

Le Concept de BAL-120

Version du 06 04 2016

Le concept de **B**ouillies **A**mylées **L**ocales à **120** Kcal pour 100 ml * propose de satisfaire aux "Qualités nutritionnelles attendues d'un aliment de complément à l'allaitement maternel".

Ces aliments dits "**BAL-120**" (ou B-120) ont les caractéristiques suivantes ** :

- 1° Être **complémentaire** du lait maternel,
- 2° Apporter, avec le lait maternel, **tous les nutriments** nécessaires à la croissance et au développement de l'enfant entre 2-6 mois et 2 ans
- 3° Respecter les **habitudes** traditionnelles de la mère,
- 4° Être à base de **denrées locales**,
- 5° Être de cuisson **aisée** et rapide,
- 7° Être de prix **abordable**,
- 8° Être **rapide** à manger par l'enfant,
- 6° Être **facile** à digérer par l'enfant, ...et...
- 9° Avoir une **forte densité énergétique**.

Les "**BAL-120**" atteignent ces objectifs parce que :

- La forme **bouillie**, liquide ou fluide, est adaptée au jeune enfant et **respecte les habitudes** alimentaires pour cet âge.
- La **liquéfaction** par une amylase permet de concilier densité protéino- énergétique élevée (120 Kcal/100ml), réduction des volumes par repas, facilitation de l'ingestion / digestion (des amidons), même chez l'enfant de moins de 6 mois ou malade. Elle **évite l'effet "gros volume"** (Dietary Bulk) et permet ainsi la **reprise rapide de l'allaitement**.
- Le **mélange équilibré céréales + légumineuses grasses** (avec si possible du **soja** très riche en lysine) **apporte l'essentiel des nutriments** nécessaires à la croissance et au développement de l'enfant.
- Les denrées - céréales, légumineuses et malt - proviennent des **cultures locales**
- Le grillage des ingrédients stérilise les grains et constitue une **pré-cuisson**, permettant une préparation rapide de la bouille.
- La préparation, familiale ou artisanale des mélanges composées **réduit leurs coûts** et les rendent facilement disponibles.

De plus, les "**BAL-120**"

- Peuvent être facilement intégrés dans des programmes d'**éducation nutritionnelle** et de prise en charge des **malnutritions modérées** (MAM).
- Permettent la mise en place de Programmes préventifs de lutte contre la malnutrition **durables** et **autonomes**.

La **Bouillie BAMISA** entre dans la catégorie des "**BAL-120**"

Les "BAL-120" sont donc des aliments locaux, capables de lutter partout, efficacement, durablement, de manière autonome et à faible coût contre la malnutrition infantile.

* Pour plus de précisions sur les BAL-120, se référer au document 07f du site www.bamisagora.org

** Selon "Qualités nutritionnelles attendues d'un aliment de sevrage". Professeur Jean Claude DILLON, INA : Séminaire de ORSTOM (IRD)/Brazzaville, mai 1991.