



BÉNIN

UTILISATION DE LA FARINE MIXTE EN BOULANGERIE

La farine mixte est composée de farine de maïs à hauteur de 15 % et de 85% de farine de blé. Cette farine est utilisée pour la fabrication du pain. Cette technologie a été importée du Sénégal et a été adaptée par l'Institut National de Recherche Agricole du Bénin (INRAB).

Cette technologie de panification mixte s'inscrit dans un souci de revalorisation des céréales locales afin de réduire le prix d'achat du pain. Le pain composite présente également des avantages comparatifs en termes de qualités nutritionnelles et de lutte contre l'insécurité alimentaire.

Bien plus consistant que le pain ordinaire entièrement à base de blé, le pain composite contient plus de fibres, se conserve plus longtemps et est moins riche en gluten ; ce qui facilite la digestion.

Cette technologie a des répercussions économiques intéressantes pour le pays d'adoption car booste la demande et la consommation de céréales produits localement, et par ricochet, crée une nouvelle source de débouchés et donc génère plus de revenus aux agriculteurs.

Il s'agit de limiter la sortie des devises et de créer plus d'emplois dans la filière maïs, notamment en faveur des jeunes.

VOIR LE FILM DOCUMENTAIRE :



<https://www.youtube.com/watch?v=LduFxR10Glc&index=1&list=PLj1TXA8tslvpNUZgG1Ditw76t-No3UJRu>