

FARINE et BOUILLIE



"Made in Africa"

La farine BAMiSA est une farine composée
Céréale + Soja + Arachide

La bouillie BAMiSA est une "BCL"
Bouillie Concentrée Liquéfiée

La liquéfaction est obtenue grâce à
l'adjonction **d'une amylase naturelle**



*Enfant buvant de la BCL BAMiSA à
l'Hôpital de Sarh, Tchad, 2008*

**Permettre aux familles
de nourrir elles-mêmes
leurs enfants, avec les
produits locaux, est au
cœur du
Projet BAMiSA**



La Farine BAMiSA est fabriquée artisanalement à partir des ressources agricoles locales (formule "621").

**6 volumes de Mil ou de Maïs grillé,
2 volumes de Soja grillé,
1 volume d'Arachide grillé.**

Composition de la farine BAMiSA :	pour 100 g :
	Protides ≥ 15 g
	Lipides ≥ 11 g
	Glucides $63 \text{ g} \pm 3 \text{ g}$
	Humidité < 5 g
	Minéraux ≤ 3 g
Valeur énergétique	≥ 425 Kcal (≥ 1775 KJoules)

**500 g de farine BAMiSA
apportent 2125 Kcal (8897 Kjoules)**

Un sachet de
500 g de farine BAMiSA
 permet de préparer
8 bols de bouillie.



*Conditionnement en sachets hermétiques
 de la farine BAMiSA*

Un petit sachet d'amylase naturelle est joint à la farine



*Distribution de farine BAMiSA
 dans un Maquis Bébé,
 Niamey, Niger, 2017*

**Un bol de bouillie
 Bamisa, apporte
 250 Kcal (1047 Kjoules)**



Une bouillie Bamisa, c'est :
60g de farine + 200 ml d'eau,
et un peu d'amylase naturelle.
(Malt, lait ou salive maternelle)

La bouillie concentrée liquéfiée se boit. Koupéla, Burkina FASO, 2014

Les enfants d'un Maquis Bébé, au Burkina Faso, 2019





La **Bouillie Concentrée Liquéfiée** se prépare selon la Recette “**1 + 2 + 3**” : 1 volume de farine + 2 volumes d'eau + 3 pincées d'amylase naturelle riche en Amylases.

Bien que fluide, la bouillie BAMiSA a une haute valeur protéino-énergétique. Elle se digère très facilement

- Liquéfiée, la Bouillie Concentrée convient :
Aux jeunes enfants, en complément de l'allaitement maternel.
Aux enfants malnutris, en complément de leur alimentation.
- Non liquéfiée, la Bouillie Concentrée convient :
Aux enfants d'âge scolaire
Aux grands enfants et adultes malades,
Aux femmes enceintes et aux mères allaitantes, pendant les “1000 jours”.

La Recette de bouillie “**1+2+3**”
est un outil pour l'Ed  ducation Nutritionnelle



*Malnutrition
infantile.*

Santé publique.

*Education
nutritionnelle.*

*Activité Génératrice
de Revenus.*

*Développement
durable.*

Economie circulaire.

Le Projet BAMiSA est mis en œuvre, en autonomie, par des associations ou des structures de Santé.

Il est encadré par l'Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB).

Le Projet BAMiSA est actif au SENEGAL, MAURITANIE, GUINEE BISSAU, MALI, BURKINA FASO, BENIN, CÔTE D'IVOIRE, CAMEROUN, TCHAD, MOZAMBIQUE, RDC, ...

Des partenariats établis avec des associations du Nord peuvent faciliter la mise en œuvre du Projet).

Site de l'Association de Promotion du Projet BAMiSA: www.bamisagora.org

Contact en France : bamisa@free.fr , f.laurent76@free.fr

Contact :