

FARINE INFANTILE

et BOUILLIE

"Made in Africa"



La farine BAMiSA est une **farine composée**
Céréale + Soja + Arachide

La bouillie BAMiSA est une **"BCL"**
Bouillie Concentrée Liquéfiée

La **liquéfaction** est obtenue grâce à
l'adjonction d'une **Amylase Naturelle**



*Enfant buvant de la BCL
BAMiSA à l'Hôpital de Sarh,
Tchad, 2008*

**Permettre aux familles
de nourrir elles-mêmes
leurs enfants, avec les
produits locaux, est au
cœur du
Projet BAMiSA**

La Farine BAMiSA

est fabriquée artisanalement à partir des ressources agricoles locales, selon la formule "621".

6 volumes de **Mil** ou de **Maïs grillé**,
2 volumes de **Soja grillé**,
1 volume d' **Arachide grillée**.

Composition de la farine BAMiSA pour 100 g	Protides	≥ 15 g
	Lipides	≥ 11 g
	Glucides	63 g ± 3 g
	Humidité	< 5 g
	Minéraux	≤ 3 g
	Valeur énergétique	≥ 425 Kcal (≥ 1775 KJoules)

500 g de farine BAMiSA apporte plus de 2 100 Kcal

**Un sachet de
500 g de farine BAMiSA
permet de préparer
8 bols de bouillie.**



*Conditionnement en sachets hermétiques
de la farine BAMiSA*



*Distribution de farine BAMiSA
dans un Maquis Bébé,
Niamey, Niger, 2017*

**Un petit sachet d'Amylase Naturelle est joint à la farine
pour pouvoir préparer de la BCL.**

La Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL)

La BCL BAMiSA se prépare selon
la « **Recette 1 + 2 + 3** »

1 volume de farine + 2 volumes d'eau + 3 pincées d'amylase naturelle

Bien que fluide ou liquide, la BCL BAMiSA est très riche en protéines et en énergie. Comme elle est très pauvre en amidon, elle se digère très facilement

La Recette de bouillie « **1+2+3** »
est un outil pour l'Education Nutritionnelle.

Toutes les mamans de jeunes enfants peuvent préparer
de la BCL



**Une bouillie Bamisa, c'est :
60 g de farine + 200 ml d'eau,
et un peu d'amylase naturelle.**
(Malt, patate douce, lait ou salive maternelle)

← La Bouillie Concentrée Liquéfiée se boit. *Koupéla, Burkina Faso, 2014*

↓ Les enfants d'un Maquis Bébé. *Burkina Faso, 2019*



**Un bol de
bouillie
Bamisa
(200 ml)
apporte
250 Kcal.**

La Bouillie Concentrée BAMiSA,

- Quand elle est liquéfiée, elle convient :
 Aux jeunes enfants, en complément de l'allaitement maternel.
 Aux enfants malnutris, en complément de leur alimentation.
 Aux adultes ayant des difficultés à manger.
- Quand elle n'est pas liquéfiée, elle convient :
 Aux enfants d'âge scolaire
 Aux grands enfants et adultes malades,
 Aux femmes enceintes et aux mères allaitantes.

Composition de 100 ml de BCL BAMiSA	Protides $\geq 4,5$ g Lipides $\geq 3,3$ g Glucides ± 19 g Eau 70% Valeur énergétique ≥ 125 Kcal
--	--



*Malnutrition
infantile,
Santé publique,
Education
nutritionnelle,
Activité
Génératrice de
Revenus,
Développement
durable,
Economie
circulaire.*

Le Projet BAMiSA

**est mis en œuvre par les Acteurs du Projet BAMiSA,
au sein de collectivités : associations, GIE,
coopératives, structures de Santé.**

***Le Projet BAMiSA est actif
au BÉNIN, BURKINA FASO, CAMEROUN, CÔTE D'IVOIRE,
GUINÉE BISSAU, MALI, MAURITANIE, MOZAMBIQUE,
NIGER, SÉNÉGAL, TCHAD, TOGO...***

Contact :

L'Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB)
coordonne les Acteurs autour du Projet BAMiSA

www.bamisagora.org

Contacts en France : bamisa@free.fr, f.laurent76@free.fr