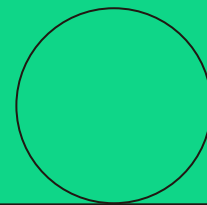


FICHE-PROJET DE JIWNIT



BOULANGERIE ARTISANALE

<i>Responsables</i>	Abibatou Barry, Mossane Gueye
<i>Date</i>	Début: 2022 - En continu
<i>Lieu</i>	À Kamyak
<i>Partenaires</i>	Crowdfunding à l'international & Ambassade d'Allemagne
<i>Contexte</i>	<p>Le pain fait partie intégrante de la consommation quotidienne alimentaire des sénégalais, cependant Kamyak est à 7 kilomètres de la boulangerie la plus proche. Ce produit essentiel est donc difficilement accessible et de très faible teneur alimentaire de par le type de farine majoritairement utilisé.</p> <p>La baguette de farine blanche a été introduite très récemment dans l'alimentation villageoise. Avant elle, c'est le tapalapa, un pain plus consistant que les pains industriels, qui était consommé. Malheureusement, les boulangers de tapalapas se font de plus en plus rares au détriment des pains de farine blanche industrielle.</p> <p>Les femmes sères sont responsables de la culture du mil qui est une céréale locale très nourrissante. Elles marchent près de 8 kilomètres tous les deux jours pour se rendre à Tattaguine (ville la plus proche) pour moulinier le mil qui servira à nourrir la famille.</p>
<i>Cibles</i>	<ul style="list-style-type: none">• Les jeunes des villages environnants• Les habitants de Kamyak et des villages environnants• Les femmes qui vont moulinier le mil à Tattaguine

SPÉCIFICITÉS DU PROJET

Objectifs

- Construire une boulangerie artisanale écologique
- Former les jeunes à la boulangerie et à la gestion d'entreprise
- Développer une activité économique durable
- Construire une maison de transformation du mil pour soulager les femmes
- Améliorer l'accessibilité à du pain de qualité pour les habitants de Kamyak et des villages alentour grâce à la livraison
- Utiliser et valoriser les céréales locales
- Enrichir l'alimentation en proposant des céréales intégrales, plus nourrissantes que la farine blanche

Impacts actuels

- Première boulangerie sur 7 kilomètres à la ronde
- 4 jeunes commencent une formation de boulanger
- Utilisation et revalorisation des céréales locales dans la fabrication du pain
- Sécurité alimentaire

Explorations & Conclusions

- Agrandissement de la boulangerie pour produire plus et élargir le périmètre des villages qui peuvent être livrés
- Ouvrir la boulangerie à d'autres produits
- Diversifier les céréales utilisées
- Donner des ateliers sur la sécurité alimentaire
- Introduire des alternatives alimentaires, potentiellement d'autres pays (pain marocain, naan indien, pizza...)



CALENDRIER

Tâches	Date	Notes
Construction de la boulangerie artisanale pour une phase test de 3 mois	2022	Mai à juillet 2023: phase test concluante. Production de pains jusqu'à 400 par jour, livraison auprès de 15 villages environnants 1 boulanger salarié à plein temps pendant 3 mois, 4 jeunes s'intéressent au métier de boulanger Achat d'une moto pour pouvoir livrer plus rapidement et efficacement
Crowdfunding	2023	
Construction de la boulangerie et de la boutique en écoconstruction	2023	
Fin des travaux de la boulangerie Début de la construction de la maison de transformation du mil	2024	6 jeunes veulent être formés comme boulangers

