

VALORISATION DES CEREALES

Un chercheur met au point une étuveuse poly-céréales

La 7^{ème} mission d'appui du Programme de productivité agricole en Afrique de l'ouest (Ppaao/Waapp) a assisté, mardi, à la journée scientifique du Centre national de spécialisation, une des composantes du Waapp sur les céréales sèches et cultures associées. La délégation a eu droit à une présentation du procédé de mise au point d'une étuveuse poly-céréales par Fallou Sarr, chercheur à l'Institut de technologie alimentaire (Ita).

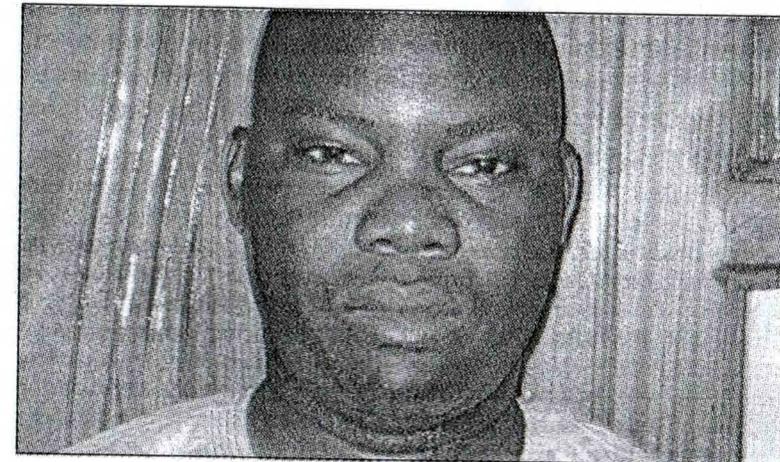
Le Projet de mise au point de procédés d'obtention de céréales étuvées commence à livrer ses résultats avec la mise au point d'une étuveuse poly-céréales. L'objectif du projet est de contribuer à la valorisation des céréales locales (mil, sorgho, maïs, riz et fonio). Ce projet financé par le Programme de productivité agricole en Afrique de l'ouest (Ppaao/Waapp) vise également à mettre au point un procédé de fabrication de céréales étuvées ; la formulation de produits à haute valeur nutritionnelle à base de céréales étuvées ; le renforcement des capacités des transformateurs des céréales locales dans les techniques de fabrication de produits à base de céréales étuvées. Le Dr Fallou Sarr, coordonnateur national du projet et maître de recherche à l'Institut de technologie alimentaire (Ita) a présenté, mardi dernier, le procédé de fabrication de céréales étuvées avec la création d'une étuveuse, lors de la journée scientifique du Centre national de spécialisation, une des composantes du Waapp sur les céréales sèches et cultures associées. Citant la

Fao, le Dr Sarr a indiqué que pour le riz paddy, il a été démontré que l'étuvage est un procédé post-récolte qui permet de réduire significativement les pertes en nutriments au cours du décortiquage et de la cuisson. En plus de la conservation des nutriments, cette technique permet une nette amélioration du rendement au décortiquage et la réduction du taux de brisures pour toutes les céréales.

L'étuvage est une opération consistant à ré-humidifier, à pré-cuire et à sécher les grains paddy avant leur décortiquage, explique M. Sarr. Cela apporte des modifications physico-chimiques et organoleptiques avantageuses du point de vue nutritionnel et économique.

L'étuveuse poly-céréales a une capacité de 30 à 100 kg. La consommation d'énergie au cours du trempage et de l'étuvage est de 500 kilos calories. Le temps de trempage et d'étuvage est de 20 heures. Les bénéficiaires sont les organisations de producteurs, les transformateurs, les équipementiers ; les consommateurs ; les sociétés nationales de re-

cherches agricoles du Sénégal et de la sous-région ; les pouvoirs publics et les partenaires au développement. En dehors de cette étuveuse poly céréales, l'équipe de l'Ita a élaboré des diagrammes d'obtention de céréales étuvées ; des tables de composition des céréales étuvées pour le Sénégal. Des aliments de compléments sont également mis au point. Les cibles sont formées aux procédés d'étuvage et aux techniques de fabrication de produits à haute valeur nutritionnelle à partir des céréales étuvées.



Aliou KANDE

Dr Fallou Sarr, coordonnateur national du projet et maître de recherche à l'Ita.

Sorgho, mil, fonio : une douzaine de technologies mise au point

Au cours de cette journée scientifique du Centre national de spécialisation tenue au Centre d'étude régional pour l'amélioration de l'adaptation à la sécheresse (Ceraas) dans l'enceinte de l'Ecole nationale supérieure d'agriculture de Thiès, d'autres chercheurs ont présenté les résultats de leurs recherches dans le projet Ppaao/Waap. Il s'agit de l'équipe de Yacine Ndour Badiane, chercheur à l'Isra. Les travaux ont porté sur la fertilisation organique et minérale du maïs. La technologie permet d'optimiser l'utilisation de l'engrais. «Nous avons mis au point une nouvelle méthodo-

logie qui permet d'enfouir l'engrais. La technologie est prête», a expliqué Mme Badiane.

Dans l'ensemble, le projet Ppaao/Waapp a donné une nouvelle impulsion à la recherche technologique. «Dans le waap et à travers les projets financés au Sénégal, nous avons réuni une masse critique de plus de 100 chercheurs appartenant à diverses institutions de recherche nationale ou internationale, universitaire, régionale », a confié Daniel Fonseca, le coordonnateur scientifique du Cerass. Il a précisé que dans leur programme de formation, plus de 100 doctorants et autant

en master ont été formés. «En termes de réalisation, lors de la première phase du Waapp (2007-2012), nous avons généré une douzaine de technologies dans plusieurs variétés de sorgho, de mil, fonio. Lors de la seconde phase (2013-2017), nous avons amplifié ces technologies en termes de variétés qui ont été homologuées. Sans oublier le domaine de la transformation avec l'Ita. Nous avons agi sur l'ensemble de la chaîne de valeur pour générer de la technologie et des revenus pour l'ensemble des acteurs », a précisé M. Fonseca.

A.KANDE