

Pain composé : réunir la recherche agroalimentaire et les décideurs au sein de plateformes d'actions

Au Sénégal, huit millions de baguettes de pain sont produites chaque jour à partir de farine de blé totalement importée, d'après la Fédération nationale des boulangers (FNBS). Les initiatives d'incorporation des céréales locales (pamblé, pain riche, pain doolé) n'ont pour l'instant pas produit les effets escomptés. Le Bureau d'analyses macroéconomiques de l'Institut sénégalais de recherches agricoles (ISRA-BAME) a initié une étude sur les contraintes à l'incorporation des céréales locales dans la fabrication du pain afin d'ouvrir des pistes d'actions aux différents décideurs (politiques publiques, acteurs privés, consommateurs, ...).

Cette étude a été menée sur un échantillon de 40 boulangeries dont 22 qui incorporent les céréales locales dans leur production de pain dans cinq régions (Dakar, Thiès, Saint-Louis, Fatick et Kaffrine) entre février et mars 2023. La plupart des boulangers et boulangères estiment que la farine fournie par les ateliers de mouture et les entreprises semi-industrielles ne respecte pas les normes requises, contrairement à celle produite par les industriels. Ces entreprises utiliseraient des grains "tout-venant", des équipements inadaptés (moulins à marteaux), et pratiquent une mouture humide. Ces conditions ne permettent pas d'obtenir une farine homogène à granulométrie assimilable à celle de la farine de blé.

Comme au Togo, au Sénégal les prix des farines locales (631 F CFA mil et 572 F CFA maïs) sont largement supérieurs au prix de la farine de blé (384 F CFA en 2023) en raison de la distorsion fiscale (exonération de TVA sur le blé) ainsi que des distorsions structurelles des filières des céréales locales (offre insuffisante, prix fluctuant, faible coordination entre les acteurs, ...). En outre, la taille réduite du marché des pains composés rend peu attractive sa production, occasionnant des abandons et des réticences de certains professionnels. Par ailleurs, la faible demande en pain composé s'explique en par-

tie par son format différent de celui du pain blanc qui le rend "inadapté" à la consommation des familles sénégalaises habituées à la baguette française.

Des boulangers faiblement accompagnés malgré les annonces

La moitié des boulangers incorporant les céréales locales n'ont pas reçu une formation adéquate aux techniques de panification à base de farines composites. Ainsi, la plupart d'entre eux sont dans l'incapacité de déterminer leur taux d'incorporation. Malgré les orientations fortes de soutien à la production locale renouvelées par des ambitions de souveraineté, les mesures d'accompagnement technique (formation) comme les dispositions institutionnelles tardent à se concrétiser. Les mesures d'incitations restent faibles, en atteste le manque d'application du décret 79-665 bis rendant obligatoire l'incorporation de 15 % de mil, qui est désormais "caduque". Le Bureau opérationnel de suivi du Plan Sénégal Émergent (PSE) a initié en 2022 un processus impliquant tous les acteurs de la filière, qui a abouti à la rédaction d'un projet de décret nouveau défendu par la fédération des boulangers.

Des pistes d'actions envisageables

Pour surmonter ces défis, trois grandes mesures s'imposent : les acteurs sont unanimes

sur la nécessité d'instituer une plateforme d'actions impliquant la recherche agroalimentaire et les décideurs (ISRA, ITA, meuniers, boulangers, État, transformateurs, producteurs agricoles). Il faudrait également se concentrer sur la question de la matière première : disposer d'une farine composite aux normes ; la mise à niveau des professionnels du pain et la modernisation et adaptation des équipements est nécessaire. Un programme national de production de pains composés incluant des incitations pour tous les acteurs de la chaîne de valeur serait le cadre idéal pour opérationnaliser les deux premières mesures. Les chercheurs invitent donc le secteur privé à les accompagner en finançant des projets de recherche sur le sujet. ■

Abdou Moutalib NDIAYE



Assistant de recherche à l'ISRA/BAME, spécialité Chaînes de valeur et Entrepreneurat Agricole et Agroalimentaire
abdoulmoutalibndiaye@gmail.com

Avec

Ndeye Fatou Faye

Économiste chargée de recherches à l'ISRA/BAME

Astou Diao Camara

Directrice de l'ISRA/BAME

Oumar Ibn Khatab Cissé

Enseignant-chercheur à l'École Nationale Supérieure d'Agriculture (ENSA)

EN SAVOIR PLUS :

Replay du webinaire ISRA-BAME : Etude sur les contraintes à l'incorporation des céréales locales dans la panification

"Analyse des contraintes à l'incorporation des céréales locales dans la panification au Sénégal", mémoire du Dr Abdoul Moutalib NDIAYE



Ici du pain de mil, du pain blanc et du pain de maïs.