

FICHE TECHNIQUE

Pain composé (valorisation des farines locales dans la panification)

Technologie du pain composé

En 1964, devant l'accroissement alarmant de la consommation des produits à base de blé, la FAO lançait un vaste programme de valorisation des céréales locales en Afrique (RECA, 2019). Ce projet de panification des céréales tropicales lancé par la FAO dans son programme de farine composée avait une visée noble : limiter la dépendance des pays d'Afrique subsaharienne vis-à-vis des pays producteurs de blé et trouver des débouchés aux céréales locales (SAUTIER et O' DÉYÉ, 1989, cités par RECA, 2019). Donc dans de nombreux pays, l'incorporation de certaines quantités de farine de céréales locales a été testée avec comme premier objectif de diminuer les importations et de valoriser les céréales locales et de leur assurer de nouveaux débouchés (RECA, 2019).

Avantages du pain composé

- Le mil, le sorgho et le niébé n'ont pas de gluten donc apportent une solution à ceux qui sont allergiques au gluten (RECA, 2019).
- Le mil, le sorgho et le niébé sont plus riches en protéine, fer et sels minéraux que le blé donc leur incorporation apporte plus d'éléments nutritifs que le blé uniquement (RECA, 2019).
- L'incorporation de mil, sorgho et niébé dans le pain pourrait réduire l'importation de la farine de blé de 30% soit environ 4 milliards de F.CFA qui reviendraient à nos producteurs et transformateurs et du coût de lutte contre la pauvreté (RECA, 2019).
- L'incorporation du niébé et sorgho jusqu'à 50% peut améliorer l'alimentation des diabétiques.
- La forme de la baguette et sa composition offrent une durée de conservation plus longue que le pain de blé (RECA, 2019).

Caractéristiques de la technologie

- Elle a utilisé plus de 10 céréales et légumineuses (mil, sorgho, niébé, darye, oignon, arachide, souchet, anza, gamsa, loubatou, dattes, etc.) dans le pain et les produits pâtisseries.
- Les variétés de mil, sorgho et niébé adaptées à la panification avec un goût et une texture acceptable pour les consommateurs.

Références bibliographiques

RECA (2019) : Du pain composé avec moins de blé importé et plus de farines locales, actuellement un espoir déçu ? ; Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger ; 5p.

Sites web consultés

https://reca-niger.org/IMG/pdf/note_sur_pain_compose_reca_juin2019.pdf ; 03/09/2021 à 13h31

https://www.doc-developpement-durable.org/file/Fabrications-Objets-Outils-Produits/boulangerie-Pains/Etude%20acceptabilite%20de%20pains%20a%20base%20de%20farines%20locales_Cameroun.pdf ; 03/09/2021 à 13h43

Autres références

Centre Régional d'Excellence sur les Céréales Sèches et Cultures Associées ; INSTITUTION HÉBERGEANT LE SIÈGE : CENTRE D'ETUDES RÉGIONAL POUR L'AMÉLIORATION DE L'ADAPTATION À LA SECHERESSE (CERAAS) Pays d'accueil : Sénégal ; Coordonnateur : Ndjido KANE ; Email : ndjido.Kane@isra.sn ; ndjidokane@gmail.com; Téléphone : +221 777232019 / +221 339514693