

FARINE ET BOUILLIE

"Made in Africa"



La farine BAMiSA se présente en sachets de 500g ou dans des petits seaux.

Le sachet de malt joint permet de préparer des

Bouillies Concentrées Liquéfiées
apportant **120 Kcal/100ml**



Liquéfiée. La Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL) convient

Aux jeunes enfants,

en complément de l'allaitement maternel.

Aux enfants malnutris.

Non liquéfiée. La Bouillie Concentrée convient

Aux enfants d'âge scolaire

Aux grands enfants et aux adultes malades,

Aux femmes enceintes et aux mères allaitantes.

La recette de préparation de BCL est utilisable

Comme thème d'Education Nutritionnelle

Le concept BAMiSA est mis en œuvre localement par des associations ou des structures de Santé. Des partenariats établis avec des associations du Nord en facilitent la mise en œuvre. L'Association de Promotion du Projet BAMiSA (APPB) coordonne l'ensemble des projets.

Pour en savoir d'avantage sur le projet BAMiSA : www.bamisagora.org

Contacts en France : association.bamisa@gmail.com

f.laurent76@free.fr

La Farine BAMiSA est fabriquée artisanalement à partir des ressources agricoles locales : **Mil** ou **Maïs**, **Soja**, **Arachide**.

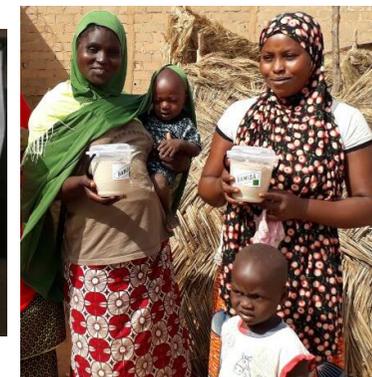
Composition de la farine BAMiSA :

Protides ≥ 15 g Humidité < 5 g

Lipides ≥ 11 g Minéraux ≤ 3 g

Glucides $63 \text{ g} \pm 3 \text{ g}$

Valeur énergétique : ≥ 425 Kcal (≥ 1775 KJoules)



Un sachet de 500 g de farine
apporte 2125 Kcal
et permet de préparer 8,3 bouillies

Une bouillie BAMiSA
60 g de farine + de 200 ml
apporte 240 Kcal.

**Le Projet BAMiSA est actif au SENEGAL, BURKINA FASO, NIGER,
CAMEROUN, TCHAD, CENTRAFRIQUE, COTE D'IVOIRE,...**

Unité de Production Artisanale de farine BAMiSA