

AU TOGO

DES CÉRÉALES LOCALES DANS LE PAIN DES TOGOLAIS

Entretien avec Aubin Waibena (Oadel)



Depuis 2019, un arrêté interministériel impose aux boulangers et pâtisseries togolais l'incorporation de 15 à 50 % de céréales locales dans le « pain français » et produits similaires.

Aubin Waibena est chargé de programme Éducation à la nutrition et au droit à l'alimentation et chef d'antenne Sud à l'Organisation pour l'alimentation et le développement local (basée à Lomé). Il est également chargé du festival de films ALIMENTERRE au Togo. Au cours de cet entretien nous avons abordé l'impact de cette nouvelle législation.



<http://www.oadel-togo.org/>

Quels éléments ont conduit à la publication de l'arrêté d'octobre 2019 ?

70 % de la population active togolaise dépend du secteur agricole. Il était important que des actions fortes soient menées par le gouvernement en faveur du monde rural. Depuis plusieurs années, Oadel mène un plaidoyer pour le consommateur local notamment auprès des ministères de l'Agriculture et du Commerce. Ces derniers ont pris part à plusieurs de nos activités. Ils ont été invités à participer aux débats lors du festival de films ALIMENTERRE ou de conférences de presse. Remarquant que les repas servis lors des déjeuners organisés par les différents ministères étaient majoritairement constitués de produits importés, nous avons lancé une action de plaidoyer pour faire évoluer cet état de fait. Nous avons également constaté que le pain occupait une place importante dans l'alimentation des Togolais. Or le blé n'étant pas produit dans notre pays, nous devons l'importer. Il était nécessaire que les autorités prennent un arrêté imposant aux boulangers d'incorporer des farines locales panifiables dans le pain, pour des raisons économiques mais aussi nutritionnelles. Une telle évolution avantagerait, par ricochet, les céréaliculteurs locaux. Notre organisation travaille depuis 2018 au développement des chaînes de valeur du pain à base de sorgho et de soja avec quelques centaines de boulangères. L'ambition était de faire connaître cette initiative et de passer à l'échelle la production du pain local. En janvier 2019, Noël Bataka, que nous avons sollicité par le passé pour animer des débats lors du Festival, a été nommé ministre de l'Agriculture. Après sa nomination, il a signé des textes en faveur du consommateur local.

Cet arrêté interministériel constitue-t-il une obligation ?

L'article 2 de l'arrêté précise que « les boulangeries, pâtisseries et autres utilisateurs sont tenus d'incorporer pour la fabrication du pain français et autres denrées similaires de la farine panifiable de manioc, d'igname, de céréales locales ou tout autre produit local dans la farine de blé à des proportions variant de 15 à 50 % selon la nature du produit [...] ». Cependant, il n'y a pas eu de préparation avant la prise de cet arrêté. Ainsi, bien que ce soit une obligation, aujourd'hui toutes les boulangeries et pâtisseries n'arrivent pas à respecter cette nouvelle réglementation. Avant d'y parvenir il est nécessaire de garantir la disponibilité et l'accessibilité des farines panifiables locales aux unités de transformations mais aussi de former les boulangers et pâtisseries au respect de ces proportions.



Une boulangère avec ses pains au soja à Kéto © Oadel

Quelles actions sont mises en place pour que cet arrêté soit appliqué ?

En boulangerie au Togo, il n'existe aucun document pédagogique officiel. Avant la sortie de l'arrêté, Oadel avait déjà commencé à former certaines boulangeries au Nord (Kara, Niamtougou, Dapaong) et au Sud (Notsè, Lomé). Après la publication de l'arrêté, nous avons commandité, avec les chambres des métiers, une étude pour cartographier les boulangeries et voir comment le ministère pouvait développer un curriculum de formation sur l'incorporation des farines locales dans le pain. C'est ainsi qu'avec la Direction de la pédagogie et des programmes du ministère en charge de l'Artisanat et de la formation professionnelle nous avons élaboré trois livrets de formation au métier de producteur professionnel de pain de mie aux farines locales à base de soja, sorgho et manioc.

De plus, avec l'ensemble des acteurs du secteur de la boulangerie, nous avons mis en place une stratégie de formation à l'échelle nationale destinée aux boulangers. Nous recherchons actuellement

un financement pour la mettre en œuvre. Nous avons par ailleurs élaboré le guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie traditionnelle au Togo. Celui-ci servira à former les boulangers et boulangères. Ce sera également un outil d'inspection pour les techniciens en charge de l'hygiène et de l'assainissement. L'objectif ici est de garantir la qualité du pain local et d'éviter l'utilisation en boulangerie d'améliorants nocifs pour la santé humaine. Il faut impliquer les inspecteurs sanitaires qui suivent les unités de transformation dans les pratiques de bonne fabrication et d'hygiène. Il convient également de travailler sur la production et la distribution des farines panifiables locales sur l'ensemble du territoire togolais mais aussi sur l'information et l'éducation des consommateurs sur ces nouveaux pains. Tout un chantier !

Qui finance ces actions ?

L'ensemble du processus de développement de la chaîne de valeur du pain local est soutenu par plusieurs partenaires. Brücke Le Pont, une ONG suisse, nous finance sur cette thématique depuis 2015 et ASW, une ONG allemande, depuis 2018. Les livrets de formation au métier de producteur professionnel de pain de mie aux farines locales ont été élaborés grâce à l'appui financier du Programme de productivité agricole en Afrique de l'Ouest (PPAAO), de Brücke Le Pont et sur fonds propres des ministères de l'Agriculture et de l'Enseignement Technique, de l'Artisanat et de la Formation Professionnelle.

Comment s'organisent les circuits d'approvisionnement des boulangers ?

Oadel a fait émerger un distributeur privé de farines panifiables au Nord du Togo. Celui-ci est en lien d'affaires avec deux unités de production des farines de sorgho et de soja. Il distribue leurs farines dans les moulins de pétrissage où les boulangères se rendent, car la majorité de celles-ci ne disposent pas de pétrin. Ainsi, le distributeur convoie les farines panifiables, conditionnées en sachet de 1kg, dans plus de treize (13) moulins de pétrissage répartis dans sept (7) villes au Nord du Togo. Au sud du Togo, à Lomé notamment, ce sont les animatrices de l'Oadel pour le moment qui font le dépôt auprès des boulangères elles-mêmes. Dans le cadre du passage à échelle, Oadel est en réflexion avec les acteurs, les formatrices et les boulangers pour mettre en place un circuit de distribution qui rendra disponibles les farines locales dans toutes les régions du Togo. Il passera si possible par le circuit qu'emprunte les farines de blé, celui-ci étant déjà en place et efficace.

La production nationale sera-t-elle suffisante pour répondre à l'augmentation future de la demande en farines panifiables locales ?

Au Togo, il y a encore des terres agricoles non exploitées et la population rurale est importante. Les coopératives qui produisent les farines locales aujourd'hui ne travaillent pas tous les jours ni à temps plein et leurs moyens sont encore artisanaux. Tant qu'il y a la matière première et les possibilités d'industrialisation dans un secteur, on peut affirmer qu'il y a un potentiel de croissance.

Et dans une hypothèse plus pessimiste où la production nationale n'arriverait pas à suivre la croissance de la demande, un élargissement de ce qui est entendu par « produit local » pourrait-il être envisagé ?

Pour notre organisation et dans le cadre de l'arrêté, par local nous entendons produits issus du territoire national. Le rayon pourra s'élargir au niveau sous régional. Cependant, nous faisons partie de la Zone de libre-échange continentale africaine¹ (Zlecaf) dans laquelle les produits des pays

¹ Cet accord de libre échange est aujourd'hui signé par 54 États. Il ambitionne de faciliter les échanges et cela passe par une réduction des droits de douanes pour la plupart des marchandises, la libéralisation du commerce des services

signataires circulent librement. Il va donc falloir que l'État travaille à développer et à valoriser la production nationale pour qu'elle reste compétitive parce qu'à la longue, si les produits des autres pays sont plus compétitifs que les nôtres ils vont nous envahir.

Des étudiants de l'Institut national de formation agricole (Infa) de Tové sont parvenus à incorporer jusqu'à 50 % de farines de céréales locales dans leurs produits. Pensez-vous que les boulangers locaux feront preuve du même volontarisme ?

Non, car l'incorporation demande aussi tout un savoir-faire et une vigilance plus accrue dans la formulation du pain. Ce qui est exigeant pour les boulangers et boulangères qui ont une habitude établie sur de longues années de pratique. Il ne leur est donc pas facile d'adopter les technologies de pain composite, d'où d'ailleurs la réticence de bon nombre de boulangers.

Est-ce que les consommateurs apprécient ces « nouveaux pains » ?

Oui, les pains locaux sont plus moelleux et moins élastiques que le pain de blé. En plus le pain au soja a un goût laiteux et plus digeste que le pain de blé. Celui à base de sorgho est plus consistant dans le ventre. Du point de vue nutritionnel, ces pains sont de loin meilleurs au pain de blé. Ce qui explique leur préférence par les consommateurs.



Stand d'exposition des produits locaux à la foire village Evala 2017 à Kara© Oadel

et la suppression des obstacles non tarifaires freinant les échanges commerciaux. Signé en 2018, les premiers échanges dans le cadre de cet accord ont lieu en janvier 2020.

L'incorporation de céréales locales dans le pain a-t-elle un impact sur son prix ?

Oui car les farines locales coûtent plus chères que celle de blé. 1kg de farine de blé coûte 400 FCFA (0,60€) contre 550 FCFA (0,84€) pour 1 kg de farine de sorgho et 650 f CFA (1€) pour 1 kg de farines de soja. Malgré le léger surcoût, le pain reste abordable.

Est-ce qu'à terme, l'obligation d'incorporer des farines locales sera étendue à d'autres produits que le pain ?

Dans le texte de loi, d'autres produits sont mentionnés mais pour le moment nous nous concentrons uniquement sur le pain. L'application sera progressivement étendue aux pâtisseries.

Est-il aujourd'hui possible d'évaluer la nature des retombées possibles de l'arrêté sur les producteurs et les unités de transformations ?

Il n'y a pas eu d'étude d'impact pour estimer l'effet de cet arrêté sur toute l'étendue du territoire. Cependant une analyse faite au niveau des seules unités de transformation accompagnées par Oadel montre qu'en 2020 elles ont produit plus de 14 000 kg de farines panifiables. La même année, les 207 boulangeries soutenues par notre organisation dans la production de pain à base de farines locales ont totalisé un chiffre d'affaires de plus de 134 millions de FCFA (204 282€).

Propos recueillis en avril 2021 et édités par Chikomborero Gonese (CFSI)

Pour creuser le sujet :

- Une brève, *Coup de pouce aux produits locaux*, 2020
- *Livres de recettes des céréales locales dans notre alimentation (Sénégal)*, 2017

Le programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao) est porté par la Fondation de France et le CFSI. Il bénéficie de la contribution de la Fondation JM.Bruneau (abritée à la Fondation de France), de l'Agence française de développement et de Seed Foundation / Pierson Interepco Export. Jafowa participe également au volet capitalisation du programme. Le Roppa est membre du comité d'orientation et de suivi du programme.

