Production de farine de sevrage à base de céréales locales au Niger

Documentation de fabrication



cc by SA - Développe-Les - Niamey - Niger

Le projet :

L'atelier vise à effectuer une démonstration de la production artisanale de farine de sevrage à base de céréales locales au Niger.

La farine de sevrage est un complément de lait maternel riche en énergie, vitamine et sel minéraux. Elle est facile à digérer et nécessaire au bon développement du nourrisson et du jeune enfant. Elle est introduite à partir de 6 mois quand le lait maternel n'est plus suffisant pour couvrir tous les besoins nutritionnels du nourrisson et du jeune enfant.

La farine est constituée d'un aliment de base (mil), des compléments riche en protéines (niébé, soja, arachide) et d'un apport d'énergie (sucre). La farine est donc une composition équilibrée avec des céréales disponibles localement en continu et peu coûteuses.

1. Matériaux et outillage nécessaire

1.1. Conseil pour l'installation et logistique

- Une terrasse fermée (pas de vent, pas de sable);
- une chaise par participant(e);
- deux tables rectangulaires.



Vue d'un atelier - cc by SA - Développe-les - Niamey - Niger

1.2. Outillage

- Un moulin à céréales (pas besoin d'en acheter => Faire moudre les céréales auprès d'un prestataire spécialisé);
- Deux bassines ;
- Un tamis;
- Une poêle;
- une paire de gants et un masque par participant(e);
- des sachets stériles ;
- spatules stériles ;

1.3. Céréales

- Mil;
- Niébé;
- Soja;
- Arachide;
- Sucre en poudre.









Mil Soja Niébé Arachide

2. Etapes de fabrication

2.1. Préparation des céréales

Chacune des céréales est préparée individuellement en suivant les étapes suivantes:

- Triage : trier la céréale pour enlever les impuretés telles que les pierres, les brindilles et autres matériaux étrangers ;
- Décorticage: retirer la couche extérieure du mil pour obtenir les grains intérieurs. Cette étape peut être réalisée à l'aide d'une machine décortiqueuse ou manuellement en frottant la céréale entre les mains pour retirer la couche extérieure;
- Vannage : utiliser un ventilateur ou un tamis pour séparer les grains de mil de la paille et des autres matières légères ;
- **Séchage** : sécher les grains de la céréale pour réduire l'humidité. La céréale peut être séchée à l'air libre ou à l'aide d'un séchoir si nécessaire ;
- **Broyage**: broyer les grains de la céréale pour obtenir une farine fine. Cette étape peut être effectuée à l'aide d'un moulin à grains ou d'un broyeur;
- Tamisage :
 - o utilisez un tamis fin pour tamiser la farine ;
 - o versez une petite quantité de mil sur le tamis ;
 - secouez doucement le tamis pour que la farine passe à travers les mailles délicatement;
 - o répétez l'opération jusqu'à ce que toute la farine soit tamisée ;

Torréfaction :

- o préchauffez une poêle ou une casserole à feu moyen ;
- ajoutez la farine dans la poêle. Remuez continuellement la farine avec une cuillère en bois ou une spatule pour éviter qu'elle ne brûle;
- laissez torréfier la farine pendant environ 5-7 minutes et que vous puissiez sentir une odeur de noisette;
- o retirez la poêle du feu et laissez refroidir la farine.

PS: Il est important de noter que les étapes de nettoyage des céréales peuvent varier en fonction de la quantité de mil que vous traitez et de l'équipement dont vous disposez.

2.2. Mélange

Après avoir obtenu des farines de chaque céréale, la prochaine étape consiste à effectuer le mélange des ingrédients de telle sorte à obtenir les proportions suivantes :

- mil 40 % :
- niébé 20 %;
- soja 20 %;
- arachides 10 %;
- sucre 10 %.

Pour faciliter les mesures pour les participant(e)s qui ne sont pas tous lettrés, nous utilisons un verre au lieu d'un système gradué. Par exemple, pour 4 verres de farine de mil, il faut y ajouter 2 verres de farine de niébé, 2 verres de farine de soja, 1 verre de farine d'arachide et 1 verre de sucre en poudre.

2.3. Etape 3 Empaquetage

Pour empaqueter la farine, les étapes à suivre sont les suivantes :

- Préparer les contenants : utilisez des sacs de papier ou des boîtes en plastique pour emballer la farine. Assurez-vous que les sacs ou les boîtes sont propres et secs avant de les utiliser;
- Remplir les contenants : remplissez les sacs avec la quantité de farine souhaitée, en veillant à ne pas trop remplir pour éviter que les sacs ne se déchirent ou que les boites ne se ferment pas hermétiquement;
- Sceller les contenants : appuyez la partie supérieure des sacs sur eux-mêmes pour fermer les sacs hermétiquement. Pour les boîtes, veuillez à bien appliquer le couvercle sur le pot puis le tourner pour fermer;
- Étiqueter les contenants : étiquetez chaque sac ou boîte avec le nom du produit (farine), les ingrédients, la date d'emballage, la date limite de consommation et la quantité de farine contenue.

Il est important de noter que la farine doit être stockée dans des conditions optimales pour garantir sa qualité et sa durée de conservation. Assurez-vous de

stocker les sacs de farine dans un endroit sec pour éviter l'humidité et les insectes.



Les participantes à un atelier de fabrication de la farine de sevrage. cc by SA - Développe-les Niamey Niger.

CC by SA Developpe-Les Niger

Contact documentation:

Rabia Moussa - rabia.moussa@developpe-les.com

