



# NUTRISORGHO

PRODUCTION D'UN ALIMENT NUTRITIF ET LOCAL À BASE DE  
SORGHO

ANNOUAR Abdelrahim L3 SV BGB

# OBJECTIF DU PROJET

**MON PROJET VISE À PRODUIRE UN ALIMENT LOCAL ET NUTRITIF À BASE DE SORGHO, UNE CÉRÉALE RÉSISTANTE, ABONDANTE ET PEU COÛTEUSE, MAIS ENCORE PEU VALORISÉE DANS LA TRANSFORMATION MODERNE.**

- Promouvoir la consommation du sorgho à travers un produit sain et équilibré.
- Améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition des populations.
- Réduire la dépendance aux produits importés en utilisant des ressources locales.

# Un aliment nutritif instantané à base de farine de sorgho.

1. Réception et tri du sorgho
2. Nettoyage et décorticage
3. Torréfaction ou fermentation (selon le produit visé)
4. Broyage et tamisage pour obtenir une farine fine
5. Mélange avec d'autres ingrédients nutritifs
6. Conditionnement hygiénique et étiquetage



# EQUIPE

Un responsable scientifique → pour le développement et la qualité des produits.



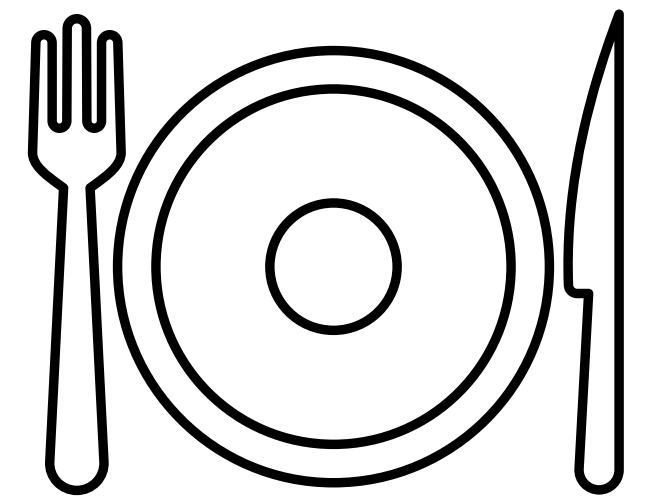
Un responsable administratif et financier → qui gère le budget et le partenariat



Un chargé de communication → pour faire connaître la marque



Un technicien agroalimentaire → qui supervise la production et le contrôle qualité



**MERCI !**