

Bibliographie du PROJET BAMiSA

Document 10a

Version 18 02 2019

Cette bibliographie commence par celle du Projet MISOLA puis, à partir de 1999 concerne plus spécifiquement le Projet BAMiSA.

Table des matières

- A** Documents de référence ayant contribué à l'élaboration du Projet Misola/Bamisa
- B** Documents internes au projet Misola/ Bamisa et publications mentionnant le projet Misola
- C** Filmographie Misola
- D** Législation et Recommandations encadrant le cahier des charges de la farine Bamisa.
- E** Bibliographie chronologique sélectionnant les articles s'intéressant à l'importance du malt
- F** Bibliographie orientée vers les questions d'amylase

A Documents de référence ayant contribué à l'élaboration du Projet Misola/Bamisa

Jelliffe D.B. L'alimentation du nourrisson dans les régions tropicales et subtropicales. OMS 1970.

Cameron M, Hofvander Y, Manuel sur l'alimentation des nourrissons et des jeunes enfants. Groupe consultatif sur les protéines et les calories du système des Nations Unies. 1976.

Latham M.C., Nutrition Humaine en Afrique tropicale, FAO 1979

Hellstrom A and coll, Dietary Bulk as a limiting factor for nutrient intake. Journal of Tropical Pediatrics, June 1981

Agbessi Dos Santos H. Damon.M. Manuel de nutrition africaine. IPD-ACCT-KARTHALA 1987

Guide pour la formulation et la préparation des farines de sevrage à base d'aliments locaux. Service Nutrition du Ministère de la santé et de l'action sociale, Burkina Faso Août 1990.

Dillon J.C., Treche S., Gamarchi P., Mbome L., Actes du séminaire de Brazzaville ORSTOM Mai 1991

Ashworth A, Draper A. The potential of traditional technologies for increasing the energy density of weaning foods. OMS 1992

Trèche S, De Benoist B, Benbouzid D, Delpeuch F, L'alimentation de complément du jeune enfant. OMS/ORSTOM Alexandrie, Novembre 1994.

Brown K.H and coll, Optimal complementary feeding practices to prevent childhood malnutrition in developing countries. Food and Nutrition Bulletin Volume 16, December 1995

Briend, A La malnutrition de l'enfant, Des bases physiopathologiques à la prise en charge sur le terrain, Institut Danone 1998

Complementary Feeding of young children in developing countries. OMS/ Orstom 1998

Brown K.H and coll, Expert consultation on complementary feeding, Food and Nutrition Bulletin Volume 24 March 2003.

Voies alimentaires d'amélioration des situations nutritionnelles en Afrique de l'Ouest. 2^{ème} atelier international Ouagadougou IRD/Wageningen University/FAO, Novembre 2003

B Documents internes au projet Misola/ Bamisa et publications mentionnant le projet Misola

SOME L., LAURENT F., SAWADOGO J.M. « Farine pour alimentation des nourrissons », Direction Départemental de la Santé de l'Est. Décembre 1982

SOME L. « Problèmes posés – à résoudre – autour de MISOLA et PRODIA » Direction Départementale de l'EST. Janvier 1983

LAURENT F., LAURENT C. « Fabrication artisanale d'un aliment de supplémentation pour jeunes enfants. La farine MISOLA. Bilan de six mois de production au Centre nutritionnel de Fada N' Gourma » Mai 1983

LAURENT C, LAURENT F, PATTE F, RAINHORN J.D. « Projet de Santé en Haute Volta _ Etude d'un aliment pour nourrissons/ La farine Misola produite à Fada N'Gourma, Haute Volta » Document CREDES, Mars 1984

GAUDIN B., LAURENT F., LEBAS F. et M.C., RAINHORN J.D. « Rapport de mission Haute Volta » Archives Frères des Hommes Juin 1983

SAWADOGO J M. Communication sur PRODIA et MISOLA Kinshasa 1985

TRECHE S. Correspondance à propos de Misola, Janvier 1986

LAURENT C. « Information Diététique 1/1997 » ... La formule de Misola était la suivante : Petit mil grillé 45%, farine de Soja grillé (20%), poudre de lait écrémé (15%), pâte d'arachide (10%), sucre (9%), Sel de fer, sel d'iode et chlorure de sodium (1%)....la composition a été simplifiée par les suppressions des additifs ferriques et iodés et de la poudre de lait.....ce qui a rendu la production totalement indépendante des approvisionnements extérieurs ..., Janvier 1987

Gouvernement du Burkina Faso, Fonds des Nations Unies pour l'Enfance. Département Alimentation et Nutrition. « Etude des possibilités de production et de vulgarisation d'un produit de sevrage type Misola au niveau des villages, dans les provinces du Gourma et du Yatenga. » Préface de Stanislas Spéro ADOTEVI Février 1987

BENOIT O. « Les farines de sevrages, L'expérience Misola au Burkina Faso » L'Enfant en Milieu Tropical, n° 167 168. CIE 1987

SOUBEIGA S, LAURENT C, LAURENT F. « Fabrication de la Farine MISOLA, Méthodes et moyens, Eléments de gestion financière ». La formule Mil grillé 60%, Soja Grillée 20%, Arachides Grillées 10%, sucre 9%, sel 1% apparaît dans ce document, formule définie courant 1988. Document Frères des Hommes, Mars 1989

LAURENT F, LAURENT C La bouillie enrichie qu'est ce que c'est Développement et Santé n° ? Année ?

MOUQUET C. « Etude de la production artisanale de farines de sevrage au Burkina Faso » Mémoire pour l'obtention d'un DESS. Septembre 1989

BOBO L. « Misola, la farine du Burkina » PROCELOS - CLUB DU SAHEL - OCDE – CILSS Bulletin n°4, décembre 1989

Dr TIENDREBEOGO Alexandre. « Bulletin de liaison des agents de la santé du Gourma n°3 » Première apparition du Logo MISOLA, en dernière page. (Le logo MISOLA a été créé par le graphiste Mr Lougué Kou) 1990

Ministère de la Santé et de l'Action sociale / UNICEF/ PAM « Atelier de réflexion sur la production et la vulgarisation des farines de sevrage à base d'aliments locaux au Burkina Faso » 5-7 Décembre 1990

SOUBEIGA S., LAURENT C., LAURENT F. « Fabrication de la farine Misola »
Groupe Conseil Misola / Asso Frère des Hommes. Janvier 1991

Ministère de la Santé et de l'Action sociale du B.F. / UNICEF « Plan d'action pour la production et la vulgarisation des farines de sevrage à base d'aliments locaux au Burkina Faso » Mars 1991

SOUBEIGA S, LAURENT C, LAURENT F. « La farine Misola, Livrets 1, 2 et 3 » Mai 1992

GODENIR C. LAURENT F.

« Du lait maternel à l'alimentation de type adulte : Les aliments de sevrage ».

Revue Développement et Santé n° 106 Août 1993

(Logo Misola)

SANOOGO M avec les contributions de BRANDERHORST E., LAURENT F., TRECHE S. « La production infantile de farine infantile » GRET Guide Pratique, Comité Français pour l'UNICEF, Juillet 1994
Ce manuel a été à l'origine des projets Misola du Cameroun et du Tchad

SOUBEIGA S. « Les farines Misola au Burkina Faso » L'alimentation de complément du Jeune enfant, Atelier OMS/ORSTOM Université Senghor, Alexandrie 20-24 novembre 1994

LAURENT F. « La conduite de l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant
Manuel destiné aux personnels de santé » Association Misola, 33 pages Février 1996

LAURENT F. « Comment préparer la bouillie » Développement et Santé n° 126 et 127 Décembre 1996, Février 1997

LAURENT F, TAVERDON J. « Malnutrition infantile dans les PVD ». 4^{ème} Carrefour des Pédiatres de la Région Rhône-Alpes, Mai 1998

TRECHE S. « Appui à la formulation d'aliments de complément en vue de l'amélioration de l'état nutritionnel des enfants du Mali » Rapport technique de mission OMS/AFRO, Mars 1999

BRUYERON O. « Appui au volet Santé Nutrition du Programme de Pays PAM Mali »
Rapport technique de mission OMS/PAM, Mars 2001

EMERIAU S. « Utilisation de la farine de complément infantile Misola par le SAMU Social de Ouagadougou » Université de Montpellier II, 2001 - 2002

RAULIN J.P. « La malnutrition en Afrique : Peut-on lutter efficacement ? » Pédiatrie Pratique n° 134 Janvier 2002

LAURENT F, SAWADOGO J.M, « L'art et la manière de préparer une bouillie ». Développement et Santé n° 160 Août 2002

SAWADOGO J.M., KINDA J. « Rôle de la farine Misola dans la prévention de la malnutrition et la récupération nutritionnelle des enfants » 2^{ème} atelier international IRD/WU/FAO Ouagadougou 23-28 novembre 2003

VOCHELET Benoit, « Du Sénégal au Tchad, Misola la farine de l'espoir » Mensuel Afriques n°6 Décembre 2005 - janvier 2006.

C Filmographie MISOLA

MISOLA, Fabrication,
Vue(s) du large, François LAURENT, Danièle NOYON, VHS, 58 min, septembre 1995

Un enfant bien nourri est un homme qu'on gagne,
Vue(s) du large, François LAURENT, Danièle NOYON, VHS, 58 min, septembre 1995

MISOLA, la bouillie qui sauve,
Radio Télévision du Burkina RTB, Henriette ILBOUDO, Rédo PORGO, CD, 58 min, 2004

Misola, la farine de l'espoir
Association Misola et Vue(s) du large, Fernand ROLET, CD, 58 min, VHS, 2004

D Législation et Recommandations encadrant le cahier des charges de la farine

Codex Alimentarius FAO/ OMS
(CAC/RPC 21-1979, STAN 74-1981, CAC/GL 08-1991, STAN 074-1981, Rév.1-2006)

Journal Officiel de la République Française :
"Aliments diététiques et de régime de l'enfance nécessitant une cuisson avant consommation" Arrêté du 1/07/76.'

E Bibliographie sélectionnant les articles s'intéressant à l'importance du malt

- 1957 Chandrasekhara publie en Inde une étude sur la valeur nutritive des aliments maltés. (1)
1979 Brandtzaeg étudie les farines maltées d'éleusine, de sorgho et de mungo. (2)
1980 Desikachar démontre que les multimélanges maltés, prêts pour la consommation, offraient des avantages considérables par rapport aux mélanges rôtis. (3)
1981 Helstrom soulève la question du Dietary Bulk.
1982 Gopaldas compare les "mélanges pour sevrage" maltés et grillés. (5)
1983 Mosha propose le concept de "flour of germinated cereals ". (6)
1984 Un programme nutritionnel en Tanzanie (Inringa) propose d'ajouter en petite quantité (5%) une farine de céréales germées dite "farine énergétique ou Kimea" dans la bouillie. (7)
1986 Gopaldas introduit le concept d' "amylase rich cereal malt", ou ARA (Aliment Riche en Amylase) capable de réduire la viscosité avec de petite quantité d'ARA. (8)
1991 Trèche propose l'utilisation d'enzymes industrielles BAN. (9)
1996 Le projet MISOLA introduit le malt et les amylases maternelles (salive et lait) dans la recette de préparation des bouillies. (10)

1) Chandrasekhara MR and coll. Studies on nutritive value of balanced malt foods. Indian Journal of Physiology and Allied Sciences 11,27 **1957**

(2) Brandtzaeg B and coll. Nutritional and technological evaluation of malted flours from ragi, sorghum, and green gram for local processing of supplementary and weaning foods, Report to the World Hunger Programme, Université des Nation Unies Tokyo Japon, **1979**

(3) Desikachar HSR. **1980** in Les aliments de sevrage au Népal Yogesh Vaidya, Atelier Nairobi Kenya Actes 1987 UNICEF' SIDA

(4) Dietary Bulk = gros volume et faible valeur nutritionnelle. Helstrom et coll. - Dietary bulk as a limiting factor for nutrient intake in preschool children. Consistency as related to dietary bulk, J;Trop. PEDIATR. 27, 127-135, **1981**

(5) Gopaldas T Malted versus roasted weaning mixes : development, storage, acceptability, and growth trial, Université des Nation Unies Tokyo Japon p 283-305, **1982**

(6) Mosha, 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**

- (7) Mosha, Acceptance and intake of bulk reduced weaning porridge, Tanzanian Food and Nutrition Center Dar es Salaam, Tanzanie **1984**
- (8) Gopaldas T et coll Studies on reduction in viscosity of thick rice gruels with small quantities of an amylase-rich cereal malt UNU Food and Nutrition Bulletin 8(4),42-47, **1986**
- (9) Trèche S Utilisation d'enzymes produites industriellement pour l'amélioration de la densité énergétique des bouillies de sevrage Atelier OMS Brazzaville Congo Mai **1991**
- (10) Laurent F Comment préparer la bouillie Développement et Santé n° 126 et 127 Décembre **1996**, Février 1997

Bibliographie orientée sur les questions d'amylase

- (1) ROLLET C, MOREL MF - Des bébés et des hommes. Albin Michel 2000 pp 113-116
- (2) BRIEND A - Highly nutrient-dense spreads: a new approach to delivering multiple micronutrients to high-risk groups. Br J Nutr. 2001 May; 85 (Suppl 2):S175–S179.
- (3) SCHMITZ J. - Développement des fonctions de digestion et d'absorption - Digestion et absorption des sucres. in Gastro Entérologie Pédiatrique NAVARRO J, SCHMITZ J, Flammarion, 2000 2^{nde} édition
- (4) SEVENHUYSEN GP et coll - Development of salivary alpha-amylase in infants from birth to 5 months. Am J Clin Nutr. 1984 Apr; 39(4):584-8.
- (5) SENTERRE J - Net absorption of starch in low birth weight infants. Acta Paediatr Scand 1980 ; 69 : 653-7.
- (6) FAO/OMS – 1973 Energy and Protein requirements Rapport technique 522
- (7) LJUNGQVIST B, MELLADER O, SVANBERG U - Dietary bulk as a limiting factor for nutrient intake in pre-school children. A problem description. Journal of Tropical Pediatrics 05/1981; 27(2):68-73.
- (8) SVANBERG U - Le gros volume alimentaire des produits de sevrage et son effet sur l'apport énergétique et nutritionnel. In "Pour améliorer l'alimentation des jeunes enfants en Afrique orientale et australe", UNICEF/SIDA/CRDI, Compte rendu d'un atelier tenu à Nairobi, Kenya du 12 au 16 octobre 1987.pp 310-324
- (9) MOSHA AC, SVANBERG U - Acceptance and intake of bulk reduced weaning porridge. Tanzanian Food and Nutrition Center Dar es Salaam, Tanzanie, 1984
- (10) MOSHA AC et coll - Les produits de sevrage à forte teneur nutritive faites de céréales germées. In "Pour améliorer l'alimentation des jeunes enfants en Afrique orientale et australe", UNICEF/SIDA/CRDI, Compte rendu d'un atelier tenu à Nairobi, Kenya du 12 au 16 octobre 1987. pp 332-339
- (11) VERSTER A - L'expérience tanzanienne in "L'alimentation de complément du jeune enfant" Actes d'un atelier OMS/ORSTOM, du 20 au 24 Novembre 1994 Alexandrie (Egypte). pp 334-337
- (12) PATIN E, QUINTANA-MURCI L - Demeter's legacy: rapid changes to our genome imposed by diet. Trends in Ecology & Evolution 2008., 23:56-59.
- (13) FALCHI M, FROGUEL P. et coll - Low copy number of the salivary amylase gene predisposes to obesity. Nature Genetics, CNRS/Université de Lille 2, Institut Pasteur Lille. 2014 mars.