

**LES PETITES BOULANGERIES
ET LA VALORISATION
DES CEREALES LOCALES
DANS LES PAYS ACP**

Centre pour le
Développement industriel
ACP-UE

Depuis sa création en 1977, le Centre pour le Développement Industriel (CDI) a acquis un important savoir-faire technique et commercial au service de la création, du développement et de la réhabilitation des petites et moyennes entreprises dans les pays ACP (Afrique, Caraïbes, Pacifique), et ce, en particulier grâce à la mise sur pied de partenariats durables avec des entreprises de l'Union Européenne.

Avec la publication de la collection des "Guides pratiques", le CDI répond à un besoin clairement exprimé par les promoteurs ACP et les entrepreneurs UE désireux d'établir une collaboration industrielle avec ces pays. Les guides visent à leur permettre de s'adapter à l'environnement technique, commercial, financier, administratif et juridique propre aux différents contextes locaux. Destinés à faciliter concrètement la tâche - en termes simples et pratiques - dans un domaine ou sur des aspects précis de leurs activités, ils se veulent avant tout un outil efficace au service du manager.

Pour la rédaction des ouvrages, le CDI recourt à des consultants, chercheurs et praticiens - originaires des pays ACP ou de l'Union européenne - qui disposent d'une grande expérience de la question traitée, des problèmes pratiques effectivement rencontrés par les entrepreneurs ainsi que des solutions à apporter. Lorsque les circonstances le permettent, le CDI s'associe avec un coéditeur (bureau de consultant, organisme de recherche, institution spécialisée, etc.) afin d'assurer aux guides la plus large diffusion possible.

Le présent guide a été préparé par Mr. Papageorgiu de l'Institut pour le développement et la gestion des ressources naturelles (Athenes Greece) et par Dr. Ing. Babaou Diaham de l'Université Cheikh Anta Diop (Dakar/Senegal) sous la supervision du CDI

Coordination: Touré C. (CDI); e-mail CTo@cdi.be
Keene P. (CDI); e-mail Pke@cdi.be
© 1997 CDI, Bruxelles, Première édition.

Ne peut être vendu par d'autres personnes que le CDI et ses distributeurs officiels.
Valeur: 20 écus.

Reproduction autorisée avec mention de la source, sauf à des fins commerciales.

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	5
I. PROBLEMATIQUE DES PETITES BOULANGERIES ET VALORISATION DES CEREALES LOCALES	7
1- PLACE DU BLE DANS L'ALIMENTATION	7
2- SITUATION DES BOULANGERIES	8
II. ORGANISATION ET DESCRIPTION DE QUELQUES UNITES DE BOULANGERIE	9
1- DETERMINATION DE LA CAPACITE DE LA BOULANGERIE	9
2- DETERMINATION DE LA CAPACITE DU FOUR	9
3- ORGANISATION DE L'ESPACE DE TRAVAIL	10
4- DESCRIPTION DE QUELQUES UNITES	13
1. Petites unités	13
2. Unités moyennes	14
3. Grandes unités	14
4. Etude de cas	14
a) Description d'une boulangerie dans un pays francophone	14
b) Description d'une boulangerie dans un pays anglophone	14
III. LA PANIFICATION	
REMEDES PRATIQUES DANS LE PROCESS DE FABRICATION	16
1- LES INGREDIENTS ET LEUR ROLE DANS LA PANIFICATION	16
1 Matières premières	16
2 Eau	16
3 Levure	17
4 Sel	17
5 Sucre	18
6 Matières grasses	18
7 Améliorants	18
2- CONSEILS PRATIQUES EN COURS DE FABRICATION	19
1 Le choix de la recette, le contrôle de qualité et la préparation des ingrédients de la production	19
2 Le mélange des ingrédients et le pétrissage (préparation de la pâte)	22
3 Le façonnage de la pâte	22
4 Fermentation	23
5 Enfournement et cuisson	23
6 Défournement et refroidissement	24
IV. L'ACHAT DE L'EQUIPEMENT	

CRITERES DE CHOIX	26
1- L'EQUIPEMENT DE LA BOULANGERIE	26
1 Le four	26
a) fours à sole fixe	26
b) fours à chariot rotatif et à chariot fixe	27
c) fours tunnel (continu)	27
2 Le pétrin	28
3 La diviseuse	28
4 La façonneuse	28
5 La chambre de fermentation	28
6 La coupeuse à pain	28
7 Les lignes automatiques	28
8 Le refroidisseur d'eau	29
2- CRITERES DE CHOIX DES EQUIPEMENTS	29
1 Critères techniques	29
a) La capacité de production	29
b) Le type de produit	29
c) La diversité des produits	30
d) Le niveau de l'automatisation de l'équipement	30
2 Critères économiques	31
V. L'ETUDE DE FAISABILITE:	
ELEMENTS CLEFS POUR PREPARER UNE ETUDE DE FAISABILITE	32
1- LE CONTENU DE L'ETUDE DE FAISABILITE	
(ELEMENTS CLEFS)	32
1 Etude de marché et capacité de l'unité	33
2 Etude de l'approvisionnement en matières premières	34
3 Site d'installation	35
4 Etude technique	35
5 Le potentiel humain	36
6 Chronogramme de réalisation de l'investissement	36
VI. INCORPORATION DES FARINES LOCALES EN PANIFICATION	38
1- INTERET DE L'INCORPORATION DES FARINES LOCALES	38
2- CONTRAINTES A L'INCORPORATION DES FARINES	
LOCALES EN PANIFICATION	38
3- SOLUTIONS TECHNIQUES AUX CONTRAINTES	
A L'INCORPORATION DES FARINES LOCALES	39
1 Incorporation des farines locales	39
2 Incorporation du gluten dans la farine	39
3 Ajout de substituts au gluten	40
4- STRUCTURES RESSOURCES D'ASSISTANCE	40
1 Structures de coopération multilatérale	41
2 Structures des pays ACP	41
3 Structures de l'Union Européenne	41
VII. AUTRES OPPORTUNITES DE PRODUCTION	
DE FARINES COMPOSEES	43
1- FARINES DE COMPLEMENT POUR ENFANTS	43