe acute malnutrition in children from six months to five years of age».

Le Projet BAMiSA s'inscrit en effet dans la démarche décrite dans ces documents. Le travail de terrain réalisé par des acteurs du Projet Bamisa nous a donné matière à rédiger les deux documents en PJ qui décrivent la prise en charge à domicile, uniquement avec des produits locaux, d'enfants sévèrement malnutris sans complication.

Le Projet BAMiSA se fonde sur le concept de Bouillie Concentrée Liquéfiée, décrit dans la deuxième PJ. La Bouillie Concentrée Liquéfiée BAMiSA est utilisée par un certain nombre de projets de prévention et le traitement des MAM depuis de nombreuses années dans quelques pays africains. Comme vous le verrez, l'usage de BCL accompagnées d'Huile de Palme Rouge permet de prendre en charges des enfants MAS qui n'auraient sans doute pas trouvé de traitement.

C'est en particulier au sujet des BCL que je souhaite attirer votre attention. De nombreux médecins et même professeurs de pédiatrie africains reconnaissent que ce principe de liquéfier des bouillies épaisses avec des amylases locales est parfaitement pertinent. Mais ce principe n'étant pas inscrit dans les recommandations OMS UNICEF, il leur est difficile d'en faire la promotion.

Pourrais-je avoir votre point de vue sur l'intérêt de la liquéfaction des bouillies par du malt, proposée dès 1983 par Mosha et Svanberg ?

Veillez recevoir mes respectueuses salutations.

Dr François LAURENT

Président de l'Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB)
Créateur du Projet MISOLA, puis du Projet BAMiSA.
Tél : 00 33 (0)6 51 27 76 15, f.laurent76@free.fr



[Pièces jointes reproduisant quelques Documents du site www.bamisagora.org](http://www.bamisagora.org)

- [05b 1 - La Bouillie BAMiSA Fiche Produit et recette.](#)
- [05d 1 – Le Concept de Bouillie Concentrée Liquéfiée](#)
- [07h - Contribution du Projet Bamisa au traitement des MAS](#)
- [09a – Le Projet BAMiSA au fil des jours - Analyse des résultats du cycle 6 du Programme Urgence Malnutrition par l'APPB.](#)
- Moshia, A.C., Svanberg, U. *Preparation of weaning foods with high nutrient density using flour of germinated cereals* UNU Food and Nutrition Bulletin 5(2),10-14, 1983



Bouillie Amylasée Mil Soja Arachide
www.bamisagora.org

From : Dr François LAURENT President of the **Association de Promotion du Projet BAMiSA.**

To : The WHO, nutrition@who.int

December 17, 2021

Madam, Sir,

I have decided to write to you after reading two releases: the first issued from your organization, «Guideline on the dairy protein content in ready-to-use therapeutic foods for treatment of uncomplicated severe acute malnutrition», and the other issued in the Cochrane Library, « Ready-to-use therapeutic food (RUTF) for home-based nutritional rehabilitation of severe acute malnutrition in children from six months to five years of age».

The BAMiSA project is totally in line with the process described in these documents. The fieldwork achieved by the BAMiSA Project stakeholders has provided material for the editing of two documents (attached) which describe the home-based management of child-care, only using local products, set up for children suffering from severe malnutrition without complications.

The BAMiSA project is grounded on the concept of Liquefied Concentrated Porridge (LCP) described in the second document attached. Liquefied Concentrated Porridge has been used in a good number of projects for the prevention and treatment of malnourished children for many years in several African countries. As you will see, the use of LCP BAMiSA, supplemented by red palm oil, enables to take charge of severely malnourished children who would not have found any treatment.

It is on the LCP concept that I would more specifically like to draw your attention. Many African doctors and Professors of Paediatrics admit that the concept of liquefying thick porridges with local amylases is perfectly relevant. But as this concept is not inscribed in the OMS/UNICEF recommendations, it is difficult for them to promote it.



Production Artisanale (UPA) de farine infantile et en particulier à celles qui produisent de la farine BAMISA.

La formulation de cette farine composée et la conception de la recette de Bouillie Concentrée Liquéfiée ont pris forme à Fada N’Gourma au Burkina Faso à partir de 1982, sous le nom de Projet MISOLA. L’association Misola ayant opté pour l’incorporation d’amylases industrielles à la farine, l’association de Promotion du Projet Bamisa (APPB) a été créée en 2009 afin de continuer à promouvoir l’usage d’amylases locales pour liquéfier les bouillies épaisses.

Certains acteurs du Projet BAMISA nous informent de votre appui à leur UPA dans différents pays, en particulier au Cameroun, au Tchad et au Burkina Faso. L’attention et le soutien que vous leur apportez est un encouragement tant pour ces acteurs qu’une validation de notre démarche. Aussi, nous nous permettons de vous présenter un peu plus précisément le Projet BAMISA.

Notre démarche tend à soutenir « Le droit des peuples à se nourrir eux-mêmes et le droit des familles à nourrir elles-mêmes leurs enfants ».

C’est pourquoi nous définissons le Projet BAMISA comme « un Projet de Santé Communautaire et de Santé Publique qui a pour objectif de contribuer à la lutte contre la malnutrition des enfants et des adultes dans les pays tropicaux, en particulier africains, en lien avec les structures de santé des pays et à partir des seules ressources locales».

Le projet BAMISA se concrétise par la fabrication d’une farine-composée (céréale / légumineuses grasses) accompagnée d’un petit sachet de malt. La farine BAMISA se compose de produits cultivés localement (mil ou maïs, soja et arachide). Pour permettre une réelle autonomie, farine et malt sont fabriqués selon des procédés artisanaux ce qui évite l’adjonction d’amylases agro-industriels à la farine. Certaines UPA ont des volumes de production qui les rendent capables de répondre à des commandes institutionnelles importantes. La fortification de la farine par l’addition de micronutriments est bien sûr possible si ceux-ci sont fournis aux UPA.

Le Projet BAMISA a également pour ambition de promouvoir l’ajout, en très petite quantité, de “malt riche en amylases” dans les bouillies épaisses afin de résoudre les problèmes liés à de l’effet bourrant (Dietary Bulk) de l’amidon, source de difficultés de déglutition chez le jeune enfant et chez l’adulte gravement malade. La liquéfaction permet ainsi d’éviter la catastrophique dilution des bouillies épaisses avec de l’eau.

Le Projet BAMISA s’appuie sur un réseau d’associations locales, de GIE et de coopératives, qui développent des activités génératrices de revenus, dans une dizaine de pays africains.

Le rôle de notre Association de Promotion du Projet BAMISA (APPB) est de mettre à disposition les tutoriels pour la production de farine, pour la préparation de malt et de proposer, comme thème d’Education Nutritionnelle, la “Recette de Bouillie Concentrée Liquéfiée” (BCL).

Notre association participe au financement d’actions de formation pour l’éducation nutritionnelle et au démarrage d’initiatives locales de fabrication locale des farines et de bouillies. Notre rôle consiste également à faciliter la mise en réseau des différentes associations qui travaillent autour de ce Projet, tant au Nord qu’au Sud.



Avec l'appui du Laboratoire Département d'Analyse 76 de Rouen (France), nous assurons également le suivi de qualité des échantillons qui nous sont fournis (Utilisation du conditionnement normalisé, efficacité amylasique du malt, analyses bactériologiques et chimiques).

Sur notre site www.bamisagora.org vous trouverez des informations précises sur la farine BAMiSA, la Bouillie Concentrée Liquéfiée et le malt ainsi que leur composition et leur mode de préparation.

Vous y trouverez également notre analyse des résultats de la prise en charge, d'enfants sévèrement malnutris par un Centre de Santé de Ouagadougou. Leur traitement s'est fait selon un protocole à base de BCL BAMiSA additionnées d'huile de palme rouge. (Document 09a).

Nous sommes à votre disposition pour plus amples échanges si vous le souhaitez.

Avec mes respectueuses salutations

Dr François LAURENT

Président de l'Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB)

Créateur du Projet MISOLA, puis du Projet BAMiSA.

Tél : 00 33 (0)6 51 27 76 15, f.laurent76@free.fr



Bouillie Amylasée Mil Soja Arachide
www.bamisagora.org

From : Dr François LAURENT

President of the **Association de Promotion du Projet BAMiSA.**

To: The office managers of the Regional Centers of the World Food Programme (WFP) and the CERFAM.

WFP.Ouagadougou@wfp.org, cameroon.communications@wfp.org ,
WFP.Ndjamena@wfp.org , wfp.bissau@wfp.org , WFP.Antananarivo@wfp.org,
WFP.Maputo@wfp.org, WFP.Cotonou@wfp.org, WFP.Bangui@wfp.org,
brazzaville.registry@wfp.org, WFP.Abidjan@wfp.org, claude.kalinga@wfp.org,
WFP.Nouakchott@wfp.org, niger.information@wfp.org, wfp.bamako@wfp.org,
WFP.Dakar@wfp.org, wfp.cerfam@wfp.org, marie.dasylya@wfp.org,
patrick.teixeira@wfp.org

January 26th, 2022

Madam, Sir,

We pay close attention to the support the WFP is providing to some of the Artisanal Productive Units (Unités de Production Artisanale or UPA in French) making infant flours, and more specifically to those producing BAMiSA flour.

The formulation of this compound flour and the design of the recipe of the "Bouillie Concentrée Liquéfiée" (liquefied concentrated porridge) were implemented at Fada N'Gourma in Burkina Faso in 1982, bearing the name 'Projet MISOLA'. Because the Misola association had opted for the incorporation of industrial amylases to the flour, the 'Association pour la Promotion du Projet Bamisa' (APPB) was created in 2009 in order to continue promoting the use of local amylases to liquefy thick porridges.

Some of the BAMiSA Project stakeholders have informed us of the support you bring to their UPAs in various countries, and more specifically in Cameroon, Chad and Burkina Faso. The attention and backing you bring is an encouragement not only for the actors involved in the project over there, but also acts as a genuine validation of our endeavours. So allow us to give you a more thorough presentation of the BAMiSA Project.

Our approach aims at supporting the « peoples' rights to feed themselves and also the families' rights to feed their children themselves.»

That is why, we define the BAMiSA Project as being a «Community Health and Public Health Project which aims at fighting against the malnutrition of children and adults in tropical countries, more specifically African countries, and in direct relation with the health structures of these countries and only using their local resources».



The BAMiSA Project consists in manufacturing a compound flour (cereal / fatty legumes) along with a small bag of malt. The BAMISA flour is made from locally grown products (pearl millet or maize, soy bean, peanut). To enable autonomy, flour and malt are manufactured according to traditional processes, which avoid addition of agro-industrial amylases to the flour. Some of the UPAs yield production volumes which are able to fulfill important institutional orders. Flour fortification by addition of micronutrients is of course possible if these are supplied to the UPAs.

The BAMiSA Project also readily promotes the adjunction, in small quantities, of "malt rich in amylases" in thick porridges in order to solve the problems inherent to the stuffing effects, or Dietary Bulk, of starch, which are the main swallowing difficulties among young children and very ill adults. Liquefaction thus enables to avoid the disastrous dilution of thick porridges with water.

The BAMiSA Project is grounded on a network of local associations, Economic Interest Groupings and cooperatives which develop income-generating activities in about a dozen African countries.

The task of our 'Association de Promotion du Projet BAMiSA' (APPB) is to provide tutorials for the production of flour, for the preparation of the malt and also propose in the Nutritional Education Curriculum the "Recipe for the Liquefied Concentrated Porridge".

Our association participates in the financing of training initiatives in nutritional education and also in the creation of local initiatives for the manufacturing of flours and porridges. Our role also consists in facilitating the development of the networking of all of the associations which are working on this Project, be they in the North or in the South.

With the support of the Laboratoire Départemental d'Analyse 76 de Rouen (France), we also ensure the quality follow-up of the samples we are provided with (use of the standardized conditioning, amylasic efficiency of the malt, bacteriological and chemical analyses).

On our site www.bamisagora.org you will find precise information on the flour, the liquefied concentrated porridge, the malt, as well as their composition and their instructions for preparation.

You will also find on this site our analysis of the results of the management of severe malnourished children in a Health Center of Ouagadougou. They were treated according to a protocol based on BCL BAMiSA flour supplemented by red palm oil. (Document 09a).

We will be pleased to provide you with any further information.

With my kind regards,

Dr François LAURENT

Président de l'Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB)

Créateur du Projet MISOLA, puis du Projet BAMiSA.

Tél : 00 33 (0)6 51 27 76 15, f.laurent76@free.fr

APPB, Siège social : Mairie, 76490, RIVES EN SEINE, FRANCE