



Projet EDUT 2022 · Fiche capitalisation

De l'idée à l'entreprise

Création d'Isa-Pain : Boulangerie d'Isangi

Territoire d'Isangi

Le système alimentaire dans le territoire d'Isangi est constitué principalement du féculent (céréales, manioc, banane plantain, etc.) où le manioc et ses sous-produits occupe une grande place. Dans un territoire qui s'urbanise, le brassage des populations modifie les habitudes alimentaires, les complexifie avec l'apparition de plusieurs tendances souvent très exogènes de consommation. Parmi les produits qui intègrent les habitudes alimentaires dans le territoire d'Isangi, il y a le pain. Le pain fait partie de la gamme de produits rares, très sollicités mais souvent absents sur le marché local car il est importé de Kisangani à l'absence des fabricants locaux. Les quantités importées ne satisfont pas une demande locale toujours grandissante. Ces produits à usage alimentaire sont transportés avec des conditions d'hygiéniques précaires dans les baleinières de marchandises.

En réponse à l'appel à projet lancé dans le cadre de la convention des subsides par PIDR-CBFC, deux groupes des jeunes ont initié le projet de fabrication des pains à Isangi-Centre et Yanonge, en réponse à la problématique ci-haut évoquée. La boulangerie est une activité lucrative qui attire beaucoup des jeunes car elle répond au besoin immédiat des populations. Actuellement une dizaine des jeunes ont intégré ce corps de métier et ont développé leurs compétences techniques et marketing. C'est l'une des activités économiques qui croît rapidement, avec une mise en place peu difficile, permettant d'améliorer l'offre en pain dans le territoire d'Isangi et ses environs. Cette activité réduit considérablement l'importation des pains et encourage l'émergence de nouveaux métiers dans le territoire d'Isangi. L'utilisation des fours traditionnels permet de réduire considérablement le coût d'investissement de départ.



Ressources mobilisées

- 1 animateur-riche communautaire PIDR
- 1 expert-e Enabel
- 2 associations porteuses de projets
- 1 centaine de membres actifs
- 6 jeunes inséré-e-s en emploi salarié dont 3 femmes



Objectifs visés

- Accompagner les jeunes dans l'acquisition des compétences de base et des techniques essentielles à la pratique du métier de boulanger
- Installer une boulangerie communautaire rentable
- Préparer les jeunes boulangers à : mieux connaître le métier, confirmer leur orientation et développer leur autonomie professionnelle

1

Mise en œuvre de l'action

Isa-Pain est un projet sélectionné par l'incubateur rural du PIDR-CFBC et financé dans le cadre de la convention des subsides. La fabrication des pains, quelles que soient les techniques et l'expérience du boulanger, suit toujours les grandes étapes qui constituent les procédés de fabrication.

Pour fabriquer le pain, plusieurs étapes sont nécessaires et se déclinent comme suit :

1. Pétrissage

30min (manuellement)



Tous les ingrédients nécessaires à la fabrication du pain sont sélectionnés, pesés et mélangés. Il s'agit de mélanger dans un pétrin la farine, l'eau, la levure ou le levain et le sel. Les matériels utilisés à cette étape sont : le bassin, la table ou le malaxeur. Une fois la pâte jugée homogène, elle passe à l'étape de pointage.

2. Pointage

jusqu'à 1h selon le climat



C'est l'étape au cours de laquelle la pâte est mise au repos pour gonfler. C'est la première étape de la fermentation. La durée de cette étape dépend du climat, de type de locaux de fermentation et de l'expérience des boulangers dans le mélange. Une fois la pâte est jugée prête, elle passe à la pesée.

3. Pesée

quelques minutes en continu



Elle consiste à diviser la pâte en pâtons qui sont des boules de pâtes qui ont le poids requis pour le pain à fabriquer. Certains produits vont connaître une deuxième phase de repos, celle de la "détente". Cette étape intermédiaire va permettre au réseau de gluten de se renforcer et aux pâtons de mieux résister à la prochaine étape, celle du façonnage.

4. Façonnage

maximum 2min par pain



Cette étape consiste à donner de la forme requise au pain à produire. Le pain est généralement façonné à la main et peut prendre la forme souhaitée : baguette, boule, etc.

5. Apprêt

3h maximum



Cette étape est aussi appelée « fermentation longue » où les pains façonnés sont placés dans une chambre de pousse pour doubler ou tripler de volume. Cette étape peut prendre plusieurs heures (3h maximum) selon l'étape de pointage réalisé au préalable et de la quantité de levures utilisées.

6. Scarification

quelques minutes



Cette phase n'est vraiment pas une étape proprement dite parce que facultative. C'est la signature du boulanger, un signe placé dans le pain comme empreinte. Cette signature est une marque de l'entreprise. Elle peut être un simple trait, une boule, une forme de coupe qui identifie la boulangerie.

7. Cuisson

15min maximum à plus de 100°C



Après la scarification, le pain est mis dans les fours pour une durée qui varie en fonction des gammes.

La température du four est très importante. En début de cuisson, les pâtons continuent leur développement, la grigne éclate, la mie se crée et la croûte se forme puis se colore.

8. Défolement

en continu



À la sortie du four, le pain est encore fragile et mou. Il est alors mis à l'air libre dans un environnement sec, pour refroidir pendant près d'1h. C'est la phase de ressuage : la vapeur d'eau et le gaz s'échappent, le pain durcit, son enveloppe devient croustillante. A cette étape, selon le besoin de la clientèle, le boulanger passe une couche d'huile végétale à la surface supérieure.

**2**

Processus (concepts/stratégies)

Ses tâches sont les suivantes :

- **Choix** des matières premières et des fournisseurs locaux (très dépendants de l'approvisionnement extérieur : Kinshasa et Kisangani)
- **Gestion** des stocks des farines et autres ingrédients
- **Assemblage** des ingrédients pour réaliser les pâtes
- **Pétrissage** de la pâte
- **Fabrication** du pain
- **Mise en vitrine**

3

Facteurs clés de succès

- **Grande production locale des pains** : environ 500 pains (baguettes) de 40 à 90 grammes de différents prix sont produits journalièrement
- **6 jeunes inséré-e-s en emploi salarié** : 3 boulanger-e-s et 3 distributeur-ice-s de pain
- **Qualité du pain apprécié** : un partenariat signé avec l'Internat de la place

4

Retour d'expérience

A consolider

- **Renforcer l'hygiène** lors de processus de fabrication des pains

Points d'attention

- **Choix de farines et levures à utiliser** : envisager l'utilisation du manioc panifiable et la fabrication du levain
- **Durée de fermentation** : ne pas précipiter la levée de la pâte
- **Durée de cuisson** : risque de brûler le pain
- **Construction de four à pain** : privilégier les briques réfractaires pour leur résistance aux températures élevées et moins énergivores en bois

Rédigé par

• Rolly NKOLO, Expert Insertion Professionnelle et Entrepreneuriat Rural, Projet EDUT/Enabel

© EDUT, décembre 2022

Enabel 

Agence belge de développement
en RD Congo

133, Boulevard du 30 Juin
(Croisement Avenue des Jacarandas)
Kinshasa/Gombe - R.D. Congo
enabel.be



Belgique

partenaire du développement