

Le cadre économique du Projet BAMiSA

Version du 01 10 2026

Le Projet BAMiSA prend en compte prioritairement la qualité de la farine produite et la qualité des bouillies telles que consommées. L'autonomie et le développement économique des producteurs est également un élément déterminant.

1. La provenance des farines infantiles.

Les farines infantiles utilisées pour préparer les bouillies ont des origines diverses. Leur provenance mérite d'être prise en considération du fait des liens entre politique de prise en charge de la malnutrition infantile et politique de développement local.

1.1. Les farines fournies par l'industrie agro-alimentaire.

Les farines produites à grande échelle et vendues dans les commerces et pharmacies proviennent du monde agro-industriel. Leur prix élevé ne leur permet pas d'être accessibles aux populations à faibles revenus. Elles sont totalement à la charge des consommateurs qui participent ainsi à l'agro-business.

1.2. Les farines produites par l'entrepreneuriat local.

Certaines farines infantiles sont produites à plus petite échelle par des PME ou TPE sur le "modèle agro-industriel" avec parfois un souci de Social Business. Cette filière de transformation implique la participation des consommateurs au développement d'un économique local. Cependant, la normalisation de leurs produits aux standards de l'agro-alimentaire, le développement de circuits commerciaux, les exigences de rentabilité, la concurrence avec les produits agro-industriels, les contraintes financières, technologiques et réglementaires limitent le développement de ces filières locales.

1.3. Les farines distribuées par l'aide alimentaire.

Ce sont des farines produites de façon industrielle, souvent importées et distribuées gratuitement. Leur usage ne se justifie pleinement qu'en cas de risque de famines provoquées par des conflits ou des catastrophes climatiques. Bien que réservé à un usage conjoncturel, leur distribution tend parfois à se banaliser pour devenir un moyen structurel de prise en charge de la malnutrition. Ces farines échappent totalement à l'économie locale et pénalisent le développement d'une économie locale de transformation des aliments.

Ces trois origines ont en commun le modèle économique marchand. La qualité des farines produites dans ce cadre est très variable. La qualité des bouillies préparées avec ces trois catégories de farine atteint rarement les recommandations de l'OMS, ce qui ne leur permet pas de lutter efficacement contre la malnutrition.

1.4. Les préparations familiales de farine et de bouillies.

Les bouillies préparées à domicile avec des farines de céréales locales représentent la majeure partie des bouillies consommées. Une petite partie de ces bouillies est vendue dans la rue. Du fait de leur faible valeur énergétique et protéique, ces farines et bouillies ne sont pas un moyen de lutte contre la malnutrition.

2. Le modèle économique choisi par le Projet BAMiSA

L'objectif du Projet BAMiSA est d'offrir un aliment de qualité optimum à un prix abordable. Le modèle économique de type AGR (Activité Génératrice de Revenus), pratiqué par les associations, les coopératives, les GIE et certains centres de santé paraît le mieux en mesure de répondre à ces objectifs.

2.1. Un aliment à un prix abordable.

L'accessibilité au plus grand nombre d'un aliment adapté aux besoins du jeune enfant est un élément essentiel dans la prévention de la malnutrition et constitue une réponse structurelle à ce problème de santé publique.

Pour améliorer cette accessibilité, le projet BAMiSA propose trois modes de production : Les Unité de Production Artisanale (UPA), les Groupes de Fabrication Communautaire (GFC) et la préparation domiciliaire, ces trois modes étant accompagnés d'un message spécifique d'éducation nutritionnelle.

D'un point de vue de santé publique, ce qui est important c'est le prix de la calorie et du gramme de protéine réellement consommés par l'enfant. A ce titre, dans ces trois modes de production, la calorie et la protéine BAMiSA ont un excellent rapport qualité/prix.

Les Unités de Production Artisanales (UPA)

Elles fonctionnent selon le modèle AGR (Activités Génératrices de Revenus). Ce modèle "à but non lucratif" est connu pour ses vertus. Les UPA permettent de produire des aliments de façon «simple, locale, autonome, partout reproductible, économiquement viable, durable et à faible impact carbone».

Les Coopératives, GIE, Associations ou centre médicaux qui abritent une UPA développent des activités de production et de distribution "à petite échelle". Ce mode de production-distribution a un impact positif sur le prix de vente de la farine. De grosses économies sont faites sur le mode de production (pas de salaires fixes mais des rémunérations attribuées en fonction des volumes de farine vendue), sur le côté marketing (emballage standardisé, absence de publicité) et permettent une vente "à prix coûtant". Par contre, ce mode de production ne permet pas d'économie d'échelle, la transformation restant artisanale et la distribution le plus souvent locale.

Les Groupes de Fabrication Communautaires (GFC)

Leur fonctionnement économique est moins structuré que celui des UPA, puisque la farine fabriquée par les membres d'un groupement communautaire est répartie entre les membres, de façon non ou très peu monétarisée.

La Préparation Domiciliaire

La préparation à domicile de bouillie et de farine selon le modèle BAMiSA a pour ambition de faire adopter par les familles l'usage des bouillies concentrées liquéfiées (BCL) faites de céréales + légumineuses grasses, à la place des bouillies traditionnelles. La difficulté à faire passer le message vient aussi du coût plus élevé des BCL puisqu'à volume égal, elles contiennent trois fois plus de farine que les bouillies traditionnelles.

L'éducation nutritionnelle, dispensée par certains Acteurs du Projet BAMiSA, est le vecteur de ces changements profonds pour améliorer l'ANJE (Alimentation du Nourrisson et du Jeune Enfant). Cette éducation reste encore à charge de fonds privés. C'est un volet important du Projet BAMiSA.

2.2. Un aliment de qualité optimum, la farine BAMiSA

Que ce soit dans une UPA ou dans un GFC, l'objectif est d'obtenir une farine dont la qualité répond aux objectifs stricts fixés par le Projet BAMiSA. Les UPA, comme les GFC, ont des obligations de résultats.

Les farines BAMiSA® sont soumises aux mêmes normes de qualité chimique et bactériologique que les farines industrielles (Normes CODEX). Leur qualité est attestée par les analyses faites par les laboratoires nationaux ou par l'APPB. Tout écart fait l'objet de révision des procédures.

A noter que les obligations de moyens, imposés à la transformation agro-industrielle, (tels que pièces dédiés à chaque tâche, carrelage, grilloir à gaz, séchoir en espace clos, ...) ne sont pas transposables aux UPA du fait des surcoûts qu'ils entraînent. Cependant, comme le montre les analyses, les conditions de travail et l'équipement, parfois rudimentaires, n'empêchent pas le respect des normes chimiques et bactériologiques.

Par soucis d'autonomie, aucun intrant n'est incorporé à la farine BAMiSA et sa production reste indépendante de fournisseurs de vitamines, minéraux, enzymes. Cette absence d'intrant permet aussi une diminution du prix de revient et facilite les procédures (pas de séquence mélange). En conséquence, la farine BAMiSA n'est pas une farine fortifiée. La fortification des bouillies doit être encouragée. C'est une façon efficace de palier la non fortification des farines.

3. Principes de fonctionnement économique des UPA.

C'est un fonctionnement économique autonome et pérenne. Les frais fixes sont limités au maximum et l'ensemble des dépenses est couvert par la vente de farine. La gestion d'une UPA est donc un point sensible et requiert un minimum de compétence.

Le prix de revient de la farine BAMiSA, réduit au strict minimum, se partage en trois postes principaux : la part "matières premières", la part "fabrication", la part "rémunérations". A chacune de ces parts peut s'ajouter un petit pourcentage permettant la constitution d'un minimum de trésorerie.

Matières premières

L'approvisionnement en produits agricoles de proximité est la règle. Cependant, il n'est pas interdit pas de s'approvisionner en matières premières qui seraient à un meilleur prix ou de meilleure qualité en dehors de la zone géographique immédiate. Le principe du circuit court « approvisionnement - transformation – consommation », limite les écueils liés à des stockages importants et à des transports longue-distance.

Ce poste compte pour environ 1/3 du prix de revient.

Fabrication.

Le combustible pour le grillage, les frais de mouture, l'eau de lavage, l'électricité nécessaire à diverses tâches, les abonnements eau et électricité, le renouvellement du petit matériel, les petits déplacements comptent pour environ 1/3 du prix de revient.

Le conditionnement constitue la dernière étape de fabrication. Pour le Projet BAMiSA, il s'agit de vendre de la farine et non de l'emballage marketing. L'unicité des sachets permet d'obtenir un coût supportable.

Rémunérations

Dès lors que l'UPA a une activité suffisante et régulière, les personnes les plus qualifiées et permanentes peuvent être rémunérées mensuellement. Pour répondre à des charges occasionnelles, l'UPA peut recruter des personnes qui seront rémunérées à la journée.

La direction et la comptabilité sont le plus souvent sous la responsabilité d'une personne de la structure qui héberge l'UPA (Association, GIE, Coopérative, Centre médical...). Le coût de ces fonctions, non comptabilisé dans le prix de revient de la farine, doit être supporté par la structure ou par une personne bénévole.

Le poste "rémunération" compte pour environ 1/3 du prix de revient.

Trésorerie

La trésorerie d'une UPA est réduite. Cependant, elle doit permettre le renouvellement des matières premières, du petit matériel, de la maintenance des équipements et de quoi faire face aux imprévus.

Le montant de la trésorerie n'est pas prévu pour faire face à une commande d'importance inhabituelle, dans ce cas, une avance sur trésorerie financée par le commanditaire sera nécessaire.

Investissements-Amortissements

Il ne s'agit pas de copier les modèles de production industrielle. Les procédés de transformations de la farine BAMiSA font appel à un minimum de gros matériel. Le moulin

reste l'investissement le plus lourd. Certaines UPA utilisent, décortiqueuse, grilloir à gaz, séchoir solaire. Ces gros équipement doivent être adaptés aux volumes de production et ne sont pas forcément utiles.

A la différence des PME, le fonctionnement économique d'une UPA n'intègre pas d'amortissements en particulier ceux du bâti et de l'achat du gros matériel de transformation. Les UPA ne peuvent donc fonctionner que si elles bénéficient de locaux mis à leur disposition et d'un moulin de quartier ou d'un moulin qui leur a été offert.

Lorsqu'une Association, un GIE, une Coopérative ou un centre de santé peuvent partager des locaux pour y permettre une activité de transformation, la production de farine peut démarrer avant de trouver des sources de financements permettant la construction de locaux plus adaptés. Parfois même la production démarre au domicile d'un des membres de l'association (ou autre structure). La recherche de financements extérieurs pour la construction d'une UPA ne se justifie que si l'UPA a montré sa capacité de fonctionnement.

Particularités du fonctionnement d'une UPA

Le fonctionnement d'une UPA ne se résume pas à ces considérations techniques et sa mise en œuvre ne dépend pas que d'un financement. L'engagement fort d'une ou de quelques personnes qui acceptent de s'investir et de donner de leur temps personnel est en réalité le moteur des UPA.

Certaines UPA bénéficient de l'appui d'un partenaire extérieur associatif. D'autres se créent sans aide extérieure. Le fonctionnement des UPA en réseau permet des échanges de compétences et un renforcement de leurs capacités.

L'ensemble des UPA, signataires de la Charte, bénéficient de l'expertise de l'APPB.

4. Contraintes réglementaires liées au mode de fonctionnement des UPA

Le mode de fonctionnement des UPA et la qualité de la farine sont définis par la Charte du Projet BAMiSA et par les objectifs et critères d'expertise de la farine BAMiSA. (Documents 01D, 03C, 03D du site www.bamisagora.org).

Pour certains commanditaires, ces garanties suffisent : Ils mettent en avant le très bon rapport qualité /prix de la farine et l'intérêt du concept de BCL pour développer un projet de santé publique. D'autres considèrent les UPA comme des structures de production d'aliments transformés parmi d'autres : Sans qu'ils remettent en cause la qualité de la farine, leur premier critère de choix est la conformité administrative.

La Charte du Projet BAMiSA n'oblige pas mais encourage les UPA qui le souhaitent à entreprendre les démarches nécessaires à l'enregistrement de leur UPA au registre du Commerce et à l'obtention d'une certification de qualité. Ces démarches sont généralement très lourdes financièrement et la constitution des dossiers demandent beaucoup de travail bénévole. De plus, elles ne garantissent pas les commandes institutionnelles.

BAMiSA® est un nom de Marque enregistré à l'OAPI. Cependant, la fabrication de farine enrichie et d'amylase naturelle, selon la formule BAMiSA est libre de droits. Certaines UPA peuvent être tentées ou poussées à « industrialiser » leur production et à adopter un fonctionnement de type PME sensé leur permettre d'élargir les commandes institutionnelles. S'il est adopté, ce changement doit être préparé avec grande prudence. La répercussion des coûts de production (salaires, obligation de moyens, analyses,...) conduit à un accroissement important du prix de vente exposant au risque d'une perte d'accessibilité de la farine à la clientèle cible, souvent en précarité économique.

Lorsque la structure de production de farine est incompatible avec l'esprit de la Charte, tout en utilisant la formule BAMiSA, un autre nom de marque sera donné à la farine.

Le projet BAMiSA est un acteur de développement local et un moyen efficace de lutte contre la malnutrition.

Les UPA BAMiSA sont rarement des entités économiques importantes. Mais, sur l'ensemble des UPA BAMiSA réparties sur des territoires parfois isolés, ce sont des dizaines de producteurs locaux, des centaines de transformateurs qui bénéficient des retombées économiques de l'activité.

La production artisanale de farine infantile BAMiSA® est encadrée de façon à atteindre les objectifs de qualités normés CODEX.

Ce mode de production a toute sa place à côté de l'industrie agro-alimentaire.