

Article mis en ligne sur le site de
l'Observatoire Social Diocésain de Besançon
(Taper OSD Besançon *BAL-120*)

Solidarité Nord-Sud - janvier 2016

La mort massive des jeunes enfants des Pays du Sud

Par Xavier LAURENT, agronome pendant 20 ans au Cameroun et au Burkina Faso, Frères des écoles
Chrésiennes de Besançon, Membre fondateur de l'Association de Promotion du Projet BAMiSA.

***Pour mettre fin à ce scandale persistant et occulté. Pour prévenir et
lutter localement et durablement contre la malnutrition infantile dans
les Pays du Sud, il faut développer les « BAL-120 »⁽¹⁾***

Réjouissons-nous ! ...la mortalité des Nourrissons et Jeunes Enfants de moins de cinq ans a considérablement diminué dans le monde depuis 30 ans. Passant, selon l'UNICEF, de 12,7 millions de décès en 1990 à 5,9 M en 2015. Cela est dû, entre autres, aux massives campagnes de vaccination et aux efforts faits par beaucoup de Gouvernements, d'ONG et d'OI pour offrir de meilleurs services aux mères et aux jeunes enfants⁽²⁾. Bravo !

Et pourtant, il reste, en 2015, 16.000 nourrissons et enfants de moins de cinq ans qui meurent chaque jour, dont environ 7.000 à cause de malnutritions !⁽²⁾ Et cela en dehors des zones de pénuries alimentaires diverses ou de conflits ! Pourquoi en est-on encore là ?

Le constat est fait de l'inefficacité relative des efforts faits pour diminuer *durablement* cette malnutrition infantile chronique. Efforts qui, jusqu'à présent et sauf exception, se sont cantonnés à la distribution efficace mais sans lendemain, généreuse, massive et désordonnée par des ONG et OI, de compléments alimentaires⁽³⁾ industriels coûteux, créant dépendances et humiliations et soumission des mamans et des États ! Compléments le plus souvent importés ou sous tutelle occidentale. Certains sont des produits excellents pour des usages précis mais appliqués sans lendemain à d'autres contextes... Certaines farines contiennent (invisibles) des amylases industrielles pour liquéfier la bouillie. D'autres donnent des bouillies encore trop épaisses pour être avalées par les petits. Les mamans se trouvent alors *obligées* de diluer à l'eau ces bouillies épaisses dont la valeur énergétique (40-60 kcal/100ml) n'atteignent plus celle nécessaire, demandée par l'OMS-UNICEF ! (120 kcal /100ml)

Vendre, distribuer... des « Farines » (à qui ?) ou, pire, des bouillies toutes faites, est-ce même un début de solution ? Ou du « *business* » fort peu « *social* » car sélectif, non durable et non éducatif !



Que proposer ? Que faire ? : « Liquéfier » et non « diluer » !

Le problème des bouillies épaisses est bien connu des universitaires depuis plus de trente ans.

La solution ? : Il faut *liquéfier* et non *diluer* toutes les bouillies épaisses et chaudes pour obtenir la BAL120.

C'est très facile avec une amylase locale et même familiale. Et cela sans utiliser d'eau au delà du nécessaire : soit 200 ml d'eau pour 60 g de Matière Sèche par bouillie ⁽⁴⁾. Cette manière de faire (la liquéfaction amylosique des bouillies, même familiales) a été proposée déjà à la Conférence Internationale sur la Nutrition, (Brazzaville1991) par le Professeur J.C DILLON. Mais beaucoup de chercheurs ont, hélas, opté depuis pour les seules préparations artisanales et/ou industrielles de *farines à mettre sur le marché* !

Et pourtant il suffit de *liquéfier*, dans le bol de l'enfant, les bouillies chaudes et trop épaisses, avec une des amylases *locales* que sont le malt local, (trois pincées), un peu de salive (une cuillère simplement mouillée de la salive de la maman) ou du lait de la maman (une petite cuillère par bol). N'est-ce pas un point incontournable à introduire dans tout Programme d'éducation nutritionnelle ? ONG, OI, OMS, UNICEF, PAM ?

Il est difficile de comprendre cette opposition apparemment systématique à l'autonomisation des mamans pour « nourrir elles mêmes leurs enfants » ! Une explication hélas probablement en grande partie juste, a été proposée en 2010 par Jean-Pierre PAPART et Michel ROULET (TdH Suisse) : cf. sur internet « Le marché mondial des enfants affamés ».

Suite au Congrès de Brazzaville une association, MISOLA®, a repris ce concept de liquéfaction de bouillies chaudes par les amylases familiales. Mais ce concept est abandonné par MISOLA en 2008 au profit des amylases industrielles importées incorporées aux farines, en ateliers. D'où dépendances multiples et impossibilité de faire, sur ce point, une quelconque éducation nutritionnelle ni de reproduire à la maison !

Actuellement ce concept de liquéfaction par les amylases *locales* est repris et poursuivi par quelques membres (fondateurs de Misola) dans une autre association, en 2009, sous le nom de A.P.P.B. (Association de Promotion du Projet BAMISA) (**B**ouillies **A**mylasées **M**il **S**oja **A**rachides).

L'important en effet est d'avoir non seulement de bonnes « *farines* » mais de bonnes « *bouillies* », les « BAL-120 », reproductibles en tout temps et en tous lieux par toutes les familles, avec les seuls moyens locaux.



Si ce concept des Bouillies énergétiques locales (BAL-120) vous intéresse....

Il est libre de droit et de brevet ! Il est partout possible de le mettre en place de façon autonome, même par Internet, par des partenaires du Sud. Il ne coûte que le temps (long il est vrai, mais c'est durable) de l'éducation nutritionnelle des personnels de Santé et des mamans. ...Quelques Associations, ONG et ONGI commencent à s'intéresser à ce concept...et s'y sont

même engagées, allant jusqu'à produire localement (dans six pays) de la farine... et à faire *liquéfier* les bouillies.

Une documentation très précise sur ces bonnes *bouillies* et les bonnes *farines* est disponible sur le site très détaillé de cette Association de Promotion du Projet BAMiSA qui répondra volontiers à vos interrogations et compte sur vos dons...www.bamisagora.org

Un certain nombre d'associations africaines souhaitent aussi se lancer dans un projet BAMiSA avec l'appui financier et humain d'associations françaises contact@bamisagora.org

Xavier LAURENT

16 rue Andrey 25000 Besançon Tél : 03 81 47 80 81

xlaurentb@yahoo.fr

⁽¹⁾ « BAL-120 » Bouillies Amylasées Locales (cf wikipédia), à 120 kcal / 100ml, par analogie aux ATPE (Aliment Thérapeutique Prêt à l'Emploi) F-75 et F-100 utilisés par les ONG et Services de Santé, qui apportent à l'enfant 75 et 100 kcal / 100ml

⁽²⁾ Chercher autour de « OMS UNICEF Malnutrition moins de cinq ans 2014 » sur internet

La dénutrition et la malnutrition restent donc les premières causes de décès dans cette tranche d'âge !

⁽³⁾ En *complément* à l'allaitement maternel... avec parfois, hélas, substitution ou concurrence à cet allaitement !

⁽⁴⁾ Les mamans « diluent » la bouillie jusqu'à seulement 10 ou 20 g de MS pour 200 ml d'eau. 40 Kcal /100 ml c'est la valeur des Soda ! Il faudrait chaque jour 2,5 litres de ces pauvres bouillies pour obtenir les 1000 calories nécessaires à un enfant de un an. Noyé par la bouillie *diluée* l'enfant ne tète plus ...Le lait maternel tari ! Sevré trop tôt l'enfant dépérit.