

Extrait du Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde

<http://senemag.free.fr>

# **Le pain à base de céréales locales bientôt dans les boulangeries**

- Environnement -

Date de mise en ligne : mercredi 16 juillet 2008

---

**Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde**

---

**Le pain à base de céréales locales sera bientôt proposé par les boulangers à l'issue d'un programme de formation sur les techniques de panification des farines composées dont la première session a été ouverte lundi à l'Institut de technologie alimentaire (Ita), a constaté l'APS.**

Présidant le lancement des cycles de formation, **Me Ousmane Ngom** a salué l'ambitieux programme de la Fédération nationale des boulangers du Sénégal (**Fnbs**) de vulgariser la nouvelle technologie de fabrication du pain sur toute l'étendue du territoire par le choix de trois cents de leurs membres déjà ciblés pour sa mise en œuvre.

En effet, une substitution partielle de la farine de blé par celle des céréales locales (mil, maïs, sorgho) peut constituer une alternative déterminante par rapport à la matière première importée et peser positivement sur la balance commerciale, a estimé le ministre des Mines, de l'Industrie et des Petites et moyennes entreprises. En plus, selon le ministre d'Etat, le contexte international marqué par la flambée des cours du pétrole, de l'énergie et des denrées alimentaires "donne inéluctablement raison à l'ITA d'avoir axé ses activités de recherche dans ce créneau de valorisation des céréales locales". Car aujourd'hui, a-t-il relevé, "la seule alternative qui s'ouvre aux pays comme le Sénégal c'est de développer des solutions endogènes tant dans l'utilisation des énergies renouvelables que dans la consommation des produits locaux".

L'incorporation des farines composées dans la fabrication du pain "constituera assurément une solution pour stabiliser le prix du pain, voire le faire baisser", selon Ousmane Ngom. Faisant allusion au "pain riche" à base de mil, déjà expérimenté, le ministre reste convaincu que les "diverses tentatives d'hier qui n'ont pas connu le succès escompté étaient liées à des facteurs aujourd'hui dépassés". À l'engagement des professionnels, Ousmane Ngom a évoqué une "amélioration dans la maîtrise des circuits d'approvisionnements en matière première". En effet, pour le Président de la Fédération des boulangers, Ahmadou Gaye, la société Agridev (agriculture développement) basée à Fatick sera chargée de produire des farines à base de céréales locales pour satisfaire les besoins des structures boulangères intéressées. "Il y aura une meilleure acceptabilité du produit par le consommateur grâce à une meilleure conservation des qualités nutritionnelles avec les immenses progrès faits par la recherche", a assuré M. Gaye. Il a ajouté que le partenariat avec l'Ita a permis d'avoir une granulométrie fine de la farine, une "nette amélioration du produit avec plus de valeurs nutritives et une baisse du coût de production". Pour le directeur de l'Ita, Dr Ababacar Sadikh Ndoye, la formation aux techniques de panification des farines composées est à inscrire dans le cadre d'une initiative tripartite Fnbs/Agridev/Ita qui se sont engagés à "accélérer le processus d'introduction des céréales locales dans la fabrication du pain considéré comme le deuxième poste de dépense des ménages sénégalais après le riz".

L'Ita a pris résolument une option d'accorder une place plus importante à la recherche, au transfert de technologie et à la formation concernant la valorisation des céréales locales, selon son directeur. La première session de formation va durer une dizaine de jours avant de s'étendre ensuite à l'ensemble des boulangers du Sénégal sur une période d'un an.

Auteur : avec APS