

LE PROJET



Bouillie **A**mylasée **M**il **S**oja **A**rachide

« Pour le droit des peuples à se nourrir eux mêmes »

« Pour le droit des mères à nourrir elles mêmes leurs enfants »

Association de Promotion du Projet BAMISA,

Document 00 - PPT version octobre 2026

www.bamisagora.org

AUX ENFANTS





ET A LEURS PARENTS,





NOUS DÉDIONS...

LE PROJET



Bouillie Amylasée Mil Soja Arachide

« Pour le droit des peuples à se nourrir eux mêmes »

« Pour le droit des mères à nourrir elles mêmes leurs enfants »

www.bamisagora.org

La Malnutrition Infantile a des causes multiples, souvent associées

Manque de lait, Pauvreté, Misère, Ignorances, Croyances, **Allaitement non exclusif** les 6 premiers mois, Manque d'appétit, Insécurité, Mauvaises pratiques nutritionnelles, **Faible densité énergétique**, Orphelin, Pénibilité de la vie quotidienne, Maladies de l'enfant, Faible appétibilité, **Amidon**, Pas d'allaitement maternel, Sevrage précoce, Usage du biberon, Absence du père, Période de soudure, Parasites, Mauvaise digestibilité, **Mauvais équilibre en nutriments**, Faible biodisponibilité des nutriments, Défaut de diversité des aliments, Enfant non désiré, Maladies de la mère, **Pas d'accès aux aliments de complément**, Insuffisance de lait maternel, Grossesses rapprochées, Mauvaises récoltes.....

La prévention de la malnutrition nécessite une **bonne ANJE**

(Alimentation du Nourrisson
et du Jeune Enfant)



Bonne ANJE

=

Mise en œuvre des
recommandations de l'OMS
sur

- l'Allaitement maternel
- et
- la Diversification alimentaire

Allaitement Maternel / OMS

Exclusif jusqu'à
6 mois,
Poursuivi jusqu'à
l'âge de **2 ans** et
même au delà,
selon les
souhaits de la
mère,



Allaitement
réussi
=
Enfant
épanoui



Diversification alimentaire / OMS

A partir de l'âge de 6 mois,
en complément de l'Allaitement Maternel,



Diversification

Avec des aliments
de haute valeur
nutritionnelle
adaptés à l'enfant

=

Bonne croissance



Le Projet BAMiSA s'intéresse aux Bouillies

Les bouillies
sont souvent
les premiers
aliments de
diversification



Les Bouillies traditionnelles
à base de céréales,
(petit mil ou maïs),
sont trop peu énergétiques

|||||



Les Bouillies traditionnelles sont composées d' Amidon

Elles apportent
peu de protéines
et pas de
matières grasses



Elles sont **trop épaisses !**

Avant d'être données
au jeune enfant,
elles sont **diluées**

« *Elles sont noyées
avec de l'eau* »

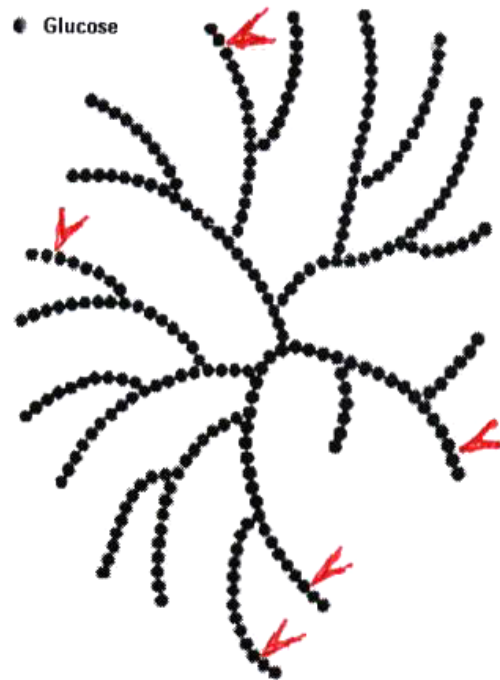
Leur densité
énergétique est alors
aussi faible que celle
d'un « **soda** »



Energie et consistance de quelques aliments

	Energie Pour 100 g	Consistance
Bouillie légère de céréale	≤ 30 kcal	Liquide ou fluide
« Soda » et jus de fruits	± 40 kcal	Liquide
Bouillie "enrichie" (céréale + légumineuses)	± 65 kcal	Épaisse
Lait maternel	70 kcal	Liquide
BCL BAMiSA	125 kcal	Fluide
Riz cuit	155 kcal	Compacte
Plumpynut®	543 kcal	Très compacte

En cuisant, l'amidon donne aux bouillies une consistance épaisse



Amidon

sites d'action de l'amylase

- L'adulte grâce à son **amylase salivaire** peut manger et digérer l'amidon
- Le jeune enfant **n'a pas assez d'amylase** pour manger et digérer l'amidon, surtout si il est malnutri

La bouillie Concentrée Liquéfiée BAMiSA est un aliment

de haute valeur
nutritionnelle,

grâce **au mélange**
d'une **céréale et de**
deux **légumineuses**
grasses, en bonnes
proportions

dont la
consistance est
adaptée à l'enfant,
grâce **à la liquéfaction**
de la bouillie épaisse
par une **amylase**
locale

Le mélange 621

de la farine composée BAMiSA

- 60 % de mil grillé (ou maïs)
- 20 % de soja grillé
- 10% d'arachide grillée
- 9% de sucre
- < 1% de sel iodé



Concentrer,

c'est faire une bouillie en mettant beaucoup de farine (1 volume) et pas beaucoup d'eau (2 volumes).



La concentration

Triple ou quadruple
la quantité
d'énergie,
de protéines,
de micro-nutriments
par rapport à une
bouillie traditionnelle.



La liquéfaction

Est obtenue par
l'ajout, à la bouillie
épaisse et chaude,
d'une **amylase**
naturelle

Elle permet une
prédigestion (de
l'amidon)



La **liquéfaction** permet à l'enfant de consommer sa bouillie :

- En totalité,
- Rapidement,
- Sans avoir d'Indigestion ...
- ...Et de vite reprendre le Sein maternel



La farine de céréale germée (Malt)
constitue une source locale et bon
marché d'amylase naturelle



Les bouillies épaisses peuvent
aussi être **liquéfiées**



en y mêlant un
peu de
lait maternel
ou de
salive maternelle.



1 volume de farine

2 volumes d'eau

3 pincées d'Amylase naturelle

C'est la recette « **1+2+3** » de la
Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL)

La même bouillie, **avant** et



après liquéfaction amylasique

Allaitement maternel + BCL feront de ces nourrissons...



...des enfants en bonne santé



L'**A**ssociation de **P**romotion du **P**rojet
BAMISA (APPB)
coordonne le Projet BAMiSA.

Elle met à disposition le site
[www. bamisagora.org](http://www.bamisagora.org)
et répond aux questions.



Contacts : f.laurent76@free.fr

**Bon appétit aux
enfants !**

