

1. Titre

Technologie post récolte : Collecte et conditionnement de céréales locales de qualité pour l'obtention de farine de qualité

2. Présentation de la technologie

Zone : Région de Thiès, Fatick, Kaolack et Kaffrine

Caractéristique :

Diffuser au niveau des organisations de producteurs l'utilisation de batteuse à mil, de Tarare, de bâches lors des opérations de battage (égrenage et vannage associés) et l'utilisation de sacherie et de couseuse pour le conditionnement. Le contrôle de qualité est assuré par l'ITA.

Spécificités techniques :

La technologie permettant d'obtenir le mil pour une production de farine de qualité consiste en une application de chacune des actions ci dessus par l'OP faïtière

- Choix de variétés de mil Thialack ou souna 3
 - Itinéraire technique basé sur les BPA
 - Battage sous bâche
 - Passage au tarareur
 - Conditionnement de 50kg avec matériaux neufs définis dans le cahier de charge
 - Etiquetage (type de produit ; variété, poids net, noms et adresse fournisseur, date de conditionnement, année de récolte, code barre qui renseigne sur année récolte, zone de production, identité producteur, organisation de base)
 - Stockage et surveillance du stock selon les normes du cahier de charge
- Expédition transport livraison selon les normes définis dans cahier de charges.

Niveau d'application

OP Faïtières Union Nationale des Coopératives Agricoles du Sénégal (UNCAS) au niveau de l'URCATH Thiès et Fédération Des ONG du Sénégal (FONGS) au niveau de Jig Jaam de Fissel

Cibles : Membres des OP faïtières

Avantages :

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

Amélioration de la qualité du pain

Réduction dépendance aux importations de blé

Conditions d'utilisation :

Disposer des équipements adéquats au niveau des OP et des conditions de stockage.

Renforcement des capacités des OP par l'ITA sur les techniques de stockage/conservation

3. Impact potentiel

- Augmentation des revenus
- Augmentation du rendement
- Augmentation des connaissances scientifiques et techniques

- Effet social positif

Preuves : Rapports du projet pilote de valorisation des céréales locales dans le processus de panification ; 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 ; Lotissement CICES - Lot 58 A, Tél.
00 221 869 60 00, Site web : www.asprodeb.org

1. Test & Validation

Qui a testé la technologie en milieu réel, en précisant les autres acteurs impliqués ?

ITA, et OP UNCAS, FONGS

La technologie a-t-elle été validée? oui

Par qui : ITA qui a certifié le mil conforme au cahier de charge

Année d'approbation de la diffusion :

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 OP faïtières impliqués dans la production de céréales locales

4. Utilisateurs

URCATH et Jig Jam et leurs membres

5. Conditions d'accès : gratuite

Subvention des équipements par le WAAPP via le FNRAA