

PRESENTATION DE  
L'UNITE DE FARINE  
APROVAL

# Mission

*APROVAL (Association Professionnelle pour la Valorisation des Produits Locaux) :*

- *Elle a été créée en 2012 par 21 unités de transformation,*
- *Elle est forte de 250 membres constitués exclusivement de femmes transformatrices*
- *Elle a mis en place l'unité de production de farine de mil en 2018 située à Kounoune (Rufisque)*



- *Nous sommes dans le secteur privé (transformation/vente des produits issus du mil)*
- Notre mission est de contribuer à la souveraineté alimentaire du Sénégal à travers la création d'un modèle de production de farine reproductible et pertinent qui puisse garantir la qualité des produits transformés par les unités membres

# Place et objectifs dans la chaîne de valeur du mil

- Notre unité se positionne au niveau du maillon de la transformation primaire pour la fourniture de farine de mil de qualité

## OBJECTIFS

- Harmoniser le processus de production de farine afin d'assurer la qualité des produits finis fabriqués par les unités membres
- Contribuer à la réduction de la dépendance alimentaire et économique du Sénégal à travers les céréales locales de substitution au blé et au riz
- Créer des emplois permanents profitant des femmes
- Réduire le temps de travail des femmes pour qu'elles se consacrent mieux à l'éducation des enfants
- Augmenter la capacité de production des unités en vue de garantir la disponibilité des produits auprès des consommateurs

# Nos Ressources

L'unité dispose:

- Local composé de salles; de réunion, stockage de mil brut, production, conditionnement, stockage de produit fini; d'une grande terrasse
- Equipements et machines de transformation (décortiqueuse, moulin, bascule);
- Personnel avec une expertise avérée (grâce aux différentes formations avec les partenaires)
- 250 membres issues de 21 unités de transformation
- Les partenaires techniques ( PSEM, ITA, ENDA) et financiers (CNCAS et CMS)



# Nos partenaires

## **ENDA :**

*Accompagnement organisationnel pour la mise en place de la Coopérative*



*Formation sur les techniques de transformation de la farine*

- *Aménagement du local, Mise à disposition de matériels et d'équipements*
- *Formations (dynamique organisationnelle, CEFEE)*
- *Accès au mil propre par contrats;*
- *Commercialisation (kiosque fondé, Foires, forum, etc.).*



# Activités actuelles

Approvisionnement en mil brut à travers la mise en relation avec les pôles

Signature de contrats de vente de farine avec les unités

Production de farine et de brisures de mil

Formations techniques: Transformation, gestion administrative, marketing et calcul des coûts, hygiène, planification stratégique

Activités de promotion du consommateur local et d'amélioration de l'image de marque

Recherche de financement au profit des unités membres



# Principales réalisations / résultats

- 1000 sacs labellisés pour le conditionnement de la farine
- 15 membres formées en Technique de production de farine  
Recrutement d'un personnel pour la gérance de l'unité (comptable, assistante, 2 meuniers, 3 superviseures, 1 gardien)
- Business plan élaboré
- Participation aux foires
- Démarrage de la production de farine au mois de juin 2018



# Future goals (*Objectifs futurs: Recherche*)

*Acquérir des machines  
innovantes aptes  
produire de la farine  
fine aux boulangers.*

*Disposer d'équipements  
de grande capacité de  
500 kg à 1000 kg à  
l'heure*

*Disposer d'un moulin de  
farine fine*



# Future goals (Objectifs futurs: **Production/Transformation**)

*Doter les unités d'ensacheuses automatiques pour éviter la manipulation*

*Fournir de la farine aux boulangers implantés dans les localités des unités membres*

*Elargir la fourniture de farine aux autres unités non membres*

*Implanter le modèle de production dans d'autres localités*

# Future goals (*Objectifs futurs:* **Commercialisation et promotion**

Produire et commercialiser de la farine améliorée (instantanée)

*Appuyer les marmitu clusa à vulgariser les produits du mil*

Améliorer l'image de marque

Participer aux foires

# *Contraintes / Besoin d'avancer*

- *Difficultés d'accès au financement pour l'achat de grandes quantités de mil*
- *Les machines ne sont pas très performantes*
- *Absence des moyens logistiques pour la livraison de la farine (camionnettes, tricycles, etc.)*
- *Absence d'ensachage automatique*
- *Insuffisance de machines de production (moulins)*

# Partnership/Acknowledgements (*Partenariat / Remerciements*)

- CLUSA/PSEM
- ITA
- ENDA GRAF
- LES PRODUCTEURS

**Merci**  
**de votre attention !**