

Coordination du Projet BAMISA

Conformément à ses statuts, l'Association de Promotion du Projet Bamisa se donne pour missions de : (extraits)

- Lutter contre les malnutritions, en particulier celles de l'enfant mais aussi celles de l'adulte dans les pays dits « du Sud ». Pour cela, elle s'inspire des recommandations de l'OMS et de l'UNICEF.
- Développer son action autour du Projet BAMISA, dont elle est garante et de la farine BAMISA (Marque Déposée sous le N° 09 / 3626440). Le Projet BAMISA est un Projet de Santé Publique en nutrition et Projet de Développement à l'échelon des communautés des pays du Sud
- Proposer l'utilisation de bouillies de haute valeur protéino-énergétique, faites d'un mélange de céréales et de protéagineux liquéfiées avec une amylase.
- Proposer la fabrication locale de farines pour ces bouillies, fabrication encadrée par la Charte
- Assurer le conseil technique des Associations du Nord partenaires d'Associations du Sud qui mettent en œuvre le Projet BAMISA.
- De se mettre à disposition des associations du Sud qui le souhaitent, pour le conseil et la mise en œuvre du Projet BAMISA ou de projets s'y rattachant.

L'APPB est une Association de Solidarité Internationale qui n'entend pas agir seule. Elle accompagne les associations du Sud comme celles du Nord et met à leur disposition le concept "**Liquéfaction des bouillies chaudes de haute densité protéino-énergétique par des amylases locales**". Son rôle fondamental est de vulgariser le concept.

1. Ce que fait l'APPB

De l'information

- Accès libre, par son site, à une information permettant de mettre en œuvre ce concept.
- Mise en ligne des documents qu'elle conçoit.
- Mise en ligne ou liens vers des documents de références.
- Mise en lien de textes de contributeurs extérieurs pouvant enrichir le Projet.

De la formation

- L'APPB dispose, dans quelques pays, de relais qui permettent de transmettre aux nouveaux groupes, Groupes de Fabrication Communautaire (GFC) et Unités de Production Artisanale (UPA), les principes de fabrication de la farine et de la bouillie selon la Recette BAMISA « 1-2-3 ».
- Lorsqu'une formation n'est pas envisageable, car trop loin d'un lieu de formation, le recours aux indications fournies par le site de l'APPB peut suffire moyennant au besoin quelques échanges par internet ou documents « papiers ».

Un suivi

- L'APPB accompagne les promoteurs de projets, depuis la conception d'une UPA, d'un GFC, ou d'un Maquis Bébé, jusqu'à leur autonomie.
- L'APPB accompagne tout autre projet visant à améliorer l'état nutritionnel des enfants et des adultes et pour lesquels **la liquéfaction des bouillies**, quelles qu'elles soient, pourrait être un facteur innovant.

- L'APPB répond de façon personnalisée aux associations ou personnes souhaitant une information.
- Le suivi des projets se fait essentiellement par courriel ou par téléphone, soit directement, soit par l'intermédiaire de l'association partenaire du Nord. Lorsque cela est possible, une mission de suivi sur place peut être organisée.

2. Ce que propose l'APPB

Une Marque fédérative

- L'APPB a déposé, à son nom, la marque et le logo BAMiSA® à l'INPI et à l'OAPI.
- A partir du moment où la farine est vendue avec le logo et/ou sous le nom BAMiSA® un accord préalable et formel de l'APPB autorisant l'utilisation du nom BAMiSA est nécessaire. La signature et le respect de la Charte valent accord formel.

Une Charte

- La Charte BAMiSA est le texte autour duquel les acteurs, constitués en UPA ou en GFC, se structurent.
- La signature de cette Charte est un engagement des acteurs à mettre en œuvre les articles de cette Charte. Ce n'est pas une licence de fabrication. Les acteurs restent responsables en tout point de leur activité et de leur production.
- La signature et le respect de la Charte donnent le droit d'utiliser le nom et les sachets BAMiSA®

Des sachets labellisés au nom de BAMiSA®

- L'APPB se réserve la conception de ces sachets et en centralise la fabrication.
- Le contenu des textes figurant sur les sachets est déterminant et ne peut être modifié qu'avec l'accord formel de l'APPB.
- L'uniformité des sachets pour toutes les UPA et d'un pays à l'autre permet d'une part que le projet BAMiSA soit bien identifié et d'autre part permet des économies d'échelle par l'impression de grande quantité de sachets de bonne qualité et d'étiquetage conforme aux recommandations internationales.

Un mise en réseau :

- L'APPB anime l'organisation d'un réseau autour du concept BAMiSA.
- Ce réseau facilite les contacts entre les acteurs et permet de faire circuler l'information.
- L'APPB est en lien avec d'autres réseaux poursuivant les mêmes objectifs
- Les adresses des principaux acteurs "BAMiSA" en France et en Afrique sont en ligne. Ils peuvent ainsi être contactés directement.

Une exigence de qualité

- La composition de la farine BAMiSA, définie par l'APPB, est calquée sur les standards internationaux en la matière. Cette composition ne fait pas l'objet d'un brevet. Une farine de même composition peut donc être produite librement. D'autres compositions peuvent être envisagées dans d'autres contextes (par exemple avec du riz à la place du mil ou du maïs). Contacter alors l'APPB pour en ajuster les proportions et les procédures de préparations.
- Les critères de qualité bactériologique sont déterminés en fonctions des critères du Codex Alimentarius et de la Législation Française.

Un concept nouveau :

« La liquéfaction des bouillies épaisses et chaudes par du malt ou une autre amylase locale, de façon à atteindre des « densités énergétiques » conformes aux besoins des jeunes enfants et aux recommandations internationales ».

L'APPB souhaite vulgariser ce concept. En effet, il semble nécessaire que ce procédé de liquéfaction soit largement diffusé comme moyen simple pour **éviter la dilution catastrophique mais traditionnelle des bouillies infantiles.**

Un Expertise

- L'APPB s'appuie sur un laboratoire d'analyse public (Laboratoire Départemental de Seine Maritime, France) pour les analyses bactériologiques et chimiques.
- L'expertise des malts, relatif à leur puissance de liquéfaction les bouillies, est réalisée au sein de l'APPB selon un protocole interne.

Des thèmes de recherche

- Le domaine de la liquéfaction des bouillies chaudes par des amylases locales est peu connu et peu exploité. La communauté scientifique connaît bien le rôle des amylases dans les farines. Bien des questions mériteraient d'être encore étudiées ou rendues opérationnelles, comme par exemples celles relatives à la variabilité de l'efficacité des malts, à la résistance relative de certains amidons aux amylases, à la possibilité de stériliser les malts sans altérer leur action amylasique, au déficit en amylases salivaires des enfant dénutris, à la liquéfaction par les malts des bouillies de céréales fermentées...
- Les études cliniques sur les vitesses de récupération pondérale des enfants malnutris permettent de valider l'importance de la liquéfaction. A ce titre deux études sont en cours. (Hôpital pédiatrique Charles de Gaulle à Ouagadougou au Burkina Faso, et dans le service pédiatrie de l'Hôpital Régional de Sarh au Tchad).
- Une collaboration avec les programmes de recherche et de vulgarisation sur les micro-nutriments d'origines végétales et locales est entreprise. Le but de cette collaboration est de proposer des alternatives locales à l'incorporation de compléments minéralo-vitaminiques importés. Ces compléments locaux seraient susceptibles d'être mélangés ou ajoutés à la farine ou à la bouillie.

3. Ce que ne fait pas l'APPB

L'APPB n'a pas pour mission de mettre en œuvre, seule, des projets. Elle ne le fait qu'en collaboration avec le ou les promoteurs du projet, au Sud comme au Nord.

L'APPB ne finance pas les projets. Les financements sont à rechercher par les promoteurs du projet. Cependant l'APPB peut donner au financeur son avis sur la pertinence ou la faisabilité d'un projet.