

Trouver la bonne recette pour moins de blé importé et plus de farines locales

Fin 2019, le gouvernement togolais décide l'incorporation obligatoire de 15 % à 20 % de cultures locales (sorgho, soja, manioc) dans le pain et produits similaires afin d'inciter à sortir de la dépendance au blé importé. En 1964, la FAO lançait déjà un vaste programme de valorisation des céréales locales en Afrique. Depuis, les recherches se sont multipliées pour incorporer des farines locales dans la fabrication du pain (le BROCI, un mélange blé-mais en Côte d'Ivoire, le pain sorgho-blé au Niger, le pain blé-mil au Sénégal). Ces expériences ont montré qu'il était difficile de convaincre transformatrices et consommateurs. Les chercheurs du Togo ont donc axé leurs travaux sur le taux d'acceptation de ces nouvelles farines. Mais le changement des pratiques pour une mise à l'échelle se heurte à certains obstacles.

Le Togo ne produit pas de blé et en importe chaque année un peu plus : 187760 tonnes en 2023 (20 % de plus qu'en 2022, 130 % de plus qu'en 2019). Le pain est un aliment populaire: la baguette des boulangeries dites "modernes", disponible pour la plupart à Lomé et dans les grandes villes du pays, et le pain dit "traditionnel", un pain de mie cuit dans les fours en argile. On dénombre plus de deux mille boulangeries traditionnelles, petites et moyennes entreprises, dirigées à 95 % par des femmes, dans les grandes villes comme dans les petits villages.

La panification de céréales locales, mission de l'Itra

La production des farines de hautes qualités dites "panifiables", à base de céréales, a été réalisée à l'Institut togolais de recherche agronomique (Itra). Depuis 1994, l'Institut travaille sur la valorisation des produits locaux et a développé des farines hautes qualités de maïs, sorgho et soja qui ont été incorporées aux biscuits et autres produits de pâtisserie. En 2011, la farine haute qualité

de manioc a été mise au point et les essais d'incorporation au pain et autres produits ont fait l'objet d'essais en différents taux, allant de 5 % à 100 %.

Ces nouvelles techniques de panification ont un double avantage. Les farines de céréales, de légumineuses et de tubercules locales sont nutritivement plus riches que le blé, et représentent un atout réel pour lutter contre la malnutrition. Elles peuvent aussi réduire les importations, donc favoriser la création de revenus à l'intérieur du pays et appuyer le développement de différentes chaînes de valeur.

La première étape dans la vulgarisation de la production du pain à base de farines locales a été l'organisation de tests d'acceptabilité des pains de sorgho et de soja dans deux régions du nord du Togo (Kara et Savanes) et dans la région maritime. D'après ces tests, l'acceptation du pain au sorgho diminue au fur et à mesure que la quantité du sorgho augmente dans la composition. Le taux de substitution ne devrait pas dépasser les 20 %. Le phéno-

mène inverse s'observe avec le pain au soja. Plus la quantité de farine de soja dans la composition augmente, plus le pain au soja est accepté par les personnes enquêtées. La teneur de cette farine en matières grasses et en protéines ne serait pas étrangère à cette préférence. Les taux de substitution jusqu'à 30 % (voire au-delà) sont donc recommandables pour la farine de soja. C'est sur la base de ces résultats que le gouvernement togolais a promu la fabrication de pain local avec un taux d'incorporation minimum de 15 %.

Au-delà de l'innovation, comment impliquer toute la chaîne de valeur ?

Au Togo, la filière pose certes des défis, mais les succès sont tangibles, notamment en impliquant les acteurs institutionnels. Huit directions de différents ministères (Agriculture, Formation professionnelle, Commerce, Santé...) interviennent dans la gestion des boulangeries, en plus de divers acteurs privés (les grands moulins, les importateurs d'ingrédients...). Pour intégrer l'innovation des farines hautes qualités dans la chaîne de valeur, il était essentiel d'impliquer et de bien connaître ces acteurs, leurs rôles et leurs motivations. Commencé en octobre 2015, le projet de développement de la chaîne de valeur du pain local au Togo a été mis en œuvre par l'Organisation pour l'alimentation et le développement local (Oadel), une ONG togolaise active dans le domaine du droit à l'alimentation et la sécurité alimentaire et nutritionnelle par le biais de la promotion de la consommation locale. L'objectif principal a été de mettre en relation d'affaires les boulangeries traditionnelles faisant du pain de mie avec des coopératives de production de farines panifiables locales.

Les valeurs nutritives des farines locales

La farine de manioc, riche en amidon, magnésium et fibres, est aussi connue pour être une source de glucides complexes. Sa finesse et sa blancheur permet de l'utiliser comme agent épaississant ou liant en pâtisserie.

La farine de soja, avec 460 kcal pour 100 g, est un aliment très calorique, qui constitue une source de glucides, de lipides, de protéines et de fibres. Il fait partie des aliments les plus riches en vitamine B9, en cuivre, en protéines, en potassium, et en polyols. Son index glycémique de 25 est bas et cet aliment ne contient pas de gluten.

La farine de sorgho apporte de l'amidon, des protéines et des fibres alimentaires qui contribuent à la satiété. Il est également riche en minéraux tels que le fer, le calcium et le phosphore.



Formation des boulangères dans la ville de Tsévié au Togo en production de pain local à base des farines panifiables locales, octobre 2022.

PHOTO OADEL

Ces coopératives, à partir du contrat de vente des farines avec les professionnels de la boulangerie, se sont engagées dans un contrat d'achat du sorgho, du soja grain et du manioc auprès de petits agriculteurs. Les boulangères et boulangers, les transformatrices de farines et les agriculteurs ont aussi été mis en relation avec des acteurs institutionnels et privés pour favoriser leur accès à des services pour le développement de leurs activités. Le projet a été financé par l'ONG suisse Brücke Le Pont et co-financé par Pain pour le Monde et l'association ASW, toutes deux basées en Allemagne.

Cette démarche a permis d'augmenter le revenu des professionnels de la boulangerie, des productrices des farines, des producteurs de sorgho et de soja et de nombreux petits fournisseurs de services et de produits de la chaîne de valeurs du pain local, pour un total de quatre mille personnes.

Les avancées du projet "pain local au Togo"

Oadel a également réussi à faire travailler plusieurs acteurs institutionnels avec de bons résultats: mise en place d'un curriculum de formation au métier de producteur professionnel de pain de mie aux farines locales; publication de guides d'apprentissage du métier de producteur professionnel de pain de mie aux farines locales; diffusion de livrets de formation sur la production des pains à base de manioc, de soja et de sorgho. Côté politique, des mesures significatives ont été adoptées : arrêté interministériel interdisant l'importation, la commercialisation et l'utilisation du bromate de potassium en boulangerie (le bromate de potassium étant un produit cancérigène) et la mise en place par la direction de l'Hygiène publique d'un

système d'inspection des boulangeries pour le respect des bonnes pratiques d'hygiène. Soixante inspecteurs dans les six régions économiques du Togo ont également été formés pour contrôler et inspecter les boulangeries et leur délivrer des certificats d'hygiène, tout comme 24 experts-formateurs en production de pain local qui ont, à leur tour, formé plus de 600 professionnels sur la production de pain local. Mais malgré ces succès, beaucoup de consommateurs ne trouvent pas le pain local sur le marché.

Les défis d'une plus grande disponibilité du pain local

En premier lieu, nombre de boulangères et boulangers sont réticents à produire le pain local à cause de la cherté des farines locales (550 F CFA à 700 F CFA, voire 1500 F CFA le kg) comparée à la farine de blé (520 F CFA à 600 F CFA le kg). Ensuite, cette farine panifiable locale n'est pas largement distribuée contrairement aux farines de blé, à cause de la faible capacité financière des coopératives pour obtenir des distributeurs. Elle est donc difficilement accessible aux professionnels de la boulangerie. Cette production du pain local est également plus exigeante: mesures précises pour les ingrédients et les taux de farine, surveillance accrue de la levée des pâtons en fonction de la température ambiante (car les boulangeries traditionnelles ne disposent pas de chambre froide). Toutes ces tâches supplémentaires sont un surplus de travail. Il faudrait, pour lever ces freins, trouver des mesures incitatives, comme les commandes publiques ou la subvention des farines.

En termes de commercialisation, les retours recueillis par Oadel sont contradictoires: certaines boulangères se plaignent de la mévente du pain local par rapport au pain

de blé, alors que celles qui ont accès à des marchés institutionnels (camps militaires, cantines des écoles, cafétérias...) s'en sortent bien. De leur côté, nombre de consommateurs se plaignent de ne pas trouver les pains locaux sur le marché alors qu'il est plébiscité. Certains encouragent même à augmenter le taux de farines locales dans le pain, mais l'indisponibilité du pain local sur le marché ne permet pas sa grande consommation.

On comprend donc qu'au-delà de la solution des farines locales développées par l'Itra, la difficulté d'application au Togo réside encore dans le coût de ces farines et l'adhésion des pratiques par les boulangers et des boulangères. Une piste pourrait être de subventionner les farines panifiables locales, tout comme le gouvernement subventionne déjà la farine de blé. Il faudrait ensuite soutenir le développement d'un circuit de distribution des farines locales, passer à échelle dans la formation des professionnels de la boulangerie en pain local en mettant en avant les qualités organoleptiques de ce pain composé. ■

Tata Yawo Ametoenyenu



Directeur exécutif de l'OADEL, l'Organisation pour l'alimentation et le développement local.
tata.ametoenyenu@oadel-togo.org

Martin Kokou AZIATO

Chercheur et chef programme analyses physicochimiques et responsable technique à l'Institut Togolais de Recherche Agronomique.
aziatokokou@gmail.com