



**Ministère du Commerce,
de la Consommation, du Secteur informel et des PME**

CONCLUSIONS DE LA CONCERTATION NATIONALE SUR LA FILIERE BOULANGERE



KING FADH PALACE
18 - 19 décembre 2017

La première édition de la concertation nationale sur la filière boulangère s'est tenue les 18 et 19 décembre 2017 au King Fahd Palace à Dakar.

Cette importante rencontre organisée par le ministère du Commerce, de la Consommation, du Secteur informel et des PME, la Fédération nationale des boulangers du Sénégal et l'Association des Minotiers Industriels du Sénégal, a vu la participation de plus de 150 parties prenantes composées :

- de boulangers venant de toutes les régions du pays,
- de meuniers,
- de représentants d'administration publiques,
- d'associations consoméristes,
- de banques,
- d'assurances,
- etc.

Durant deux jours, les réflexions autour des quatre thématiques retenues que sont les coûts de production, la réglementation et son application, la distribution et la consommation du pain, le rôle et la responsabilité des intervenants, ont finalement permis de mettre en lumière les faiblesses du secteur et de formuler des recommandations assorties de plan d'actions pour la mise œuvre.

Ainsi, à l'examen des nombreuses contraintes identifiées, les participants ont touché du doigt les plus préoccupantes dont notamment :

1. Coûts de production

- Guerre des prix sur le marché de la farine créant une instabilité du marché qui favorise une concurrence déloyale entre boulangers ;
- Cherté des coûts de production du pain ;
- Non conformité de la structure actuelle du prix du pain aux méthodes de production et de distribution ;
- Détérioration progressive de la qualité du pain
- Manque de compétitivité de la farine issue des céréales locales par rapport à la farine de blé qui constitue un frein aux initiatives de valorisation.
- Manque de formation des boulangers à l'utilisation des céréales locales

2. Réglementation et application

- Non prise en compte dans la réglementation de l'enrichissement des autres types de farine ;
- Absence de dispositions d'encadrement spécifique à la boulangerie
- Pléthore et obsolescence des textes
- Absence de synergies d'action au niveau des différents services techniques décentralisés
- Absence de moyens pour rendre opérationnel les dispositions réglementaires

3. Distribution et Consommation

- Faiblesse du poids et de la qualité de la baguette de référence 190grs / 150F
- Non conformité des modes de distribution hors boulangerie en terme de transport et de salubrité.
- Coût onéreux de la prestation de distribution (40 F/baguette).
- Distribution anarchique du pain
- Instabilité du marché qui favorise une concurrence déloyale entre boulangers.

4. Rôle et responsabilités des acteurs

- défaut de fiabilité des données de la filière
- Pluralité de sources de données
- Importation illégale de farine étrangère
- Problème de concurrence lié au transfert de pain d'une région à une autre
- Problématique du transport des retours de pain
- Absence de Cadre de réflexion et de concertation de tous les acteurs de la filière

- | |
|--|
| - Inexistence d'un modèle pour le Sénégal de la production à la distribution |
| - Insuffisance de la Formation des boulangers |

Au titre des recommandations, l'atelier a formulé les recommandations suivantes :

1. Coûts de production
- Prendre des mesures de stabilisation du marché de la farine
- Alléger la fiscalité applicable à la farine (TVA) afin de baisser le coût de la farine
- Réviser et actualiser la structure actuelle du prix du pain
- Proposer deux formats de référence de la baguette de pain
- Impliquer le secteur de la minoterie dans la production de farine composée
- Dérouler des programmes de formation des boulangers à l'utilisation des céréales locales
2. Réglementation et application
- Réviser la norme sur l'enrichissement pour intégrer les autres types de farine ;
- Harmoniser et rationaliser les textes régissant la filière boulangère
- Alléger ou restructurer le comité technique de suivi (visé dans l'art 9) en y intégrant le secteur privé (meuniers et boulangers)
- Revoir la composition du comité d'autorisation à l'exercice de l'activité de la boulangerie et les conditions d'ouverture ;
- Proposer une norme sur le poids du pain avec une tolérance en attendant la mise en place du règlement de l'UEMOA
- Prendre des dispositions au niveau du conseil régional de la consommation pour adapter le circuit de distribution du pain.
- Institutionnaliser un comité Régional de l'Assainissement de la Boulangerie
- Prendre un arrêté ministériel pour éliminer les intermédiaires en complément de l'art 6 du décret 2004-102
- Maintenir l'homologation du prix de la farine et l'encadrement des meuniers suivi d'un système de contrôle permanent
3. Distribution et Consommation
- Proposer d'autres formats disponibles en respectant le prix du gramme de pain cuit soit 0,78F/g
- Rétablir la vente unique du pain dans les boulangeries ou les kiosques associés
- Prévoir l'agrément des véhicules de livraison
- Délimiter d'une zone franche de 300 m autour des boulangeries.
- Favoriser l'installation des kiosques autorisés par une commission dans les zones hors franche
- Promouvoir les achats directs des boulangers auprès des meuniers.
- Mettre en place un dispositif d'alerte concernant les prix de la farine et du pain
- Mettre en place un fichier partagé des perturbateurs identifiés dans la filière (distribution farine et pain)

4. Rôle et responsabilités des acteurs

- Effectuer un recensement exhaustif de la filière par l'appui d'un cabinet extérieur
- Mettre à jour du fichier des boulangeries avec l'implication des services régionaux
- Renforcer le contrôle aux frontières pour lutter contre la farine de contrebande (Gambie et la Mauritanie)
- Intégrer la fédération et L'AMIS au niveau du Comité de suivi des prix.
- Identifier les acteurs hors zone et inciter les collectivités locales à exiger le paiement des taxes
- Créer les conditions pour une gestion des retours de pain
- Mettre en place une interprofession de la filière boulangère
- Renforcer la Formation courte et continue des boulangers
- Mettre en place une école de la boulangerie

Fait à Dakar, le 19 décembre 2017