

**Guide
illustré**

La préparation du "Malt pour la bouillie"



Version du 18/05/2021

Nous appelons "**Malt pour la bouillie**" la "farine" obtenue à partir de céréales dont la germination a été menée avec soin et propreté.

Les céréales germées sont riches en amylases. Les amylases ont le pouvoir de **liquéfier** les bouillies épaisses, **sans les diluer**. Le **Malt pour la bouillie** est particulièrement riche en amylases. Ainsi, en ajoutant une très petite quantité de ce malt à la bouillie chaude, on obtient de la "Bouillie Concentrée Liquéfiée" (BCL).

La préparation du "Malt pour la bouillie" s'inspire des méthodes traditionnelles de maltage des céréales utilisées dans la préparation des bières locales.

Dans les "Unités de Production Artisanales", les "Groupes de Fabrication Communautaire" et pour un usage familial, la préparation du "Malt pour la bouillie" se fait selon les étapes suivantes :

La préparation des graines.

La mise en germination des graines.

Le séchage des graines germées.

La mouture et tamisage des graines germées.

La vérification du pouvoir de liquéfaction du malt.

Le conditionnement et la conservation du malt.

NB. Le malt contient des sucres, des amylases, des vitamines B. Le malt ne contient pas d'alcool.

Le document 04c du site www.bamisagora.org, " Le malt pour la bouillie - Préparation", donne des indications complémentaires pour obtenir du "Malt pour la bouillie" de bonne qualité.

1° - Préparation des graines -

Choisir de belles graines vivantes,
de sorgho, de maïs, de riz paddy, de petit mil,



Toutes les variétés de céréales peuvent être utilisées pour préparer du malt.

Choisir des graines bien conservées, si possible de la dernière récolte, de façon à ce qu'elles puissent toutes germer.

Essayer différentes céréales et choisir celle qui vous permet de préparer le malt le plus liquéfiant.



2° - Préparation des graines -

Le poids de malt obtenu est environ la moitié de celui des graines mise à germer.

	Quantité de FARINE BAMiSA programmée, en Kg (ou du nombre de SACHETS de 500 grammes)			
	10 Kg (20 sachets)	25 Kg (50 sachets)	50 Kg (100 sachets)	1 Tonne (2 000 sachets)
Quantité de Malt à préparer	200 g	500 g	1 Kg	20 kg
Poids de graines de Sorgho, Maïs, Petit-mil, ... à mettre à germer.	≥ 400 g	≥ 1 Kg	≥ 2 Kg	≥ 40 Kg

Ce tableau indique le poids de graines à mettre à germer selon la quantité de farine programmée.



3° - Préparation des graines -

Vanner, Tamiser-Calibrer
Laver, Trier les graines



Tambacounda Sénégal



Un calibrage avec un tamis adapté,
permet de ne garder que les plus
grosses graines

Lors du lavage, ne garder que les bonnes
graines "lourdes", mûres et grosses qui pourront germer.



4° - Mise en germination -

Réhydrater les graines

Le trempage dans un peu d'eau permet de faire gonfler les graines (de les réhydrater) et de les "réveiller".

Selon les graines, le trempage peut nécessiter plusieurs heures.

Changer l'eau de trempage et utiliser de l'eau potable légèrement javellisée.



Attention : Les graines ont besoin d'air pour vivre et germer.
Un trempage trop long risque de les "asphyxier" et de les faire fermenter.



5° - Mise en germination - Maintenir les gaines humides en les trempant ou en les arrosant régulièrement pendant 2 à 5 jours



Fada N'Gourma Burkina Faso 2005



Entretenir la germination jusqu'à ce que le germe soit bien visible.

Attention : Couvrir les graines, les placer à l'ombre, à l'abri des courants d'air, en évitant le froid ou une forte chaleur.



6° - Séchage -

Bien sécher les graines germées au soleil

7° - TRI -

Ne garder que les graines qui sont bien germées



Dagana Sénégal 2012



Fada N'Gourma Burkina Faso 2005

Le malt qui sèche peut attirer les mouches. Couvrir alors avec un linge ou une moustiquaire.
Pour ne prélever que les graines germées, utiliser une fourchette et secouer un peu.
Éliminer les graines qui n'ont pas germé.

Attention : Par temps très humide, il est possible de finir le séchage en chauffant très faiblement les graines germées, "la main dans la marmite"!



8° - Mouture –

Moudre finement



Dagana Sénégal 2012

Au moulin



Podor Sénégal 2013

Au Moulin manuel dit
« à Pâte d'arachide »



ou à la pierre

Attention : Eviter que les “petites quantités de malt” ne se trouvent dispersées dans la mouture précédente.



9° - Tamisage-

Puis tamiser pour éliminer les débris et les enveloppes



Fada N'Gourma Burkina Faso 2006

Tamiser avec un tamis à mailles fines.



10° - Vérification -

Préparer une bouillie selon la « Recette « 1 + 2 + 3 »
Et vérifier que le malt liquéfie efficacement la bouillie.



Koupéla Burkina Faso 2014

La bouillie épaisse, avant l'ajout de 3 pincées de malt.

La même bouillie, une à deux minutes après l'action du malt.

11° - Conditionnement et Conservation -

Conditioner



Fada N'Gourma Burkina Faso 2006



Niamey 2017

Le petit sachet de malt est placé au-dessus de la farine.

Mettre le malt dans des petits sachets hermétiques, faciles à ouvrir et à fermer.



12° - Conditionnement et conservation - Conserver bien au sec



Le malt qui n'est pas conditionné peut être conservé en pot.

Le malt bien sec et conservé au sec garde son pouvoir amylasique plusieurs mois.

Il peut être utilisé pour préparer de la Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL) avec n'importe quelles farines



TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ÉTAPES DE LA PRÉPARATION du "MALT POUR LA BOUILLIE"

Préparation des graines	1	Choisir de très bonnes graines de sorgho, de maïs ou de riz paddy
	2	Déterminer la quantité nécessaire de graines
	3	Vanner, Tamiser-Calibrer, Laver, Trier
Mise en germination	4	Laisser tremper quelques heures
	5	Faire germer 2 à 5 jours en maintenant les graines humides
	6	Trier
Séchage des graines germées	7	Bien sécher
Mouture et tamisage	8	Moudre finement
	9	Tamiser
Vérification du malt	10	Préparer une bouillie selon la « Recette « 1 + 2 + 3 » Et vérifier que le malt liquéfie efficacement la bouillie épaisse
Conditionnement, conservation du malt	11	Mettre le malt dans des petits sachets hermétiques
	12	Garder au sec