Fabrication de la farine BAMISA en photos

18/02/09

Illustration des principales étapes de fabrication de la farine BAMISA en Unité de Production Artisanale (UPA) et en Groupe de Fabrication Communautaire (CFG)

Les détails des procédures de fabrication sont indiqués au chapitre "la farine BAMISA : fabrication"

Vannage des grains

Lavages des grains

élimination du sable, des cailloux et des grains vides

lavage dans une Unité de Production disposant d'eau courante

Séchage des grains

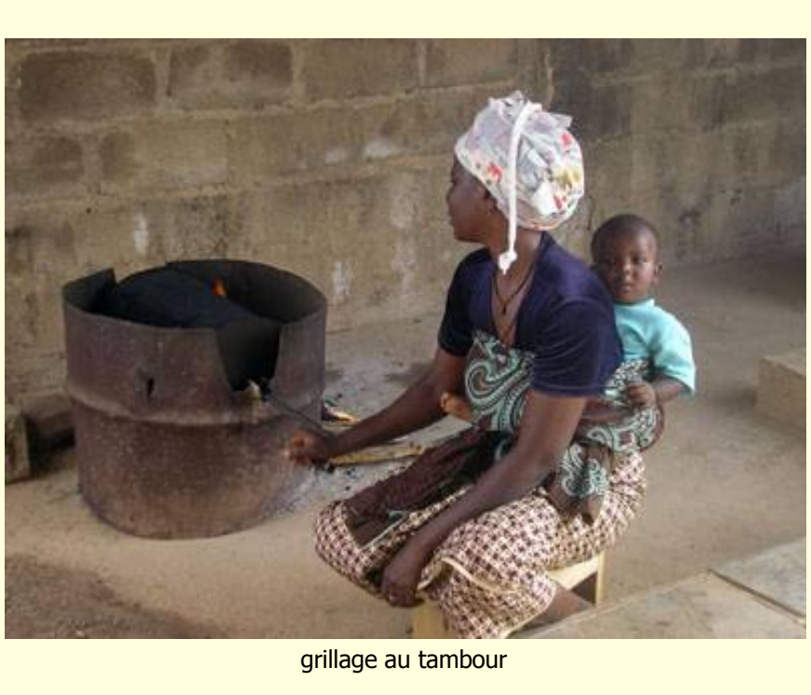
séchage du mil, du soja et l'arachide

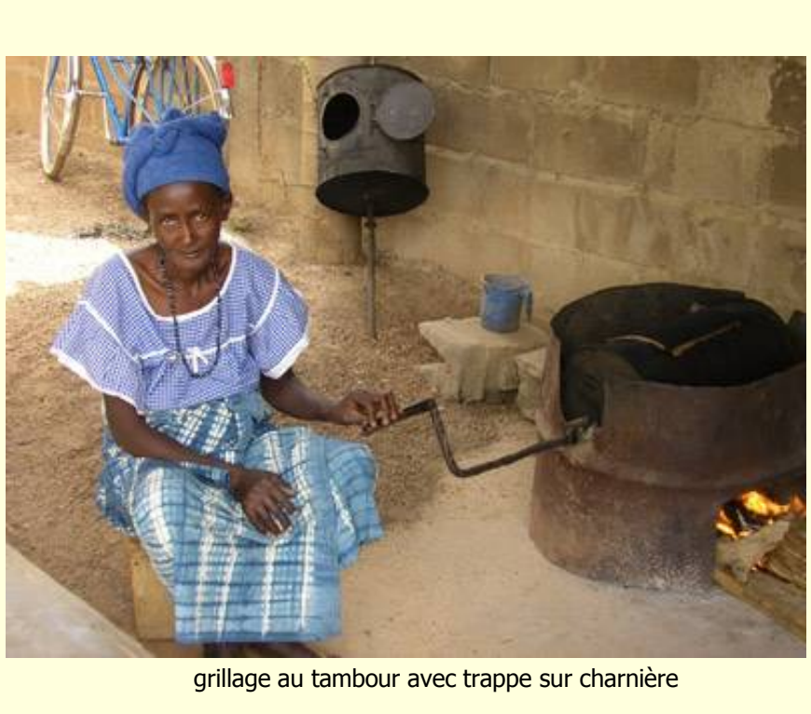
aire de séchage grillagée

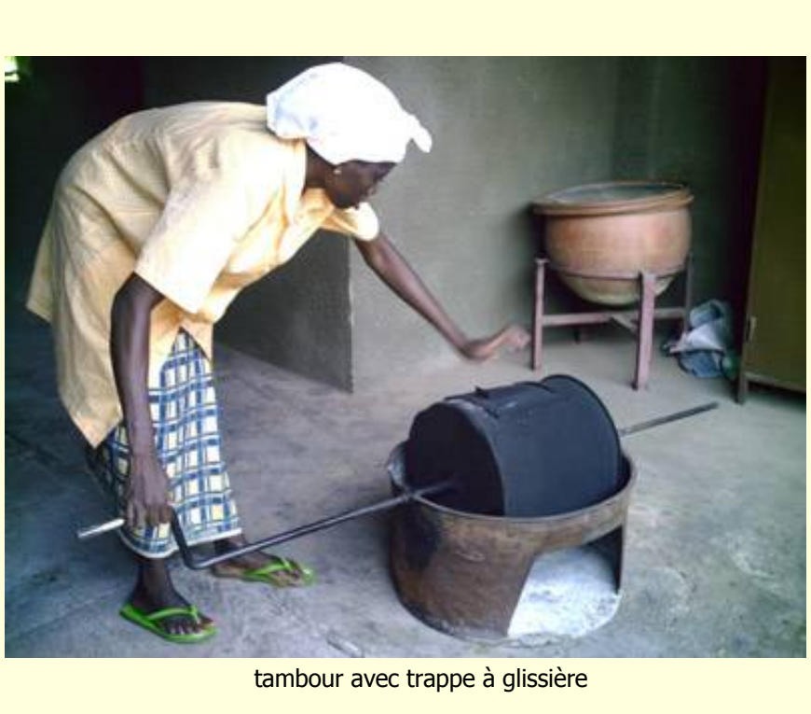
séchage sur table

tri des arachides avant grillage

Grillage des grains


grillage au tambour


grillage au tambour avec trappe sur charnière


tambour avec trappe à glissière

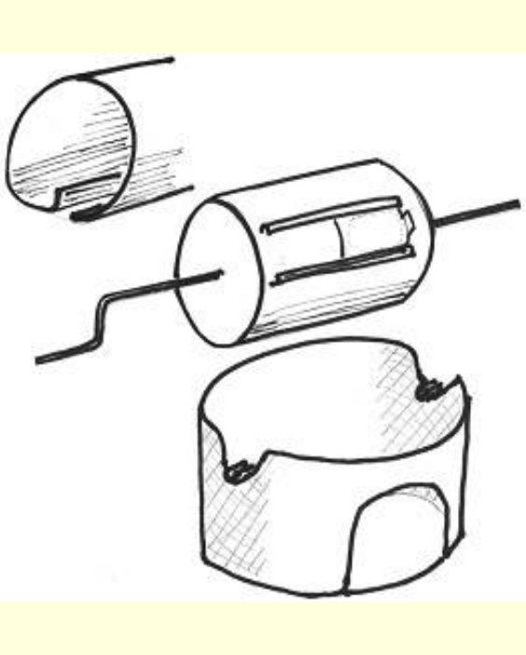


schéma d'un grilloir à tambour manuel pour céréales, soja et arachides.

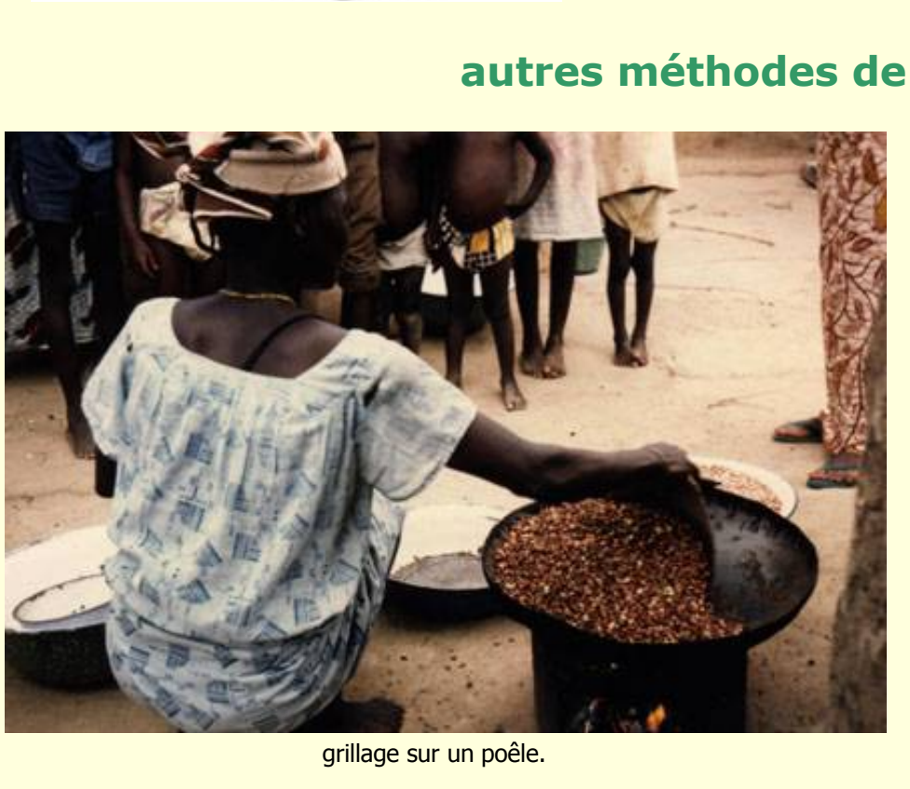
L'intérieur du cylindre comporte un petit retour pour améliorer le brassage.

le diamètre du tambour est d'environ 30 cm et sa longueur 40 cm.

La trappe se ferme ici par une porte à glissière.

Le foyer est constitué d'un demi fût (diamètre 60 cm, hauteur 45 cm).

autres méthodes de grillage


grillage sur un poêle.

Grillage en marmite

décorticage du soja grillé

au moulin à meule dont les disques ont été écarté.

lavage des mains

transfert des ingrédients grillés sans les mains

A partir du moment ou les ingrédients sont grillés, ne plus mettre les mains dans les ingrédients.

pesage des ingrédients

permet de composer le mélange dans les bonnes proportions.

Les proportions peuvent être établis en volumes si on ne dispose pas de balance (Groupe de Fabrication Communautaire).

compléments minéralo vitaminiques

compléments minéralo vitaminiques CMV

Lorsque qu'on en dispose, les mélanger au sucre. Puis mélanger le sucre avec les autres ingrédients.

les ingrédients sont réunis dans les bonnes proportions dans un même récipient.

Mélanges

Mélanger l'ensemble avec un ustensile parfaitement propre, métallique si possible pour assurer une bonne hygiène.

Eviter de mélanger avec les mains, source de contaminations bactériennes.

mouture

passage du mélange au moulin

L'usage de moulin à marteaux est également possible.

lorsque qu'on utilise un moulin de quartier, l'hygiène sera plus difficile à faire respecter.

transfert de farine sans les mains

tamisage

tamis et cuillères métalliques si possible.

Ensachage

pesée des sachets.

pesée

la pesée avec des balances Roberval permet précision et rapidité. D'autres types de balance peuvent être utilisés pour peser les sachets.

Pour les groupes de Fabrication Communautaire, la distribution peut se faire sans pesée, en vrac ou dans des sachets remplis à la cuillère.

préparation du malt

Germination du sorgho pour la préparation du malt.

séchage du sorgho germé.

Mouture du sorgho germé (malt) qui sera tamisée.

Remplissage des pochettes de malt (amylase).

Soudure des sachets de farine.

soudure sac

A défaut de soude sac électrique les sachets peuvent être fermé avec un fer chauffé.

Soudure des sachets et introduction de la pochette de malt en haut du sachet et deuxième soudure.

Inscription du lieu et de la date de fabrication sur les sachets (inscription qui se fait plutôt avant le remplissage)

étapes finales

étapes finales groupées.

Inscriptions, ensachage, confection des pochettes de malt, soudures.

sachet terminé

sachet terminé.

---

utilisation de la bouillie

18/02/09