

SYSTEMES INNOVANTS DU SENEGAL



COUSCOUS ÉCONOMIQUE





Auteur

Fallou Sarr, Makhtar Sambe,
Youssou Ndiaye, Institut de
Technologie Alimentaire (ITA).

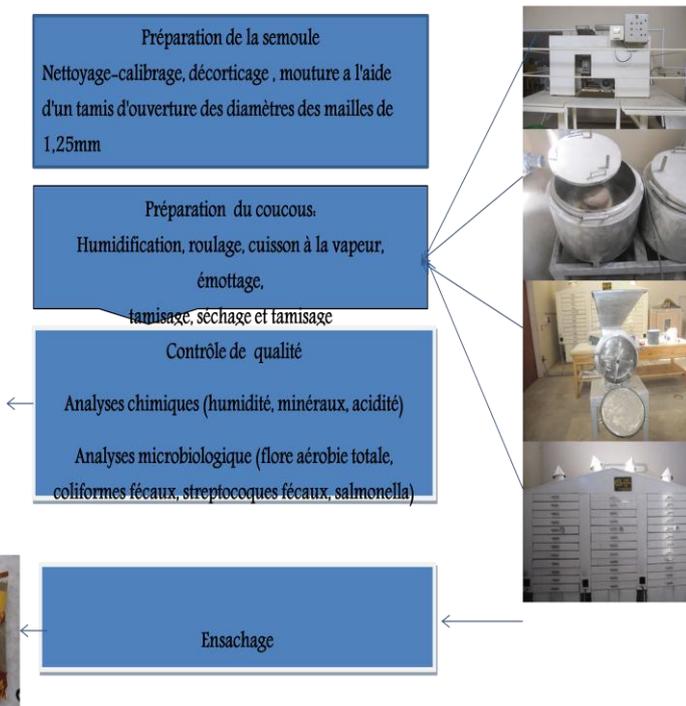
Introduction

Grâce aux recherches effectuées sur l'amélioration des techniques de transformation, la mise au point de nouveaux procédés et la mécanisation des équipements de transformation, on trouve sur les marchés des machines adaptées et assez performantes. L'augmentation des prix des céréales importées, tels que le blé, le riz, etc. ; exige que des solutions appropriées en matière de production, de transformation et de commercialisation des produits céréaliers locaux soient rapidement trouvées. Une des alternatives possibles est la promotion du couscous économique en vue d'une fabrication moins coûteuse. Ce nouveau produit convient aux consommateurs notamment des grandes villes qui, dans un souci de diversification, tendent à alterner les plats traditionnels avec ceux du type européen.

Objectif

Contribuer au développement des marchés des céréales locales par la mise au point et le transfert de technologies de transformation adaptées.

Diagramme de fabrication



Principe de fonctionnement

Le couscous précuit est un produit issu du roulage sommaire d'une farine (semoule) ayant une granulométrie comprise entre 1 et 1,25 mm humidifiée, cuite à la vapeur, séchée et tamisée. La farine est humidifiée puis roulé sommairement à l'aide d'un rouleur d'une capacité de 100kg/h puis cuit à la vapeur pendant 40 min avec un cuiseur à gaz en inox d'une capacité de 40kg/h. Le couscous cuit est ensuite laissé un peu au repos avant de le passer à l'émotteur. Le principe de l'émotteur est de réduire les mottes en le projetant à une vitesse moyenne contre le tamis de 2mm de diamètre situé à la base de la chambre d'émottage à l'intérieur de la quelle tourne un rotor sur lequel sont fixés des marteaux. Le passant du tamisage est récupéré pour être séché au séchoir à gaz muni de 36 claies dont chaque claie peut contenir 1,5 kg. Le couscous est étalé en fine couche (1mm) sur des claies de séchage d'une capacité de 1,5kg recouvert d'un tissu noir et sécher pendant 3heures dans le séchoir à une température qui passe de 40°C à 70°C. Après refroidissement, le couscous séché et tamisé à l'aide d'un tamiseur muni de deux tamis de mailles décroissantes pour obtenir un produit homogène.



Capacité

La ligne couscous est capable de produire 150kg de couscous sec par jour.



Avantages

Contrairement à la méthode de préparation traditionnelle du couscous précuit qui est une opération longue et fastidieuse, la méthode semi industrielle de préparation du couscous précuit développée à l'ITA dans le cadre de l'optimisation des procédés de fabrication du couscous est plus économique, il permet de réduire considérablement le temps de fabrication, la pénibilité du travail et les risques de contamination des produits finis. Les résultats d'analyses sensorielles, chimique et microbiologiques obtenus ainsi que la granulométrie du produit montrent que le couscous précuit à partir du mil et du maïs peut bien se substituer au couscous de blé communément appelé « Couscous Marocain » grâce à ses bonnes qualités microbiologiques nutritionnelles et organoleptiques et à son coût abordable.

Inconvénients

Le seul inconvénient est lié au coût d'acquisition de la ligne complète de production qui est relativement élevé.

Intérêt National

Au plan national, cette innovation technologique pourra contribuer à l'atteinte de la sécurité alimentaire de notre pays, à la réduction des importations et à l'augmentation des revenus des acteurs de la filière céréale.

Notes

Dans le cadre de la promotion des « couscous économiques » de mil et de maïs, la Commune de Fass Guelle Tapée a été le point focal. Ce focus test a vu la participation du Directeur Général de l'ITA, du Maire de la commune de Fass Guelle Tapée Colobane, du premier adjoint au maire de Dakar, du Directeur de la Promotion des produits agricoles et des représentants de nombreux groupements féminins de la commune. La participation de l'ITA au SIA (Salon International de l'Agriculture) a fait la promotion du couscous qui a suscité un engouement auprès du consortium SAREQ & SENAGRO.

Contact

Nom : Sarr

Prénom : Fallou

E-mail : sarrfal@yahoo.fr

Téléphone : +221 775097454

Adresse : ITA, Route des Peres Maristes, Hann, Dakar.

Page Web : www.ita.sn

AUTEUR DU SYSTEME INNOVANT:

Monsieur Fallou Sarr

E-mail:

sarrfal@yahoo.fr

Page Web :

www.ita.sn

Téléphone :

+221 775097454

Adresse :

ITA, Route des Peres Maristes, Hann,
Dakar.



Catalogue Sponsorisé par :



E_mail:

sarrfal@yahoo.fr

Tel.: +221 775097454

Website: www.ita.sn

Adress: Route des Péres
Maristes - Dakar Hann -
Sénégal



E_mail:

mngmgueye@gmail.com

Tel.: +221 776467762

Adress: Complexe Sicap
Point E, Avenue Chekh
Anta Diop -
Dakar - Sénégal



E_mail:

info@ideassonline.org

Tel.: +39 06 5705 0228

Website:

www.kipschool.org

Adress: KIP UNOPS
Office, Rome - Italie