

## SUCCESS STORY

### Les consommateurs sénégalais à l'assaut du pain composé à base de céréales locales

Le pain est un des aliments les plus consommés dans les villes du Sénégal. Rien qu'à Dakar, les dépenses en pain et céréales représentaient 25% du budget alimentaire en 2003. En outre, la part du pain et des céréales dans la consommation alimentaire est d'autant plus importante que le ménage est pauvre. Pour satisfaire cette demande, environ trois millions de baguettes de pain sont produites chaque jour à partir de la farine de blé qui provient essentiellement de l'extérieur. Ainsi, la quantité de blé importée au Sénégal est passée de 356 321 tonnes en 2006 à 436 072 tonnes en 2010. L'importation du blé, en constante augmentation, contribue au déficit de la balance commerciale du Sénégal en plus d'exposer le pays aux fluctuations internationales des prix de cette denrée. Le Programme de Productivité Agricole en Afrique de l'Ouest (PPAAO), depuis sa mise en place contribue à résoudre ces problèmes en relation avec l'Association Sénégalaise Pour la Promotion du Développement à la Base (ASPRODEB). Et c'est à travers un paquet de technologies censées apporter des solutions à chaque segment de la chaîne de valeur céréales locales. L'idée principale qui sous-tend ce programme est qu'une utilisation à hauteur de 15% des céréales locales dans la production de pain fournirait d'importants débouchés pour les agriculteurs ainsi qu'aux unités locales de transformation des céréales en farines boulangères. Outre les emplois directs et indirects ainsi que les revenus qui pourraient être créés par les opérations de transformation, la facture céréalière du pays baisserait de façon significative, ce qui améliorerait de façon significative la balance commerciale. Deux cent (200) boulangers incorporent à l'heure actuelle 15% de farine de céréales locales (mil et maïs) dans la production de pain et 50% de farine de céréales locales dans la production de viennoiserie. La vente du pain composé ne comporterait pas d'invendus. Quatre (04) unités de transformation maîtrisent la technologie de transformation des céréales locales en farine à granulométrie fine. Durant deux campagnes de production près de 1800 producteurs se sont investis dans la conduite de culture de céréales. Le pain composé est devenu une réalité économique pour les acteurs de la chaîne de valeur panification et une réalité sociale pour les consommateurs de la capitale sénégalaise, Dakar.

**Témoignage : Amadou Gaye, Président de la Fédération nationale des boulangers du Sénégal (FNBS)** « *le programme a permis aux producteurs de fournir aux transformateurs du mil et du maïs de bonne qualité. Et les transformateurs ont donné aux boulangers une farine avec une granulométrie très fine qui permet de faire un bon pain très apprécié par les consommateurs. Ces résultats encourageants ont poussé les boulangers à s'organiser afin de mettre sur le marché un pain à base de mil et de maïs de meilleure qualité. Mieux encore, ils ont incorporé d'autres légumineuses comme le niébé et la patate douce dans la production de pain*»



Le pain composé à base de céréales locales exposé dans une boulangerie de la capitale sénégalaise