



CRES, Rue 10 Prolongée Cité Iba Ndiaye Djadji  
Lots 1 et 2 Pyrotechnie - Dakar Sénégal CP : 12023 - BP : 7988, Dakar Médina  
Tél : (221) 33 864 77 57 - Fax : (221) 33 864 77 58  
Email : cres@cres-sn.org - Information : contact@cres-sn.org  
Site web : www.cres-sn.org

## Le projet de valorisation des céréales locales en panification : quel impact sur la filière ?

Recherche menée sous la direction du Pr Abdoulaye Diagne  
cres@cres-sn.org

### Introduction

Le pain est l'un des aliments les plus consommés au Sénégal. Estimée à trois millions de baguettes par jour, sa consommation est essentiellement constituée de pain produit à partir de farine de blé importé. Ces importations s'élevaient à un peu plus de 436.000 tonnes en 2010. Face à cette dépendance extrême, l'idée a depuis longtemps mûri de réduire le poids du blé dans sa fabrication en produisant du pain à base de farine composée de blé et de mil ou de maïs. Les multiples initiatives prises dans ce sens se sont cependant heurtées à l'insuffisance de la production ainsi qu'à la mauvaise qualité des céréales locales. En effet, la production nationale de mil et de maïs est estimée à 700.000 tonnes en moyenne annuelle, dont 85% sont autoconsommées.

C'est pour surmonter ces difficultés que le Programme de Productivité Agricole en Afrique de l'Ouest (PPAAO) a initié un projet visant à produire du pain avec de la farine composée à 15% de mil ou de maïs, l'objectif étant de fournir des débouchés aux producteurs de céréales locales et aux unités de transformation de ces céréales en farine boulangerie.

La présente note de politique rend compte des principaux résultats de l'évaluation d'impact de la phase pilote entreprise par

le CRES en vue de déterminer le niveau d'adoption de la technologie introduite par le projet, et évaluer son impact sur la production et la consommation de pain composé.



### METHODOLOGIE ET RESULTATS

Le projet avait ciblé 50 boulangeries en privilégiant celles qui avaient déjà une certaine expérience en matière de fabrica-

tion de pain composé. Sur ce nombre, 34 ont été sélectionnées pour constituer le groupe de traitement. Pour le groupe

de contrôle, 46 boulangeries ont été sélectionnées parmi les non-bénéficiaires, soit un échantillon de 80 boulangeries.

Quant à l'échantillon des consommateurs, il était constitué de 405 sélectionnés à raison de cinq par boulangerie. Les résultats d'enquête ont fait ressortir ce qui suit.

### L'approvisionnement en céréales : des résultats très en-deçà des prévisions

Pour leur approvisionnement en céréales locales, deux des unités de transformation sur les trois avaient passé des contrats avec deux organisations de producteurs pour la livraison de 1000 tonnes par an, à raison de 500 tonnes chacune. Mais sur ce volume, seules 85 tonnes ont pu être livrées par l'UNCAS en 2011.



Les difficultés mises en avant par les deux organisations de producteurs pour expliquer le non-respect de leurs engagements sont les suivantes : la faible part de la production céréalière destinée à la vente ; le faible montant des fonds mobilisés pour l'achat de céréales. Cette situation reflète sans doute le fait que l'achat, le stockage, le conditionnement et la

vente de céréales ne sont pas le cœur de métier des organisations de producteurs, mais plutôt celles des commerçants. L'évolution des quantités totales de céréales locales achetées par les trois unités de transformation n'a jamais atteint le volume des producteurs lors de la phase pilote (1000 tonnes). Ces résultats suggèrent que

si les équipements fournis aux unités de transformation leur ont permis d'augmenter sensiblement leurs approvisionnements en céréales locales, les quantités achetées semblent avoir rapidement atteint leur maximum. Autant les achats ont vite progressé au cours de la phase pilote, autant ils sont restés plus ou moins stables pendant la phase de diffusion.

### Production et ventes de farine composée : des effets limités, malgré une amélioration du chiffre d'affaires

Le déficit d'approvisionnement des unités de transformation a eu des répercussions négatives non seulement sur la produc-

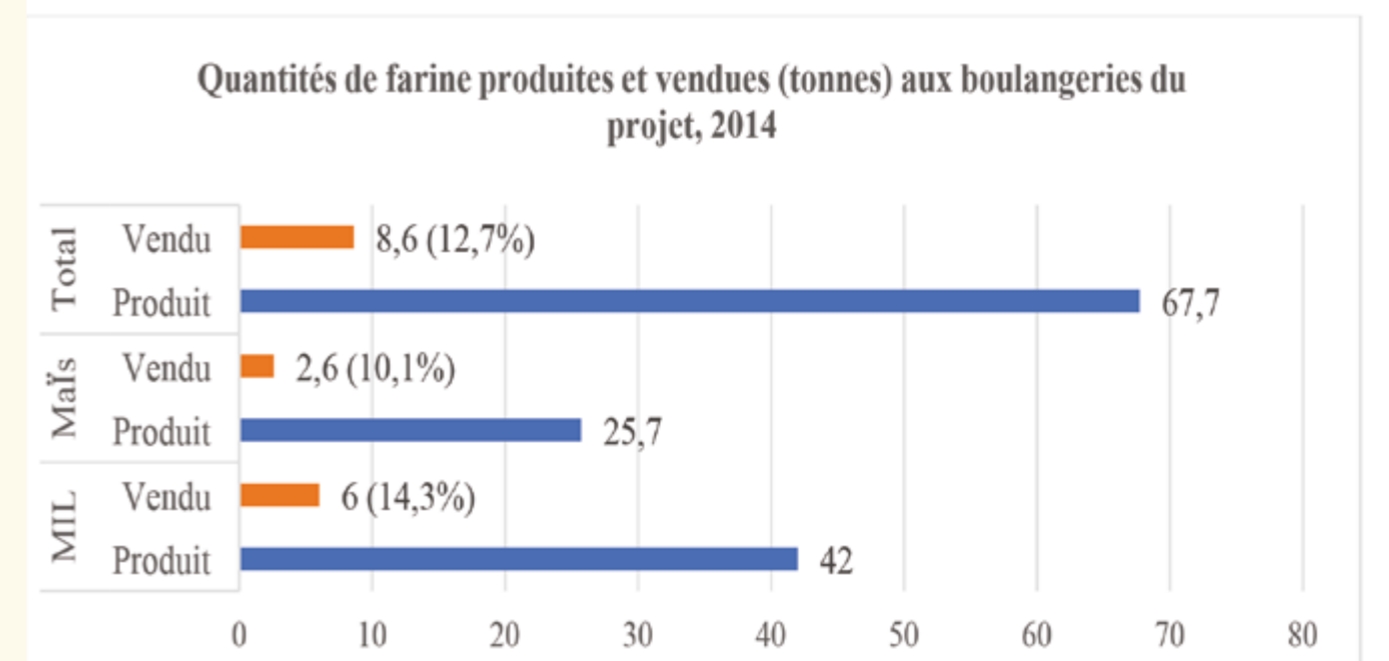
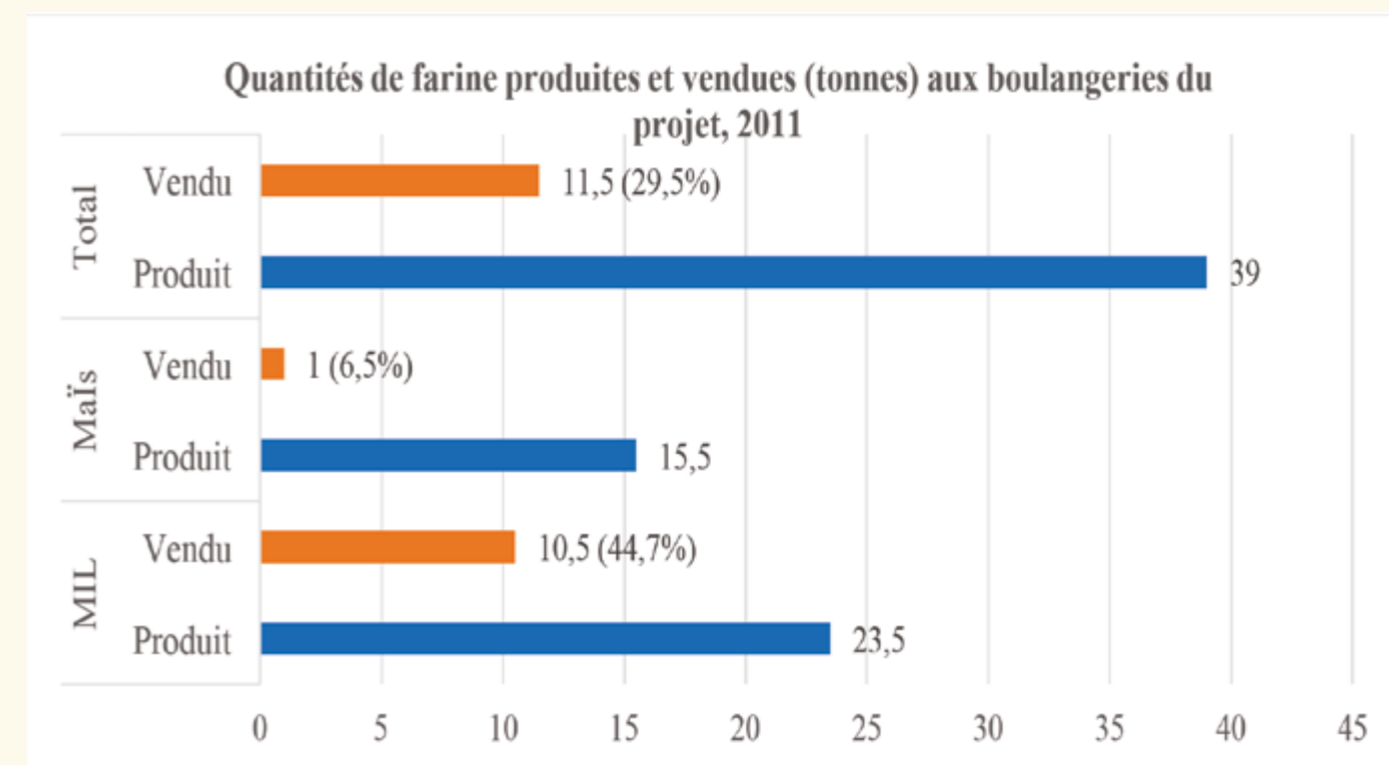
tion et les ventes de farine, mais aussi sur la fabrication de pain à base de farine composée. Les défaillances des organisations

de producteurs ont ainsi poussé les unités de transformation à s'approvisionner en céréales de moindre qualité sur le mar-

ché local et un grand nombre de boulangeries à poursuivre la production de pain selon les techniques traditionnelles. Les

graphiques ci-dessous comparent les quantités de farine produites et vendues en 2011 et 2014 par les deux unités de

transformation (Maria Distribution et Free Work Service) pour lesquelles des données ont pu être recueillies.



### Adoption de la technologie de panification à base de farine composée

#### Un niveau d'adoption relativement satisfaisant parmi les boulangeries bénéficiaires

On note que sur les 34 boulangeries bénéficiaires, cinq ont testé le pétrin mais ne l'ont pas adopté. Cependant, ceux qui l'ont adopté avancent les raisons suivantes : facilité d'utilisation du pétrin, efficacité du pétrin et qualité

du produit. Toutefois, moins du tiers (29,4%) des boulangeries considèrent que la panification à base de farine composée leur a permis d'améliorer leur revenu. Parmi les facteurs qui ont favorisé l'adoption

de la technologie, on retiendra les caractéristiques propres du propriétaire de la boulangerie (âge et niveau d'éducation), le niveau de connaissance de la technologie, la zone d'implantation de la boulangerie, le type d'activité.

Concernant le niveau de connaissance, outre les campagnes de sensibilisation sur les avantages du pain composé organisées lors de la phase pilote (journées de dégustation, ateliers de lancement, d'émissions radiophoniques, etc.), les formations dispensées aux boulangeries semblent avoir joué un rôle décisif dans l'adoption de la technologie

***La production de pain à base de farine composée : des effets généralement positifs mais peu significatifs***

Malgré le niveau satisfaisant d'adoption de la technologie par les boulangeries, l'effet du projet sur la production de pain à base de farine composée est resté très limité, l'approvisionnement des boulangeries en farine de mil et de maïs par les deux grandes unités de transformation retenues par le projet (11,5

tonnes en 2011) ayant été très en-deçà des quantités prévues dans la phase pilote.

L'évaluation d'impact fondée sur une méthode consistant à associer à chaque boulangerie bénéficiaire une ou plusieurs boulangeries non-bénéficiaires présentant des caractéristiques comparables n'a pas permis de détecter, chez ses bénéficiaires, des effets positifs et significatifs, ni sur la production annuelle de pain composé ni sur la part de celle-ci dans la production totale de ses bénéficiaires.

**Effets du projet sur la consommation de pain composé**

Les résultats de l'enquête montrent que si la grande majorité des consommateurs enquêtés connaît le pain composé et en a même déjà consommé, seule une minorité d'entre eux a accru sa consommation dans la période considérée. Mais seul un tiers d'entre eux dit avoir augmenté sa consommation. Les résultats de l'enquête indiquent en outre que 60% des consommateurs connaissant le produit continuent de lui préférer le pain à base de blé uniquement.

## CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

**Création des conditions d'un approvisionnement régulier des unités de transformation en céréales de qualité**

- Inciter les agriculteurs à augmenter les quantités et à améliorer la qualité des céréales produites et mises sur le marché ;
- Rétablir les organisations de commerçants pour assurer la disponibilité des céréales sur le marché et l'approvisionnement régulier des unités de transformation.
- Rétablir les coopératives agricoles et les organisations faitières dans leur rôle respectif d'organisation de la production et de vente des céréales, et d'assistance technique aux producteurs.
- Favoriser la mise en place de contrats entre organisations faitières, coopératives de produc-

teurs et transformateurs et en assurer la bonne exécution ;

**Amélioration et renforcement des techniques et capacités de production des unités de transformation et des boulangeries**

- Encourager l'approvisionnement des unités de transformation en céréales à moindre coût directement auprès des coopératives de producteurs ;
- Sensibiliser davantage les unités de transformation et les boulangeries au respect des procédés et des normes techniques de meilleure qualité.
- Renforcer et multiplier les campagnes d'information et de promotion des produits à base de farine composée.