

SYSTÈMES DE MOUTURE ET DE MÉLANGE DE LA FARINE DE BLÉ

Produire une farine de blé de qualité supérieure à proximité des zones de production

TECHNOLOGIE / SOLUTION



Les systèmes de broyage et de mélange de la farine de blé disponibles auprès de fabricants locaux et internationaux, en petite et grande taille, permettent de produire de la farine de blé de qualité supérieure à proximité des zones de production.

Ces équipements sont relativement simples à installer et permettent d'obtenir une proportion très élevée de farine (80-82% de farine contre 65-70% traditionnellement) à partir de grains de blé.

PROBLÈME RÉSOLU

- Mauvaise qualité de la farine de blé produite en Afrique subsaharienne (ASS), qui ne répond pas aux normes et aux préférences des consommateurs
- Accès limité des agriculteurs ASS aux installations de stockage
- Faibles débouchés pour la farine de blé produite par des techniques manuelles en ASS
- Mauvais état des routes et faible connexion avec les marchés et les industries

BON POUR
Petits agriculteurs,
Agriculteurs commerciaux,
Transformateurs de farine,
Fabricants de produits alimentaires



AVANTAGES

- ✓ Réduction des coûts de transport entre les fermes et les usines et augmentation de la durée de conservation
- ✓ Possibilité d'améliorer les chaînes d'approvisionnement existantes et d'ouvrir le commerce à de nouveaux secteurs
- ✓ La valorisation du blé en farine permet de l'utiliser pour fabriquer une variété de produits alimentaires transformés
- ✓ Les installations de transformation sont simples et peuvent être alimentées en électricité par le réseau national, un générateur diesel ou des panneaux solaires

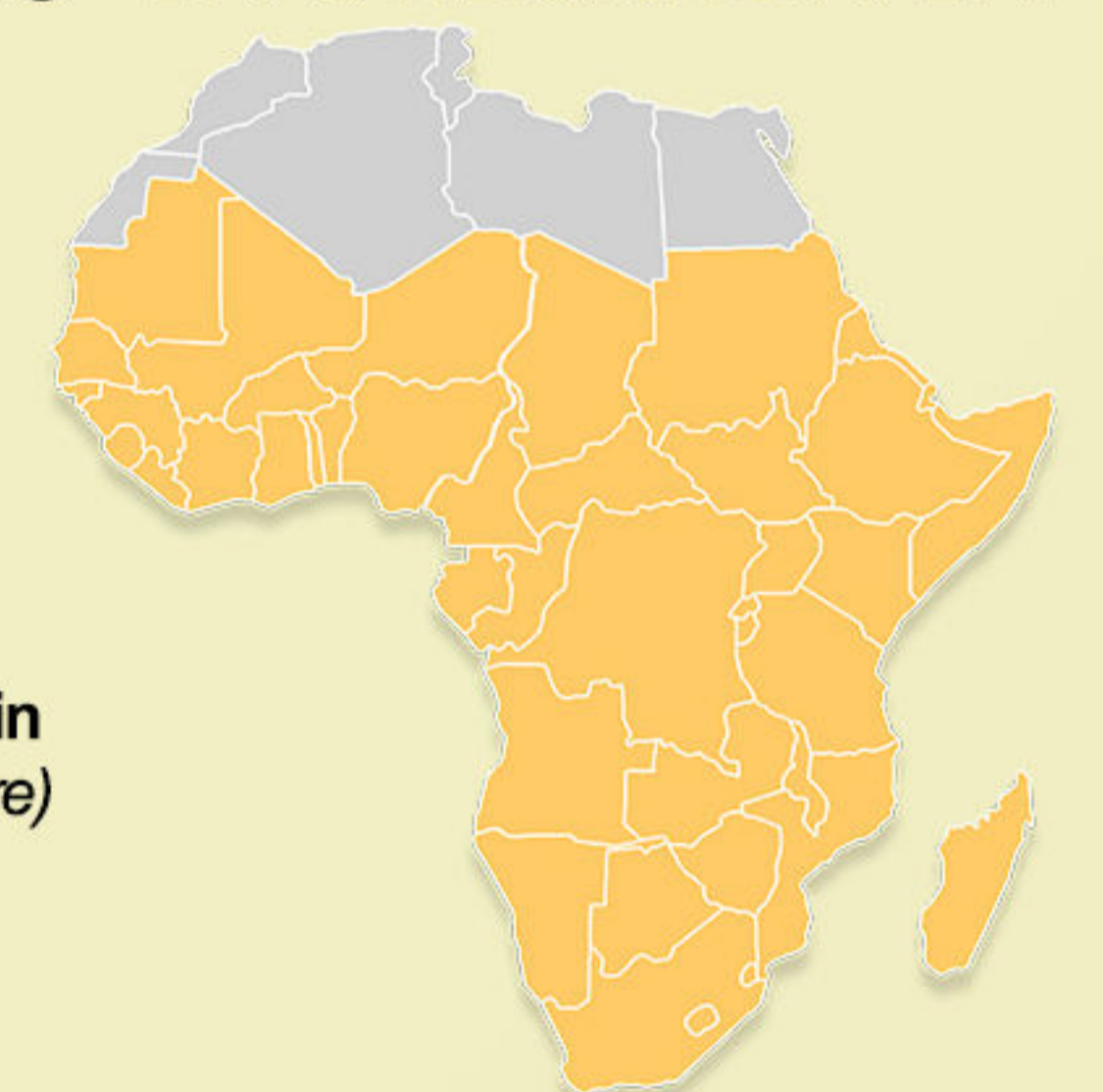


Transformation Alimentaire Spécialité **EN UTILISATION EN**

Blé Spéculation

US\$ 3 500 pour un petit moulin
(capacité: 300-500 kg de farine par heure)
Prix d'achat

12% - 15%
(Augmentation du rendement de mouture comparé à la méthode traditionnelle)
Valeur ajoutée



Afrique au Sud du Sahara

COMMENT ÇA MARCHE?

La 1^{ère} étape de la production de farine de blé consiste à choisir le bon emplacement pour l'usine, à acheter la bonne variété au bon prix, et enfin à nettoyer, recuire et mouler de la bonne manière.

Les procédures de mélange doivent également être effectuées conformément aux valeurs de gluten, de sédimentation et d'indice qui déterminent la qualité de la farine et qui sont étroitement surveillées par les fabricants de produits alimentaires.

