

SÉNÉGAL

# Les producteurs de mil aiment ce pain-là

► Un article de *Mohamed Gueye*

**Au Sénégal, les producteurs de céréales locaux collaborent avec les transformateurs et les boulangers pour offrir aux consommateurs du pain à base de mil ou de maïs. L'ambition est, à terme, de bousculer le monopole du pain à base de blé, un monopole qui coûte cher à l'économie nationale et ruine l'agriculture locale.**

À côté du riz, le pain est devenu un élément littéralement incontournable de l'alimentation des Sénégalais. Rares sont désormais les repas qui ne sont pas accompagnés d'une baguette de pain. Mais, bientôt à Dakar, vont apparaître de nouveaux kiosques à pain. Des kiosques différents car ils ne vendront que des pains à base de céréales locales, comme

## La genèse du pain doolé

Pourquoi une telle initiative ? « En 2000, le Sénégal a importé 257.000 tonnes de farine de blé. Et dix ans après, nous en importons 468.000 tonnes. Si les tendances ne sont pas inversées, en 2020, nous allons atteindre les deux millions de tonnes de blé en importation. Le pain est devenu un aliment majeur de la nourriture sénégalaise », explique Amadou Gaye. Pour enrayer la tendance à l'importation massive de blé, les organisations des boulangers et les producteurs de céréales ont cherché à offrir un produit qui pouvait minimiser leurs charges et accroître leurs profits. C'est ainsi qu'est née l'idée de créer le pain doolé (terme wolof signifiant «force»).

*Mohamed Gueye*

est le chef du « desk » économie au journal sénégalais *Le Quotidien*. Il est le correspondant de *Défis Sud* au Sénégal depuis quatre ans. L'ensemble des articles rédigés par Mohamed Gueye est accessible sur [www.sosfaim.org](http://www.sosfaim.org)



©. Crispin Hughes/ Panos.

Au Sénégal, quelques rares boulangers, peuvent fournir du pain 100% local.

le mil et le maïs, ou dans une moindre mesure, de légumineuses comme le niébé, une variété locale de haricot. Un projet dont la concrétisation n'est plus qu'une question de temps, selon Amadou Gaye, le président de la Fédération nationale des boulangers du Sénégal.

Un partenariat a été établi entre les différents acteurs de la filière, pour favoriser l'utilisation des céréales locales: Mass Gningue, président de l'Organisation des producteurs des céréales, membre de la Fédération des ONG du Sénégal (Fongs), explique que sa structure a établi un

[Suite à la page suivante](#) ►



Comment utiliser les céréales sénégalaises dans le pain sénégalais ?

➤ accord avec l'Association nationale des transformateurs de céréales locales qui, à leur tour, ont passé des accords de performance avec les boulangers. L'objectif de départ était d'offrir aux consommateurs un pain de qualité à un coût relativement abordable, au moment où les cours mondiaux du blé étaient à la hausse. L'autre intention était de profiter de l'engouement que connaît la consommation de pain au Sénégal pour booster la production nationale de céréales.

Mass Gningue explique encore qu'au-delà de la promotion des céréales locales, le projet est né d'une réflexion sur une certaine vision du développement rural, menée par la Fongs. Il s'agissait, pour son organisation, à travers le partenariat tripartite avec les transformateurs et les boulangers, de « *fournir un accompagnement aux exploitations familiales de manière à leur permettre de participer au développement de leur milieu naturel, par la transformation et la valorisation de leur production* ». Il s'agissait aussi de chercher des éléments de complémentarité entre les différents producteurs, pour qu'ils tirent tous, par leur interdépendance, le plus grand bénéfice de leur activité.

#### Comment ça marche ?

Le Projet de promotion de la productivité agricole en Afrique de l'Ouest (PPAAO), a permis en travaillant de concert avec l'Asprodeb, la branche économique du Conseil national de coopération et de concertation

des ruraux (CNCR), de passer à la phase concrète. Les producteurs de céréales locales, les transformateurs, les boulangers, ainsi que le partenaire technique, l'Institut de technologie alimentaire (ITA), ont passé un accord de performance.

#### **L'objectif était d'offrir un pain de qualité à un coût abordable.**

Ainsi, les producteurs s'engagent, par contrat, à produire et à fournir régulièrement une quantité définie de mil et de maïs aux transformateurs. Ils collectent leur récolte, la conditionnent et la stockent dans de bonnes conditions avant de la livrer aux transformateurs.

Ces derniers, pour leur part, ont la responsabilité de fournir aux boulangers la préparation spéciale, constitué d'un mélange proportionné de farine de céréale locale et de blé, qui va produire le pain *doolé*. Selon la demande, le mélange se fait à proportion de 15 %, de 25, ou de 50 % de céréale locale et de blé. Enfin, toutes ces techniques sont maîtrisées grâce à l'expertise de l'ITA qui est chargé, dans ce partenariat, de contrôler la qualité de la matière première fournie, ainsi que de la valeur nutritive des produits finis. L'organisme de recherche s'occupe également du renforcement des capacités des différents acteurs, en particulier

des transformateurs des céréales, qu'il forme aux techniques de fabrication de la farine de panification.

#### Quels avantages pour chaque partenaire ?

En plus d'être assurés d'une source régulière de revenus, les paysans bénéficient des magasins de stockage, dont l'absence est l'un des plus grands freins à la production de qualité et en quantité au Sénégal. Mass Gningue explique que la Fongs a mobilisé plusieurs exploitations familiales sur ce programme. Aussi bien à Louga, à Mekhé, dans le Centre-Ouest, qu'à Kaffrine et Kounguel, dans l'ancien Bassin arachidier, des producteurs ont été mis à contribution. Pour cette phase pilote, l'organisation nationale des producteurs des céréales n'a pas voulu impliquer plus de 500 exploitations familiales. Mais les dirigeants de l'organisation ont failli être débordés par les attentes de leurs membres. Le leader paysan estime que plus de 1000 exploitations familiales se sont mobilisées dans les zones ciblées, pour se lancer dans la production des céréales locales sèches à titre commercial. Il est vrai que le PPAAO a rendu l'activité rentable.

De son côté, Mme Aïssatou Dème, présidente de l'Association nationale des transformateurs des céréales du Sénégal, assure que plusieurs entreprises de transformation nourrissent de l'espoir dans ce projet. Il est vrai qu'au-delà du marché qui leur est garanti, le renforcement des capacités dont ils bénéficient est inestimable. En plus de l'acquisition de nouveaux appareils très performants, à bon prix et à des conditions très avantageuses de crédit, les transformateurs et les boulangers retenus dans le projet, ont pu suivre des formations pour le renforcement de leurs capacités dans la fabrication de pain.

#### Obstacles financiers et tarifaires

Une des seules choses qui pourraient freiner le projet est le manque de confiance du secteur financier. Aussi bien les boulangers que les transformateurs se désolent de ce que les banques locales ne leur fassent pas encore suffisamment confiance pour leur garantir un fonds de roulement pourtant nécessaire au développement de leurs capacités et à l'expansion de leur commerce.

© Marine Lefebvre / SOS Faim.

Selon Aïssatou Dème, pour les transformateurs de céréales, il s'agit d'une nécessité absolue: «*Imaginez que le mil ou le maïs récolté soit vendu comme produit naturel. Mais si nous le passons à la meule et en faisons de la farine, il devient un produit transformé pour lequel nous devons payer une TVA de 18%. Or, c'est une taxe que nous ne pouvons répercuter sur le consommateur, de peur qu'il se détourne de notre marchandise. Par ailleurs, la plupart des entreprises de transformation emploient une moyenne de dix personnes, ce qui est une charge non négligeable.*»

Ce corps de métier négocie depuis des années avec les pouvoirs publics, pour obtenir la levée de cette taxe inique qui empêche certains meuniers de développer leur acti-

tivité de transformation des céréales locales. Ceux-ci, ainsi que leurs partenaires paysans, espèrent que, si le pain composé s'impose auprès du public, l'État finira par lever les barrières tarifaires à l'activité. Car, ajoute Mme Dème, «*les résidus de riz que l'on nous envoie de Thaïlande, entrent dans ce pays avec une exonération, alors qu'ils viennent concurrencer notre riz local de bonne qualité. Pourquoi notre mil local devrait-il payer la TVA ?*», s'indigne-t-elle.

### Mise en œuvre lente d'un projet ambitieux

Amadou Gaye, de la FNBS, indique que si les choses tardent à passer à la phase opérationnelle, c'est «*du fait des procédures d'approbation et de décaissement de la Banque mondiale, qui prennent énormément de temps, même pour une action de petite envergure*». En effet, ce projet de kiosques à

pain est financé grâce à un concours de l'institution de Bretton Woods, à travers le Programme de productivité agricole en Afrique de l'Ouest (PPAO) de la Cedeao, et le fonds national de recherche agricole et agroalimentaire (FNRAA). Mais, pour le moment, seules quelques rares boulangeries peuvent fournir des consommateurs privilégiés.

L'ambition des différents partenaires est grande. Amadou Gaye, tout comme Mass Gningue, estime que si le financement suit, le pain composé pourrait être vendu sur l'ensemble du territoire national d'ici la fin de l'année prochaine. Selon eux, les paysans sénégalais seront en mesure de répondre à une demande croissante en céréales et ce, même sans un accompagnement véritable de l'État. ■