

## **1. Titre**

Production de farine de céréales locales (mil) à granulométrie fine et uniforme pour améliorer son incorporation dans le processus de panification

## **2. Présentation de la technologie**

**Zone** : Région de Dakar et Fatick

### **Caractéristique :**

Dans le cadre de ce projet, il s'agit d'utiliser 15% de farine de céréales locales. Les farines de céréales locales qui sont non panifiables, ont la particularité de ne pas contenir de gluten qui permet la « levée » de la pâte. Pour être utilisable en panification, les farines de céréales locales doivent avoir les qualités suivantes:

- une granulométrie fine et uniforme, voisine de celle de la farine de blé (environ 130 microns);
- une teneur en fibres inférieure à 1% ;
- un taux d'humidité inférieure à 10% ;
- une acidité inférieure à 1% en équivalent acide lactique ;
- une faible teneur en tanin

### **Spécificités techniques :**

Le procédé de production de farine de céréales (Mil) est un procédé qui est essentiellement composé des étapes suivantes :

- Transformation primaire à sec de la céréale (mil), il s'agit des opérations de
    - ✓ Nettoyage qui permet d'éliminer les impuretés qui peuvent être à l'origine de gout et de texture désagréable
    - ✓ Calibrage qui permet d'avoir des lots de céréales homogènes et un décortilage efficace ;
    - ✓ Epierrage qui permet d'éliminer les pierres de même taille que les grains par séparation densimétrique ;
    - ✓ Décortilage qui permet d'éliminer l'enveloppe indigeste ;
    - ✓ Mouture à l'aide d'un moulin à marteaux équipé d'un tamis de mailles de 0,5mm ou d'un moulin à cylindre pour obtenir des farines ayant une granulométrie avoisinant celle des farines de blé pour éviter la ségrégation entre les particules au moment du transport et du stockage ;
- Ensachage (7,5 kg)

### **Niveau d'application**

Unités de transformation de céréales locales

### **Cibles :**

AGRIDEV et unités de transformation Vivrière, Maria Distribution, Free Work Services

### **Avantages :**

Amélioration du marché des matières premières (céréales), revenus des OP, Transformateurs et Boulangers

Amélioration de la qualité du pain

Réduction de la dépendance aux importations de blé

### **Recommandations**

Disposer des équipements adéquats au niveau des unités de transformation.

Renforcement des capacités unités par l'ITA sur les techniques de transformation de céréales locales

### **3. Impact potentiel**

- Augmentation des revenus
- Augmentation du rendement
- Augmentation des connaissances scientifiques et techniques
- Effet social positif

Preuves : Etude socio économique en cours.

### **4. Contacts :**

ASPRODEB, FNBS, AGRIDEV, Vivrière, Maria Distribution, Free Work Services pour la diffusion.

Coordination assurée par ASPRODEB : [asprodeb@asprodeb.org](mailto:asprodeb@asprodeb.org) Lotissement CICES - Lot 58 A Tél. 00 221 869 60 00, Site web : [www.asprodeb.org](http://www.asprodeb.org)

**1. Test, validation (acteurs, date) et homologation (acteurs, date)**

**Qui a testé la technologie en milieu réel, en précisant les autres acteurs impliqués ?**  
ITA, et Transformateurs

**La technologie a-t-elle été validée?** oui

**Par qui :** ITA qui a certifié la farine conforme au cahier de charge

**2. Institutions, partenaires**

Transformateurs de céréales locales (Free work Services, Maria Distribution, AGRIDEV, Vivrière)  
Boulangers membres de la FNBS, ITA

**3. Stratégie de diffusion**

Extension au niveau des autres Unités de transformation de céréales locales, notamment dans les zones rurales.

**4. Conditions d'accès : gratuite**

Subvention des équipements (chaîne de transformation) par le WAAPP via le FNRAA