

## Du pain composé avec moins de blé importé et plus de farines locales, actuellement un espoir déçu ?



Réaction équipe technique : Aïssa Kimba (RECA), Boubacar Danbadji Assoumane (ROAC Niger), Patrick Delmas (RECA), Bibata Ali Ountani (RECA).

*Pourquoi cette note ? Le Programme de Productivité Agricole en Afrique de l'Ouest (PPAAO) a demandé au Centre d'appels du RECA de préparer une émission radio sur le « pain composé », un pain associant de la farine de blé (importée) avec des farines locales (mil, sorgho ou niébé). Pour préparer cette émission l'équipe technique du RECA a commencé par faire le tour des boulangeries dont le personnel a été formé grâce à l'appui du PPAAO pour la fabrication de pain composé. Cette note présente les premières observations faites dans le cadre de ce travail.*

C'est au bout de la vieille corde qu'on tisse la nouvelle !

### 1. Le pain composé : une vieille innovation lancée en ... 1964 par la FAO.



En 1964, devant l'accroissement alarmant de la consommation des produits à base de blé, la FAO lançait un vaste programme de valorisation des céréales locales en Afrique. Ce projet de panification des céréales tropicales lancé par la FAO dans son programme de farine composée avait une visée noble : limiter la dépendance des pays d'Afrique subsaharienne vis-à-vis des pays producteurs de blé et trouver des débouchés aux céréales locales (SAUTIER et O'DÉYÉ, 1989).

Depuis, nombreuses ont été les recherches ayant pour but l'incorporation de farines locales dans la fabrication du pain et les expériences de fabrication de ces « pains composés » blé plus maïs ou sorgho, ou manioc... dans de nombreux pays de l'Afrique de l'Ouest ou du Centre. Dans les années 90, on peut citer le BROCI, un pain composé fabriqué avec de la farine de blé (85%) et de maïs local (15%) qui fait l'objet d'un programme à grande échelle en Côte d'Ivoire. Devant le peu de succès des expériences précédentes, les Ivoiriens tentent de différencier ce nouveau produit en lui donnant un nom local « BRO » et CI pour la Côte d'Ivoire. En 2015, toujours en Côte d'Ivoire, la technologie du pain composé avec 85% de farine de blé et 15% de farine de maïs ou de manioc est de nouveau en vulgarisation.

Au Niger, la mise au point de pains composés à base de mélanges de farines de sorgho-blé est testée par le Laboratoire de Technologie alimentaire de l'Institut National de la Recherche Agronomique du Niger et a fait l'objet de publication en 1998.

La fabrication du pain composé est évidemment une bonne idée qui a été testée dans de nombreux autres pays de la sous-région.

Pour le moment ce type de pain n'a jamais réussi à percer auprès des consommateurs. **Ce n'est pas parce que cela n'a pas marché qu'il ne faut pas réessayer** mais il serait absolument indispensable de tirer les leçons des échecs passés pour essayer d'apporter des solutions. Ce n'est pas toujours le cas.

## 2. Le démarrage de la fabrication de pains composés dans le cadre du PPAAO

Le pain est un aliment dont la consommation est en augmentation régulière mais qui est élaboré en grande majorité avec de la farine importée. Au Niger la facture des importations de farine de froment en 2017 se monte à environ 12 milliards de F.CFA (INS).

*Le froment ou blé tendre (Triticum aestivum) est le blé utilisé pour faire de la farine qui sert à fabriquer les pains (panification) et les produits de biscuiterie (pâtisserie, viennoiserie). Le blé dur (Triticum durum) est utilisé pour faire de la semoule et des pâtes de toutes sortes (spaghettis, etc.).*

Donc dans de nombreux pays, l'incorporation de certaines quantités de farine de céréales locales a été testée avec comme premier objectif de diminuer les importations et de valoriser les céréales locales et de leur assurer de nouveaux débouchés.

Au Niger, la technologie de fabrication du « pain composé » à base de blé et de farines locales (niébé, mil, sorgho) a été mise au point par le Laboratoire de Technologie Alimentaire de l'INRAN puis développée en collaboration avec le Centre de Formation des Boulangers AGAPE-Niger en 2010.

Comme indiqué dans les documents du PPAAO, l'objectif visé à travers cette technologie « novatrice » est de contribuer à la valorisation et la diversification de nos produits, et éviter une trop grande dépendance vis-à-vis des produits importés.

Les avantages des pains composés :

- Le mil, le sorgho et le niébé n'ont pas de gluten donc apportent une solution à ceux qui sont allergiques au gluten.
- Le mil, le sorgho et le niébé sont plus riches en protéine, fer en sels minéraux que le blé donc leur incorporation apporte plus d'éléments nutritifs que le blé uniquement.
- L'incorporation de mil, sorgho et niébé dans le pain pourrait réduire l'importation de la farine de blé de 30% soit environ 4 milliards de F.CFA qui reviendraient à nos producteurs et transformateurs et du coup lutte contre la pauvreté.
- L'incorporation du niébé et sorgho jusqu'à 50% peut améliorer l'alimentation des diabétiques.
- La forme de la baguette et sa composition offrent une durée de conservation plus longue que le pain du blé



Le Laboratoire de Technologie Alimentaire (LTA) de l'Institut National de la Recherche Agronomique du Niger (INRAN) en partenariat avec le Centre de Formation en Boulangerie (AGAPE) a organisé un premier atelier de formation des boulangers sur la technologie de panification des farines composées (mil, sorgho, niébé dans le pain) suivi d'une journée porte ouverte de dégustation des pains composés du 09 au 13 Septembre 2013 au Centre Régional de la Recherche Agronomique de Niamey (CERRA-Niamey).

## Qu'est-ce que Agapè Niger ?



L'Association Agapè Niger a créé en 2007 un **centre de formation professionnelle en boulangerie / viennoiserie**. Grâce à des partenariats, une boulangerie a été réhabilitée et équipée, ce qui a permis de commencer la formation en boulangerie.

C'est en effet par la main que s'apprennent les différents métiers manuels et d'artisans, et l'essentiel de la transmission des savoirs et savoir-faire se fait grâce aux concours d'experts dans le métier qui viennent ainsi apporter compétences et expériences. L'objectif général d'Agapè-Niger est de soutenir l'enfance en difficulté et de développer chez les jeunes les talents et l'envie de connaissance pour qu'ils prennent leur place dans la société avec courage, confiance et optimisme.

Un démarrage logique et un dispositif pertinent :

- une bonne idée : diminuer les importations de blé et valoriser les céréales locales, et le niébé, dans des pains composés,
- un laboratoire qui a travaillé et mis au point des technologies,
- un centre de formation en boulangerie capable de former des boulangers sur cette technologie.



De plus, en vue de procéder à une diffusion à grande échelle de cette technologie, le PPAAO Niger a aidé à la mise en place et à l'installation d'une plateforme d'innovation sur le pain composé. Le Centre de Formation AGAPE est porteur de cette plateforme qui reste ouverte à tous les acteurs de la filière qui manifestent leur intérêt pour y adhérer.

### 3. Les résultats



Le PPAAO Niger a appuyé cinq boulangeries de Niamey pour la fabrication de pains composés, à savoir la boulangerie Agapè Niger, la boulangerie La racine, la boulangerie Le croustillant, la boulangerie Habbat Saouda et la boulangerie Lacouroussou. Cet appui a permis de former 25 boulangers (5 par boulangerie) en deux mois sur les technologies des pains composés (pain et produits pâtisseries à base de mil, sorgho et niébé).

Sur les cinq boulangeries :

- La boulangerie Lacouroussou a fermé et arrêté ses activités.
- La boulangerie Habbat Saouda prend des manœuvres saisonniers et a perdu les boulangers formés.
- La boulangerie La racine avait commencé à produire du pain composé mais par manque de client (mévente) elle n'a pas continué.

- La boulangerie Le croustillant peut faire du pain composé mais uniquement sur commande pour une quantité minimale qui dépend de la taille du pétrin. Elle dispose d'un pétrin pour fabriquer de petites quantités du pain, 15 kg soit 45 baguettes.
- La boulangerie Agapè produit régulièrement des gâteaux à base de farine composée. Ces gâteaux sont appréciés des consommateurs. Pour le pain, elle fabrique des baguettes uniquement sur commande. Comme la boulangerie est un centre de formation donc toute sa production est sur commande. Elle dispose de petit matériel dont un pétrin de 1 kg qui peut produire 5 baguettes seulement. La baguette de pain composée était vendue 300 F l'unité contre 200 F pour la baguette classique au froment.

Aujourd'hui (juin 2019), il est impossible pour un consommateur de Niamey d'acheter du pain composé sauf s'il lance une commande à l'avance de 5 à 45 baguettes au minimum en fonction des boulangeries.

**Pourquoi cette situation ?** Pour toutes les boulangeries, le **problème du pain composé c'est l'écoulement.**

- Une question de prix
  - La farine de froment en achat de gros coute 350 F.CFA le kilo ou 400 F au détail.
  - Le PPAO a formé des femmes pour la production de farines. Elles sont membres de la plateforme et vendent les farines de mil ou sorgho à 750 F par kg et le kg de farine niébé à 1 500 F mais la qualité de cette farine est moyenne et elle n'en dispose pas tout le temps.
  - La boulangerie Agapè achète de la farine de mil ou sorgho à 1000 F le kg dans des boutiques. Il faut 700 g de blé (245 F) et 300 g de mil ou sorgho (300 F) pour produire 5 baguettes soit un montant de 545 F sans les coûts des autres ingrédients. Le même nombre de baguettes de blé seul revient à 350 F. La baguette classique est vendue à 200 F, la baguette pain composée était vendue à 300 F.

Cette différence est-elle trop forte ?

- Sans aucun doute pour la population la plus pauvre.
- Agapè explique que la baguette de pain complet se vend à 350 F car elle est conseillée par les médecins car il a un indice glycémique moins élevé que le pain classique et apporte plus de nutriments. Le prix de la farine complète est de 800 F le kilo.

*Le pain de froment complet est fabriqué à partir d'une farine complète qui en plus de l'albumen ou amande (partie intérieure du grain) qui se compose principalement d'hydrates de carbone et de protéines, contient également le son, c'est à dire l'enveloppe externe du grain qui contient le plus de fibres alimentaires, de vitamines et de minéraux, et le germe surtout riche en bonnes graisses, minéraux et vitamines).*

Comme pour le pain composé, en raison d'un prix plus élevé, il aurait fallu faire un ciblage plus précis des consommateurs potentiels et à partir de là une information spécifique en direction d'un public cible défini. Il aurait fallu mieux présenter les qualités nutritionnelles sur des médias qui peuvent toucher les personnes sensibles à ces aspects et pouvant acheter à un prix plus élevé, et aussi informer le secteur médical.

- **D'autres difficultés ?**

Les professionnels que nous avons rencontrés ont insisté entre autres sur les points suivants :

- Manque de petits pétrins pour les boulangeries, à l'exception de Agapè, pouvant réaliser des petites commandes de 5 baguettes en pain composé. Quant aux autres, il faut un sac de 50 kg de farine de céréales pour la production de 250 baguettes et si ce n'est pas sur commande, la boulangerie tourne à perte.
- Manque de moulins adaptés pour les femmes transformatrices pour produire des farines de qualité, la plupart du temps, elles se servent des moulins du marché dont l'hygiène n'est pas totalement garantie.
- La majorité des boulangers formé n'applique pas les connaissances ce qui rend inadapté ce genre de renforcement de capacités.
- Les variétés adaptées pour la farine des céréales pour le pain ne sont pas toujours disponibles et sont le plus souvent chères. Il y avait des producteurs qui étaient au démarrage membres de la plateforme d'innovations mais dont le PPAAO n'a pas continué à les appuyer et ils se sont retirés.

Cette expérience de lancement du pain composé n'a pas obtenu le succès attendu. C'est déjà arrivé dans le passé dans de nombreux pays de la sous-région. Maintenant, deux solutions sont possibles : on part sur une nouvelle période de 10 ans avant de faire une nouvelle tentative que l'on pourra appeler « innovation », ou l'on construit avec certains acteurs une nouvelle stratégie pour lancer un produit nouveau avec un travail plus professionnel en termes de cible commercial et marketing (différent de communication) ?

Pour les boulangeries et en particulier le centre de formation AGAPE, pour vraiment lancer la consommation de pain composé à Niamey il faut des campagnes d'informations menées par les nutritionnistes pour expliquer l'intérêt de ce produit (glucides complexes, taux de fibres...) et le relier à une meilleure alimentation. De plus, il faudrait mettre en place une véritable campagne marketing adaptée à un nouveau produit.

Par rapport à la demande faite au RECA, il est inutile (pour le moment) de faire des émissions radio pour un produit qui n'est pas disponible.