

COMMUNIQUE

LA FARINE INFANTILE BAMISA ENFIN A BANGUI

L'association Solidarité Centrafricaine (**ASC**) et l'Association des Amis du Paysan d'Afrique Centrale (**ASAPAC**) ont officiellement lancés le 9 juillet 2015 la Production Artisanale de la farine BAMISA® à Bangui (République Centrafricaine), pays en proie à la malnutrition infantile.

La création de cette Unité de Production BAMISA pérennise les activités et les engagements de ces deux acteurs œuvrant depuis plusieurs années dans leur **lutte contre la malnutrition infantile** en Centrafrique.

Le Projet BAMISA est coordonné par l'Association de Promotion du Projet BAMISA (APPB) www.bamisagora.org . Les acteurs locaux qui luttent contre la malnutrition peuvent mettre en œuvre librement ce concept.

La farine BAMISA est composée de Mil ou éventuellement de Maïs, de Soja, d'Arachide, de Sucre et de Sel Iodée. Cette farine est fabriquée selon des procédés artisanaux. Elle est conçue pour préparer des bouillies destinées en priorité aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants. La liquéfaction par une amylase * locale permet d'obtenir une bouillie de haute densité protéino-énergétique (BAL 120 **).

La farine BAMISA est conditionnée en sachet de 500g. Un sachet permet la préparation de 8 bouillies liquéfiées de 250 Kcal chacune.

Plusieurs unités de fabrication de cette farine infantile ont été mises en place notamment au Burkina Faso, au Tchad, au Niger, au Sénégal, en Côte d'Ivoire et au Cameroun.

La mise en place de l'Unité BAMISA à Bangui permettra de :

- Soutenir la lutte contre la **malnutrition infantile** en Centrafrique ;
- Améliorer l'**éducation nutritionnelle** auprès des familles ;
- Lutter contre la pauvreté par la mise en place d'une **activité génératrice de revenu** et par l'achat de **matières premières locales** auprès des paysans.

L'association Solidarité Centrafricaine et l'Association des Amis du Paysan d'Afrique Centrale lancent un vibrant appel aux différents acteurs de la lutte contre la malnutrition infantile pour les aider à inverser la courbe de ce fléau en Centrafrique.

Pour avoir plus d'information concernant cette farine merci de contacter :

Madame Lena NDIAYE Présidente ASC Bangui

Tél portable : 00236 75 50 44 62
Courriel : ndiayelena@yahoo.fr

Mr Eric POUNEWACHY President ASAPAC Bangui

Tél portable : 00236 75 50 41 27 ou 70 09 02 Courriel :
epounewachy@yahoo.fr

Mr Jean-Michel COTTEREAU, Président ASAPAC France

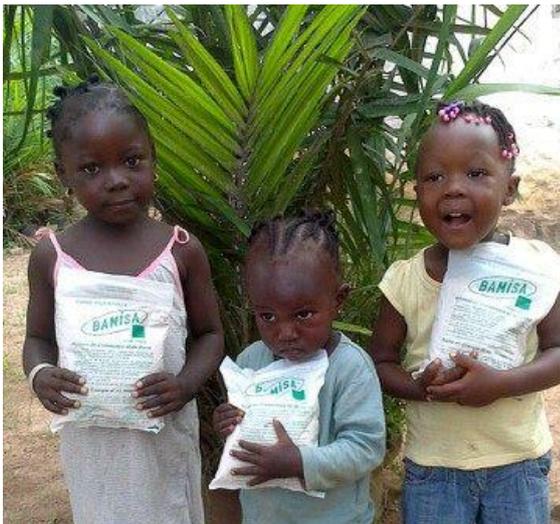
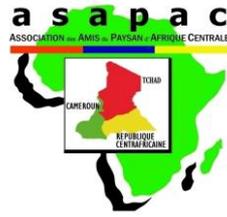
Tél/ fax 00 33 (0) 1 74 52 58 07
Tél port 00 (0) 6 03 11 68 56
Courriel : jean-michel.cottureau@noos.fr
Site web : www.asapac.fr

Madame Adeline BOKOLI-PATASSE Présidente ASC France

Tél portable : 06 51 82 60 12
Courriel : adelinpatasse@yahoo.fr
Site web: www.solidarite-centrafricaine.org

1Wikipédia projet Bamisa

*2 Amylases : Produits naturels ou enzymes qui décomposent (digèrent) les amidons cuits (pâteux) et les transforment en divers sucres liquides. L'amylase liquéfie la bouillie chaude dans le bol. Elle est contenue dans du malt (farine de céréale germée).
Bamisagora.forum sur la malnutrition infantile*



1Wikipédia projet Bamisa

2 Amylases : Produits naturels ou enzymes qui décomposent (digèrent) les amidons cuits (pâteux) et les transforment en divers sucres liquides. L'amylase liquéfie la bouillie chaude dans le bol. Elle est contenue dans du malt (farine de céréale germée).
[Bamisagora, forum sur la malnutrition infantile](http://Bamisagora.forum-sur-la-malnutrition-infantile)