

Transformation et valorisation des céréales locales africaines : mil, sorgho, fonio, teff

Lien : https://afrique-formation.com/formation/transformation-et-valorisation-des-cereales-locales-africaines-mil-sorgho-fonio-teff

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA254

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les caractéristiques techniques, nutritionnelles et économiques des principales céréales locales africaines.
- Maîtriser les procédés de transformation artisanale et industrielle du mil, du sorgho, du fonio et du teff.
- Produire des aliments de qualité répondant aux exigences des consommateurs et des marchés.
- Développer des produits innovants à forte valeur ajoutée à partir des céréales locales.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de contrôle qualité.
- Concevoir des solutions de conditionnement, de conservation et de traçabilité adaptées.
- Valoriser les atouts nutritionnels des céréales africaines pour conquérir de nouveaux marchés.
- Élaborer une stratégie marketing et commerciale efficace.
- Améliorer la rentabilité des unités de transformation grâce à une gestion performante.
- Promouvoir une transformation durable fondée sur l'économie circulaire et la valorisation des sous-produits.
- Structurer un projet entrepreneurial dans la transformation agroalimentaire.
- Concevoir une chaîne complète de transformation et de valorisation des céréales locales africaines.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Panorama des céréales locales africaines

- Caractéristiques agronomiques et nutritionnelles du mil, du sorgho, du fonio et du teff
- Importance économique et culturelle des céréales locales
- Opportunités de marché aux niveaux local, régional et international

2 / Qualité des matières premières et approvisionnement

- Critères de sélection des grains
- Récolte, séchage, stockage et conservation
- Gestion de la qualité et réduction des pertes post-récolte

3 / Technologies de transformation primaire

- Nettoyage, tri, décorticage et mouture
- Broyage, tamisage et production de farines
- Équipements de transformation artisanale et industrielle

4 / Transformation secondaire et développement de produits

- Fabrication de semoules, couscous, pâtes, bouillies et farines enrichies
- Production de produits prêts à consommer et aliments infantiles
- Innovation et diversification des produits céréaliers

Afrique Formation

5 / Fermentation et procédés traditionnels améliorés

- Techniques de fermentation des céréales
- Production de boissons, pains et aliments fermentés
- Optimisation des procédés pour améliorer la qualité nutritionnelle

6 / Sécurité sanitaire et assurance qualité

- Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH/BPF)
- Contrôle qualité des produits transformés
- Normes alimentaires, traçabilité et certification

7 / Conditionnement, emballage et conservation

- Choix des emballages adaptés
- Techniques de conservation pour prolonger la durée de vie des produits
- Étiquetage et conformité réglementaire

8 / Valorisation nutritionnelle et commerciale

- Promotion des qualités nutritionnelles des céréales locales
- Développement de produits à forte valeur ajoutée
- Positionnement sur les marchés de la nutrition, du bio et du sans gluten

9 / Marketing, commercialisation et accès aux marchés

- Étude de marché et analyse de la demande
- Élaboration d'une stratégie marketing
- Distribution, exportation et développement des circuits commerciaux

10 / Entrepreneuriat et rentabilité des unités de transformation

- Élaboration d'un modèle économique viable
- Calcul des coûts de production et fixation des prix

Afrique Formation

- Recherche de financements et développement de partenariats

11 / Durabilité, innovation et économie circulaire

- Valorisation des sous-produits agricoles
- Réduction des pertes et optimisation des ressources
- Innovation technologique et transformation durable

12 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Conception d'une unité de transformation de céréales locales
- Développement d'une gamme de produits à valeur ajoutée
- Élaboration d'un plan d'affaires et d'une stratégie de commercialisation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

12 au 21 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
08 au 17 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
03 au 12 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
28 Juin au 07 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
23 Août au 01 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA254
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation