



# CHARTRE du PROJET BAMiSA

[www.bamisagora.org](http://www.bamisagora.org)

Version du 07/05/2026

Le « Projet BAMiSA » participe à l'effort de Santé Publique de lutte contre la malnutrition infantile des pays dits "du Sud". Il est développé par les « **Acteurs du Projet BAMiSA** » qui mettent en œuvre ce Projet, soit sous forme **familiale**, soit sous forme de **Groupe de Fabrication Communautaire (GFC)**, soit sous forme d'**Unités de Production Artisanale** de farine BAMiSA® (**UPA**). Les Acteurs participent ainsi à la promotion de la **Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL)**

- A. Les Acteurs qui fabriquent de farine enrichie BAMiSA pour un **Usage Familial Elargi** sont tenus de respecter l'article 2, sans avoir à signer cette Charte.
- B. Les Acteurs qui fabriquent de la farine **BAMiSA** dans un **GFC** sont tenus de respecter au minimum les 4 premiers articles de la Charte.  
Les **GFC** sont gérés par une structure formelle ou informelle, telle que communauté de quartier, de village ou de soins. Un GFC se limite, en principe, à de la vente de proximité.
- C. Les Acteurs qui produisent de la farine **BAMiSA** dans une **UPA** et qui souhaitent bénéficier du **nom de Marque « BAMiSA® »**, s'engagent à respecter les 10 articles de cette Charte.  
Les UPA sont gérées par une structure formelle à but non lucratif, telle qu'Association, Coopérative, GIE, Structure de Santé, Structure Sociale ou autre Structure Institutionnelle. Les UPA peuvent vendre de la farine hors de la zone de proximité. Un agrément de l'administration locale peut être utile.
- D. La fabrication de farine enrichie et d'amylase naturelle, selon la formule BAMiSA, est libre de droits. BAMiSA® est un nom de Marque (enregistré à l'OAPI). Sa production par une structure ne pouvant signer la Charte (entreprise), nécessiterait qu'un autre nom lui soit donné.

## Les 10 articles de la Charte du « Projet BAMiSA »

- 1° Fabriquer la farine BAMiSA au sein d'une structure à caractère communautaire, sans but lucratif.
  - 2° Fabriquer la farine et l'amylase à partir de denrées agricoles locales, selon les "procédés de fabrication BAMiSA", avec l'objectif de permettre la préparation de la Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL).
  - 3° Travailler en lien avec les structures de santé, les services sociaux et les acteurs de la lutte contre la malnutrition.
  - 4° Participer à l'Education Nutritionnelle, en particulier sur les thèmes de l'allaitement maternel et de la préparation de BCL selon la "Recette 1+2+3", avec l'utilisation d'une amylase naturelle.
- Articles supplémentaires pour les UPA
- 5° Fabriquer la farine BAMiSA® au sein d'une structure ayant une existence formelle, déclarée à l'administration ou œuvrant au sein d'une structure médico-sociale.
  - 6° Conditionner la farine et l'amylase naturelle dans les sachets normalisés BAMiSA®.
  - 7° Respecter strictement les critères de qualité de la farine BAMiSA et fournir des échantillons de farine et d'amylase naturelle pour expertise, soit à l'APPB (sans frais), soit à un laboratoire local.
  - 8° Si possible, avoir un Agrément administratif de vente ou entreprendre cette démarche.
  - 9° Développer la production de farine BAMiSA® en autonomie, et la vendre de façon à générer les ressources nécessaires au fonctionnement de l'UPA, selon le modèle AGR.
  - 10° Exclure la concurrence entre Acteurs et être prêt à partager les commandes importantes.

Les malfaçons engagent la seule responsabilité des Acteurs locaux.

Les Acteurs du Projet BAMiSA participent au Réseau national ou régional du Projet BAMiSA qui coordonne les activités BAMiSA de la zone, en lien avec l'APPB. La signature de la Charte est à renouveler tous les cinq ans.

Nom de la structure « ACTEUR » \_\_\_\_\_

Adresse de la structure \_\_\_\_\_

Contact : Téléphone \_\_\_\_\_

Adresse courriel \_\_\_\_\_

Je soussigné(e) Mr, Mme \_\_\_\_\_

m'engage, au nom de l' UPA ou du GFC que je représente (Entourer UPA ou GFC selon le cas)

à respecter les articles de la Charte qui concernent le type de production de ma structure.

Date

Signature