

Le Projet BAMiSA au jour le jour

Les acteurs du Projet BAMiSA sont invités à partager la façon dont ils mettent en œuvre le Projet BAMiSA. Ce document reproduit les informations qui nous sont envoyées.

19 juin 2020

Photos reçu de Sr Joséphine DOUMASSE N, NGONG, CAMEROUN.
Centre de Formation de la Femme de NGONG, jdoumasson@gmail.com

«La fabrication de Bamisa avec les élèves du Centre de Formation Professionnel des jeunes de Ngong».



Grillage du mil, du soja et des arachides



Dépelliculage des arachides grillées



Tri des arachides



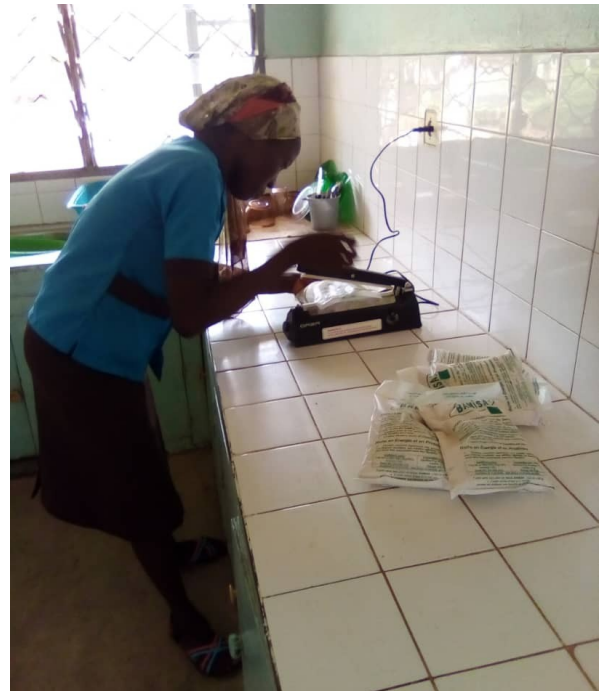
Concassage du soja avec moulin à main



Vannage du soja

La mesure des proportions se fait en volumes.

Le mélange est moulu par le gros moulin à meules du quartier.
La préparation du malt est également apprise.



Ensachage, pesée et fermeture des sachets 500g de farine.



Les sachets terminés

Au cours de l'année scolaire, la farine est préparée par les apprenantes du Centre de Formation de la Femme de NGONG. Un des objectifs est de permettre à ces jeunes filles et femmes qui ont entre 15 et 25 ans de mieux nourrir leurs enfants. Certaines ont déjà des enfants. Pendant les vacances, c'est Sœur Joséphine et quelques autres personnes qui produisent la farine pour répondre aux besoins.

L'activité de production est organisée comme une AGR au profit du Centre. La farine est vendue 500 F les 500g dans les structures de santé privées. Dans les structures

