



FEDERATION NATIONALE DES BOULANGERS DU SENEGAL

Termes de Référence Concours du Meilleur
Boulangier du Sénégal 2eme
Edition 2018

Contexte et justifications

Créée en 2006 La Fédération nationale des boulangers du Sénégal (FNBS) est le seul syndicat patronal du secteur de la boulangerie affilié à la Confédération nationale des employeurs du Sénégal (C.N.E.S). La FNBS compte plus de 900 membres sur environ 1600 boulangeries dispersées sur le territoire national. L'un des objectifs visés par l'institution est de « redonner une image valorisante du métier de la boulangerie au Sénégal »

En vue d'atteindre cet objectif la FNBS s'est inscrite dans la célébration de la nuit de la boulangerie au Sénégal qu'elle a initiée, à travers l'organisation depuis 2017 du concours du meilleur boulanger du Sénégal

Ce concours est organisé dans le cadre de la promotion du métier de la boulangerie en partenariat avec le Ministère de l'industrie – le Ministère du commerce-les Meuniers (Grands moulins de Dakar –SEDIMA-OLAM ,NMA-FKS) -SOCOMAF et l'Association des consommateurs du Sénégal(ASCOSÉN).

Activité Théorique et d'illustration technique et artistique autour de 10 Thèmes choisis par le Jury, le concours est destiné à tous les boulangers du Sénégal .

L'édition 2018 porte sur la thématique : « **Hygiène-qualité –Sécurité**

Après appréciation et délibération d'un jury mise en place à cet effet, les meilleures productions seront primées lors du diner de Gala la nuit de la boulangerie qui aura lieu à l'hôtel King Fahd Palace prévue en Décembre

D'une région au départ (Dakar) le concours va s'élargir cette année. Le processus d'extension va permettre d'enregistrer la participation de 7 régions : Louga -Saint louis-Ziguinchor-Thiès –Dakar-Sédhiou, réparties comme suit :

Zone A :Dakar –Banlieue

Zone:Thiès-Mbour - Tivaouane

Zone C :Diourbel-Touba

Zone D : Saint-Louis –Louga -

Zone E : Ziguinchor –Sédhiou

Zone F : Kaolack-Fatick-Kaffrine-Tambacounda

Pour Dakar, seul l'édition 2017 avait enregistré plus de 100 inscrits. Cette année nous attendons une estimation de 300 participants correspondant à plus de 30 candidats par zone

La cérémonie de remise de prix de la 1ere édition, présidée par le ministre du commerce, a réunis plus de 400 personnes (lauréats, boulangers, partenaires ,institutions) et la presse (RDV) qui a donné une grande visibilité à l'événement .elle s'est déroulée en présence de nombreux autorités qui ont exprimé leur satisfaction vis-à-vis de l'intérêt que suscite l'activité.

Cette année la 2eme édition sera parrainée officiellement par Monsieur Moustapha Diop, Ministère de l'industrie et des mines. Pour donner plus de visibilité. La FNBS va nouer un partenariat avec la TFM pour assurer la retransmission des émissions du concours. Un public massif est attendu de même que la présence de partenaires nationaux et internationaux.

Objectifs

A travers le concours du meilleur boulanger, la FNBS et ses partenaires veulent

- Renforcer les connaissances des candidats sur la boulangerie
- Cultiver le slogan « boulanger et fier de l'être »
- Susciter l'amour du pain
- Renforcer la visibilité des actions de la fédération et de ses partenaires
- Faire connaitre le talent de nos ouvriers boulanger
- Redonner une image valorisante du métier de la boulangerie au Sénégal
- Réactive d'anciens membres
- Sensibiliser les consommateurs sur les pains a base de céréales locales
- Inciter les jeunes à la formation du métier de boulangerie
- Promouvoir le genre égalité hommes femmes

-Promouvoir l'emploi des jeunes (incidence sur l'économie du pays)

Résultats attendus

- Les connaissances des participants sur les fondements de la boulangerie sont renforcées
- Le sentiment d'appartenance au métier de boulangerie est renforcé
- La visibilité des actions de la FNBS et de ses partenaires est renforcée

Ressources et Promotion du Concours

Composition des Prix

L'organisation du concours nécessite l'appui des partenaires pour constituer les prix qui sont en espèces et en nature (prix meilleur boulanger –médailles –formation en France et au Canada- enveloppe de un million(1.000.000 FCFA) à cinq cent mille FCFA (500.000 FCFA)

Promotion et visibilité du concours

La contribution des partenaires permet également d'assurer une forte médiatisation du concours, de renforcer la visibilité des activités menées, d'informer et de motiver les acteurs du secteur de la boulangerie

Supports de communication

Le concours du meilleur boulanger offre la possibilité aux partenaires de marquer leur présence sur des supports de communication, notamment :

- Les tenus de travail des candidats
- Les médias (TFM – Radio-l'obs.)
- Les cartons d'invitation –les banderoles –les programmes –les prospectus-tee shirts

Nos partenaires

-Ministère de l'industrie et des Mines –Ministère du Commerce-CNES-GMD-
SEDIMA-OLAM- SOCOMAF-NSIA-ECOBANK-FNRAA –ASPRODEB-SACO-
CAISSE DE SECURITE SOCIALE –EXCHANGE-ONFP

○ [Le Jury](#)

Un jury national est chargé de sélectionner les 2 meilleures productions de chaque zone et qui seront acheminés à la Finale

Programme du Concours

La 2eme édition sera organisée dans la période du 10 septembre au 15 Décembre 2018

Date	lieu	Activité
08-09-sept	Casting : Mairie Thies Eliminatoire : Mbour (designer une boulangerie)	Tournage Casting et éliminatoire zone B Thiès –Mbour
15-16-sept	Casting : Mairie Diourbel Eliminatoire : Touba (faire le choix de la boulangerie)	Tournage Casting et éliminatoire zone C Diourbel-Touba
22-23-sept	Casting : Cœur de ville Kaolack Eliminatoire : faire le choix d'une boulangerie a Kaolack	Tournage Casting et Eliminatoire Zone F Fatick-Kaolack-Tambacounda-Kaffrine
29-30-sept	Casting : Mairie saint- louis Eliminatoire : Louga (boulangerie Thierno FAYE)	Tournage Casting et éliminatoire zone D –Louga-saint louis
06-07-Octb	Casting : mairie ziguinchor Eliminatoire : faire le choix d'une boulangerie a ziguinchor	Tournage Casting et éliminatoire zone E-Ziguinchor-Sedhiou
13-14-Oct	Casting banlieue : Mairie Pikine Casting Dakar centre : FNBS Eliminatoire : GMD	Tournage Casting et Eliminatoire Zone A Dakar –banlieue
Pause entrainement des candidats Laboratoire Grands Moulins de Dakar		
Date à préciser		1ere journée Finale
Date à préciser		2eme journée Finale

Date à préciser		3eme journée Finale
15 décembre	Nuit de la boulangerie cérémonie de remise des prix aux lauréats	