

REPUBLIQUE DU SENEGAL



MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'EQUIPEMENT RURAL

**DIFFUSION DE L'INCORPORATION DES FARINES DE CEREALES LOCALES
(MIL, MAÏS SORGHO) DANS LA PANIFICATION ET LES VIENNOISERIES**



PARTIE ANONYME

1. INFORMATIONS GENERALES SUR LE PROJET (1 PAGE)

1.1. Titre du projet

Diffusion de l'incorporation des farines de céréales locales (mil, maïs sorgho) dans la panification et les viennoiseries.

1.2. Résumé du projet (avec mots clé)

Le projet de diffusion de l'incorporation des farines de céréales locales (mil, maïs, sorgho) dans la panification et les viennoiseries répond à la demande des acteurs des segments de la chaîne de valeur céréales sèches. Il a pour objectif global contribuer à l'amélioration de la compétitivité et de la productivité de filières céréales sèches. Pour ce faire, l'ASPRODEB et l'ITA assurent un accompagnement; (i) des producteurs agricoles qui vont assurer la production des céréales locales dans les régions de Thiès, Kaolack, Kaffrine, Louga, Tambacounda et Diourbel, (ii) les organisations faitières de producteurs agricoles qui vont fournir la matière première composée de mil et de maïs, (iii) les transformateurs de céréales locales qui sont les 4 transformateurs ayant participé à la phase pilote et les réseau de MUT de la GPF qui va participer à la phase de généralisation (iv) les boulangers de la FNBS. Les actions clés du projet sont ; (i) collecter au niveau des organisations de base, la matière première (mil et maïs), (ii) réaliser une partie des opérations post récolte, battage, vannage, conditionnement et stockage au niveau des sites des organisations faitières de producteurs, livrer la matière première aux transformateurs, (iii) transformer au niveau des unités impliquées le mil et le maïs en farine de panification simple ou composée à incorporer dans le processus de panification et les livrer aux Boulangers, (iv) produire au niveau des boulangeries partenaires, des pains composés avec une incorporation de 15% de céréales locales (V) assurer la promotion, la visibilité et la plaidoirie des produits de panification composée. La durée d'exécution est de trois (03) ans.

1.3. Type de technologie à valoriser

La technologie à valoriser dans le cadre de ce projet est un paquet composé de trois types : (i) la technique de collecte, battage et de conditionnement de céréales locales de qualité permettant d'obtenir lors de la transformation, une farine de qualité (ii) la technique de production de farine de céréales locales (maïs et mil) à granulométrie fine, (iii) la technique d'incorporation de farines de céréales locales dans le processus de panification et la promotion du pain composé et autres produits issus de la transformation.

1.4. Domaines concernés : secteur, sous-secteur

La chaîne de valeur céréales locales est concernée par le projet. Tous les segments allant de la production de matière première à la mise en marché de pains et viennoiseries composés sont pris en charge par les activités du projet.

1.5. Provenance de la technologie (structure, lieu, aire géographique)

La technologie principale qui est l'incorporation de 15% de farine de céréales locales dans le processus de panification est issue des travaux de l'ITA.

1.6. Aire géographique de diffusion

L'aire géographique de diffusion du paquet technologique permettant d'arriver à une production de pain et viennoiseries composés couvre les régions de Dakar, Fatick, Thiès, Diourbel, Saint-Louis, Matam, Louga, et Tambacounda.

1.7. Cibles de la grande diffusion

Les cibles de la grande diffusion sont ; (i) Les producteurs agricoles qui vont assurer la production des céréales locales dans les régions de Thiès, Kaolack, Kaffrine, Louga, Tambacounda et Diourbel, (ii) les organisations faitières de producteurs agricoles qui vont fournir la matière première composée de mil et de maïs, (iii) les transformateurs de céréales locales qui sont les 4 transformateurs ayant participé à la phase pilote et les réseau de MUT de la GPF qui va participer à la phase de généralisation (iv) les boulangers de la FNBS, (v) l'ITA.

Les consommateurs régions de Dakar, Thiès, Diourbel, Saint Louis, Matam, Louga et Tambacounda zones dans lesquelles sont localisées les Boulangeries seront les bénéficiaires finaux du projet.

1.8. Durée

Le projet à une durée de trois (03) ans, de juin 2013 à décembre 2016.

1.9. Budget

Le budget global du projet est de **1 203 993 600 Francs CFA**.

2. OBJECTIFS DU PROJET (1 PAGE)

((i) Décrire les objectifs généraux et les objectifs spécifiques du projet)et, (ii) Préciser et justifier l'échelle de diffusion (nombre et type de bénéficiaires, superficie, etc.).

2.1 Objectif Général

L'objectif Global du projet est de contribuer à l'amélioration de la compétitivité et de la productivité de filières céréales sèches.

2.2 Objectif spécifique

L'objectif spécifique du projet est d'assurer l'incorporation et la promotion des farines de mil, de maïs et de sorgho dans la panification et les viennoiseries des boulangeries.

Dans cette perspective, les principaux résultats attendus : (i) les organisations de producteurs et leurs membres satisfont la demande en matières premières des transformateurs de céréales conformément au cahier de charges, (ii) quatre (04) unités dont trois (03) artisanales et une (01) semi-industrielle de transformation de céréales locales approvisionnent en farine à granulométrie fine les boulangeries de la FNBS situées dans les régions de Dakar, (iii) six (06) Micro Unités de Transformation gérées par les Groupements de Promotion Féminine (GPF) approvisionnent en farine à granulométrie fine les boulangeries de la FNBS des régions de Thiès, Diourbel, Saint-Louis, Matam, Louga, et Tambacounda, (iv) Deux cent (200)

boulangeries de la FNBS incorporent 15% de farine de céréales locales dans le pain et 50% de farine de céréales locales dans les viennoiseries.

3. JUSTIFICATION (2 PAGES)

3.1. Contexte

((i) Caractériser l'environnement physique, technique, humain et économique dans lequel la technologie sera utilisée, (ii) Insister sur les facteurs susceptibles de favoriser ou de freiner sa diffusion et, (iii) faire le bilan des programmes et actions menées ou en cours dans la zone, dans le domaine et pertinents pour le projet.)

Le projet de généralisation de l'incorporation de la farine de céréales locales dans les farines boulangères concerne tous les segments de la chaîne de valeur céréales locales que sont (i) la production de céréales de qualité, (ii) la transformation des céréales locales de qualité en farine à granulométrie fine et (iii) l'incorporation des farines de céréales locales dans la fabrication du pain et des viennoiseries. Au niveau de chaque segment, la technologie permettant de fournir le produit conforme au cahier de charge pour le segment suivant y sera intégrée.

- **Concernant le segment production de céréales locales de qualité :**

Les zones de production de la matière première (mil, maïs et sorgho) destinée à satisfaire les besoins des transformateurs sont localisées dans le Bassin arachidier. L'essentiel de la production agricole nationale provient de cette zone. Elle est la source principale de production pour les trois spéculations ciblées dans le projet. Le Bassin Arachidier qui couvre les régions administratives de Thiès, Diourbel, Fatick, Kaolack, Kaffrine et Tamba, enregistre des précipitations comprises entre 500 et 1000 mm reçues entre juin et octobre, tandis que la zone agro-écologique de Casamance enregistre des précipitations comprises entre 800 et 1200 mm. Le Bassin arachidier et la Casamance font partie des zones agro écologiques les plus densément peuplées du Sénégal. Les activités agricoles y sont conduites par des exploitations agricoles de type familial qui assurent la quasi totalité des productions agricoles et notamment des céréales sèches. Ces exploitations familiales sont regroupées autour des organisations de base qui se structurent autour de faitières de dimension nationale.

La Fédération des ONG du Sénégal (FONGS), l'Union Nationale des Coopératives Agricoles du Sénégal (UNCAS), le Cadre de Concertation des Producteurs d'Arachide (CCPA) et la Société d'Approvisionnement, de Productions, de Commercialisation et de Conseil Agricole des Ententes des groupements Associés (SAPCA-EGAS) font partie des Fédérations nationales impliquées dans la production de céréales locales de qualité. C'est au niveau de ces Fédérations Nationales et de leurs membres à la base que les BPA (Bonnes Pratiques Agricoles) de production et la technologie post-récolte de collecte et de conditionnement de céréales locales de qualité pour l'obtention de farine de qualité seront diffusées.

La diffusion des BPA et de la technologie sera facilitée par le fait que ces faitières nationales ont des membres organisés en unions et groupements dans les villages et communautés rurales. Ces unions et groupements disposent d'équipes d'animateurs paysans qui assurent l'encadrement des exploitations familiales pour l'application correcte des BPA dans la production de céréales de qualité. Concernant la collecte et le stockage, les unions situées au niveau des départements ont un dispositif technique composé d'une équipe de techniciens qui sera chargée de la planification et de la mise en œuvre des opérations de collecte auprès des unions de communautés rurales, du transport vers le centre de stockage, du nettoyage des céréales avant le stockage et enfin du stockage et du suivi de la qualité des stocks.

A ces deux niveaux, l'accompagnement et le renforcement des capacités des OP et des exploitations familiales seront facilités par les institutions de recherche et les équipementiers. Les institutions de recherche agricole et agro-alimentaire interviendront pour améliorer les capacités en terme d'application des itinéraires techniques pour la production de céréales locales de qualité et d'application de la technologie post-récolte et de stockage des céréales, notamment pour le battage, le nettoyage, le conditionnement et le stockage.

Les équipementiers qui fourniront les matériels de battage et de nettoyage participeront également au renforcement des capacités des OP en vue d'aider ces dernières à bien utiliser et à bien maintenir les équipements de battage et de nettoyage des céréales.

Les actions d'encadrement des exploitations familiales et d'organisation de la collecte et du stockage menées dans le cadre du projet pilote de valorisation des céréales locales en panification, en 2011 et en 2012 par la FONGS et l'UNCAS avec l'accompagnement de l'ITA ont fait prendre conscience aux organisations de producteurs et à leurs membres de l'importance de la qualité de la matière première dans le processus de production et d'intégration de la farine de céréales locales dans les farines boulangères. Ces actions ont également démontré que les transformateurs étaient sensibles à la qualité et qu'ils étaient disposés à en payer le prix.

Des actions similaires mais de moindre envergure sont menées par le Projet d'Appui aux Filières Agricoles (PAFA) dans les régions de Kaolack, Kaffrine et Thiès. Ces actions ont également montré que la qualité des céréales locales est un facteur déterminant pour asseoir des débouchés garantis auprès des transformateurs.

Concernant le segment transformation des céréales locales en farine

Au niveau de ce segment, il s'agit d'utiliser la technologie de production de farines de céréales locales (mil, maïs, sorgho) à granulométrie fine et uniforme. Durant la période de mise en œuvre du projet pilote de valorisation des céréales locales en panification, il a été mis en évidence qu'un lot d'équipements composé d'une décortiqueuse, d'un broyeur, d'une gradeuse et d'un entoileteur était en mesure de produire la farine adéquate pour la panification et la viennoiserie.

Considérant que les 4 transformateurs antérieurement impliqués dans le projet pilote sont localisés à Dakar et à Fatick, et qu'il n'était pas économiquement justifié de demander à ces transformateurs d'approvisionner les boulangeries situées hors de ces deux régions, le présent projet envisage de promouvoir des Micro Unités de transformation (MUT) pour les régions de Thiès, Diourbel, Louga, Saint Louis, Matam, et Tambacounda.

La MUT est une unité simple qui utilise un moteur diesel ou électrique pour faire fonctionner différents outils pour broyer, moudre les céréales. Les différents outils permettant d'assurer une production de farine à granulométrie fine et indemne de tout germe sont les suivants.

- La décortiqueuse :

La décortiqueuse à mil/sorgho permet d'enlever le son et l'embryon. Elle est constituée d'une trémie d'alimentation surmontant une chambre de décortilage

Le décortilage s'effectue par abrasion lors du passage des grains entre un cylindre abrasif horizontal tournant dans une grille cylindrique. Le cylindre abrasif est constitué de l'empilement de meules séparées par des entretoises en caoutchouc. Les sons tombent gravitairement sous la machine. Le fonctionnement "en continu" de l'appareil permet, en intervenant sur la trappe de sortie, de contrôler en permanence le niveau de décortilage des grains, Les données techniques sont les suivantes:

- Débit: 100 à 120 kg/h
- Rendement décortiquage: 80 à 90 % selon le niveau de décortiquage
- Capacité trémie: environ 20 kg
- Poids : 160 kg
- Moteur électrique: 5,5 kW ou diesel.

- Le broyeur à céréales.

Dans le broyeur les grains décortiqués ne sont pas écrasés mais éclatés par choc avec les marteaux articulés tournant à grande vitesse (3000 tr/mn ou plus) dans une chambre de broyage. La finesse des farines est fonction de la finesse des perforations de la grille entourant la chambre de broyage. Plus le diamètre de perforation est petit et plus la farine sera fine mais plus le débit du broyeur sera faible. Le broyeur à marteaux est polyvalent, robuste et d'un entretien aisé. Les données techniques sont les suivantes :

- Débit: fonction de la finesse de la grille (environ 100 kg/h pour une grille de 1,2 mm) Les grilles les plus courantes ont des perforations de 0,7 à 1,5 mm (maxi 5 mm)
- Capacité trémie: environ 5 kg de grains
- Poids : 120 kg
- Moteur électrique: 3 kW

- La gradeuse.

La gradeuse permet de trier la farine en grade de 200 microns et autres. Elle sert à obtenir la granulométrie recherchée. Sa capacité est de 100 kg/heure.

- L'entoileteur.

L'entoileteur sert à nettoyer les céréales et les farines avant leur conditionnement en vue d'éliminer tous les insectes et les œufs présents dans le produit. La présence de l'entoileteur est la principale garantie pour isoler les germes des produits de mouture..

Considérant l'expérience accumulée par les Groupements de Promotion Féminine (GPF) dans la transformation des céréales locales et pour répondre aux besoins en farine des boulangeries localisées dans les régions, le projet fera la promotion de création de Micro Unités de Transformation dans les régions.

Cette promotion favorisera l'augmentation des revenus des femmes grâce à un accès à un marché direct basé essentiellement sur la qualité et constitué par les boulangeries membres de la FNBS. Cela est également un atout fondamental pour favoriser la diffusion de la technologie. Etant localisées dans le bassin arachidier, l'accès à la matière première leur sera facilité avec notamment une proximité des sites de production et de stockage des OP et une réduction des contraintes logistiques comme le transport, le stockage, etc.

Dans la zone, il n'existe pas d'initiatives allant dans le sens d'un accompagnement des GPF pour une production de farine à granulométrie fine destinée à l'incorporation dans les farines boulangères. Le projet corrigera cette insuffisance en assurant l'équipement, la formation et le suivi des Micro Unités de Transformation.

- **Concernant le segment de la production de pain et de viennoiseries composés**

Le pain de boulangerie est caractérisé par une filière moderne avec des boulangeries réparties sur l'ensemble du territoire national. Ces boulangeries sont pour la plupart regroupées autour de la Fédération Nationale des Boulangeries du Sénégal (FNBS). Les Boulangeries sont des établissements qui travaillent tous les jours de l'année. La technologie d'incorporation de farines de céréales locales sera utilisée dans un contexte d'une stratégie de réduction de la

dépendance des importations du blé et de promotion des céréales locales. Cela est en cours depuis 2008, année de la montée des cours mondiaux des principales céréales, des « émeutes de la faim », qui ont entraîné des phases de disette et des problèmes de malnutrition. Les actions entreprises dans le cadre du projet pilote de valorisation des céréales locales en panification ont permis de prouver que ; (i) le prix de revient d'un gramme de pain à farine composé (0,65 FCFA/gramme) est inférieur à celui d'un gramme de pain fait à 100% de farine de blé (0,83 FCFA/gramme) (ii) la commercialisation du pain composé ne comportait pas d'inventus. Pour ces raisons, l'utilisation de la technologie au sein des boulangeries sera favorisée.

Depuis les premières expériences du « pain de mil » avec 30% d'incorporation et du « pamiblé », très peu d'initiatives ont été conduites dans le but d'accompagner les acteurs du segment production de pain et viennoiseries composés. Quelques boulangeries tentent de satisfaire une clientèle en s'approvisionnant en farine de céréales locales au niveau de certaines unités de transformations dont la vocation première n'est pas de produire la farine boulangère.

C'est avec les actions du projet pilote de valorisation des céréales locales financé par le FNRAA à travers le PPAAO 1A que des efforts ont été faits pour mettre en place un dispositif institutionnel et organisationnel pour une incorporation de farines de céréales locales dans les farines boulangères au niveau de 50 boulangeries.

3.2. Origine de la demande

((i) Décrire le processus d'identification et de formulation de la demande de diffusion de la technologie et (ii) préciser le niveau d'implication des différents acteurs (Organisations de Producteurs, secteur privé).

Le Programme de Productivité Agricole en Afrique de l'Ouest, (PPAAO)- Phase 1, par le biais du FNRAA, a soutenu la mise en œuvre d'un projet pilote de valorisation des céréales locales par la panification. Le projet-pilote a été porté par des organisations de producteurs, des transformateurs de céréales locales et des boulangers, qui ont, de mai 2011 à novembre 2012, conduit les activités du projet pilote. Ainsi, ils ont appris à se connaître et à travailler ensemble pour finalement mettre en place un dispositif institutionnel et organisationnel. Ce dispositif est un cadre de concertation entre ces trois groupes d'acteurs auxquels l'ITA s'est ajouté comme un partenaire extérieur indépendant à qui la fonction de contrôle de qualité est confiée et le renforcement des capacités des différents acteurs pour un respect des normes.

Grâce à ce dispositif, construit sous la conduite de l'ASPRODEB et l'accompagnement de l'ITA, la production de pain composé avec incorporation de 15% de farine de céréales locales (mil et maïs) et la production de viennoiserie incorporant 50% de farine de céréales locales sont effectives au niveau de cinquante (50) boulangeries de la Fédération Nationale des Boulangers du Sénégal (FNBS) réparties dans les régions de Dakar. Quatre (04) unités de transformation maîtrisent la technologie de transformation des céréales locales en farine à granulométrie fine. La FONGS et l'UNCAS ont pu mobiliser sur les deux campagnes de production près de 1800 producteurs dans la conduite de culture de céréales avec des itinéraires de BPA pour assurer un respect des dispositions du cahier de charges.

En dix huit (18) mois, 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 Dakar, Pikine, Guédiawaye et Thiaroye.

Sur la base de ces résultats, les acteurs de la chaîne de valorisation des céréales locales se sont retrouvés autour du comité de coordination qu'ils avaient mis en place pour piloter le projet-pilote de panification pour faire le bilan et définir des orientations pour les actions futures

visant la généralisation sur le territoire national de l'incorporation des farines de céréales locales dans les farines boulangères. Ils ont retenu que la distribution de pain et viennoiserie composés sur une échelle plus vaste que celle du projet pilote aura des répercussions économiques et sociales positives sur tous les segments de la chaîne mais également sur les consommateurs et la balance commerciale du pays.

Pour cette raison, ils ont sollicité un accompagnement du PPAAO 2A, pour relever le défi de la généralisation de l'incorporation de la farine de céréales locales dans les farines boulangères.

3.3. Problématique

((i) définir le problème que la technologie va résoudre,, (ii) rappeler l'ampleur du problème : étendue géographique, populations concernées, importance économique) et, (iii) Préciser les risques environnementaux et sociaux liés à la diffusion à grande échelle de la technologie.

Le pain est le 2^{ème} poste de dépense des ménages dans les villes du Sénégal. Environ 3 millions de baguettes de pain sont produits chaque jour. Ce pain, entièrement fabriqué avec de la farine de blé, requiert des importations de blé qui ne cessent de croître avec la croissance démographique et l'urbanisation du Sénégal.

Tableau 1 : Evolution des importations de blé en volume et en valeur de 2006 à 2010

	2006	2007	2008	2009	2010
Volume en tonne	356 321	389 694	360 562	418 108	436 072
Prix moyen en \$ pour 1 tonne	220,9	338,9	434,7	265,0	291,8
Taux de change de € en \$ US	1,2556	1,3705	1,4708	1,3948	1,3257
Valeur 01 tonne en FCFA	115 404	162 206	193 870	124 626	144 383
Valeur importations en milliard FCFA	41,121	63,211	69,902	52,107	62,961

Source : Comtrade, CITC Rév. 3, code 041 (blé) et 046 (farine de blé)

L'analyse du tableau montre clairement une dépendance accrue de notre économie aux importations de blé. En volume, les quantités importées n'ont cessé de croître à l'exception de l'année 2008, durant laquelle il y a eu une flambée des prix et une crise alimentaire sans précédent. En valeur, la même tendance est observée bien que pour l'année 2008, le prix moyen payé a été le plus élevé pour la période, conséquence de la crise alimentaire suite à l'utilisation d'une grande partie des céréales pour faire des agro-carburants.

En considérant que la population du Sénégal serait en moyenne de 16,197 millions d'habitants en 2020 et de 19,541 millions en 2030, la poursuite de la consommation par tête au rythme observé de 2000 à 2010 conduirait à une consommation de 39,1 kg en 2020, de 56,6 kg en 2030, de 81,9 kg en 2040 et de 118,6 kg en 2050.

Ainsi, la consommation totale de pain serait multipliée par 8,9 d'ici 2050, avec plus de 3 millions de tonnes de blé à importer. Un tel volume n'est point tenable pour notre balance commerciale et notre balance de paiements.

Face à cette situation, la culture de céréales sèches conserve encore des marges de progrès tant du point de vue du rendement que de la qualité des céréales donc du rendement en farine.

Considérant donc l'urgence de cette problématique, l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères, d'abord à un taux de 15% puis de 30% est donc un enjeu de dimension nationale. Le pain composé produit lors de la mise en œuvre du projet pilote de panification et la fabrication du pain «tapala» dans les régions, montrent que les consommateurs sont demandeurs de produits de panification composés. Pour une satisfaction de cette demande, il est nécessaire que les segments de la chaîne de valeur panification par la valorisation des céréales locales soient capables pour une maîtrise de la production de pain composé et de viennoiserie conformes aux prescriptions de l'ITA.

Le présent projet de généralisation de l'incorporation des céréales dans les farines boulangères va apporter des solutions techniques à chaque segment de la chaîne de valeur céréales locales pour répondre à la norme de qualité définie par l'ITA qui permet de produire en bout de chaîne le pain et les viennoiseries composés. Ces solutions sont des technologies améliorées qui vont permettre :

- l'approvisionnement continu, par les OP, en céréales locales de qualité en quantité et en qualité des unités de transformation ;
- la production de farine de céréales locales fine par les unités de transformation des céréales locales ;
- la fabrication de pain et de viennoiseries incorporant respectivement 15% et 50% de farine de céréales locales

Au niveau de l'approvisionnement, les contraintes sont :

- l'inapplication de BPA (bonnes pratiques agricoles) du fait de connaissances insuffisantes au niveau des exploitations familiales, de disponibilité d'intrants de qualité (semences certifiées, fertilisants adéquats) et d'équipements agricoles fonctionnels permettant de réaliser à temps les opérations culturales. Cette contrainte relative aux BPA entrave ainsi une production en quantité, compétitive et durable ;
- les méthodes de battage inadéquates : en l'absence d'équipements fonctionnels (batteuse) et de connaissances, les céréales traitées comportent des impuretés qui réduisent le taux de rendement lors de la transformation et qui impactent négativement sur la qualité du produit transformé
- les méthodes de stockage des céréales traitées : après la collecte, il s'avère indispensable de procéder à un tarage des céréales afin d'éliminer complètement les impuretés, les grains non conformes mais également de procéder à un stockage qui garantisse la protection des stocks contre les infestations,

Au niveau de la transformation, les contraintes sont :

- l'absence d'équipements de transformation (épierreuse, décortiqueuse, broyeur, gradeuse, entoletteur) formant une chaîne cohérente pour produire la farine fine à 200 microns ;
- l'insuffisance de capacités des personnels des unités de transformation à observer et à appliquer rigoureusement et d'une manière continue les règles exigées par les normes de qualité requises par le cahier de charges

Au niveau de la panification, les contraintes sont :

- L'inexistence d'une structure de formation professionnelle délivrant aux ouvriers boulangers et aux futurs patrons boulangers les compétences nécessaires pour pétrir dans les normes le pain composé et les viennoiseries

- La non-application des textes de loi (Décret 102-2004) portant sur l'hygiène et la distribution du pain dans des endroits spécifiquement dédiés,
- La non-application de la loi 77-38 interdisant le pain artisanal dit tapalapa
- L'inadéquation des pétrins utilisés dans la plupart des boulangeries (160 kg pâtes alors que pour le pain composé, il faut 80 kg pâtes, ce qui assure au boulanger un contrôle de la fermentation

Au niveau de la législation :

- La TVA appliquée sur les farines transformées constitue une contrainte.

Etant donné qu'il s'agit d'une application à large échelle, des actions d'accompagnement seront également nécessaires pour asseoir la durabilité. Parmi ces actions figurent ; (i) les mécanismes de mobilisation des ressources financières auprès des institutions de financement pour payer la collecte de la matière première, dont les quantités vont se situer autour de 16 000 tonnes, (ii) l'appui aux transformateurs et boulangers à planifier sur chaque année les besoins en intrants et mobiliser les ressources financières pour les acquérir, (iii) la formalisation du cadre de concertation des acteurs de la chaîne de valeur et la définition des outils pour sa gestion.

Des efforts seront également réalisés au niveau du segment de la production de matière première pour que les dispositifs de collecte en place au niveau des OP faitières soient mis à niveau pour assurer la qualité et un management de la traçabilité des stocks de céréales. La gestion de la communication et du marketing des produits issus de la chaîne de valeur à savoir le pain et les viennoiseries composés sera traitée dans le cadre du projet pour obtenir une adhésion des consommateurs, mais également des collectivités locales qui sont de futurs partenaires pour la consommation du pain composé au niveau des cantines scolaires, notamment en milieu urbain.

La réalisation des activités du projet apportera certes des bénéfices aux acteurs mais, pourra engendrer dans certains cas des risques aux niveaux de l'hygiène, de la sécurité, de la santé et de l'environnement lors de l'utilisation des équipements dans les différents segments de la chaîne de valeur. Il s'agit de la collecte, nettoyage et conditionnement de la matière première ; de la transformation des céréales en farine et de l'incorporation de la farine pour la production de pain et viennoiseries composées et enfin de la distribution et la commercialisation dans les kiosques. Déjà dans le cadre de la mise en œuvre du projet pilote, une étude environnementale et sociale avait été faite au niveau des 50 boulangeries, des 4 unités de transformation et des 2 OP faitières. Des mesures de sauvegarde environnementale et des mesures d'hygiène avaient été recommandées. Au cours de la diffusion à grande échelle, ces mesures seront mises en œuvre au niveau de chacun des segments de la chaîne de valeur.

Le succès de la généralisation de l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères aura des répercussions économiques positives au niveau de tous les segments de la chaîne de valeur mais aussi au niveau macro économique. Les besoins en matière première (mil et maïs) pour la généralisation dans le cadre des actions du projet sont estimés à **7 800 tonnes** soit un chiffre d'affaire de **1 170 000 000 de francs CFA** pour les **7 800** producteurs qui seront impliqués dans le programme. Les OP faitières, chargées de la collecte, du stockage et de la livraison verront leurs revenus s'améliorer et par conséquent leur capacités à rendre des services à leurs membres et à négocier avec les institutions financières. Au niveau des transformateurs et des boulangers, les revenus seront également plus importants avec la mise en marché de produits accompagnée par le plan de communication marketing.

Concernant la dépendance du pays aux importations de blé, la généralisation de l'incorporation des farines de céréales locales réduira de 15% puis de 30% les volumes

d'importation. Une telle action aura une répercussion positive sur notre balance de paiements en réduisant le montant des devises payé à l'étranger.

4. ETAT DES CONNAISSANCES (MAX : 3 PAGES)

((i) Faire l'état des connaissances sur la diffusion de la technologie, (ii) Présenter les travaux menés ou en cours sur la diffusion ; (iii) Préciser si les travaux antérieurs ont pris en compte les questions environnementales et sociales, (iv) préciser les facteurs de succès ou d'échec dans les aires de diffusion, (iii) Analyser la technologie à diffuser à grande échelle,))

Les premières initiatives d'incorporation de céréales locales dans les farines boulangères datent des années 70. La première expérience est celle du « Pain de mil » avec 30% d'incorporation. Elle a été à l'initiative de l'ITA (Institut de Technologie Alimentaire) dès le début des années 70 ; elle a été d'ailleurs primée en 1974 au SIAL (Salon International de l'Agro-Alimentaire) de Paris.

Ensuite, le « pamiblé » a été lancé en 1978 sous l'impulsion du Premier Ministre d'alors, M. Abdou Diouf. En effet, face aux fortes dépenses pour l'acquisition du blé (5,9 milliards FCFA en 1978), le Premier Ministre avait demandé au délégué de la recherche scientifique et technique d'étudier la possibilité de substituer le pain de blé par le pain de mil. L'ITA a été mandaté pour faire des essais et proposer des solutions.

Ainsi, l'ITA, en collaboration avec des experts, et après plusieurs tests, a proposé un pain où 15% de mil a été incorporé. Une année plus tard, 120 boulangers ont été initiés à la technique de panification mil-blé et ont participé à son amélioration.

Pour le faire accepter des consommateurs plus facilement, des tests de dégustation ont été menés et ont été concluants. Cependant, afin de pérenniser l'activité, les boulangers ont insisté auprès de l'Etat pour qu'il réglemente l'incorporation des céréales locales au pain de blé.

C'est ainsi qu'en août 1980, le décret 79-665 bis du 7 juillet 1979 rendant obligatoire l'incorporation des céréales dans la panification à hauteur de 20%. Du fait que les pouvoirs publics se sont uniquement adressés à une infime fraction des boulangeries (boulangers affiliés à la CNTS), les dispositions du décret ne purent être appliquées. Par la suite, un arrêté rendit obligatoire l'utilisation par les minoteries de la farine mixte pour la fabrication du pamiblé sur toute l'étendue du territoire sénégalais. Du fait que cette action impactait négativement sur le chiffre d'affaires de ces grands meuniers, la mesure finit par ne pas être appliquée. Donc, malgré toutes ces mesures favorables, la généralisation du pain incorporant de la farine de céréales locales n'a pu se faire.

Le premier problème entravant l'incorporation des farines de céréales locales a été un mauvais ciblage, parfois partisan : seuls les boulangers affiliés à la CNTS avaient été ciblés. Le second problème a été l'inorganisation de la profession. Enfin la réticence des gros meuniers avec capitaux étrangers percevant l'incorporation de farine de céréales locales comme une base à moyen terme de réduction de leur chiffre d'affaires.

Le quatrième problème concernait la mauvaise qualité du pain produit. En effet, la farine de céréales locales comportait encore des impuretés, conséquence de matière première de mauvaise qualité. En l'absence de cahier de charges avant livraison, les transformateurs ne pouvaient que s'approvisionner selon ce qui est disponible.

Depuis lors, il a été noté une tendance à une baisse des actions de promotion de l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères, mais, avec la crise alimentaire de 2008 qui a de nouveau révélé la pertinence du pain incorporant les céréales locales, La FNBS et AGRIDEV avec l'appui de l'ITA ont repris le flambeau, suite à un

soutien financier du WAAPP 1A en fabriquant un pain de meilleure qualité avec une incorporation de 15% de farine de céréales locales qui a eu un écho très favorable auprès des consommateurs.

Sur cette base, et à la demande des acteurs, le FNRAA, à travers le PPAAO 1A, a soutenu techniquement et financièrement la préparation et la mise en œuvre du projet pilote de valorisation des céréales locales en panification. L'innovation majeure de cette initiative a été le regroupement et la responsabilisation totale des acteurs économiques des segments de la chaîne de valeur céréales locales que sont les Organisations de Producteurs, les transformateurs de céréales locales et les Boulangers. Ces acteurs, accompagnés par l'ASPRODEB et l'ITA ont conduit, dans le cadre d'un Comité de Coordination, le diagnostic des atouts et des contraintes pour mettre sur le marché Sénégalais le pain composé de 15% de farines de céréales locales.

Malgré la faible production céréalière lors de la campagne agricole 2012, les OP, notamment l'UNCAS, ont, en collaboration avec leurs partenaires, collecté et stocké cent (100) tonnes de mil et vingt (20) tonnes de maïs dans des magasins situés dans la région de Thiès.

Les céréales livrées ont été analysées par l'ITA qui a attesté de leur conformité avec le cahier de charges. Les transformateurs ont également reconnu que la qualité des céréales était de loin supérieure à celle achetée d'ordinaire sur les marchés urbains et ruraux. Particulièrement, aucune impureté n'a été relevée, ce qui a beaucoup contribué à améliorer le rendement en farine ainsi que la qualité finale de la farine livrée aux boulangers.

Les équipements fournis ont permis de produire une farine panifiable. Le projet-pilote a donc mis en évidence que la qualité de la farine qui était une contrainte forte lors des précédentes opérations est donc industriellement possible.

Le complément d'équipement fourni par le projet-pilote, notamment l'entolleteur a garanti les normes figurant dans le cahier de charges, notamment l'incorporation sans aucune aspérité de la farine de céréales locales à la farine de blé. Les cinquante (50) pétrins et les dix (10) tricycles mis à la disposition de la Fédération Nationale des Boulangers du Sénégal ont permis de rendre disponible le pain composé dans plusieurs endroits de la région de Dakar.

En effet, la formation technique des ouvriers boulangers a assuré une meilleure qualité du pain positivement appréciée par les consommateurs. Ainsi, dans plusieurs boulangeries, le pain composé est le premier produit à être entièrement vendu.

La prise en compte de la dimension environnementale et sociale a été assurée dans l'expérience précédente concernant le projet pilote de valorisation des céréales locales en panification. En effet, pour aider les acteurs de la chaîne de valeur à prendre en charge les questions environnementales et sociales, l'Association sénégalaise pour la promotion du développement à la base (ASPRODEB) a, dans le cadre de la coordination des activités, effectué une Evaluation et gestion des risques d'hygiène, de sécurité, de santé et d'environnement des sites de collecte de matière première, des lignes de transformation des céréales et des sites de production de pain composé.

Ainsi, des dispositions pratiques ont pu être définies pour les producteurs, les transformateurs et les boulangers afin de prévenir et gérer, voire réduire à des niveaux acceptables, les risques liés à l'hygiène, la sécurité, la santé et l'environnement. Des fiches de sécurité, d'hygiène de santé et d'environnement ont été élaborées pour les acteurs.

Pour assurer un succès de la diffusion de l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères, il conviendra certainement d'impliquer le plus possible les banques afin qu'elles comprennent mieux les relations qui existent entre les acteurs et explorer avec elles les

modalités les plus sûres pour sécuriser le remboursement des crédits qu'elles pourraient consentir aux OP.

La diffusion de l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères est l'aboutissement de l'intégration d'un paquet technologique dans une chaîne de valeur. Elle est donc basée sur la construction d'un partenariat formel et structuré entre des acteurs privés. Sa mise en œuvre repose sur une capacitation et une responsabilisation de chaque acteur pour intégrer la technologie appropriée dans son segment de production, mais également sur une concertation pour le partage de l'information et la prise de décision.

5. RESULTATS ATTENDUS (2 PAGES)

(Décrire de manière claire et précise et numéroter les résultats attendus du projet. Ces résultats attendus doivent être en cohérence avec les objectifs poursuivis et respecter la chronologie d'exécution du projet.) Indiquer les effets environnementaux et sociaux susceptibles d'être induits par les activités du projet.

Les résultats attendus du projet de diffusion de l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères sont les suivants :

Résultat attendu 1 : les organisations de producteurs et leurs membres fournissent aux transformateurs des céréales (mil, maïs, sorgho) conformes au cahier de charge ;

Résultat attendu 2 : Les unités de transformations et les Micro unités de Transformation fournissent aux boulangeries de la farine fine de céréales à 200 microns conforme au cahier de charges ;

Résultat attendu 3 : Une étude de faisabilité technique, économique et financière de l'école de formation de la FNBS est réalisée ;

Résultat attendu 4 : Les boulangeries de la FNBS produisent chacune quotidiennement, 1590 baguettes de pains de 150g composés à 15% de céréales locales et des viennoiseries incorporant 50% de céréales locales ;

Résultat attendu 5 : La coordination du projet, les mesures de sauvegarde, la promotion, la visibilité et la plaidoirie des produits de panification composée sont réalisées de manière satisfaisante.

6. BENEFICIAIRES (1 PAGE)

((i) Identifier et caractériser les bénéficiaires directs et indirects de la diffusion (ii) Indiquer le niveau de prise en compte des groupes vulnérables et (iii) définir les conditions d'accès durable à la technologie).

Les bénéficiaires directs du projet sont : (i) Les producteurs agricoles qui vont assurer la production des céréales locales dans les régions de Thiès, Kaolack, Kaffrine, Louga, Tambacounda et Diourbel, (ii) les organisations faitières de producteurs agricoles qui vont fournir la matière première composée de mil et de maïs, (iii) les transformateurs de céréales locales qui sont les 4 transformateurs ayant participé à la phase pilote et les réseau de MUT de la GPF qui va participer à la phase de généralisation (iv) les boulangers de la FNBS, (v) l'ITA.

Les consommateurs régions de Dakar, Fatick, Thiès, Diourbel, Kaolack, Kaffrine, Louga et Tambacounda zones dans lesquelles sont localisées les Boulangeries seront les bénéficiaires finaux du projet.

Les producteurs de céréales locales

L'interlocuteur principal à ce niveau est l'ASPRODEB qui va mobiliser, ses organisations faitières membres qui seront les canaux d'accès aux producteurs de céréales chargés de produire les quantités de céréales locales nécessaires à la généralisation de l'incorporation des céréales dans les farines boulangères. En fin de projet, près de **7 800 producteurs dont 40% de femmes considérés comme des groupes vulnérables** seront directement impliqués dans la production de mil et maïs en utilisant les bonnes pratiques agricoles. La Fédération des ONG du Sénégal (FONGS), la Société d'Approvisionnement de Production et de Conseil Agricole Entente des Groupements Associés (SAPCA-EGAS), le Cadre de Concertation des Producteurs d'Arachide (CCPA) et l'Union Nationale des Coopératives Agricoles du Sénégal (UNCAS) vont collecter les céréales auprès des producteurs et procéder aux étapes de battage, conditionnement, stockage et livraison aux transformateurs et aux MUT. Chacune de ces organisations va mobiliser 50 membres soit un total de 200 bénéficiaires directs dont 40% de femmes pour assurer la marche du dispositif de collecte de conditionnement et de stockage.

Les transformateurs de céréales locales

Les transformateurs de la phase pilote, à savoir : La Vivrière, Free Works Services, Maria Distribution, et AGRIDEV sont chargées, chacune en ce qui le concerne de la fourniture de farine de céréales locales simple ou composées aux boulangers situés dans les régions de Dakar et Fatick. Les bénéficiaires de ces quatre (04) unités de transformation sont au nombre de 80 dont 40% de femmes.

Les Micro Unité de Transformation réparties dans les régions de Diourbel, Thiès, Saint Louis, Matam, Louga, seront chargées de produire et de livrer la farine à granulométrie fine aux boulangeries des régions de Saint Louis, Matam, Tambacounda, Thiès, Diourbel et Louga. Au total, six (06) MUT sont ciblées avec 20 bénéficiaires par MUT soit un 120 bénéficiaires directes composées exclusivement de femmes. Cela permet d'assurer une inclusion des groupes vulnérables dans les actions du projet.

Les boulangers

La FNBS sera le partenaire tout comme elle l'a été dans le cadre du projet pilote. Elle fédère la majorité des boulangeries de la zone d'intervention du projet.

Comme pour la phase pilote, les boulangers ont préconisé l'utilisation d'un pétrin de 50 kg pour faciliter le pétrissage l'utilisation de la farine composée dans les boulangeries. Le projet va concerner 230 boulangeries.

Les 50 sont celles de phase pilote, La contribution des Boulangers va permettre d'acquérir 30 pétrins et le financement du WAAPP prend en charge 150 pétrins. A raison de 3 ouvriers par boulangerie, les bénéficiaires directes de la formation sur les techniques de panification seront au nombre de **690**.

Les consommateurs

Ils vont disposer de différents types de pain ayant une meilleure valeur nutritionnelle et pouvant contribuer à la prévention de maladies come le diabète. Il y en moyenne aura autant de consommateurs bénéficiaires que de baguettes de pain composé.

L'ITA

L'ITA mettra à disposition toute son expertise pour favoriser le bon déroulement du processus et sera sollicité au niveau de tous les collègues des acteurs pour faciliter la traçabilité des différents produits. De plus, avec la collaboration d'autres institutions, il permettra le renforcement des capacités des différents acteurs.

7. DESCRIPTION DES ACTIVITES DU PROJET (1 PAGE PAR ACTIVITE)

(Identifier et décrire les activités qui peuvent être classées en cinq types : (i) activités opérationnelles (stratégie de diffusion à grande échelle), (ii) les activités de communication (élaboration d'un plan de communication), (iii) les activités de renforcement de capacité (formation, mobilité des acteurs), (iv) les activités destinées à asseoir un environnement propice et incitatif à l'accès durable de la technologie), (v) les activités permettant d'assurer la mise en œuvre des mesures de sauvegardes

7.1 Activités Opérationnelles

7.1.1: Renforcement des capacités des organisations de producteurs.

Le renforcement des capacités des producteurs est destiné à accompagner les OP faitières impliquées dans le projet à savoir la FONGS, l'UNCAS et la SAPCA-EGAS à collecter, nettoyer, conditionner, battre, stocker puis livrer les quantités de mil et de maïs aux transformateurs situés dans les régions de Dakar et Fatick et aux Micro Unités de transformation regroupées dans le réseau sous l'égide de la FNGPF. Des formations seront adressées aux OP faitières pour qu'elles puissent, sur la base des besoins exprimés par les transformateurs, via ceux de la Fédération Nationale des Boulangers du Sénégal, planifier et contractualiser avec les producteurs à la base en tenant compte des dispositions du cahier charges. Les formations porteront sur la gestion des stocks.

Cette activité portera également sur l'appui à la contractualisation producteurs/ OP faitières dès les premiers instants de mise en œuvre du projet et un accompagnement à l'élaboration des dossiers de commercialisation et de négociations avec les institutions financières.

7.1.2 : Renforcement des capacités des transformateurs.

L'activité de renforcement des capacités des transformateurs portera sur deux niveaux, le premier concernant les unités de transformation bénéficiaires des actions de la phase pilote et le second niveau concernant les Micro Unités de Transformation qui seront promues dans le cadre des actions de la FNGPF.

- Le premier niveau.

Les activités serviront à consolider les bases des investissements réalisés dans le cadre de la phase pilote pour permettre à ces structures d'assurer une transformation de qualité et un mode de gestion et de planification de la fourniture des besoins des boulangers. Une formation sur les normes de qualité, notamment les normes HACCP sera réalisée dans les unités de transformation par l'ITA. La formation portera aussi sur la gestion pour assurer une performance de la productivité des lignes de transformation.

Les questions liées à la maintenance des équipements acquis lors de la première phase seront traitées dans le cadre de formations spécifiques avec des modules adaptés à chaque unité de transformation. Des actions en vue de mettre en relation les unités de transformations et les institutions financières seront réalisées dans le cadre de cette activité.

- Le second niveau.

Les Groupements de promotion féminine seront équipés de matériel de transformation pour assurer une production de farine à granulométrie fine. Elles recevront un renforcement de capacités pour maîtriser la technique de transformation des céréales en farine. Ce renforcement de capacités sera basé sur les matériaux qui seront intégrés dans les systèmes de

production existants. Des actions de formation sur la gestion administrative et financière de ces unités seront réalisées de même que la formation sur les normes de qualité, d'hygiène, de sécurité, de santé mais aussi sur les normes HACCP.

7.1.3 Renforcement des capacités des Boulangers.

Les appuis permettront de former les Boulangers bénéficiaires des actions de la phase pilote sur les normes HACCP.

Les boulangers ciblés pour cette phase de généralisation seront dotés d'équipements pour assurer la panification conformément aux normes définies par l'ITA. Ils seront également formés sur les normes HACCP. En plus de la formation technique sur la production de farines composées, de pains et viennoiseries composés, les appuis du projet permettront de former les boulangers sur la logistique, la planification des besoins en matière première, et la livraison de la farine aux boulangers membres de la FNBS. Il s'agira également d'accompagner les Boulangers à tisser des relations avec les collectivités locales pour assurer une implantation pérenne de kiosques de distribution de produits composés.

La formation sur les techniques de production de pains et viennoiseries composés sera destinée à trois stagiaires par boulangerie. Les modules de formations utilisés lors de la phase pilote seront réactualisés par l'ITA. Les durées des sessions de formation seront de cinq (05) jours et se dérouleront au niveau de boulangeries centres polarisant les boulangeries de la même zone d'intervention.

Les vendeurs des kiosques seront formés sur les bonnes pratiques de gestion des kiosques et la tenue des outils de vente pour assurer un bon suivi de l'appropriation des produits de panification composés par les consommateurs.

7.2 Activités de Communication

Pour assurer un succès de la généralisation de l'incorporation de céréales locales dans les farines boulangères, la communication va, par une campagne de publicité à travers des spots au niveau des télévisions, radios mais aussi par des séances de dégustation au niveau des marchés et des grands évènements médiatiques, faire connaître les produits de boulangerie composés aux consommateurs. Tout comme lors de phase pilote, les partenaires et ministères clés seront impliqués dans les actions de communication. Un accent particulier sera mis sur les actions de collaboration avec les collectivités locales pour un accès aux élèves des établissements primaires. La plan de détaillé de la communication du projet est annexé au présent document.

7.3 Activités de renforcement des capacités des acteurs

Les actions de renforcement des capacités portent sur:

- L'étude de faisabilité technique, économique et financière qui permettra de définir les conditions de mise en place de l'école de formation au métiers de la boulangerie;
- La réalisation de voyages d'études dans le but de partager les expériences en matière d'incorporation des céréales dans les farines boulangères et de collaboration avec les collectivités locales pour la promotion de la consommation de produits de terroirs dans les écoles et établissements primaires, les hopitaux, les armées etc.. Les acteurs du projet vont visiter les expériences du nord et de la sous régions mais aussi présenter l'expérience Sénégalaise en terme de valorisation des céréales locales par leur incorporation dans les farines boulangères.

7.4 Coordination et Accompagnement

Les actions de coordination porteront sur l'animation du comité de coordination, le suivi de la mise en oeuvre des mesures de sauvegardes, la mise à disposition des ressources financières aux partenaires par l'intermédiaire des sous contrats d'association.

Le pilotage des activités et l'accompagnement des acteurs et partenaires à la mise en oeuvre des activités. Les actions de suivi évaluation de toutes les activités conduites par les partenaires seront également mené dans le cadre de la coordination assurée par l'ASPRODEB.

Les activités d'accompagnement technique consistent à; (i) assurer la mise en relation avec les institutions financières, (ii) élaborer un cahier charges, (iii) formaliser le cadre de concertation des acteurs et définir les outils de gestion seront également réalisées.

L'accompagnement de l'ITA se fera au niveau des différents segments de la chaîne de valeur. L'ITA va accompagner les acteurs dans la formation sur les pratiques de panification composée, les normes HACCP, et les conditions de stockage et de surveillance de la matière première. Il va assurer un accompagnement dans le partage du cahier de charges et le contrôle de la conformité des produits.

7.5 Mesures de sauvegardes environnementales et sociales

La mise en oeuvre des mesures de sauvegarde se fera selon deux modalités:

- Concernant les bénéficiaires des actions de la phase pilote:

Il s'agira dans ce cas de diffuser les fiches sur bonnes pratiques réalisées dans le cadre de la mise en oeuvre des mesures de sauvegardes de la phase pilote.

- Concernant les bénéficiaires de la présente phase:

Le projet de généralisation de l'incorporation des céréales dans les farines boulangères va permettre aux acteurs de disposer de divers types de matériel. Avant la mise en exploitation de ces équipements, le projet va conduire une étude pour définir les risques liés à l'utilisation de ces équipements.

8. METHODOLOGIE (1 PAGE PAR ACTIVITE)

((i) Indiquer de manière précise les démarches, méthodologies/approches ainsi que les participants (acteurs et bénéficiaires)) et les outils utilisés pour la réalisation des activités envisagées). (ii) Indiquer les dispositifs de diffusion prévus, les méthodes de collecte et d'analyse des données et de suivi des effets et impacts).

La méthodologie de mise en œuvre du projet est basée sur la détermination des besoins en farine et matière première elle-même basée sur le nombre de Boulangeries. Dans le cadre de ce projet, 180 (150 + 30) boulangeries sont ciblées en plus des 50 qui ont bénéficié des actions de la phase pilote. L'approche utilisée pour aller vers une production de farine boulangère composée au niveau de 230 boulangeries est définie par les conditions suivantes :

- **Concernant les besoins en farine:** la technologie consiste à incorporer 15% de farine de céréale locale dans un pétrin de 50 kg. Les acteurs du projet ont retenu que chaque boulangerie dotée de pétrin va, chaque jour, utiliser 3 sacs de 50 kg de farine de blé à la production de farine composée. Selon le principe recommandé par l'ITA, il s'agira d'extraire 7,5 Kg du sac de farine de blé et de procéder au mélange dans le pétrin à raison de 42,5 kg de farine de blé et 7,5 Kg de farine de céréale. Cela va représenter pour chaque boulangerie un besoin quotidien de (3*7,5 Kg), soit 22,5 kg de farine de céréales.

- **Pour l'année 2013** : la production débute en juin, ce qui va correspondre à 180 jours de travail sur l'année. A partir de 2014, la production porte sur 365 jours.
- **Un pétrin de 50 kg** (50 Kg Farine+ 30 litres eau soit 80 kg), permet de produire 530 pains de 150g à 100 F l'unité.
- **Concernant les besoins en matières premières** : Ils sont déterminés sur la base d'un rendement au décorticage de 75%.

Le tableau suivant présente, sur la base des conditions ci dessus, les objectifs de production au niveau de chaque segment de la chaine de valeur.

	2013	2014	2015	2016	TOTAL
Nombre boulangeries	50	180			230
FNBS		20%			
WAAPP		80%			
Besoins en farines de céréales (tonnes)	202	1888	1 888	1 888	5 800
besoins en céréales locales (tonnes)	271	2 531	2 531	2 531	7 800
Baguettes de pain par jour	14 310 000	133 480 500	133 480 500	133 480 500	414 751 500

Sur la base de ces besoins, l'approche de mise en œuvre de chaque activité est ainsi établie :

Activité 1 : Renforcement des capacités des organisations de producteurs

Le but de cette activité est de permettre aux fédérations d'OP impliquées dans le projet d'assurer une fourniture continue et en qualité de la matière première (mil et maïs) aux transformateurs. L'approche sera basée sur un appui au dispositif de collecte des OP qui est ainsi structuré :

- dans chaque village-centre, les exploitants agricoles livrent la céréale qui est traitée selon les normes convenues dans le cahier de charge. Les céréales répondant aux normes sont pesées, ensachées et le paiement est fait à l'exploitant. Les quantités collectées dans chaque village-centre sont ensuite regroupées dans un magasin central où un second traitement est effectué pour éliminer toutes matières étrangères et pour également calibrer les céréales
- au niveau du magasin central, le stockage est fait sous la surveillance de l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA) qui atteste de la qualité avant et pendant la livraison des céréales aux acteurs du marché qui sont les transformateurs de céréales, les Meuniers, les Opérateurs de marché.

Pour mettre en œuvre cette activité, les producteurs des villages centres seront appuyés en matériel leur permettant de fournir aux OP faitières les céréales de qualité, c'est à dire répondant aux critères relatifs à la propreté, au grade et au rendement en farine. Pour satisfaire ces critères, les producteurs des villages centres seront équipés de bâches, de batteuses poly-céréales. Ils seront formés sur les techniques de battage et groupage de la collecte primaire sur la base des contrats de commercialisation qui seront élaborés et validés par les acteurs du projet. Les animateurs des OP faitières basés dans les sites de production vont assurer le suivi et l'accompagnement des producteurs en vue d'assurer la disponibilité de la matière première nécessaire au succès de l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères. L'ITA va assurer l'élaboration des modules et les formations sur les critères et les modalités

permettant d'assurer un respect des dispositions du cahier de charges. 18 sessions de deux (02) jours se tiendront dans 20 villages centres et regrouperont 200 bénéficiaires dont 40% de femmes.

Concernant les OP faitières, l'approche prévue dans cette activité consiste à les appuyer à répondre aux conformités du cahier de charge et par conséquent aux contrôles qui seront effectués par l'ITA. Cela passe par, (i) un nettoyage afin de retirer toutes les impuretés présentes dans les livraisons issues de la collecte primaire, (ii) un calibrage, un conditionnement dans des sacs de 50 kg et un stockage conforme aux prescriptions du cahier de charge. Ainsi, elles seront dotées de matériel de nettoyage, de calibrage, de pesage et de conditionnement. Les renforcements de capacités de l'ITA porteront sur les normes de stockage, la surveillance phytosanitaire des stocks. Les autres actions de renforcement de capacités porteront sur la gestion des stocks, la planification des approvisionnements etc. les modules de formations élaborés par l'ITA lors de la phase pilote seront dispensés aux OP faitières sous forme de sessions à raison de trois jours par session et deux (02) sessions pour la thématique gestion et surveillance des stocks et deux (02) sessions pour la thématique utilisation du matériel de traitement de la matière première. Chaque OP va mobiliser dix (10) bénéficiaires soit un nombre de 50 bénéficiaires. Les fournisseurs de matériel assureront la formation sur l'utilisation des outils proposés sous forme de démonstrations lors des périodes de récolte et de collecte. Les appuis du projet vont permettre aux OP d'élaborer un compte d'exploitation prévisionnel et de procéder, sur cette base, à la négociation avec les transformateurs en présence des boulangers. Cette négociation va aboutir à la fixation du prix de cession des céréales locales, la signature des contrats de commercialisation et la livraison des besoins aux transformateurs. Lors des deux premières années du projet, l'ASPRODEB va signer les contrats de commercialisation pour le compte des OP afin de faciliter les relations avec les institutions financières en vue d'assurer une levée des fonds de commercialisation. A partir de la troisième année, les OP procéderont, sous la supervision et le contrôle de qualité de l'ASPRODEB, à la signature des contrats de commercialisation avec les transformateurs.

Activité 2 : Renforcement des capacités des transformateurs

L'approche utilisée pour effectuer le renforcement des capacités des transformateurs sera différente selon les profils des unités de transformation concernées

- Cas des transformateurs impliqués lors de la phase pilote :

Le renforcement des capacités portera principalement sur les questions de pratiques durables de production de farine à granulométrie fine et sur la mise en relation avec des institutions financières pour assurer un financement adapté.

La première étape de la mise en œuvre de cette activité sera le calibrage des capacités de production des unités de transformation suite à l'intégration, dans leur chaîne de production, du matériel provenant de la phase pilote. Cette évaluation se fera sous la supervision de l'ITA et des fournisseurs de matériel.

La capacité, rendement du décorticage et capacité horaire, de chaque unité sera déterminé. Les coûts réels d'exploitation seront déterminés en vue de la définition de la structure des prix de l'ensemble des segments de la chaîne de valeur.

La deuxième étape sera la formation de ces unités de transformation sur l'expression des besoins et la planification des approvisionnements en matière première au niveau des OP faitières en fonction de la demande exprimée par les boulangers. Elle traitera également de la logistique pour assurer la fourniture de la farine aux boulangers en temps opportun.

La troisième étape portera sur la formation sur les normes HACCP pour assurer une démarche qualité au niveau des unités de transformation. Cette formation sera réalisée sous la conduite de l'ITA.

- Cas des transformateurs du réseau des MUT des nouvelles régions

L'approche consistera à responsabiliser les responsables des Groupements de promotion féminines. Elles procéderont avec l'appui de l'ASPRODEB et de l'ITA, aux choix des unités selon des critères qui seront proposés par la coordination et validés d'un commun accord. A l'issue du choix des unités, elles seront dotées d'équipements complémentaires pour assurer la production de farine à granulométrie fine. Le mécanisme d'accès aux équipements complémentaires sera sous forme revolving. La FNGPF va mobiliser comme contre partie le financement qu'elle a obtenu de Agricorn/FIDA/UE via l'ASPRODEB pour mener de 2013 à 2015, le projet de transformation des produits agricoles (céréales), dans le cadre du programme Paysans contre la pauvreté. Pour assurer le financement de l'approvisionnement en matière première auprès des OP faitières, elles seront accompagnées pour une mise en relation avec des services financiers adaptés tels que les IMF.

La mise en place des unités, sera couplée à un renforcement de leurs capacités sur le compte d'exploitation, les procédures de gestion administrative et financière et les bonnes pratiques d'hygiène, de santé, HACCP etc.

Les femmes responsables de ces unités feront des visites au niveau des unités de transformation de la phase pilote. Elles seront également formées sur la planification des approvisionnements en matière première et la logistique permettant de fournir la farine aux boulangeries des régions concernées. Le développement de leurs capacités portera également sur l'élaboration de compte d'exploitation, la négociation, la contractualisation, le respect des dispositions du cahier de charges etc.

Après la mise en service et le renforcement des capacités, la structure réelle des prix de production de la farine sera déterminée et comparée à celle des unités de la phase pilote. Chaque MUT va mobiliser cinq (05) membres pour suivre le renforcement de capacités, soit un total de 30 bénéficiaires composées de femmes.

Activité 3 : Renforcement des capacités des Boulangers

L'approche sera basée sur un accompagnement pour une réelle professionnalisation de la FNBS qui est le canal d'accès aux boulangeries. Elle sera appuyée pour assurer une coordination de l'expression des besoins des boulangeries, de la commande auprès des transformateurs et de la ventilation de la production des transformateurs. Elle sera également accompagnée pour mettre en place dans les fédérations régionales, des structures légères de coordination pour assurer le lien entre les boulangeries et les MUT.

Cet accompagnement de la FNBS est d'autant plus nécessaire que l'objectif est de couvrir 230 boulangeries dont 100 localisées, hors de la région de Dakar.

Les appuis du projet permettront d'accompagner spécifiquement les acteurs des régions à tenir des séances de négociation de prix de cession et contractualisation.

Du point de vue pratique, l'expérience de la phase pilote a montré que l'utilisation d'un pétrin adapté pour une incorporation de 15% de farine de céréales est indiquée car cela n'entraîne pas de bouleversements dans le dimensionnement et le fonctionnement des boulangeries. Cette option est retenue pour la phase de généralisation de l'incorporation des céréales dans les farines boulangères. La principale innovation sera la mise en place au sein de la FNBS d'un fonds revolving alimenté par les bénéficiaires de pétrin qui verseront 750 000 F CFA par

bénéficiaire, ce qui permettra à la FNBS de contribuer au financement des pétrins à hauteur de 20%.

Activité 4 : Communication

Le succès de la généralisation de l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères dépend de l'appropriation par les consommateurs, du pain et autres viennoiseries composés. Pour cela il sera effectué un diagnostic communicationnel pour déterminer les forces et les faiblesses des actions de communication menées dans la phase pilote. Sur cette base, les objectifs de communication seront précisés. Le principe suivant sera établi : La stratégie de communication et de visibilité pour une appropriation des produits boulangers composés par les consommateurs va intégrer toutes les activités menées dans le cadre du projet. Les cibles de la communication sont, sans être exhaustif, les consommateurs, les collectivités locales, les parlements, les partenaires techniques et financiers, les autorités des secteurs concernés, les établissements sanitaires, les banques, les armées, etc. Sur cette base, l'axe central de communication sera définie et proposé aux acteurs du cadre de concertation de la chaîne de valeur.

Activité 5 : Renforcement des capacités des acteurs

L'étude de faisabilité va permettre de définir les conditions pour la mise en place de l'école de formation aux métiers de la boulangerie. Des termes de référence seront établis afin de ; définir dans l'étude ; (i) les enjeux et les défis l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères, (ii) les objectifs pédagogiques, (ii) le parcours pédagogique et le plan de financement. Sur cette base, des alliances seront établies avec les services administratifs comme le Ministère de la Formation Professionnelle, du Commerce, des projets et programmes etc., pour mettre en place une coalition autour du projet de création de l'école de formation aux métiers de boulangers, pour assurer la pérennité de cette activité.

Le renforcement de l'expertise des agents chargés d'assurer l'animation du projet portera sur la gestion et suivi des projets, les normes de qualité, et la logistique pour un meilleur accompagnement des acteurs de la chaîne de valeur sur un bon management de l'approvisionnement des différents segments de la chaîne.

Le partage de l'expérience Sénégalaise en termes de valorisation des céréales locales par leur incorporation dans les farines boulangères se fera avec une mobilité des acteurs des institutions, notamment les transformateurs, les Boulangers, les OP dans des voyages d'études dans la sous région.

Activité 6 : Coordination et Accompagnement

Les activités de coordination du projet consistent à

- Assurer la mise en place et le fonctionnement du comité de coordination du projet ;
- Assurer la mise à disposition des ressources dans le cadre des sous contrats et accompagner les partenaires à travailler dans le respect stricte des procédures définies par le FNRAA ;
- Appuyer les acteurs à travailler en respectant les procédures définies dans les cahiers de charge ;
- Accompagner l'exécution du plan de communication ;
- Accompagner la mise en œuvre des mesures de sauvegarde ;
- Mener les activités de suivi, de supervision des études pour mesurer les effets et l'impact de la généralisation de l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères.

Les activités d'accompagnement par l'ITA

Elles vont concerner la formation des acteurs sur les normes HACCP et les bonnes pratiques de stockage et de surveillance des matières premières. L'accompagnement par l'ITA va assurer les mesures, au niveau des céréales locales fournies par les OP, des farines produites par les transformateurs et du pain composé produit par les boulangers, des points suivants.

Index glycémiques et insulinémiques

Cette activité sera confiée au Laboratoire de nutrition de l'UCAD avec lequel l'ITA a déjà un partenariat. L'ITA fournira les différents types de pain indispensables à l'étude en rapport avec les boulangers. 40 sujets seront recrutés et répartis, suivant un ordre randomisé, en 4 groupes de 10. Chacun des groupes recevra un type de pain. Une solution contenant 50 g de glucose pur, qui est l'aliment de référence, est donnée en premier à chaque sujet pendant trois jours successifs. Des portions de pain correspondant à 50g de glucides sont servies à chacun des sujets, le quatrième jour. Deux cent cinquante millilitres d'eau sont donnés comme boisson au besoin. Les portions d'aliment sont consommées dans un délai de 15 mn. Les sujets seront convoqués à 9 h après 12 heures de jeun environ. La glycémie capillaire sera ensuite mesurée à deux reprises à jeun puis à 15, 30, 45, 60, 90 et 120 minutes après ingestion des pains test.

La glycémie **sera mesurée** avec la méthode du glucose oxydase grâce à un auto-analyseur biochimique. La glycémie ainsi mesurée permettra de tracer les courbes des réponses glycémiques induites par le glucose et les types de pain étudiés. L'aire sous la courbe sera ensuite calculée géométriquement selon la formule :

Aire sous la courbe réponse glycémiques aliment

Index glycémique : ----- x 100

Aire sous la courbe des réponses glycémiques glucose

Les concentrations d'insuline plasmatique seront mesurées à chaque fois par la méthode ELISA avec des kits immunologiques grâce à un lecteur de microplaques

Valeur nutritionnelle et caractères organoleptiques des pains composés

Cette étude consiste à prendre un échantillon représentatif de pains composés fabriqués par la méthode classique au niveau de différentes boulangeries et de procéder à leur analyse chimique et sensorielle.

Les paramètres suivants seront étudiés :

- ✓ L'apport calorique
- ✓ L'apport des protéines végétales
- ✓ L'apport des glucides
- ✓ L'apport des lipides
- ✓ L'apport de fibres
- ✓ L'apport des micronutriments (les vitamines du groupe B)
- ✓ L'apport des minéraux, les teneurs en fer, manganèse, phosphore, zinc, sodium, potassium, magnésium, calcium.

Evaluation organoleptique des pains composés

Une analyse descriptive qualitative permettant d'établir des profils sensoriels, en identifiant les caractéristiques organoleptiques des pains (goût, couleur, odeur...) et en les quantifiant selon leur intensité sera effectuée.

Activité 7 : Mesures de sauvegardes

La mise en œuvre des mesures de sauvegarde se fera selon deux modalités:

- Concernant les bénéficiaires des actions de la phase pilote:

Il s'agira dans ce cas de diffuser les fiches sur bonnes pratiques réalisées dans le cadre de la mise en œuvre des mesures de sauvegardes de la phase pilote. Ces outils permettent d'assurer une utilisation des équipements tout en préservant la santé, l'hygiène et l'environnement des techniciens des unités de transformation, des boulangeries et de ceux des OP faitières. Ces techniciens seront sensibilisés car ils sont chargés de réaliser le nettoyage, le traitement, le stockage la surveillance de la matière première. Ils seront également formés aux bonnes pratiques et normes HACCP.

- Concernant les bénéficiaires de la présente phase:

Le projet de généralisation de l'incorporation des céréales dans les farines boulangères va permettre aux acteurs de disposer de divers types de matériel pour mener les activités de, (i) collecte, nettoyage et conditionnement de la matière première, (ii) transformation de la matière première en farine à granulométrie fine, (iii) incorporation de farine de céréales dans les farines boulangères et production de pain et viennoiserie composé. Avant la mise en exploitation de ces équipements, le projet va conduire une étude pour définir les risques liés à l'utilisation de ces équipements et proposer les dispositions à prendre et les actions à mener en vue de prévenir, gérer, voir réduire à des niveaux acceptables ces risques qui sont liés à l'hygiène, la sécurité, la santé et l'environnement. Le tout sera réalisé sous forme d'un plan de prévention et de gestion des risques conforme aux normes et lois en vigueur au Sénégal et accompagné de fiches et outils didactiques de bonnes pratiques qui seront diffusés aux bénéficiaires.

9. EVALUATION ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE DU PROJET

((i) Recenser, pour chaque activité envisagée dans le projet (Voir Annexe IC') les impacts environnementaux et sociaux potentiels positifs et négatifs; (ii) Préciser pour chaque impact potentiel négatif les mesures de sauvegarde (mitigation) prévues (sous forme de recherche additionnelle ou de façon inclusive dans le projet de diffusion), les besoins en capacités, les responsabilités institutionnelles et les coûts y afférents et, (iii) Préciser pour chaque impact potentiel positif les actions de consolidation ou d'extension et les coûts y afférents.))

Le renseignement de la fiche de screening a permis de déterminer la catégorie de classification du projet qui est de type C. Seules les questions liées à l'hygiène et la santé des utilisateurs des équipements seront traitées dans le présent plan de mesures.

Le tableau suivant présente pour chaque activité, les impacts potentiels et les mesures de mitigation qui seront déclenchées.

Activité	Impact	Mesures
Renforcement capacités des OP		
Collecte	Santé des Producteurs	1. Evaluation des risques d'hygiène, de sécurité, de santé et d'environnement 2. Plan de prévention et
Conditionnement	Sécurité des utilisateurs des équipements	
Stockage		
Renforcement des capacités des transformateurs		

Transformation	Sécurité des utilisateurs Santé des utilisateurs des équipements	de gestion des risques liés à la santé 3. Outils des bonnes pratiques
Renforcement des capacités des Boulangers		
Panification	Sécurité des utilisateurs des utilisateurs des pétrins	
	Hygiène de la production	

10. ARTICULATION ET COHERENCE AVEC LES PRIORITES SOUS – REGIONALES (2 PAGES)

(Indiquer comment le projet (i) s'inscrit dans les documents d'orientations stratégiques régionales et dans le cadre des priorités du CORAF (adaptation aux changements climatiques, approche genre, stratégie de communication sous-régionale) et, (ii) contribue au renforcement des capacités et des compétences des acteurs).

Le présent projet de diffusion à grande échelle de l'incorporation des farines de céréales locales dans la panification s'inscrit parfaitement dans les objectifs de sécurité et de souveraineté alimentaire de la CEDEAO tels qu'ils sont établis au travers de l'ECOWAP. En effet, la Politique Agricole Commune ainsi que le Programme Régional d'Investissement Agricole visent à réduire la dépendance alimentaire des pays de la région. Le présent projet valorise les céréales locales qui sont une base alimentaire des populations tant rurales qu'urbaines.

Dans sa phase-pilote, le projet a eu à faciliter les échanges d'expériences et de renforcement de capacités de plusieurs acteurs de plusieurs pays. En effet, la Côte-d'Ivoire, le Mali, le Togo, le Bénin ont eu à visiter les acteurs du projet pilote, à s'inspirer de leur expérience et à bénéficier de leurs conseils en vue de répliquer dans leurs pays l'incorporation de céréales locales ou de tubercules dans la panification. Cette démarche qui a permis de renforcer les compétences des acteurs au niveau régional est une stratégie du CORAF dans le cadre du PPAAO.

Le projet de généralisation de l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères prend en compte l'intégration du genre qui est une priorité du CORAF. En effet, il cible le réseau de MUT composé de groupements de promotion féminines. Dans le même sens, sur les quatre (04) unités de transformation situées dans les régions de Dakar et Fatick, trois (03) sont la propriété de femmes.

Concernant les actions de communication, comme lors de la phase pilote, le projet va élaborer une stratégie de communication qui sera déclinée en plan de communication qui à son tour sera intégré dans le plan de communication du WAAPP 2A. Les premiers actes de communication de la phase pilote ont montré un intérêt des partenaires et des autres pays du WAAPP qui ont fait le déplacement au Sénégal pour visiter l'expérience d'incorporation de farines de céréales locales dans le processus de panification.

L'étude IFPRI menée dans le cadre de la préparation du projet WAAPP a montré que l'avantage comparatif du Sénégal résidait dans une orientation des actions de recherche du Centre National de Spécialisation sur les céréales sèches, ce projet est donc en phase avec cette priorité dans le sens qu'il travaille à promouvoir une amélioration de la productivité agricole des céréales sèches, notamment le mil et le maïs. Les actions de renforcement des capacités envisagés avec l'ITA, l'ASPRODEB, les fournisseurs d'équipements mais aussi la formations aux métiers de boulangers et les visites d'échanges sont autant d'actes forts qui

présageant d'un renforcement des capacités significatifs des acteurs de tous les segments de la chaîne de valeur impliqués dans ce projet.

En ce qui concerne les questions liées au climat, les bonnes pratiques de gestion des unités de transformation et autres équipements permettront de contribuer à la préservation des ressources naturelles. Les mesures de sauvegardes prévues dans le cadre de l'étude sur les risques environnementaux, sociaux, etc. sont également des actions de gestion des changements climatiques qui seront réalisées dans le cadre du projet.

11. IMPACT POTENTIEL SUR LE DEVELOPPEMENT

Décrire les effets et les impacts potentiels du projet sur l'amélioration des revenus des bénéficiaires, sur la croissance économique et le développement économique du pays et de la sous-région. Décrire les voies et moyens pour évaluer ces impacts directs et indirects du projet).

Les impacts de ce projet sur l'amélioration des revenus des différents acteurs des segments de la chaîne de valeur sont réels et significatifs comme en atteste le tableau suivant qui présente les effets de la généralisation de l'incorporation des céréales locales à 15, 20 et 30% sur les revenus des agriculteurs et les économies sur les importations de blé.

	Quantité annuelle de céréales mise en marché	Revenus annuels des agriculteurs	Economies annuelles sur les importations de blé
15%	50 000 TONNES	7,5 MILLIARDS FCFA	5,2 MILLIARDS FCFA
20%	66 000 TONNES	9,9 MILLIARDS FCFA	6,9 MILLIARDS FCFA
30%	100 000 TONNES	15 MILLIARDS FCFA	10,35 MILLIARDS FCFA

Concernant les boulangeries, les effets directs de ce projet sont réels. En effet, chaque boulangerie va produire quotidiennement $(530 \times 3) = 1590$ baguettes de pain composé. Le prix de vente de la baguette composé de 150g est de cent (100) francs CFA, soit un chiffre d'affaire journalier de 159 000 FCFA pour chaque boulangerie. Ainsi, chaque boulangerie fera un **chiffre d'affaire annuel de 58 000 000 de Francs CFA** sur la production de pain composé. Sur les 230 boulangeries, les appuis du projet permettront de générer dans **leur chiffre d'affaire annuel, plus de 13 milliards de Francs CFA.**

Pour confirmer les estimations de cette progression, une étude sera conduite pour mesurer les effets de la mise en œuvre du projet. Elle sera menée au niveau de tous les segments de la chaîne de valeur afin de déterminer, sur la base des résultats, l'amélioration enregistrée. Pour cela, une situation de référence au niveau des acteurs des segments impliqués sera réalisée afin de pouvoir mesurer la différence avec la mise en œuvre du projet. Cette étude tiendra également compte des acteurs des segments non bénéficiaires du projet. Les termes de référence de cette étude seront élaborés et validés avec l'appui du FNRAA pour qu'elle soit menée dès le début du projet.

PARTIE IDENTIFIEE

12. INFORMATIONS SUR LES PARTENAIRES ET LES BENEFICIAIRES

(2 PAGES PAR PARTENAIRE/BENEFICIAIRE)

(Pour chaque structure impliquée dans le projet, préciser (i) les missions, activités, moyens, mode de fonctionnement, (ii) les capacités de prise en charge des aspects environnementaux et sociaux et, (iii) l'expérience dans la participation aux projets financés par le FNRAA.).

ASPRODEB

L'ASPRODEB (Association Sénégalaise Pour la Promotion du Développement à la Base) est née le 22 février 1995 de la volonté réciproque du Gouvernement du Sénégal, des Organisations Paysannes et des Elus Locaux.

Son objectif est de contribuer à l'amélioration des conditions de vie des familles et des populations rurales par des activités qui participent à la réalisation des objectifs nationaux de développement rural et urbain et s'inscrivant dans le cadre d'un développement durable.

Elle a obtenu sa reconnaissance juridique en qualité d'ONG le 21 juillet 1997, elle est composée de 28 organisations.

L'ASPRODEB est un outil qui fournit aux Organisations Paysannes les services de renforcement de capacités techniques et organisationnelles, de gestion financière et de conseils.

Ainsi, ses missions principales consistent à :

- Appuyer les fédérations nationales d'OP et autres organisations de producteurs au niveau régional et local dans la mise en œuvre des programmes négociés avec l'Etat et les partenaires au développement ;
- Fournir aux fédérations et à toutes les composantes du Mouvement Paysan les soutiens et conseils techniques et professionnels nécessaires à la réalisation des programmes économiques des OP et à ceux auxquels elles sont associées ;
- Informer les fédérations de producteurs et leur fournir les conseils et les appuis favorisant une plus grande professionnalisation dans les services rendus à leurs membres ;
- Accompagner les organisations de producteurs dans leur structuration et le développement de la compétitivité des filières agricoles ;

Depuis 1995, l'ASPRODEB exécute pour le compte du gouvernement ou d'autres partenaires divers projets et programmes sous forme de convention on peut citer à titre exemple :

- La composante appui aux OP du PSAOP II
- La composante OP du Projet de Gestion Durable des Terres
- La professionnalisation des acteurs et la production de semences certifiées d'arachide et de Riz dans le cadre du projet facilité alimentaire UE/FIDA
- Le projet pilote de valorisation des céréales locales en panification.

Institut de Technologie Alimentaire (ITA)

Le contexte agroalimentaire au Sénégal est principalement orienté, d'une part vers la pêche et les produits halieutiques et d'autre part vers les produits agricoles et de l'élevage.

Les produits locaux font l'objet d'une transformation par de petites unités de production et des entreprises de type PME/PMI. Ces entreprises de transformation ont des besoins importants en matière de transfert de technologies, de contrôle de qualité, de gestion de la production, de gestion commerciale et financière ; d'où l'intérêt des actions de l'Institut de Technologie Alimentaire.

L'I.T.A. est un institut de recherche - développement créé en 1963 (loi 63-11 du 5 février 1963). Il jouit du statut d'Etablissement Public à caractère Scientifique et Technique (EPST). Il est sous la tutelle du Ministère des Mines, de l'Industrie et des PME. L'ITA est partie intégrante du Système National de Recherche Agricole Agro-Sylvo-Pastoral (SNRAASP).

L'I.T.A est chargé essentiellement de la valorisation des ressources alimentaires locales, avec les missions suivantes :

- *Guider et coordonner les recherches et les études sur le traitement, la transformation, le conditionnement, la conservation et l'utilisation des produits alimentaires locaux, principalement dans le but de promouvoir l'implantation d'industries correspondantes ;*
- *Développer de nouvelles ressources alimentaires dérivées des productions locales qui soient d'une bonne valeur nutritive et adaptée au goût ainsi qu'au pouvoir d'achat des consommateurs ;*
- *Aider aux contrôles de la qualité des produits alimentaires aux stades de la production, de la commercialisation, de l'importation et de l'exportation ;*
- *Participer à la formation des corps de métiers de l'alimentation ;*
- *Promouvoir et appuyer l'installation d'unités de transformation industrielle ou artisanale des aliments (PME, PMI)*

Comme activités, l'Institut élabore et exécute des projets de recherche, mène au profit des investisseurs, des études de projets agroalimentaires (études techniques et économiques) et participe à la formation dans les universités et grandes écoles du Sénégal et de l'extérieur (sous région Ouest africaine en particulier).

Le développement de procédés de conservation, de transformation et d'emballage des aliments ainsi que la mise au point d'équipements destinés à l'amélioration des performances et des conditions de production dans les micros entreprises et les PME de conservation et/ou de transformation constituent les points forts des activités de recherche de l'Institut.

Pour répondre de façon adéquate aux objectifs qui lui sont assignés, l'ITA s'est doté d'une stratégie de recherche - développement orientée vers l'identification et la satisfaction des

besoins réels du secteur agroalimentaire. Pour mener à bien cette nouvelle orientation, l'Institut s'est doté d'un plan stratégique basé sur les objectifs définis dans les politiques nationales de développement rural et industriel, les programmes de lutte contre la pauvreté, les besoins du secteur privé et des organisations de producteurs.

L'Institut est doté d'un staff de 84 personnes dont 20 spécialistes en technologie alimentaire et experts scientifiques (PhD, Masters, Ingénieurs).

Au-delà de la dimension « Contrôle » l'I.T.A cherche à se doter d'un système plus complet de gestion de la qualité qui concerne à la fois les laboratoires et les ateliers pilotes.

L'expérience menée sur l'analyse des points critiques (HACCP) des entreprises de traitement des produits halieutiques à travers un programme financé par l'ACDI en est la parfaite illustration.

Aujourd'hui, l'I.T.A a mis en place son programme de management en vue de la certification ISO 9001 de l'Institut et de l'accréditation de ses principaux laboratoires.

Cependant, l'ITA a besoin d'avantage de techniciens pour faire face à ses missions. En outre, l'ITA a un budget déficitaire à cause de la subvention stagnante, voire décroissante de l'Etat et l'augmentation des charges.

FEDERATION DES BOULANGERS DU SENEGAL AFFILIEE A LA CNES *(Confédération Nationale des Employeurs du Sénégal)*

La FNBS a été créée en avril 2006 lors de l'assemblée générale tenue dans les locaux du CICES. Son but était de fédérer les associations de boulangeries à travers le pays ; à savoir Union des Boulangers de Dakar et quelques regroupements de boulangeries qui existaient dans 3 régions.

La force principale de la FNBS dans le cadre de ce projet est ainsi résumée. Elle est le seul syndicat professionnel déclaré et seul interlocuteur de l'Etat. La FNBS est affiliée à la CNES (Confédération nationale des employeurs du Sénégal), une centrale patronale regroupant 13 fédérations. Par rapport à l'introduction des céréales locales dans la panification du pain, on dénombre aujourd'hui une cinquantaine de boulangerie formé par des formateurs de la FNBS et de l'ITA

Le Sénégal compte plus de 1000 unités industrielles de boulangeries dont la moitié implantée à Dakar. La production moyenne d'une boulangerie est de 10 sacs de farine de blé par jour en raison d'un rendement de 250 baguettes de 210 gr cuit. Ce qui représente en moyenne 1 250 000 baguettes de pain / Jour uniquement à Dakar.

Le bureau de la FNBS est composé d'un Président, d'un vice président, d'un vice président chargé des questions administratives, d'un secrétaire général et son adjoint, d'un trésorier et son adjoint. Les fédérations régionales au nombre de 10 sont pilotées par un président membre du bureau national.

La Fédération Nationale des Groupements de Promotion Féminines :

La fédération nationale des groupements de promotion féminine du Sénégal (FNGPFS) a été créée en octobre 1987. Elle regroupe en son sein les Groupements de Promotion Féminine (GPF). Ce sont les groupements dits fédérés c'est à dire, affiliés à la fédération. Le groupement de promotion féminine (GPF) est une structure populaire constituée de femmes non-salariées vivant dans un même quartier ou un même village, ayant les mêmes intérêts ; elles ont librement décidé de se regrouper, de mettre en commun leurs moyens, leurs idées, leurs expériences et de développer leurs activités afin d'augmenter leurs revenus en vue de la satisfaction de leurs besoins et ceux de leurs communautés.

C'est à partir de 1991, que la fédération nationale des groupements de promotion féminine s'est érigée en organisation non gouvernementale. En 2000, le nombre de GPF affiliés était estimé à 6 816 avec un effectif de 1 056 000 membres.

La mission de la fédération nationale des groupements de promotion féminine est de promouvoir la femme sénégalaise dans tous les secteurs de la vie sociale, économique et politique du pays. Elle accorde une importance primordiale à l'amélioration du statut des femmes rurales, représentant la majorité de ses membres.

Pour remplir cette mission, la fédération des GPF s'est fixée une série d'objectifs qui se déclinent comme suit :

1. Représenter, défendre et promouvoir les intérêts professionnels, matériels et moraux des groupements de promotion féminine tant au niveau national qu'international ;
2. Renforcer les capacités de ses membres dans les domaines de l'organisation, de la gestion associative, de l'alphabétisation et de la formation technique afférente à leurs secteurs d'activités ;
3. Intensifier le réseau des groupements de promotion Féminine mis en place sur l'ensemble du territoire ;
4. Promouvoir la coopération des membres, les échanges inter-régionaux et inter-états ;
5. Développer le partenariat avec les institutions et le plaidoyer auprès des leaders et des décideurs au niveau local, régional, national et international en vue d'une meilleure prise en compte du rôle de la femme dans les politiques et programmes de développement.
6. Développer l'entrepreneuriat féminin au sein des groupements de Promotion Féminine ;
7. Entreprendre des études, recherches et activités qui concernent à renforcer la position des femmes dans le développement au niveau local, régional et national ;
8. De façon générale, fournir tous les services et réaliser toutes les activités propres à accroître l'efficacité de ses membres et favoriser le développement de la Politique de Promotion Féminine de l'Etat

13. STRATEGIES DE MISE EN ŒUVRE (5 PAGES)

(Préciser la répartition des tâches entre les différents partenaires et les travaux en collaboration avec les utilisateurs (qui fait quoi ? où et comment ?).

La stratégie de mise en œuvre du projet de Généralisation de l'incorporation des céréales dans les farines boulangères est basée sur les principes suivants :

- **Une concertation permanente des acteurs de tous les segments de la chaîne de valeur autour du comité de coordination:**

Cette concertation va se dérouler autour du comité de coordination. Il est mis en place dans le but de motiver et d'impliquer tous les acteurs, de partager la responsabilité de la prise de décision et de travailler en toute transparence. Ainsi, le comité de coordination va assurer le pilotage et le suivi de la mise en œuvre du projet par le porteur qui sera engagé

contractuellement avec le FNRAA. Pour ce faire, il va tenir des sessions qui vont permettre de valider et de suivre la mise en œuvre des programmes de travail annuels. Il va également accompagner les acteurs dans la mise en place des mécanismes de pérennisation comme les conventions de partenariats avec les institutions financières. Le comité de coordination sera composé de représentants de toutes les parties prenantes et pourra être élargi à des personnes physiques ou des institutions dont les domaines d'intervention permettront de contribuer à la pérennisation du projet. Ainsi, les Ministères de tutelle des différents segments de la chaîne de valeur, les institutions financières, et les projets et programmes intervenant dans le secteur seront inclus dans ledit comité.

- **Un accompagnement par une institution à caractère scientifique et technique :**

Cet accompagnement sert à établir les cahiers de charge, renforcer les capacités et assurer le contrôle de qualité de la matière première, de la farine et des produits de boulangerie issus de la farine composée. L'ITA, promotrice de la technologie d'incorporation de 15% de farines de céréales locales va effectuer cet accompagnement. Il mettra à disposition, toute son expertise pour assurer la traçabilité et renforcer les capacités des acteurs.

- **Une responsabilisation entière de chaque acteur pour réaliser les activités relatives à son segment de production :**

- Les producteurs de céréales locales : Dans le cadre du projet les OP faitières sont les interlocutrices qui vont mobiliser leurs membres. Il s'agit de l'UNCAS, de la FONGS, du CCPA et de la SAPCA-EGAS.

Chaque OP va assurer l'exécution technique et financière de la partie du projet concernant la production de matière première qui regroupe ses membres et les producteurs situés dans sa zone d'intervention.

Pour assurer une mise en œuvre efficiente de la collecte primaire, les OP faitières vont s'organiser selon le schéma suivant ; la FONGS va travailler principalement à collecter au niveau des régions de Louga, Thies. le CCPA va intervenir dans la région de Kaolack. l'UNCAS va faire la collecte au niveau de ses membres situés dans les régions de Thiès, et Kaolack. La SAPCA –EGAS va travailler dans les régions de Kaffrine et Tambacounda.

Chacune de ces OP va accompagner les exploitations familiales agricoles dans la planification et la production des besoins en céréales locales exprimés pour chaque année comme cela est indiqué dans le tableau ci dessus. Cette production sera contractualisée sur la base du cahier de charges et leurs animateurs vont superviser les mises en cultures et fournir des appuis et conseils pour le respect des itinéraires techniques.

Elles vont, au niveau des villages centres, organiser la collecte primaire et le battage et payer dès la livraison, 70% du prix de vente aux exploitations familiales. Les 30% restants seront payés lorsque les transformateurs auront effectué leur paiement. Ensuite, les OP faitières (FONGS, UNCAS, CCPA et SAPCA-EGAS) vont assurer le nettoyage, le conditionnement, le stockage et la livraison aux transformateurs conformément aux dispositions du contrat de commercialisation.

- Les transformateurs de céréales locales :

Les quatre (04) unités de transformation de la phase pilote seront chargées de fournir la farine aux boulangeries situées dans les régions de Dakar et Fatick. Etant donné que la fabrication de farine n'est pas leur activité principale, elles pourront, en cas de besoin, faire appel aux MUT en vue de satisfaire la demande des boulangers. Elles vont se concerter avec les autres acteurs pour planifier leurs besoins et assurer leur approvisionnement en matière première dans le cadre de la contractualisation avec les OP faitières. Le comité de coordination va accompagner ces concertations.

Les Unités mis en place dans le cadre du réseau de MUT via la FNGPF vont assurer la fourniture de farine à granulométrie fine aux boulangeries situés dans les régions de Thiès, Diourbel, Louga, Saint Louis, Matam,. Elles procéderont à une double contractualisation, avec les boulangers pour la fourniture de farine et avec les OP faitières pour assurer leur approvisionnement en matière première. Afin de garantir une véritable professionnalisation, elles seront exclusivement spécialisées dans la production de farine à granulométrie fine.

- Les boulangers :

Tout comme elle a été le partenaire dans le projet pilote, la FNBS sera le canal d'accès aux boulangers. Avec l'appui du comité de coordination, elle va assurer le choix et la répartition géographique des boulangeries impliquées. Elle va être responsable du portage du mécanisme de financement des pétrins qui sera soumis aux institutions financières.

L'ASPRODEB, en raison de son expérience dans la mise en œuvre technique et financière de projets de développement et de la conduite positive de la phase pilote, a été de nouveau choisie par les partenaires et acteurs, pour assurer la coordination du projet. Elle va assurer la mise à disposition des ressources financières et matérielles en faveur des parties prenantes selon les procédures convenues avec le bailleur. Elle aura en charge de préparer et de présenter au Comité de Pilotage les rapports techniques et financiers du projet aux périodes convenues avec le bailleur. Elle va signer les contrats de commercialisation pour le compte des OP lors des deux premières années de mise en œuvre du projet.

Concernant les investissements, il n'y aura pas, pour des raisons pratiques, de transfert de ressources au niveau des boulangers. Un plan de passation des marchés du projet sera élaboré et validé par le FNRAA. Les spécialistes de passation des marchés de l'ASPRODEB, du FNRAA et de l'ITA vont travailler dans le processus de réalisation du dit plan. Son exécution permettra de faire les acquisitions dès les premiers mois du projet. Pour cette raison, les activités de production et d'incorporation de l'année 2013 ne concernent que les acteurs de la phase pilote.

Pour ce faire, dès la signature du contrat entre l'ASPRODEB et le FNRAA, chaque partie prenante bénéficiaire d'équipements va avec l'appui du SPM de l'ASPRODEB, préparer le cahier des spécifications techniques. La suite de la procédure (publication des manifestations, réception des offres) sera assurée par l'ASPRODEB. Les bénéficiaires, transformateurs, organisations de producteurs et boulangers, vont participer au dépouillement des offres. Ils participeront également à la réception des équipements.

Pour une gestion des équipements conforme aux objectifs du projet, des contrats de session définissant les modes d'utilisation du matériel seront établis entre l'ASPRODEB et les boulangers et les transformateurs impliqués. Les ressources qui seront mis à leur disposition concernent les frais de gestion et les frais de fonctionnement. Cette mise à disposition se fera en tenant compte de la nécessité de fournir l'ensemble des pièces justificatives à temps afin de faciliter le suivi financier du projet.

(Nota : compte tenu de l'importance de la participation des bénéficiaires dans la diffusion à grande échelle, bien préciser la démarche de mobilisation et d'implication de ces acteurs.)

13.1 Indiquer pour chacune des activités/sous activités de recherche décrites dans la méthodologie la période d'exécution, le responsable de l'activité/sous activité, les intervenants et collaborations dans la réalisation (Elaborer le diagramme de GANTT pas de temps trimestriel)

MODELE DE DIAGRAMME DE GANTT

Activités et tâches		Exécutants	Durée	Période d'exécution															
				2013				2014				2015				2016			
Activités	Sous activités/ tâches	Personnes impliquées (Prénom Nom)	Responsable (Prénom Nom)	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1 Renforcement des capacités des organisations de producteurs																			
	Mise en place des équipements	Ousmane Ndiaye, Maïmouna Soumaré, représentants des OP, Hamet Sow	Ousmane Ndiaye																
	Renforcement des capacités sur traitement, normes de stockage, surveillance	Hamet Sow, Makhtar Samb,	Makhtar Samb																
	Formation sur contractualisation	Hamet Sow, Ousmane Ndiaye	Hamet SOW																
	Renforcement des capacités compte d'exploitation et la gestion des stocks et gestion administrative	Hamet Sow, Maïmouna Soumaré	Maïmouna Soumaré																
2 Renforcement des capacités des transformateurs																			
	Formation HACCP transformateurs phase pilote	Makhtar Samb, Représentants des transformateurs	Makhtar Samb																
	Calibrage des capacités de production phase pilote	Makhtar Samb, Représentants des transformateurs	Makhtar Samb																
	Détermination des critères, choix et mise en place équipements des MUT	Hamet Sow, Ousmane Ndiaye, représentantes GPF	Hamet Sow																
	Renforcement capacités MUT sur gestion administrative et financière d'une micro unité de transformation	Hamet Sow, Maïmouna Soumaré	Maïmouna Soumaré																

13.2 Indiquer les activités de diffusion et de valorisation des résultats, période de réalisation, les cibles/bénéficiaires ;

13.3 Indiquer les stages, voyages d'étude, formations de courte durée,...). : Pour les stagiaires, indiquer nombre, niveau, origine, domaines ; différencier les formations pour le personnel de l'équipe du projet et celles destinées aux acteurs/bénéficiaires en précisant le nombre, les lieux et périodes/durées des formations, les formateurs, etc.

13.4 Indiquer le plan de mise en œuvre des activités permettant d'assurer l'effectivité des mesures de sauvegarde.

Le tableau suivant présente les mesures de sauvegardes qui seront mis en œuvre dans le cadre du projet.

Activité	Impact	Mesures
Renforcement capacités des OP		
Collecte	Santé des Producteurs	1. Evaluation des risques d'hygiène, de sécurité, de santé et d'environnement 2. Plan de prévention et de gestion des risques liés à la santé 3. Outils des bonnes pratiques
Conditionnement	Sécurité des utilisateurs des équipements	
Stockage		
Renforcement des capacités des transformateurs		
Transformation	Sécurité des utilisateurs Santé des utilisateurs des équipements	
Renforcement des capacités des Boulangers		
Panification	Sécurité des utilisateurs des utilisateurs des pétrins	
	Hygiène de la production	

13.5 Indiquer les mécanismes et modalités de coordination du projet

Nota : indiquer aux différents niveaux d'activités l'implication des utilisateurs des résultats.

14. CADRE LOGIQUE (2 PAGES)

Logique d'intervention	IOV	Sources de vérif	Moyens/ressources	Hypothèses
OG : contribuer à l'amélioration de la compétitivité de et la productivité de filières céréales sèches				Mauvaise pluviométrie
OS1 : Assurer l'incorporation des farines de céréales dans la panification et la production de viennoiseries.	4 unités de transformation fournissent les boulangeries des régions de Dakar et Fatick en farine à granulométrie fine	Mission de suivi Rapports		
	Un réseau de 06 MUT fonctionnel dans 06 régions	Visite des unités		Mise à disposition des ressources à temps
R1 : Les organisations de producteurs et leurs membres fournissent les transformateurs en matière première en quantité suffisante et conforme au cahier de charges	7 800 tonnes	Contrats de commercialisation		
R2 : Les unités de transformations de la phase pilote et les Micro unités de Transformation fournissent aux boulangeries de la farine fine de céréales à 200 microns conforme au cahier de charges	5 800 tonnes	Contrats de commercialisation		
R3 : Une étude de faisabilité technique, économique et financière de l'école de boulangerie est réalisée	Une étude validée par le Comité de coordination	Etude et rapport de validation		
R4 : Les boulangeries de la FNBS partenaires du projet intègrent 15% de farine de céréales locales dans leur production	Chacune des 230 boulangeries produit quotidiennement 1590 pains composés	Suivi de la vente		
R5: La coordination, la promotion, la visibilité et la plaidoirie des produits de panification composée sont réalisées	Les fiches de sensibilisation sur les BPA diffusées Une étude sur les risques est conduite Un plan de prévention élaboré et exécuté	Rapports Documents de presse		

	1 produits de présentation du projet Un plan marketing et d'aide à la vente 5 journées de promotion			
A1.R1 : Renforcement des capacités des organisations de producteurs			Partenariat ITA et les OP, Existence des magasins de stockage, producteurs engagés et qui ont des capacités d'assurer la production	
A2.R2 : Renforcement des capacités des transformateurs de la phase pilote et des MUT			Existence d'une organisation des transformateurs, partenariat avec ITA, existence de capacités techniques, équipements.	
A3.R3 : Renforcement des capacités des boulangers			Existence d'un savoir faire et d'une grande volonté de travailler en partenariat avec les transformateurs	
A4.R4 : Renforcement des capacités des acteurs			Existence de partenariat entre les différents acteurs, existence d'une équipe de projet compétente et engagés	
A5.R5 : Communication et gestion des connaissances			Partenariat avec les médias établis Chargé de communication disponible. Existence de matériels de prise en vue (Caméra, appareil photo)	
A6.R5 : Coordination et accompagnement			Existence de moyens de transports, de cadre qualifiés	
A7.R5 : Mesures de sauvegardes : Diffusion des fiches sur les bonnes pratiques Etude sur les risques pour les MUT et les nouvelles boulangeries			Existence expertise pour conduire la mise en œuvre des mesures	

Elaboration et mise en œuvre du plan de prévention des risques			
--	--	--	--

15. MESURES D'ACCOMPAGNEMENT ET DE PÉRENNISATION

(Préciser les mesures d'accompagnement pour assurer l'appropriation et indiquer les mécanismes organisationnel, institutionnel et financier mis en place pour garantir la durabilité.)

Parmi les mesures d'accompagnement permettant d'assurer la pérennisation de l'incorporation des céréales locales dans les farines boulangères, figurent ; (i) la levée de la TVA sur les produits issus de la transformation des céréales locales, (ii) une législation favorable à la production de pain à base de farine composé, (iii) un accompagnement des acteurs de la chaîne de valeur par les institutions financières pour assurer la commercialisation (iv) l'introduction dans les comptes d'exploitations des différents segments de la chaîne de valeur, des coûts liés au contrôle de la qualité des produits, (v) la mise en relation des acteurs de la chaîne de valeur avec les coopératives en charge de la production de semences certifiées de semences de céréales, (vi) Assurer dans la mise en œuvre du plan de communication, une collaboration avec les municipalités, notamment la mairie de Dakar pour l'introduction des produits de panification composé dans les rations alimentaires des élèves de la Communauté Urbaine.

16. COMPOSITION DE L'EQUIPE DU PROJET (1 PAGE)

(Donner la liste des personnes impliquées dans l'exécution du projet et joindre les CV)

Prénom et nom	Institution	Discipline	Diplôme (le plus élevé)
Ousmane Ndiaye	ASPRODEB	Economie	Doctorat
Amadou canar Diop	ASPRODEB	Communication	Master
Hamet Sow	ASPRODEB	Biologie	Doctorat
Fallou SARR	ITA	Technologies alimentaires	Ingénieur
Makhtar Samb	ITA	Biochimie	Ingénieur
Amadou Gaye	FNBS	Economie	Maîtrise
Alioune Thiam	FNBS	Economie	Maîtrise
Younoussa Diallo	ITA	Chimie	Master
Maimouna Soumaré	ASPRODEB	Comptabilité	Master

17. BUDGET (1 PAGE)

Budget Général

Désignation	Coûts unitaires	Quantité	Répartition du budget (FCFA) par partenaire				Total(FCFA)
			ASPRODEB	FNGPF	FNBS	ITA	
I – INVESTISSEMENTS							
§ Matériel et Outillage agricole							
bache	100 000	20	2 000 000				2 000 000
batteuse	12 000 000	2	24 000 000				24 000 000
bascule	1 000 000	5	5 000 000				5 000 000
Tarareur poly-céréale	2 500 000	2	5 000 000				5 000 000
palettes	forfait		1 500 000				1 500 000
kit micro unité de transformation (dégermeur, broyeur à céréales, gradeuse, décortiqueuse)	10 400 000	6		62 400 000			62 400 000
Pétrin 50 kg	3 000 000	150			450 000 000		450 000 000
Vitrine de présentation	300 000	50			15 000 000		15 000 000
Kiosque	200 000	100			20 000 000		20 000 000
Couseuse	750 000	11	3 750 000	4 500 000			8 250 000
§ Matériel Informatique	800 000	3	800 000		800 000	800 000	2 400 000
§ matériel bureau	750 000	1			750 000		750 000
§ Matériel de Laboratoire						10 000 000	10 000 000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS			42 050 000	66 900 000	486 550 000	10 800 000	606 300 000
II- FONCTIONNEMENT							
Achat et variation de stock			18 520 000	11 000 000	4 840 000	31 038 000	65 398 000
§ Petit matériel de laboratoire ou agricole			2 500 000	2 500 000		11 500 000	16 500 000
Petit matériels et produits de traitements	1 000 000	6		6 000 000			6 000 000
Produits chimiques						7 000 000	7 000 000
Sacherie et sacs pour prélèvements			2 500 000	2 500 000		1 500 000	6 500 000
Consommables pour les tests de panification						5 000 000	5 000 000
§ fournitures de bureau			2 000 000		1 000 000	1 100 000	4 100 000
§ carburant et lubrifiant			11 520 000		3 840 000	4 438 000	19 798 000
§ Produits d'entretien						500 000	500 000

Désignation	Couts unitaires	Quantité	Répartition du budget(FCFA) par partenaire				Total(FCFA)
			ASPRODEB	FNGPF	FNBS	ITA	
Autres Services Extérieurs A :			131 200 000	2 000 000	76 500 000	500 000	210 200 000
§ Location de véhicules	50 000		17 000 000		34 000 000		51 000 000
§ Frais d'études			15 000 000		35 000 000		50 000 000
§ Frais de séminaire, Atelier			10 000 000		5 000 000		15 000 000
§ Insertions publicitaires	100 000	27	2 700 000				2 700 000
§ Publicité, dégustations et relations publiques			80 000 000				80 000 000
§ Frais d'entretien et de réparation			6 500 000	2 000 000	2 500 000	500 000	11 500 000
Autres Services Extérieurs B :			85 400 000	5 000 000	52 000 000	20 482 000	162 882 000
§ Frais bancaires			3 000 000				3 000 000
§ Honoraires et prestations de services			40 000 000		18 000 000	3 000 000	61 000 000
§ Frais de formation			10 000 000	5 000 000	25 000 000	-	40 000 000
§ Frais de mission			14 400 000		9 000 000	17 482 000	40 882 000
§ Mesures de sauvegardes			15 000 000				15 000 000
§ Jeton de présence comités			3 000 000				3 000 000
Frais de personnel						6 000 000	6 000 000
personnel temporaire						6 000 000	6 000 000
TOTAL DU FONCTIONNEMENT			235 120 000	18 000 000	133 340 000	58 020 000	444 480 000
TOTAL I + II			277 170 000	84 900 000	619 890 000	68 820 000	1 050 780 000
Coûts indirects			78 701 520	12 609 360	25 218 720	8 598 000	126 093 600
TOTAL			355 871 520	97 509 360	645 108 720	77 418 000	1 176 873 600
Audit annuel							15 000 000
Evaluation finale							15 000 000
Fonds d'incitation							10 000 000
TOTAL Budget							1 216 873 600

18. NOTE EXPLICATIVE DU BUDGET (2 PAGES)

(Expliquer et - justifier les différentes rubriques du budget, particulièrement celles les plus élevées)

Concernant les investissements, il n'y aura pas pour des raisons pratiques, de transfert de ressources au niveau des MUT et des boulangers. Un plan de passation des marchés du projet sera élaboré et validé par le FNRAA. Son exécution permettra de faire les acquisitions dès les deux premiers mois du projet. Dans ce sens, les spécialistes de passation des marchés de l'ASPRODEB, du FNRAA et de l'ITA vont travailler dans le processus de réalisation du dit plan.

Pour ce faire, dès la signature du contrat entre l'ASPRODEB et le FNRAA, chaque partie prenante bénéficiaire d'équipements va avec l'appui des SPM de l'ASPRODEB et du FNRAA, préparer le cahier des spécifications techniques. La suite de la procédure (publication des manifestations, réception des offres) sera assurée par l'ASPRODEB en étroite collaboration avec le SPM du FNRAA. Les bénéficiaires, MUT et boulangers, vont participer au dépouillement des offres dont les commissions seront dirigées par le spécialiste en passation des marchés du FNRAA. Ils participeront également à la réception des équipements.

- **Concernant la rubrique matériel et outillage agricole :**

- Elle permet de prendre en charge les équipements pour les OP faitières qui entrent dans le programme à savoir le CCPA et la SAPCA EGAS. Ces équipements sont les bâches, les batteuses à mil, les bascules, les palettes et les tarareurs polycéréales. Cela permettra aux OP de régler la contrainte liée à la fourniture de matière première conforme au cahier de charge.
 - **Bascule :** l'achat des bascules électroniques est effectué pour assurer le pesage de la matière première avec la précision requise.
 - **Tarareur poly céréales :** l'acquisition de tarareur permet la séparation des corps étrangers de la matière première à livrer.
 - **Palettes :** les palettes vont recevoir les sacs contenant la matière première.
- Elle permet également de prendre en charge les équipements des Micro Unités de Transformation qui seront dans les régions et qui vont assurer la fourniture de farine fine aux boulangers des régions. Ces équipements sont constitués en kit avec un dégermeur, un broyeur à céréales, une gradeuse et un décortiqueur.
- **Matériel informatique :** Cette ligne permet l'acquisition d'ordinateurs portables pour les responsables des institutions partenaires chargés de suivre l'exécution du projet;
- **Sacherie :** il s'agit dans cette rubrique d'acheter des sacs de 50 qui serviront à conditionner la matière première collectée par les OP faitières et des sacs de 7,5 kg pour le conditionnement de la farine fine produite par les transformateurs.
- **Couseuse :** cette rubrique renferme les couts liés à l'achat de couseuse pour la fermeture des sacs conformément aux normes de qualité.
- **Pétrin :** cette rubrique renferme les couts liés à l'achat de pétrins pour le pétrissage au niveau des boulangeries. Les pétrins permettent d'assurer une incorporation de 15% de farine de céréales locales et un pétrissage conformes aux normes.
- **location de véhicules:** cette rubrique prend en charge la logistique des trois partenaires. L'ITA va intervenir dans les sites des OP et des Unités de Transformation dans les 06 régions pour assurer le renforcement des capacités et le contrôle de la conformité. L'ASPRODEB va accompagner les GPF dans le renforcement des capacités en gestion administrative et financière et en planification des MUT. La FNBS va faire le suivi et l'accompagnement au niveau des fédérations régionales impliquées dans le projet.

- **Sessions de formations** : cette rubrique renferme les coûts pour la prise en charge des frais liés au renforcement des capacités des bénéficiaires. Il s'agit de la formation des OP de base sur les techniques de battage, collecte de la matière première. Concernant les OP faitières, les sessions de formation porteront sur le conditionnement, le stockage et la surveillance et la gestion des stocks. Pour les unités de transformation, les boulangers et les MUT, les sessions de formation porteront sur les normes HACCP et la gestion financière spécifiquement pour les MUT. Les sessions de formation des boulangeries porteront sur la processus de panification avec une incorporation de 15% de farine de céréales locales mais aussi sur les normes HACCP.
- **Fournitures de bureau** : cette rubrique permet l'achat de fournitures de bureau et de matériel et consommables informatiques pour l'élaboration des documents, rapports et outils qui seront utilisés dans les sessions de formation.
- **Appareils** : cette rubrique renferme les coûts liés à l'achat de matériels pour les analyses.
- **Petits matériels laboratoire et ou agricole** : cette rubrique prend en compte les coûts liés à l'achat d'accessoires de travail et de produits destinés au fonctionnement MUT. Elle prend également en charge les coûts liés à l'achat des réactifs pour les analyses chimiques. Les sacs et sachets de l'ITA et le petit matériel pour faire les prélèvements sont également compris dans cette rubrique.
- **Frais de mission** : cette rubrique prend en charge les coûts liés déplacement des missionnaires à l'intérieur du pays. En fait, de multiples missions sont prévues eu égard aux approvisionnements réguliers en matières premières, aux échantillonnages ponctuels ainsi qu'au suivi et à l'accompagnement des bénéficiaires par l'ITA, la FNBS et l'APSPRODEB.
- **Frais de personnel temporaire** : cette rubrique prend en charge la rémunération de la main d'œuvre spécialisée qui sera utilisée au niveau des laboratoires pour renforcer l'équipe en place.
- **Produits d'entretien** : cette rubrique permet l'achat de détergents et de petit matériel de nettoyage.
- **Fourniture de bureau et consommable informatique** : cette somme servira à l'achat d'encre et de papier pour impression des rapports et des syllabus ;
- **Carburant et lubrifiant** : ce poste prend en compte le carburant destiné aux véhicules lors des missions de formation prévues en boulangerie et en transformation des céréales locales, mais aussi lors des missions d'appui à la mise en œuvre que la FNBS, l'ASPRODEB et l'ITA vont effectuer.
- **Entretien et réparation véhicules** : cette somme forfaitaire est destinée aux véhicules de mission pour leur entretien et leur réparation éventuelle en cas de panne.
- **Publicité, dégustation et relations** : cette rubrique permet de prendre en charge toutes les actions de communication et de visibilité qui accompagnent la mise en œuvre du projet. Il s'agit des produits de présentation du projet comme les plaquettes, dépliants, films etc., des journées de dégustation et activité événementielles, et d'un plan marketing d'aide à la vente avec notamment un accompagnement des boulangeries à la mise en place de dispositions de présentation des produits issus du projet.
- **Frais d'études** : Cette rubrique permet d'assurer la prise en charge de l'étude de faisabilité de l'école de formation aux métiers de la boulangerie et de sa validation par le comité. Elle prend également en charge les frais des études sur les effets socio économiques du projet.
- **Mesures de sauvegarde** : Il s'agit des frais de l'étude sur les risques sociaux et environnementaux liés à l'introduction des équipements ainsi que le plan de prévention et la diffusion des outils de bonnes pratiques élaborés dans le cadre du projet pilote.

Budget annualisé

Désignation			Année 1	Année 2	Année 3	Total(FCFA)
I – INVESTISSEMENTS	Couts unitaires	Quantité				
§ Matériel et Outillage agricole						
bache	100 000	20	2 000 000			2 000 000
batteuse	12 000 000	2	24 000 000			24 000 000
bascule	1 000 000	5	5 000 000			5 000 000
Tarareur poly-céréale	2 500 000	2	5 000 000			5 000 000
palettes	forfait		1 500 000			1 500 000
kit micro unité de transformation (dégermeur, broyeur à céréales, gradeuse, décortiqueuse)	10 400 000	6	41 600 000	20 800 000		62 400 000
Pétrin 50 kg	3 000 000	150	450 000 000			450 000 000
Vitrine de présentation	300 000	50		15 000 000		15 000 000
Kiosque	200 000	100		20 000 000		20 000 000
Couseuse	750 000	11	8 250 000			8 250 000
§ Matériel Informatique	800 000	3	2 400 000			2 400 000
§ matériel bureau	750 000	1	750 000			750 000
§ Matériel de Laboratoire			10 000 000			10 000 000
TOTAL DES INVESTISSEMENTS			550 500 000	55 800 000	-	606 300 000
II FONCTIONNEMENT						
Achat et variation de stock			31 119 200	29 499 000	4 779 800	65 398 000
§ Petit matériel de laboratoire ou agricole			11 550 000	4 950 000		16 500 000
Petit matériels et produits de traitements			3 000 000	3 000 000		6 000 000
Produits chimiques			2 500 000	3 500 000	1 000 000	7 000 000
Sacherie et sacs pour prélèvements			3 100 000	3 400 000		6 500 000
Consommables pour les tests de panification			1 500 000	2 500 000	1 000 000	5 000 000
§ fournitures de bureau			1 400 000	2 000 000	700 000	4 100 000
§ carburant et lubrifiant			7 919 200	9 899 000	1 979 800	19 798 000
§ Produits d'entretien			150 000	250 000	100 000	500 000
Autres Services Extérieurs A :			64 450 000	129 100 000	16 650 000	210 200 000
§ Location de voiture			18 000 000	27 000 000	6 000 000	51 000 000
§ Frais d'études				50 000 000		50 000 000
§ Frais de séminaire, Atelier			7 500 000	6 000 000	1 500 000	15 000 000
§ Insertions publicitaires			2 350 000	350 000		2 700 000
§ Publicité, dégustations et relations publiques			32 000 000	40 000 000	8 000 000	80 000 000
§ Frais d'entretien et de réparation			4 600 000	5 750 000	1 150 000	11 500 000

Désignation			Année 1	Année 2	Année 3	Total(FCFA)
Autres Services Extérieurs B :			57 052 800	83 641 000	22 188 200	162 882 000
§ Frais bancaires			1 200 000	1 500 000	300 000	3 000 000
§ Honoraires et prestations de services			18 300 000	30 500 000	12 200 000	61 000 000
§ Frais de formation			20 000 000	20 000 000		40 000 000
§ Frais de mission			16 352 800	20 441 000	4 088 200	40 882 000
§ Mesures de sauvegardes				10 000 000	5 000 000	15 000 000
§ Jeton de présence comités			1 200 000	1 200 000	600 000	3 000 000
Frais de personnel			2 400 000	3 000 000	600 000	6 000 000
personnel temporaire			2 400 000	3 000 000	600 000	6 000 000
TOTAL DU FONCTIONNEMENT			155 022 000	245 240 000	44 218 000	444 480 000
TOTAL I + II			705 522 000	301 040 000	44 218 000	1 050 780 000
Coûts indirects			84 662 640	36 124 800	5 306 160	126 093 600
TOTAL			790 184 640	337 164 800	49 524 160	1 176 873 600
audit			5 000 000	5 000 000	5 000 000	15 000 000
Evaluation					15 000 000	15 000 000
fonds incitattion					10 000 000	10 000 000
TOTAL Budget			795 184 640	342 164 800	79 524 160	1 216 873 600

19. CONTREPARTIE DES DIFFERENTS PARTICIPANTS (2 PAGES)

(Indiquer la contribution apportée par chaque partenaire : personnel, locaux, parcelles expérimentales etc...)

L'ITA mettra à la disposition du projet :

- **Personnel technique** : il s'agit d'agent 06 cadres, un allocataire de recherche et 05 techniciens spécialisés dans les domaines de la transformation des céréales, de la panification des farines composées, du stockage, du contrôle de qualité et des aspects organoleptiques et nutritionnels

- **Personnel administratif et financier** : , 04 cadres pour la gestion administrative et financière

- **la boulangerie pilote** équipé d'un matériel de boulangerie classique (pétrin, table de tour, diviseuse, façonneuse, chambre de fermentation, fours) ;

- **Laboratoires** : il s'agit des laboratoires de chimie, de microbiologie, phytosanitaire et de panification équipés;

- **Le centre de formation.**

L'ASPRODEB mettra à la disposition du projet :

- Des ressources humaines, à savoir un chargé de programme et le Directeur National pour réaliser la coordination du projet. Il mettra également à la disposition du projet ses locaux pour notamment la tenue des réunions de coordination, et la logistique pour les déplacements des équipes sur le terrain. Elle va aussi appuyer les Organisations de producteurs faîtières dans les négociations avec les banques et les autres partenaires intervenant dans le projet

La FNGPF va apporter une contre partie financière de **27 250 000 FCFA** mobilisée dans le cadre du financement du programme paysan contre la pauvreté obtenu via ASPRODEB au niveau de AGRICORD.

AGRICORD, réseau d'agri-agences agricoles dont le siège social est à Louvain, en Belgique, a mobilisé auprès de l'Union européenne, avec le soutien technique du FIDA, une contribution financière destinée aux propositions de projets présentées par des organisations paysannes et soutenues par des agri-agences, comme faisant partie intégrante de FFP/AFRICA, Paysans contre (nt) la pauvreté – Initiatives de sécurité alimentaire menées par des organisations paysannes dans une perspective régionale (Afrique), référence COFIN-EC-28-FFP1. Le projet de la FNGPF est intitulé « Transformation des produits agricoles »

La Fédération Nationale des Boulangers du Sénégal va mobiliser, auprès de ses membres, des ressources financières à raison de 750 000 FCFA par boulanger sur un nombre de 150 soit un montant global de **112 500 000 FCFA qui permettra de procéder à l'achat de 30 pétrins** Cette contribution des boulangers équivaut à 20% de l'enveloppe financière subventionnée par le FNRAA pour l'achat des pétrins.

20. SUIVI DU PROJET

Résultats	Indicateurs de Résultat	Valeur en début de projet	Valeur fin de projet	Valeur Cible An 1	Valeur Cible An 2	Valeur Cible An 3
Les organisations de producteurs et leurs membres fournissent les transformateurs en matière première en quantité suffisante et conforme au cahier de charges	Quantité de matières premières livrées	0	7 800 tonnes	271 tonnes	2 531 tonnes	2 531 tonnes

Résultats	Indicateurs de Résultat	Valeur en début de projet	Valeur fin de projet	Valeur Cible An 1	Valeur Cible An 2	Valeur Cible An 3
Les unités de transformations de la phase pilote et les Micro unités de Transformation fournissent aux boulangeries de la farine fine	Quantité de farine à granulométrie fine livrée	0	5 800 tonnes	202 tonnes	1 888 tonnes	1 888 tonnes
Une étude de faisabilité technique, économique et financière de l'école de boulangerie est réalisée	Une étude validée par le Comité de coordination	0	1		1	
Les boulangeries de la FNBS partenaires du projet intègrent 15% de farine de céréales locales dans leur production	Quantité de baguettes de pain composé et viennoiserie produites	0	414 751 500 baguettes et viennoiseries	14 310 000 Baguettes et viennoiseries	133 480 500 Baguettes et viennoiseries	133 480 500 Baguettes et viennoiseries
La coordination, les mesures de sauvegardes, la promotion, la visibilité et la plaidoirie des produits de panification composée sont réalisées	Diffusion fiches BPA	0	1	1	1	
		0	1	1	1	
	Etude sur les risques	0	1		1	
	Plan de gestion des risques	0				
	Produits de présentation du projet	0	1	1		
	Plan marketing et d'aide à la vente			2	3	
	Journées de promotion		5			

2. Pour chaque résultat attendu :

N° RA	Enoncé du résultat attendu	Description des activités	Lignes budgétaires mobilisées	Montant	Moyens de vérification de l'atteinte du résultat
R1	Les organisations de producteurs fournissent les transformateurs en matière première	Renforcement des capacités OP : <ul style="list-style-type: none"> - Equipement des OP faitières en matériel de battage, nettoyage et conditionnement - Formation des OP sur le battage, la collecte et sur les techniques de conditionnement, stockage et surveillance de la matière première 	Matériels et outillages agricoles Sacherie Frais de formation	41 250 000 F CFA 2 500 000 F CFA 10 000 000 F CFA	Dossiers des marchés, Equipements Stockage de matière première Rapports formations
R2	Les unités de transformations de la phase pilote et les Micro unités de Transformation fournissent aux boulangeries de la farine fine de céréales	Renforcement des capacités des transformateurs : <ul style="list-style-type: none"> - Equipement des MUT en kit transformation céréales et conditionnement en farine fine - Formation HACCP et technique de transformation 	Matériels et outillages agricoles Petits matériels et produit traitement Frais entretien et réparation Sacherie Frais de formation	66 900 000 FCFA 6 000 000 FCFA 2 000 000 FCFA 2 500 000 FCFA 5 000 000 FCFA	Dossiers des marchés, équipements Production de farine Rapports de formation
R3	Les boulangeries de la FNBS partenaires du projet intègrent 15% de farine de céréales locales dans leur production	Renforcement des capacités des boulangers : <ul style="list-style-type: none"> - Equipement des boulangers en pétrin, installation de vitrines et kiosques - Formation des boulangers - Equipement FNBS en matériel informatique et mobilier de bureau - Suivi de la mise en œuvre par FNBS 	Matériels et outillages agricoles Frais de formation Matériels informatiques, matériel bureau Fournitures de bureau Location véhicule Carburant et lubrifiant Frais entretien et réparation Frais de séminaires Frais de mission Honoraires et prestation services	485 000 000 FCFA 25 000 000 FCFA 1 550 000 FCFA 1 000 000 FCFA 34 000 000 FCFA 3 840 000 FCFA 2 500 000 FCFA 5 000 000 FCFA 9 000 000 FCFA 18 000 000 FCFA	Contrats de commercialisation / Equipements Production de pain composé Rapport de formation Rapports missions suivi Rapports Séminaires et ateliers Contrats prestation services

N° RA	Enoncé du résultat attendu	Description des activités	Lignes budgétaires mobilisées	Montant	Moyens de vérification de l'atteinte du résultat
R4	Une étude de faisabilité technique, économique et financière de l'école de boulangerie est réalisée	Etude faisabilité école de boulangerie	Frais d'étude	35 000 000 F CFA	Rapport validé
R5	La coordination, les mesures de sauvegardes, la promotion, la visibilité et la plaidoirie des produits de panification composée sont réalisées	Coordination, accompagnement, communication et mesures de sauvegarde : <ul style="list-style-type: none"> - Coordination et suivi ASPRODEB - Accompagnement ITA - Campagne de communication 	Matériel informatique Fournitures de bureau Carburant et lubrifiant Location véhicule Frais d'études Frais séminaires ateliers Insertions publicitaires Frais entretien réparation Frais bancaires Honoraires prestations de services Frais de missions Jetons présence comité Matériels informatiques Matériels de laboratoire Produits chimiques Sacs pour prélèvement Consommables pour les tests panification Fournitures de bureau Carburant et lubrifiant Produits d'entretien Frais entretien et réparation Honoraires et prestation service Frais de mission Personnel temporaire Publicités dégustations et relations publiques	800 000 FCFA 2 000 000 FCFA 11 520 000 FCFA 17 000 000 FCFA 15 000 000 FCFA 10 000 000 FCFA 2 700 000 FCFA 6 500 000 FCFA 3 000 000 FCFA 40 000 000 FCFA 14 400 000 FCFA 3 000 000 FCFA 800 000 FCFA 10 000 000 FCFA 7 000 000 FCFA 1 500 000 FCFA 5 000 000 FCFA 1 100 000 FCFA 4 438 000 FCFA 500 000 FCFA 500 000 FCFA 3 000 000 FCFA 17 482 000 FCFA 6 000 000 FCFA 80 000 000 FCFA	Matériel Factures Factures Rapports études Rapports ateliers et séminaires Factures Contrats prestation et rapports Rapports mission Rapport rencontres comité Matériel Résultats et analyse des tests Produits de communication

		- Mesures de sauvegardes Diffusion des fiches BPA Plan de prévention des risques Etude environnementale	Mesures de sauvegarde	15 000 000 FCFA	Rapport étude Fiches BPA Plan de prévention
--	--	--	-----------------------	-----------------	---

21. REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES (2 PAGES)

Indiquer les références précises des ouvrages, articles, rapports, etc. cités dans le document

République du Sénégal

Un peuple – Un but – Une foi

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

PROJET DE VALORISATION DES CEREALES LOCALES

Plan de communication du projet de diffusion de l'incorporation des farines de céréales locales mil maïs dans les farines boulangères

Dakar, Avril 2013

Contexte :

Pour réduire sa dépendance aux importations de blé, le Sénégal a choisie dans le cadre du WAAPP de financer des actions de productivité des céréales locales.

Durant la première phase, le projet pilote de valorisation des céréales locales par la panification a été financé dans le cadre du guichet quatre du FNRAA.

Le projet de valorisation des céréales locales par la fabrication de produits de panification a duré 18 mois et a été porté par l'ASPRODEB au nom et pour le compte des OP dont la FONGS et l'UNCAS, des transformateurs de céréales locales (AGRIDEV, Free Works Services, LA VIVRIERE et Maria Distribution), de la FNBS (Fédération Nationale des Boulangers du Sénégal)..

Ces acteurs ont été accompagnés par l'Institut de Technologie Alimentaire qui avait en charge le contrôle de la qualité de la matière première et des produits finis et le renforcement des capacités sur les technologies de production de farine de panification et de fabrication de pains à partir de farines composées (blé+céréales locales). La zone d'intervention couvrait les régions de Dakar, Thiès, Kaolack et Kaffrine.

Le projet poursuivait l'objectif suivant :

- contribuer à l'amélioration de la compétitivité et de la productivité de la filière céréales locales par la valorisation des céréales locales dans le processus de panification.

Parmi les principaux résultats atteints on peut citer :

- Construction d'une véritable de chaine de valeur ;
- Des organisations professionnelles équipées et « capacités » pour assurer une production conforme au processus de panification ;
- Le contrôle de qualité de l'ITA a révélé que les acteurs sont en mesure de respecter le cahier de charge ;
- Volonté parties prenantes est une réalité ;
- Accompagnement FNRAA facteur positif.

Concernant la communication, des visites et conférences de presse ont été réalisées, des exposition-dégustation durant la foire internationale et la FIARA ;

Sur le plan institutionnel, le Ministre de l'industrie avait présidé le lancement du projet, des visites d'échanges ont été effectué par des délégations togolaise, béninoise, malienne pour s'enquérir de l'expérience du projet, un déjeuner a été offert au Conseil des Ministres le 11 Avril 2013.

Une brochure de capitalisation et un film institutionnel ont été également réalisés.

Toutes ces activités ont contribué à faire connaitre le projet ainsi que les pains composés aux partenaires et au grand public.

Durant la mise à l'échelle du projet les activités de communication seront centrées sur le marketing pour accompagner la vente des pains, la capitalisation et la gestion de connaissances pour assurer une communication sur le projet et accompagner la commercialisation des produits boulangers.

Cette activité va permettre, par une campagne de publicité à travers des spots au niveau des télévisions, radios, mais aussi des séances de dégustation au niveau des marchés et des grands événements médiatiques sur l'agriculture, de faire connaitre les différents produits (pain, viennoiseries,...) aux consommateurs mais également de leur permettre d'y accéder facilement. Il s'agira également d'informer et de mobiliser les partenaires et ministères clés impliqués dans le cadre de la valorisation des céréales locales.

Le présent plan détaille le processus de mise en œuvre des actions de communication du projet de valorisation des céréales locales en panification.

2. diagnostic communicationnel

2.1. Forces

1. Bonne appréciation du projet pilote (bon ancrage institutionnel, bonne communication, bonne communication interne Esprit de solidarité, bonne entente et bonne communication)
2. Bonne conscience, degré de cohésion (affinités) et de motivation
3. Partage d'expériences des acteurs (capacité endogène), compétences multiples, diversité des origines (régions, organisation, etc.)
4. Esprit de solidarité, bonne entente et bonne communication
5. Capacité de plaider-lobbying
6. OP et boulangers Membres de mouvements forts (ASPRODEB et FNBS)
7. Disponibilité d'appuis techniques dans les organisations membres
8. Bonne prise en compte citoyenne des céréales locales

2.2. Faiblesses

1. Diversité des acteurs impliqués
2. Dépendance à la Pluviométrie
3. Pénurie ou Cout élevé des céréales
4. Habitude alimentaire des consommateurs (Importance du Pain blanc dans la consommation)
5. Mise en cohérence des activités de communication

2.3. Opportunités

1. Beaucoup d'actions et de communication portant sur le consommer sénégalais
2. Existence d'organisations bien structurées dans les zones d'intervention du projet
3. Bonne capacités de communication des leaders des organisations impliquées dans le projet
4. Motivation de divers partenaires à appuyer le projet
5. Qualité du pain et valeur nutritionnelle certifiée

2.4. Menaces

1. Occupation de l'espace médiatique par les partis politiques
2. Lenteurs du début de fabrication du pain
3. Habitude des consommateurs à utiliser le pain à base de farine de blé

3. Objectifs de communication

3.1. Objectif global

Engager des actions de communication et de visibilité pour placer le projet d'incorporation des céréales dans le pain et les produits boulangers au centre des projets de développement économique et agricole et promouvoir la consommation du pain à base de céréales locales dans les ménages sénégalais.

3.2. Objectifs spécifiques

- Objectif spécifique 1 (NOTORIETE): Faire connaître le projet de valorisation des céréales locales (les acteurs impliqués, les principes de collaboration, l'accompagnement technique par l'ITA, etc.) et affirmer sa crédibilité auprès des consommateurs, des décideurs, des médias, ainsi que du grand public ;
- Objectif spécifique 2 (APPRECIATION) : Mener des actions susceptibles d'être évaluées et appréciées par les divers publics en faisant la promotion des produits découlant du projet (maïs, mil, farine transformé, pain) et de la collaboration entre les différentes composantes ;
- Objectif spécifique 3 (MOBILISATION) : Mener des actions de plaidoyer pour assurer un appui pour un passage à l'échelle du projet pilote.

4. Stratégie générale de communication

4.1. Toutes les activités conduites seront conformes aux directives de la stratégie de communication et de visibilité élaborée par LES STRUCTURES QUI PORTENT LE PROJET.

4.1.1. La stratégie de communication visera à maximiser la visibilité des activités et des résultats du projet suivant 3 axes stratégiques :

- Marketing des produits issus du projet
- Communication pour le marketing sociale ;
- Communication axée sur les résultats pour rendre visible les réalisations du projet et favoriser leur capitalisation ;
- Communication événementielle et de masse.

4.2. Les différents canaux de communication

- Édition (plaquette, teaser, newsletter...)
- Média (annonce presse, relations presse...)
- Hors média (PLV, mailing, annonces, packaging-design...)
- Web (site web, échanges, marketing viral, e-mailing...)
- Multimédias (cd-rom, vidéo,...)
- Canaux de communication des OP
- Activités événementielles (journées d'informations et de promotion, atelier d'information...)
- Vente
- Jeux concours (sponsorisés par les Boulangers et les Transformateurs)

5. Publics

- Les consommateurs aussi bien ruraux que citadins ;
- Les exploitations familiales agricoles, notamment celles productrices de céréales

- Les transformateurs de céréales locales ;
- Les boulangers ;
- Les leaders d'opinion ;
- Les autorités administratives et locales ;
- Les banques et institutions de micro finance ;
- Les établissements de formation ;
- Les représentants des médias, à travers lesquels on peut rejoindre le « grand public » ;
- Les partenaires techniques et financiers ;
- Etablissement Sanitaires (Hôpitaux et Cliniques etc.)
- L'armée
- Le grand public lui-même.
- Les jeunes

5.1. Publics Cibles

Publics retenus comme étant prioritaires par l'organisation / pour l'activité.

- Les consommateurs
- Les jeunes
- Les banques et institutions de micro finance ;
- Les représentants des médias ;
- Les partenaires techniques et financiers potentiels susceptibles d'appuyer le projet
- les ministères et services de l'Etat impliqués dans la valorisation des céréales locales
- Les exploitations familiales agricoles et les leaders de leurs organisations (hommes et femmes) ;
- Parlements (Assemblée, Sénat)
- Les autorités administratives et les leaders d'opinion (religieux, politiciens de toutes les allégeances, enseignants, artistes, etc.) ;
- Etablissement Sanitaires (Hôpitaux et Cliniques etc..)
- L'armée

6. L'axe de communication

Description de l'axe central de la communication, celui autour duquel s'articulent les différentes stratégies, duquel découlent les messages clés.

L'incorporation des céréales locales dans le pain fait suite à une collaboration entre les organisations de producteurs, les transformateurs de céréales locales et les boulangers. Tout au long du processus un contrôle de qualité est effectué par des laboratoires autonomes comme l'ITA et l'Université. Le pain produit est ainsi de très haute qualité nutritionnelle gustative avec un respect strict des normes d'hygiène.

Le projet pilote, s'il est diffusé à grande échelle, contribuera au développement socio-économique du Sénégal.

7. Objectifs, stratégies, moyens, Cibles, calendrier, Indicateurs, Objectifs et résultats

7.1. Objectif Spécifique (NOTORIETE) 1 :

Faire connaître le projet de valorisation des céréales locales à travers la panification et montrer son potentiel de contribution à la sécurité alimentaire au professionnalisme et à la productivité des acteurs des segments concernés et à la santé publique.

7.1.1. Stratégie 1 : LeS ACTEURS DU PROJET RENDENT VISIBLE LE MONTAGE INSTITUTIONNEL ET LES LIENS ENTRE ACTEURS DE LA CHAINE.

Moyens	Public cible	Calendrier	Indicateur	Objectif
Affiches du projet (arrangement institutionnel, liens entre parties prenantes)	<ul style="list-style-type: none">- Grand public- Consommateurs- services techniques- PTF- parlement	Confection et impression début décembre 2011	Au moins une affiche est mise en évidence dans les boulangeries, les services techniques, les PTF et les sièges des acteurs du projet	Le potentiel de contribution du projet à la sécurité alimentaire et à la productivité et les liens entre les parties prenantes sont présentés à travers les affiches
Dépliants de présentation	<ul style="list-style-type: none">- Grand public	Confection et impression début	Un feuillet de présentation du	

du projet	<ul style="list-style-type: none"> - Consommateurs - Médias - PTF - services techniques - Parlement 	décembre 2011	projet est disponible lors des événements publics	
Animation de la page Web réservée au projet	<ul style="list-style-type: none"> - Hommes et femmes des EF et leaders des OP - Leaders d'opinion - Médias - PTF - services techniques et PTF 	Continu, à compter du début du projet	Nombre de mises à jour de la page Web réservée au projet	Le projet élargit sa visibilité à tous les visiteurs potentiels du site

7.2. Objectif spécifique (APPRECIATION)

Mener des actions susceptibles d'être évaluées et appréciées par les divers publics et faisant la promotion du pain à base de céréales locales.

7.2.1. Stratégie 2 : obtenir la collaboration des medias, des leaders d'opinion pour maximiser la diffusion d'informations susceptibles d'améliorer la connaissance du pain composé de céréales locales

Moyens	Public cible	Calendrier	Indicateur	Objectif
Entrevues ou émissions sur le montage du projet et la fabrication du pain	<ul style="list-style-type: none"> - Grand public - consommateurs - Médias 	Dès le début de la production du pain	Nombre d'entrevues obtenues et/ou d'émissions réalisées	Faire connaître le pain à base de céréales locales au grand public

Journées de dégustation et de promotion du pain	<ul style="list-style-type: none"> - Grand public - consommateurs - Médias 	Dès le début de la production du pain	Nombre d'entrevues obtenues et/ou d'émissions réalisées	Sensibilisation/plaidoyer la consommation du pain à base de céréales locales
Publi-reportage tv	<ul style="list-style-type: none"> - Grand public - consommateurs - Leaders d'opinion - Médias 	Octobre et novembre 2011 et ultérieurement	Nombre d'entrevues obtenues et/ou d'émissions réalisées	Information/Sensibilisation/plaidoyer Sur la chaîne des valeurs des céréales locales, le projet de valorisation et les avantages économiques et nutritionnels du pain à base de céréales locales
Conférence de presse pour la présentation du projet et du pain	<ul style="list-style-type: none"> - Grand public - Consommateurs - Hommes et femmes des EF et leaders des OP - Leaders d'opinion - Médias - PTF 	Dès le début de la production du pain	Nombre d'articles et de reportages de presse publiés ou diffusés	Informers sur les qualités du pain à base de céréales locales et sur sa disponibilité
Formation des boulangers aux techniques de vente	<ul style="list-style-type: none"> - FNBS 	Dès le début de la production du pain	nombre de vendeurs	permettre aux vendeurs des boulangeries de connaître les différents avantages du pain de de l'expliquer aux clients
Participation aux foires	<ul style="list-style-type: none"> - Consommateurs Et grand public 	A définir	Nombre de pain Vendu, de lots gagnés	Permettre au grand public de connaître le pain ainsi que les lieux de vente

7.3. Objectif spécifique (MOBILISATION) 3 :

Mener des actions de plaidoyer sur des thèmes porteurs identifiés comme susceptibles de promouvoir le projet et d'assurer sa continuité

7.3.1. **Stratégie 3 : démontrer la viabilité du projet et mener un plaidoyer pour son passage à l'échelle**

Moyens	Public cible	Calendrier	Indicateur	Objectif
Journées portes ouvertes	<ul style="list-style-type: none"> - Leaders d'opinion - Autorité administrative s et locales - Banques et IMF - Médias nationaux et régionaux - Grand public - PTF - Parlement 	Au début et à mi-parcours du projet	<ul style="list-style-type: none"> - Présences effectives au Forum des groupes cibles - Couverture médiatique 	Sensibiliser les populations pour une meilleure prise consommation du pain et les décideurs pour continuer le projet pilote
Séances de dégustation	<ul style="list-style-type: none"> - Leaders d'opinion - Autorité administrative s et locales - Elèves 	Dès le début de la production du pain	<ul style="list-style-type: none"> - 5 séances de dégustations organisées 	Faire connaître et apprécier le pain à base de céréales locales aux consommateurs jeunes et aux décideurs

Messages formulés de façon à provoquer un changement d'attitude ou de comportement, à attirer l'attention. Il est clair, séduisant, facile à retenir, provoque l'action. Il est décliné en fonction des publics auxquels il est destiné et des supports qui le véhiculent.

Objectif spécifique 1 (notoriété) :

Les différents acteurs de la filière des céréales locales (producteurs de mil et de maïs, transformateurs, boulangers, instituts de recherches agricoles) se sont engagés à travailler ensemble pour fournir aux consommateurs sénégalais un pain à base de céréales locales de qualité et à un coût intéressant.

Objectif spécifique 2 (appréciation) :

Le pain à base de céréales locales possède des qualités gustatives et nutritionnelles et sa fabrication répond à des normes d'hygiène certifiées par des laboratoires indépendants

Objectif spécifique 3 (mobilisation) :

Le projet de valorisation des céréales locales par l'incorporation de céréales locales dans le pain et les produits boulangers regroupe tous les acteurs de la filière céréales locale et présente un potentiel pour contribuer au développement agricole et économique du Sénégal.

Annexe 1 – Budget

Description moyens	Quantité	Coût unit.	Coût total
Produits de présentation du projet			
Plaquette de présentation du projet	1000	1200	1 200 000
Dépliants de présentation du projet	1000	600	600 000
Affiches de présentation du projet	600	8000	4 800 000
Impression Tshirt	500 pour adulte 1000 pour enfants	1500	2 250 000
Affichage	100	150 000	15 000 000
Sous total			23 850 000
Médiatisation			
Visite de presse/conférence de presse	2	500 000	1 000 000
Emissions radio/tv	5	400 000	2 000 000
Publi-reportage tv + diffusion	1	5 000 000	5 000 000
Insertion web	200	30 000	6 000 000
Sous total			14 000 000
Marketing et vente			
Formation des boulangers en marketing et technique de vente	500		10 000 000
Conception et diffusion Publicité télé	1	500 000	500 000
diffusion Publicité télé	300	100 000	30 000 000
Conception Publicité radio	2	150 000	300 000
diffusion Publicité télé	500	50 000	25 000 000
Sous total			65 800 000
Activités évènementielles et de plaidoyer			
Journées de promotion (10 régions) suivi de débats	10	500 000	5 000 000
Journées de dégustation et de promotion du pain à Dakar	2	600 000	1 200 000
Journées de dégustation dans les écoles et instituts de formation	10	300 000	3 000 000
Atelier bilan + Journée portes ouvertes	2	3 000 000	6 000 000
Séances de dégustation Destinées aux autorités (décideurs)	3	500 000	1 500 000

et PTF suivi de débats			
Dégustation du pain dans les boulangeries	50	100 000	5 000 000
Sous total			21 700 000
TOTAL			125 350 000

Annexe 2 – Évaluation du plan de communication et de sa mise en œuvre

L'évaluation se fera à 2 niveaux :

- Une évaluation in itinere qui permettra de faire le point et de réorienter, au besoin, les activités suivantes.
- Une évaluation finale qui interviendra à la fin de l'exécution du plan de communication pour laissera une trace des leçons apprises, des bonnes et moins bonnes pratiques, des dépassements en termes de budget et de calendrier s'il y a lieu.

On peut, à cet effet, répondre dans cette section aux questions suivantes :

Le mandat du plan de communication a-t-il été réalisé ?

Les objectifs ont-ils été atteints ?

Utiliser le tableau de suivi : objectifs / indicateurs / résultat pour faire une première évaluation

On peut compléter avec des sondages et groupes de discussion auprès d'un échantillon des publics-cibles pour évaluer l'atteinte des objectifs :

- Les objectifs ont-ils été atteints ?
- L'axe de communication a-t-il été perçu par la cible ?
- Les stratégies ont-elles été efficaces ?
- Les techniques et moyens ont-ils pu être mis en œuvre ? Ont-ils été efficaces ?
- Les messages ont-ils été compris ?
- Le budget et le calendrier ont-ils été respectés ?

ANNEXE I A – FICHE D'IDENTIFICATION DE PROJET

1. TITRE DU PROJET :

2. TYPE DE PROJET (*diffusion de technologies,*) :

Diffusion de l'incorporation des farines de céréales locales (mil, maïs sorgho) dans la panification et les viennoiseries

3. NOM DU COORDONNATEUR DE L'EQUIPE :

OUSMANE NDIAYE

4. STRUCTURE DE TUTELLE DU COORDONNATEUR DE L'EQUIPE :

ASPRODEB

5. INSTITUTIONS PARTICIPANTES :

INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

FEDERATION NATIONALE DES BOULANGERS DU SENEGAL

FEDERATION NATIONALE DES GROUPEMENTS DE PROMOTION FEMININES

6. COUT DU PROJET : 2 436 287 000 FRANCS CFA

- CONTRIBUTION DU FONDS : 1 647 943 000 FRANCS CFA

7. DUREE : 05 ANS

ANNEXE IB - Fiche de Renseignements Administratifs

(Une page par partenaire)

1. NOM DE L'ORGANISATION PARTICIPANTE : FNGPF

2. TYPE D'ORGANISATION (COCHER LA CASE CORRESPONDANTE)

Université	Institut de Recherche	Institut d'enseignement	ONG	Industrie	Autre (à spécifier)
					OP

3. COORDONNEES DE L'ORGANISATION

- Adresse : Liberté 5
- Téléphone : 33 867 05 73
- Télécopie : 33 867 05 73
- Adresse électronique : fngpf1@orange.sn

4. NOM DU RESPONSABLE DU PROJET DANS LA STRUCTURE PARTICIPANTE : BOUSSO NGOM

5. TITRE : 1ERE VICE-PRESIDENTE

6. MONTANT DE LA CONTRIBUTION DEMANDEE PAR LA STRUCTURE AU FNRAA (EN FRANCS CFA) : 27 250 000 F CFA

Je déclare que les renseignements fournis ci-dessus sont conformes et que (*Nom de l'organisation en toutes lettres*) marque son accord pour participer à l'exécution du projet : (*intitulé du projet*).

Personne autorisée à signer
Nom

Position dans l'organisation

Date

Signature

7. Nom de l'organisation participante : ITA

8. Type d'organisation (Cocher la case correspondante)

Université	Institut de Recherche	Institut d'enseignement	ONG	Industrie	Autre (à spécifier)
	X				

9. Coordonnées de l'organisation

- Adresse : Route des pères maristes BP 27 65 RP
- Téléphone : 33 859 07 07
- Télécopie : 33 832 82 95
- Adresse électronique : ita@ita.sn

10. Nom du Responsable du projet dans la structure participante : Ndeye Sèye Doumbia

11. TITRE : Directrices des relations Extérieures

12. Montant de la contribution demandée par la structure au FNRAA (en Francs CFA) :

Je déclare que les renseignements fournis ci-dessus sont conformes et que (*Nom de l'organisation en toutes lettres*) marque son accord pour participer à l'exécution du projet : (*intitulé du projet*).

Personne autorisée à signer

Position dans l'organisation

Nom

Date

Signature

Annexe IB - Fiche de Renseignements Administratifs
(Une page par partenaire)

13. Nom de l'organisation participante : FNBS

14. Type d'organisation (Cocher la case correspondante)

Université	Institut de Recherche	Institut d'enseignement	ONG	Industrie	Autre (à spécifier)
					association

15. Coordonnées de l'organisation

- Adresse : Nord Foire Lot 90-91 en face supermarché Citydia
- Téléphone : 33 820 43 59
- Télécopie : 33 820 43 01
- Adresse électronique : boulangerieausenenegal.org

16. Nom du Responsable du projet dans la structure participante : Amadou Gaye

17. TITRE : Président

18. Montant de la contribution demandée par la structure au FNRAA (en Francs CFA) : 375 000 000 F CFA

Je déclare que les renseignements fournis ci-dessus sont conformes et que (Nom de l'organisation en toutes lettres) marque son accord pour participer à l'exécution du projet : (intitulé du projet).

Personne autorisée à signer
Nom

Position dans l'organisation

Date

Signature

Annexe I C

Formulaire de sélection environnementale des projets de Développement et Diffusion de technologies

Le présent formulaire de sélection a été conçu pour aider dans la sélection initiale des projets du devant être exécutés sur le terrain (vulgarisation/diffusion). Le formulaire a été conçu pour mettre les informations entre les mains des exécutants (OP) et des agences d'exécution afin que les impacts environnementaux et sociaux et les mesures d'atténuation y relatives, s'il y en a, soient identifiés et/ou que les exigences en vue d'une analyse environnementale plus poussée soient déterminées.

PARTIE A : Brève description du projet agricole proposé

Fournir les informations sur (i) le projet proposé (superficie, terrain nécessaire, taille approximative de la surface totale à occuper) ; (ii) les actions nécessaires pendant la mise en œuvre des activités et l'exploitation du projet.

Partie B: Brève description de la situation environnementale et identification des impacts environnementaux et sociaux

1. L'environnement naturel

(a) Décrire la formation du sol, la topographie, la végétation de l'endroit/adjacente à la zone d'exécution du projet agricole _____

(b) Faire une estimation et indiquer la végétation qui pourrait être dégagée _____

(c) Y a-t-il des zones sensibles sur le plan environnemental ou des espèces menacées d'extinction

2. Écologie des rivières et des lacs

Y a-t-il une possibilité que, du fait de l'exécution et de l'exploitation de l'activité agricole, l'écologie des rivières ou des lacs pourra être affectée négativement. Oui _____ Non x _____

3. Aires protégées

La zone se trouvant autour du site du projet se trouve-t-elle à l'intérieur ou est-elle adjacente à des aires protégées quelconques tracées par le gouvernement (parc national, réserve nationale, site d'héritage mondial, etc.)? Oui _____ Non x _____

Si l'exécution/mise en service s'effectuent en dehors d'une aire protégée (ou dans ses environs), sont-elle susceptible d'affecter négativement l'écologie de l'aire protégée (exemple : interférence les routes de migration de mammifères ou d'oiseaux)? Oui _____ Non x _____

4. Géologie et sols

Y a-t-il des zones de possible instabilité géologique ou du sol (prédisposition à l'érosion, aux glissements de terrains, à l'affaissement)? Oui _____ Non x _____

5. Paysage/esthétique

Y a-t-il possibilité que les travaux affectent négativement l'aspect esthétique du paysage local? Oui _____ Non x _____

6. Site historique, archéologique ou d'héritage culturel. Sur la base des sources disponibles, des consultations avec les autorités locales, des connaissances et/ou observations locales, le projet pourrait-il altérer des sites historiques, archéologiques ou d'héritage culture ou faudrait-il faire des fouilles tout près ? Oui _____ Non x _____

7. Compensation et ou acquisition des terres

L'acquisition de terres ou la perte, le déni ou la restriction d'accès au terrain ou aux autres ressources économiques seront-ils le fait du projet concerné? Oui _____ Non x _____

8. Perte de récoltes, arbres fruitiers, et infrastructures domestiques

Le projet concerné provoquera –t-il la perte permanente ou temporaire de récoltes, arbres fruitiers, ou infrastructures domestiques ? Oui _____ Non x _____

9. Pollution par bruit pendant l'exécution et la mise en œuvre du projet

Le niveau de bruit pendant la mise en œuvre du projet concerné va-t-il dépasser les limites de bruit acceptables? Oui _____ Non x _____

10. Déchets solides ou liquides

L'activité concernée va-t-elle générer des déchets solides ou liquides? Oui _____ Non x Si "Oui", le projet dispose-t-il d'un plan pour leur ramassage et leur évacuation? Oui _____ Non _____

11. Consultation du public

Lors de la préparation et la mise en œuvre du projet, la consultation et la participation du public ont-elles été recherchées? Oui Non Si "Oui", décrire brièvement les mesures qui ont été prises à cet effet.

Le projet est une réponse à la demande des acteurs de la chaîne de valeur céréales locales qui se sont retrouvés suite à la mise en œuvre du projet pilote de valorisation des céréales en panification pour proposer le présent projet. Parmi ces acteurs, la FNBS, l'ITA et les GDP sont des partenaires du projet. Les transformateurs du projet pilote sont des bénéficiaires.

Partie C : Mesures d'atténuation

Pour toutes les réponses « Oui », les PFES, en consultation avec les institutions techniques locales, en particulier celles qui sont chargées de l'environnement, devraient décrire brièvement les mesures prises à cet effet.

Partie D : Classification du projet et travail environnemental

Projet de type : A B C X

Travail environnemental nécessaire :

Pas de travail environnemental simple mise en œuvre de mesures sur la santé et l'hygiène lors de l'utilisation des équipements.

Simple mesures de mitigation

Etude d'Impact Environnemental