

BURKINA FASO

La Patrie ou la Mort, nous Vaincrons !

**MINISTERE DES ENSEIGNEMENTS SECONDAIRE, SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
(M.E.S.S.R.S.)**

Université de Ouagadougou

**FACULTE DES LANGUES, DES LETTRES, DES ARTS,
DES SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES.
(FLASHS)**

**DEPARTEMENT DE GEOGRAPHIE
OPTION : GEOGRAPHIE URBAINE**

MEMOIRE DE MAITRISE

Thème :

**LES GRANDS MOULINS DU BURKINA
DANS LE PROCESSUS DE VALORISATION
DES RESSOURCES LOCALES**

Présenté et soutenu par :

HEMA Bakary

DEDICACE

Je dédie ce document à :

- La mémoire de mon père ;
- Ma mère ;
- Mes frères et mes soeurs ;
- Mes oncles ;
- Tous mes parents :

Qu'ils trouvent ici la récompense de leurs multiples efforts.

AVANT-PROPOS

Le développement économique de type moderne peut se mesurer à travers le degré d'industrialisation. Un pays est dit développé, lorsque celui-ci est industrialisé. A cet effet, NEHRU disait : "il n'y a pas de pays développés et de pays sous-développés, il y a des pays qui sont industrialisés et des pays qui ne le sont pas".¹

L'industrialisation suppose un processus global de transformation du système économique, politique, social et culturel d'un pays. Au Burkina Faso comme dans bien de pays Africains, le volet "industrialisation" avait été occulté par le colonisateur qui, faisait de ce pays un producteur de matières premières (coton) pour les industries de la métropole (France). Ce n'est qu'après l'indépendance politique de 1960 que le Burkina a entrepris d'appuyer ses plans de développement par la création d'industries embrassant les principaux domaines de l'activité économique, notamment l'agro-pastoral.

L'implantation des sociétés comme la Société des Fibres et des Textiles (SOFITEX), la Société de fabrication des pagens du Faso (FASO FANI), les Grands Moulins du Burkina (GMB), etc, a pour but la transformation des ressources nationales. Parmi ces entreprises, nous avons accordé une attention particulière aux activités des G.M.B, société qui transforme les céréales en produits finis de consommation, principaux aliments de la population burkinabè. Nous pensons que notre étude sur les G.M.B pourra apporter un plus à la compréhension des difficultés d'industrialisation d'un pays sous-développé comme le Burkina, souffrant de surcroît de son enclavement.

¹ NEHRU dans "l'Afrique industrielle" de Pierre CHAULEUR, G.P. MAISONNEUSE et LAROSE. Paris 1979. p.13.

REMERCIEMENTS

Nous ne saurons entamer la rédaction de ce mémoire sans manifester notre reconnaissance à l'endroit d'un certain nombre de personnalités qui par leurs diverses interventions, nous ont été d'un apport inestimable dans le bon déroulement du travail.

Nos remerciements s'adressent plus particulièrement à :

- Monsieur Georges COMPAORE, notre Directeur de Mémoire, pour sa constante disponibilité à notre égard et ses prises de positions décisives quant à la perfection du travail ;

- Monsieur A. Joseph SOMBIE, Directeur Général des Grands Moulins du Burkina ainsi qu'à tous les travailleurs des GMB qui, se sont montrés compréhensibles et disposés à nous fournir les informations que nous leur demandions ;

- L'ensemble du corps enseignant du Département de Géographie pour la formation qu'il nous a dispensé durant nos années d'études supérieures ;

- Nos amis et collègues de classe.

Notre reconnaissance s'adresse aussi au Cabinet BAMIG, notamment à son Directeur Général Monsieur Luc Joseph TRAORE qui a permis l'édition de ce mémoire.

Nous accordons également une attention pleine de sympathie à toutes les personnes dont les noms ne figurent pas ici et qui, par leur soutien matériel et/ou moral, nous ont permis de mener notre travail jusqu'à sa finalisation. Qu'elles nous excusent et que chacune d'elles trouve dans ce mémoire, l'expression de notre profonde gratitude.

RESUME

Le phénomène d'industrialisation du Burkina Faso a conduit à la création d'industries légères, dont certaines se distinguent dans la valorisation des ressources agricoles. Les Grands Moulins du Burkina, l'une de ces industries de valorisation, fabriquent des produits boulangers et divers autres produits à base de blé et des céréales locales. Implantée dans une région dont les conditions agro-climatiques conviennent au développement de l'agriculture, l'industrie meunière du Burkina s'est donnée pour mission de couvrir les besoins nationaux en farine de froment, aliment de plus en plus consommé dans les villes et même dans les zones rurales. L'impact des GMB sur le développement national s'apprécie par la prolifération des boulangeries dans les villes, signe d'un accroissement de la consommation du pain de froment par la population. Cela s'est concrétisé par une forte demande de froment, entraînant l'installation aux GMB d'un deuxième moulin à blé et à maïs, accroissant ainsi la capacité de mouture de l'usine.

Si la fabrication d'aliments à base de maïs aux GMB est une action salubre, force est de constater que leur adoption par les ménages prendrait du temps, tant qu'ils ne seront pas de leurs habitudes de consommation et que les prix demeureront exorbitants. Une production industrielle de masse suppose l'existence de sources d'approvisionnement permanentes en céréales et un marché d'écoulement des produits fabriqués, important et régulier. Dans le cas des brisures et des semoules des GMB, seules les brasseries font des achats appréciables. L'immense majorité de la population ignore leur existence, du fait des faibles quantités produites et surtout des prix inaccessibles par les couches démunies. En toute évidence, les produits de la Minoterie sont quand même chers par rapport à ceux des pays voisins.

L'industrie meunière gagnerait à s'adapter aux nouvelles données de l'économie nationale et internationale marquée par une récession généralisée et une révision des politiques de développement avec la substitution progressive du secteur privé à l'entreprise publique. Afin de se conformer à la logique économique qui se dessine, la Meunerie devrait réexaminer tout son système de production qui s'avère coûteux, consolidant par là sa place sur le marché national et pourquoi pas envisager une présence remarquable dans la sous-région !

Mots-clés : Burkina Faso, Banfora, Grands Moulins du Burkina, processus de valorisation, ressources locales.

*Céréales - industrialisation - activité
urbaine - approvisionnement en produits
vivriers.*

SOMMAIRE

<u>Titres</u>	<u>Pages</u>
DEDICACE	1
AVANT-PROPOS	2
REMERCIEMENTS	3
RESUME ET MOTS CLES	4
TABLE DES MATIERES	5
INTRODUCTION	9
PREMIERE PARTIE : <u>LES CONDITIONS D'IMPLANTATION</u> <u>DES GMB A BANFORA</u>	11
CHAPITRE I : LES FACTEURS GEOGRAPHIQUES ET HUMAINS ...	13
I - La situation géographique de la province de la Comoé	13
II - Le milieu naturel.....	15
A - Le climat et l'hydrographie.....	15
1 - Le climat	15
2 - Le régime hydrographique	17
B - Les sols	18
III - La population	18
CHAPITRE II : LES POTENTIALITES AGRO-INDUSTRIELLES DE LA PROVINCE DE LA COMOE	21
I - Les ressources agro-pastorales.....	21
A - La production agricole	21
1 - Les cultures vivrières et de rente	21
2 - Les cultures industrielles	23
3 - La production fruitière	24
B - L'élevage	25
II - La politique nationale de valorisation	26
des ressources locales	

CHAPITRE III : APPROVISIONNEMENT DES GMB EN MATIERES PREMIERES CEREALIERES	30
I - L'approvisionnement en blé	30
A - L'Europe et l'Amérique du Nord	30
1 - Les pays fournisseurs et donateurs	30
2 - Les modalités d'achat du blé	32
3 - Le transport	34
B - Le Sourou et la vallée du Kou	36
II - L'origine du maïs	37
 DEUXIEME PARTIE : <u>LA VALORISATION DU BLE</u> <u>ET DES CEREALES LOCALES</u>	 38
CHAPITRE I : LE PROCESSUS DE TRANSFORMATION DES CEREALES	40
I - Le nettoyage et le conditionnement	40
II - La mouture du blé	40
A - Le mécanisme de mouture	40
B - Les farines	41
C - Les issues	41
III - La fabrication du kribisi et du gritz	42
A - Le dégermage et le concassage du maïs	42
B - La production du kribisi	42
C - La production du gritz	44
 CHAPITRE II : LE MARCHÉ DES PRODUITS GMB	 46
I - La politique des prix	46
A - Les produits finis	46
B - Les sous-produits	49
C - La promotion des produits	50
II - Les marchés consommateurs	51
A - Les circuits de commercialisation	51
B - Les quantités vendues	52
C - La clientèle	59
III - Le rayonnement des GMB	61

TROISIEME PARTIE : <u>L'AVENIR DES INDUSTRIES</u>	
<u>DE VALORISATION : LES GMB</u>	64
CHAPITRE I : LES LIMITES DE LA VALORISATION	
DES CEREALES LOCALES	66
I - Les contraintes d'ordres technique et organisationnel	66
A - Les exigences qualitatives de l'industrie ..	66
B - L'organisation de la campagne de commercialisation des céréales	66
II - L'étroitesse du marché industriel	67
A - La méconnaissance des produits dérivés du maïs	67
B - Les prix et les habitudes alimentaires	67
C - Les aliments d'élevage	68
III - La prédominance de l'élevage traditionnel ...	68
CHAPITRE II : LES EFFETS INDUITS DE L'INDUSTRIE MEUNIERE	
AU BURKINA FASO	71
I - Le développement de l'industrie boulangère	71
II - Le rôle des GMB dans l'économie nationale	74
A - Les emplois urbains	75
B - Les charges d'exploitation	77
1 - Les salaires et les impôts	77
2 - La contribution des GMB au développement de la ville de Banfora	78
C - Le domaine du monde rural	78
D - Les rapports interindustriels	79
CHAPITRE III : LES PERSPECTIVES DES GMB	
DANS L'ENVIRONNEMENT INDUSTRIEL NATIONAL ...	81
I - L'assainissement de la gestion de l'entreprise	81
A - La réduction du coût de production	81
B - La volonté de monopole du marché boulanger	82
II - L'avenir des céréales locales	82
A - La révision des prix des produits fabriqués	83
B - Le cas du blé local	84

CONCLUSION GENERALE	85
ANNEXES	87
ANNEXE I : Questionnaire aux commerçants	88
ANNEXE II : Questionnaire aux consommateurs	91
ANNEXE III : Questionnaire aux responsables des boulangeries	94
ANNEXE IV : Structure homologuée du prix de revient du blé	95
ANNEXE V : Prix de revient rendu usine d'une tonne de blé dédouané (en francs CFA)	96
ANNEXE VI : Historique des GMB	97
TABLE DES TABLEAUX	98
TABLE DES FIGURES	100
TABLE DES SCHEMAS	100
BIBLIOGRAPHIE	101

INTRODUCTION

Dans le cadre de la promotion des ressources agricoles, le Burkina Faso a entrepris la création d'industries de valorisation des ressources nationales. Ces industries doivent être des supports à la politique nationale d'auto-suffisance alimentaire prônée par les différents plans de développement économique et social. Des unités industrielles telles que la Société Sucrière de la Comoé (SO.SU.CO), BURKINA PAT (fabrication des pâtes alimentaires), les Grands Moulins du Burkina (G.M.B), etc, furent alors créées à cet effet. Elles fabriquent des produits alimentaires jusque-là importés. En plus de la main-d'oeuvre qu'elles emploient, ces industries permettent au Burkina Faso de réduire le volume de ses importations alimentaires.

Le secteur de l'industrie agro-alimentaire céréalière fait l'objet d'une attention particulière de la part des responsables politiques pour plusieurs raisons : d'abord parce que les céréales forment plus de 80% des productions et constituent la base de l'alimentation burkinabè. Elles contribuent à concurrence de 70% à la ration alimentaire estimée à 190kg² par an et par habitant. Ensuite, la production céréalière suffit à peine aux besoins de la population. Les importations et l'aide alimentaire se composent essentiellement de denrées comme le blé et le riz. La création d'industries de valorisation peut stimuler la production, donc contribuer au développement de la céréaliculture. Les industries créées sont des débouchés pour les produits agricoles. Elles bénéficient d'un allègement de leurs taxes fiscales. En outre, l'Etat leur accorde des subventions devant leur permettre d'accroître leurs activités et de faire face aux déficits de gestion.

Cependant l'insuffisance quantitative et même qualitative des productions céréalières nationales freine la politique de valorisation prônée par l'Etat. Le Burkina dispose-t-il des moyens adéquats pour la promotion des céréales ? Y a-t-il des concordances entre la politique étatique et les objectifs de rentabilité industrielle ? A qui profite les produits industriels céréaliers ?

Toutes ces questions pratiques nous ont conduit à porter notre étude sur le cas des Grands Moulins du Burkina. La Meunerie est l'une des unités industrielles pouvant contribuer à la réalisation de la politique nationale d'auto-suffisance alimentaire. Elle est créée pour satisfaire les besoins nationaux des produits boulangers et divers. Simultanément, elle doit transformer des céréales comme le sorgho et le maïs en produits finis de consommation. La Minoterie est la plus grande industrie de transformation des céréales. La consommation du pain de froment est en croissance tant dans les villes qu'en campagnes.

² Dans l'estimation des besoins alimentaires, le Burkina faso a adopté les normes internationales (F.A.O) qui sont de 190kg d'aliments par an et par habitant.

A travers l'étude du cas des G.M.B., nous voulons apporter notre modeste contribution à la compréhension des problèmes de valorisation des ressources nationales. Nous ne prétendons pas apporter des solutions miracles à ces problèmes. Nous sommes conscients que ce travail comporte certainement des lacunes. Notre profil ne nous a pas permis d'approfondir peut-être certains aspects relevant du domaine purement économique.

Le travail s'articule sur trois parties :
La première partie traite des conditions d'implantation des Grands Moulins du Burkina à Banfora. Dans la deuxième partie, nous analysons les mécanismes de transformation des céréales aux GMB, ainsi que la vente des produits industriels. Enfin, dans la troisième partie nous étudions les difficultés et les perspectives de l'industrie meunière dans l'environnement économique national et sous-régional.

Pour parvenir à notre objectif, nous avons adopté la démarche suivante.

Nos travaux de recherche se sont déroulés en trois phases successives : la recherche bibliographique, les enquêtes et le dépouillement suivi de la rédaction.

La recherche bibliographique consistait à exploiter les documents se rapportant directement ou indirectement à l'objet de l'étude. L'élaboration des fiches d'enquêtes, l'assemblage des statistiques agricoles et industrielles ont été effectués au cours de la documentation. Ces données sont des informations préliminaires pour notre étude.

Les enquêtes se sont déroulées durant les mois de février, mars, avril et mai 1992 à Banfora et à Bobo-Dioulasso. En juillet et août de la même année, elles se sont poursuivies à Ouagadougou. Un questionnaire comportant plusieurs volets était utilisé. Du volet "production industrielle" aux volets relatifs à la vente et à la consommation des produits, nous avons recueilli les avis des différents agents de la chaîne industrielle. Les responsables de la Minoterie et les ouvriers de l'usine ont été interviewés sur le fonctionnement de la Société et sur la qualité des produits vendus. Des commerçants, des boulangers et des ménages ont répondu aux questions se rapportant à la qualité, à la quantité et aux prix des produits achetés ou consommés.

Concernant les commerçants, les boulangers et les ménages, nous avons mené une enquête sur la base d'un échantillon préétabli par nous-mêmes. Le système du hasard a été utilisé pour les enquêtes à l'échantillonnage. Le dépouillement des fiches a été manuel,

Au cours du travail, nous avons été confronté à quelques difficultés tels les rendez-vous que n'honoraient pas les dirigeants de la Société, leur méfiance quant aux questions relatives au traitement des travailleurs. A cela, il faut ajouter le fait que certains commerçants et boulangers nous soupçonnant d'être d'éventuels agents de recouvrement d'impôts, fuyaient les entretiens. Mais après maintes explications, nous avons réussi à les convaincre du bien fondé de notre étude. Ainsi nous avons comblé le manque de confiance, nous les avons décrispés, ce qui nous a permis d'avoir des renseignements objectifs.

PREMIERE PARTIE : LES CONDITIONS D'IMPLANTATION DES GMB A BANFORA

L'implantation des Grands Moulins du Burkina à Banfora obéit à plusieurs conditions plus ou moins favorables les unes que les autres.

Dans notre étude, nous retenons les facteurs géographiques et les potentialités agro-industrielles de la région. La ville de Banfora, de par sa proximité du port d'Abidjan par rapport aux autres villes du Burkina, offre de préférence de bonnes conditions pour abriter l'industrie meunière.

CHAPITRE I : LES FACTEURS GEOGRAPHIQUES ET HUMAINS

Situé au coeur de l'Afrique Occidentale, le Burkina Faso est un pays sahélien enclavé. L'implantation industrielle doit prendre en compte l'enclavement du pays. Les localités desservies par les grands axes internationaux de communication abriteront de préférence les industries consommant beaucoup de matières importées.

D'autre part, la disponibilité en ressources hydriques est un atout pour les sociétés grosses consommatrices d'eau comme les G.M.B et la SO.SU.CO. Il en est de même pour le développement de l'agriculture.

I - La situation géographique de la province de la Comoé (fig. N°1)

La province de la Comoé est située au Sud-Ouest du Burkina Faso et couvre une superficie de 18.393km². Elle fait frontière dans ses parties Nord, Nord-Ouest et Nord-Est avec les provinces du Houet, du Kéné Dougou et de la Bougouriba. A l'Est, la province de la Comoé est limitée par celle du Poni, au Sud et Sud-Ouest par les républiques de Côte-d'Ivoire et du Mali. Cette situation fait d'elle une zone de contact entre les peuples ivoirien, malien et burkinabè.

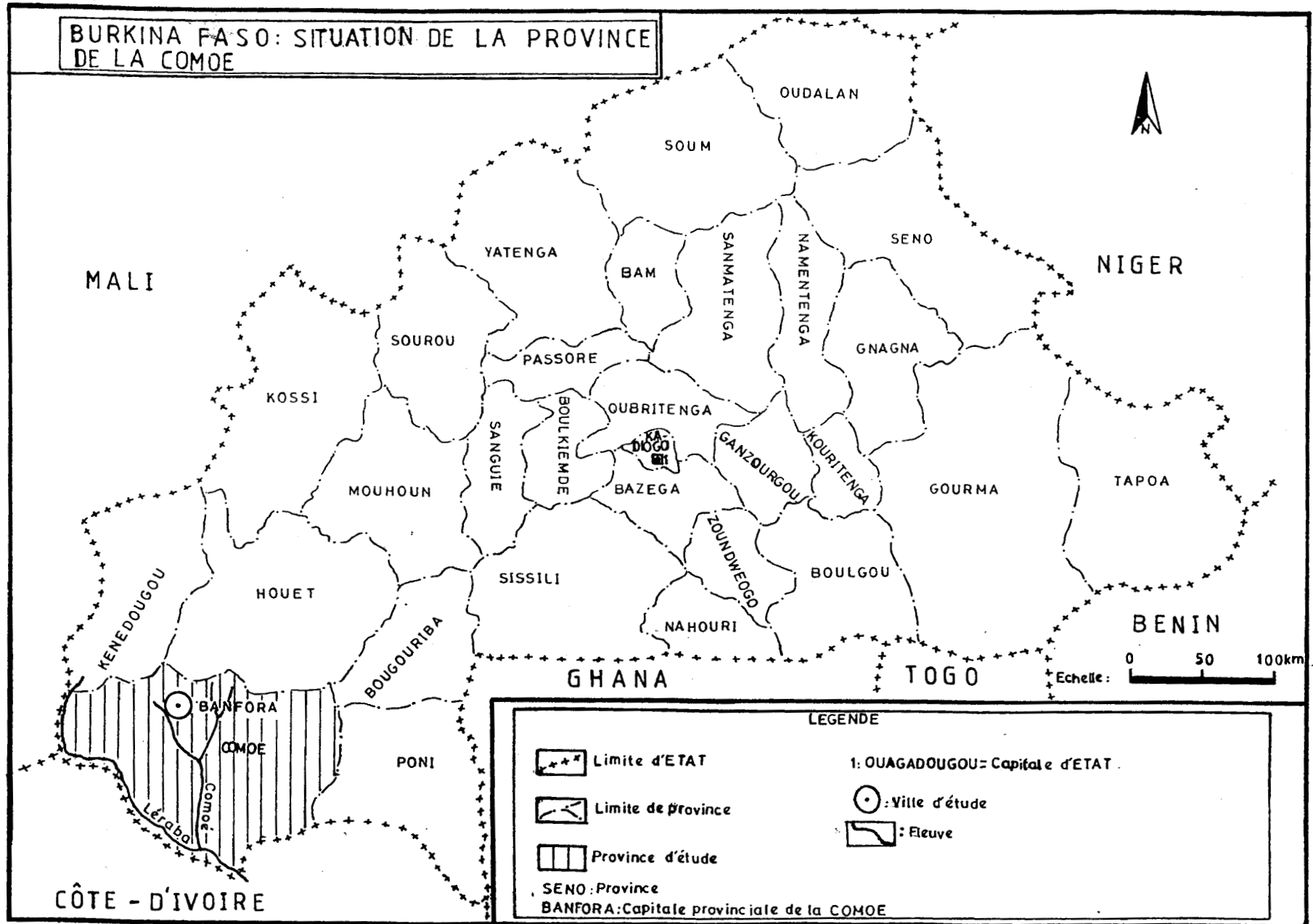
La ville de Banfora, siège des G.M.B, est la capitale provinciale de la Comoé. Peuplée de 35.319 habitants en 1985,³ Banfora est situé au Centre-Nord-Ouest de la province. Elle est traversée par la Route Nationale N°7 reliant la Côte-d'Ivoire au Burkina Faso et la Voie Ferrée Abidjan-Ouagadougou. Les deux axes assurent l'essentiel du transport des importations et des exportations du Burkina en provenance de la Côte-d'Ivoire ou devant transiter par le port d'Abidjan.

Banfora est distante de 70km au Nord de la frontière ivoirienne et d'environ 100km de celle du Mali. La position de Banfora fait d'elle un carrefour important de divers échanges tant au niveau local que sous-régional. La proximité de la ville de la Côte-d'Ivoire facilite l'acheminement du blé à l'usine des G.M.B. Les coûts et le temps du transport sont ainsi réduits par la distance.

A la proximité de la province de la Comoé de la Côte d'Ivoire, s'ajoutent les conditions climatiques d'ensemble qui sont propices à l'agriculture, donc à l'épanouissement des industries agro-alimentaires.

³ Institut National de la Statistique et de la Démographie (INSD). Données du recensement de la population du Burkina Faso en décembre 1985.

Fig N°1



SOURCE : Carte I.G.B

Realisateur: HEMA Bakary

II - Le milieu naturel

L'étude de ce milieu s'oriente essentiellement vers l'analyse des facteurs agro-climatiques. Leur influence a joué dans l'implantation et le développement des industries agro-alimentaires.

A - Le climat et l'hydrographie

1 - Le climat

Le Sud-Ouest du Burkina connaît un climat de type soudanien humide. Il est caractérisé par des pluies assez précoces et une saison pluvieuse qui dure 5 à 6 mois. Elle est longue par rapport à celle des régions du Nord et du Centre (3 à 4 mois de saison pluvieuse). La zone climatique du Sud-Ouest comprenant les provinces de la Comoé, du Poni, de la Bougouriba, du Houet et du KénéDougou, est proche du Golfe de Guinée, lieu de départ des courants d'air humide vers le continent. Cet air humide ou pseudo-mousson⁴ de direction Sud-Sud-Ouest, s'installe dans la région dès le mois d'avril. La saison pluvieuse débute en mai et se termine en octobre. Les premières pluies sont enregistrées à Banfora, Niangoloko, Mangodara dès fin mars-début avril. La moyenne pluviométrique annuelle va de 950 mm à 1.000 mm à Banfora et un peu plus à Niangoloko.

Les hauteurs pluviométriques varient d'une année à l'autre. Les années à pluviométrie excédentaire alternent avec celles à faibles précipitations. Si l'année 1952 par exemple fut la plus excédentaire à Banfora avec 1.582 mm, il n'en a pas été le cas en 1983 où la station de Banfora a enregistré les hauteurs pluviométriques les plus faibles de la période d'observation (1951-1991) : 544,3 mm. (fig. N° 2)

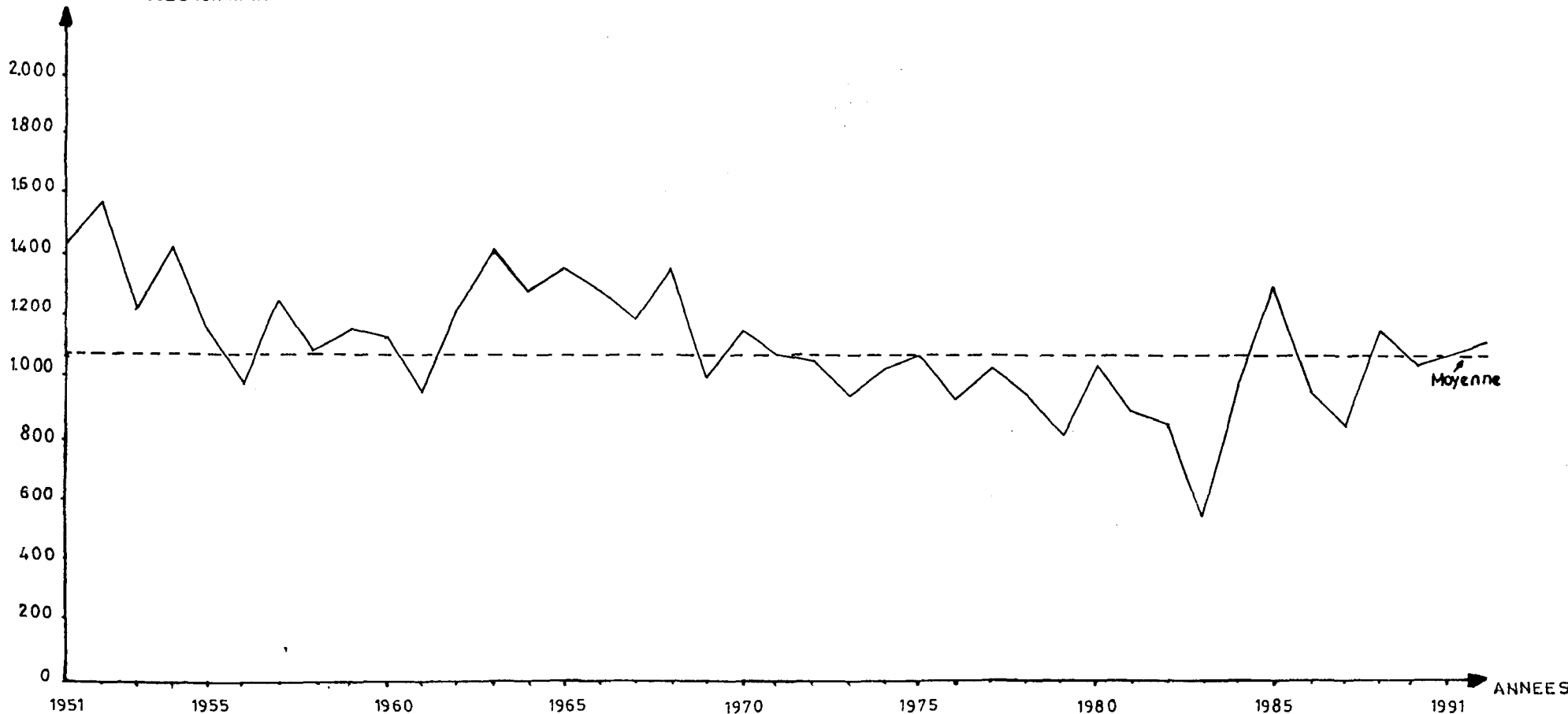
L'irrégularité inter-annuelle des pluies se répercute sur l'agriculture qui en est fortement dépendante. Depuis la sécheresse des années 1972, on assiste à une diminution des précipitations. La dégradation du climat entame l'approvisionnement en eau des industries de la Comoé, notamment la SO.SU.CO. La construction d'un barrage sur la Comoé (Bodadiougou) permet de pallier un éventuel déficit d'eau.

⁴ En Asie du Sud-Est, le climat de mousson est marqué par l'existence de vents périodiques soufflant alternativement de la mer vers la terre en été (mousson d'été apportant les pluies) et de la terre vers la mer en hiver (mousson d'hiver).

En Afrique Occidentale, le FIT suit des mouvements presque analogues : on parle alors de pseudo-mousson.

VARIATION INTER-ANNUELLE DE LA PLUVIOMETRIE DE BANFORA (1951-1991)

HAUTEURS DE PLUIES (en mm)



SOURCE: Direction de la Météorologie OUAGADOUGOU

Réalisateur: HEMA Bakary

2 - Le régime hydrographique

Le régime hydrographique de la province de la Comoé est influencé par sa pluviométrie. Aux années excédentaires, l'étiage des cours d'eau est important, aux années déficitaires il est maigre. Les deux principaux fleuves sont la Comoé dont la province porte le nom, et la Léraba.

La Comoé draine la quasi-totalité des eaux de la région de Banfora-Bérégadougou. Sa rive gauche est alimentée par plusieurs affluents : le Sinkolo, le Naya, le Koflandé et le Babolo, tandis que le Lafégué et le Yanon se jettent dans sa rive droite.

Le fleuve Comoé occupe une position médiane dans la province. Il constitue avec le Yanon les cours d'eau les plus importants pour l'irrigation du périmètre sucrier de Bérégadougou à 15km au Nord de Banfora. Les deux fleuves prennent leur source dans la partie septentrionale du plateau de Banfora. Ils sont les seuls cours d'eau pérennes de la région de Banfora. Des barrages ont été construits sur leurs cours supérieurs : le barrage de Bodadiougou sur la Comoé et celui de Toussiana sur le Yanon. Les deux barrages fournissent les ressources hydriques nécessaires à l'irrigation de la canne à sucre.

La Léraba se divise en deux branches. La branche occidentale forme la frontière naturelle avec la république de Côte-d'Ivoire sur plus de 150 km de long. La Léraba orientale occupe la partie Ouest de la province. Au niveau de Douna, ce fleuve se jette dans une dépression appelée plaine de Douna, plaine aménagée pour la riziculture, depuis la construction d'un barrage permettant l'irrigation d'un périmètre de 410 ha. On y pratique également des essais de culture du blé.

La province dispose de quelques lacs. Le lac de Tengrela à 8 km à l'Ouest de Banfora, est l'un des attraits touristiques de la région. Le lac de Lemouroudougou dans le périmètre sucrier et celui de Karfiguéla sont exploités pour la riziculture pluviale.

En plus des fleuves et des lacs, il existe de nombreux petits cours d'eau qui sont situés dans les bas-fonds inondables cultivés en riz en hivernage.

Après ce bref aperçu sur le climat et l'hydrographie, voyons à présent la constitution des sols de la province de la Comoé.

B - Les sols

Les sols de la région de Banfora sont à dominante sableuse et argilo-sableuse. Ils font partie de la famille des sols ferrugineux tropicaux.⁵ On trouve des sols minéraux bruts, des sols peu évolués, des sols ferrugineux sur matériaux argilo-sableux, des sols hydromorphes. Les bas-fonds et les plaines sont les lieux de prédilection des sols hydromorphes.

Dans l'ensemble, les sols de la province de la Comoé sont peu soumis aux effets de l'érosion à cause de la couverture végétale assez dense. Ils ont une valeur agricole assez bonne. Leur exploitation se fait de façon traditionnelle par une population peu nombreuse disséminée sur un territoire relativement vaste.

III - La population

Au recensement démographique de 1985, la province de la Comoé comptait 249.967 habitants. La population urbaine se chiffrait à 35.319 habitants et représentait 14% de la population provinciale. La densité était de 14 habitants au km² contre une densité nationale de 29,2 habitants au km².

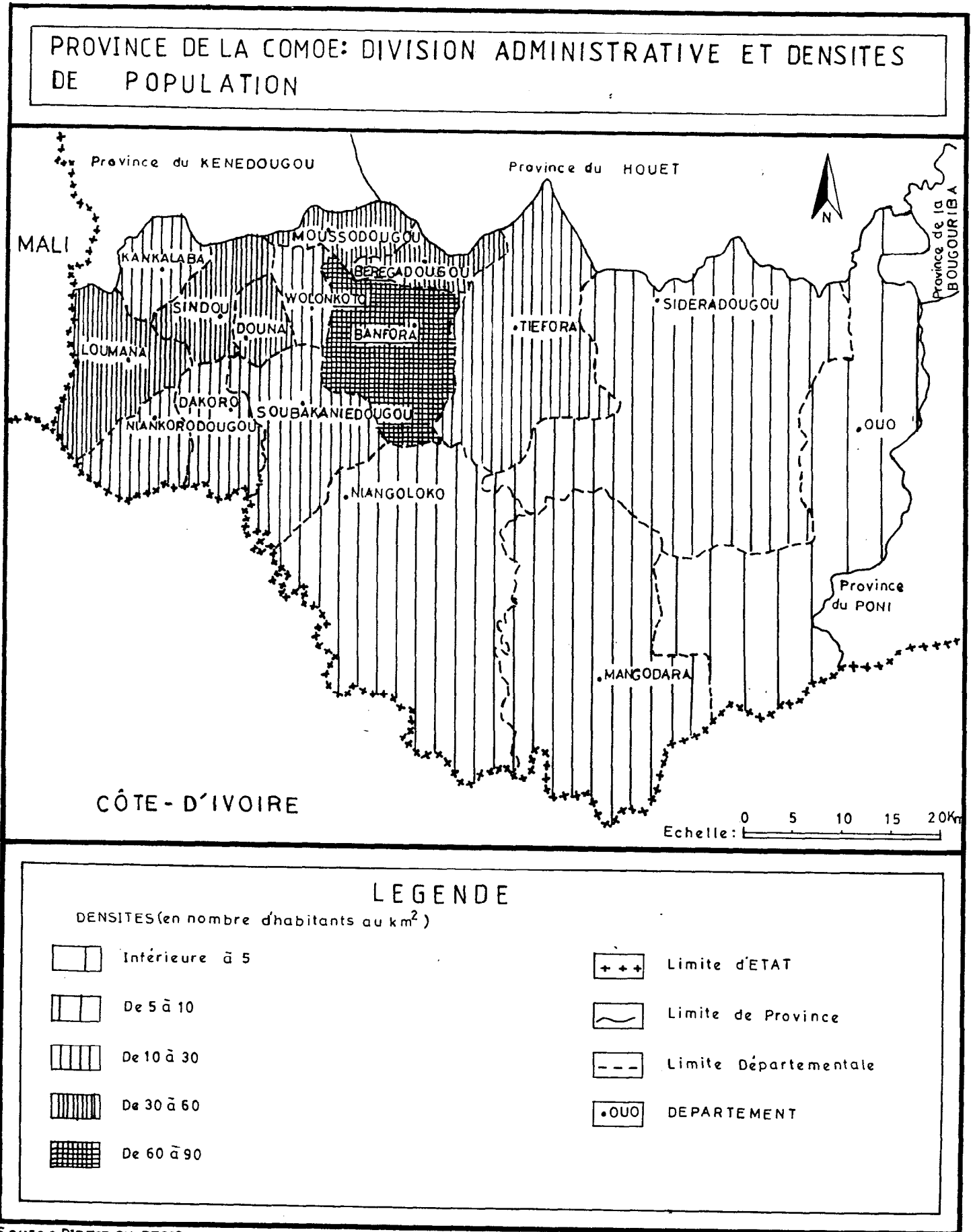
Les estimations de 1990 évaluent la population de la Comoé à 294.600 habitants dont 15% de citadins. Le taux de croissance moyenne est de 3,2% l'an, le taux national étant de 2,68%.

La province compte 208 villages⁶ répartis dans 16 départements et quatre communes qui sont : Banfora, Bérégadougou, Niangoloko et Sidéradougou. Le nombre d'habitants au km² varie d'un département à l'autre. Les départements de Banfora, de Loumana, de Sindou ont des densités supérieures à 35 habitants au km²⁷. Ceux de Niangoloko, de Ouo et de Mangodara ont moins de 10 habitants au km². (fig. N°3).

⁵ Les sols ferrugineux tropicaux se développent dans les zones de savane. Ils sont caractérisés par une plus ou moins grande mobilité des oxydes de fer et des argiles. Ce sont des sols à deux horizons (AC ou BC) reposant sur la roche-mère. Leur profondeur atteint 2 à 3 m.




⁶ Le nombre de villages de la province de la Comoé est tiré du recensement démographique de la population par l'INSD en décembre 1985.

⁷ Données tirées du rapport définitif de l'enquête fruitière 1990/1991: CRPA Comoé.



LEGENDE

DENSITES (en nombre d'habitants au km²)

- | | |
|--|--|
|  Intérieure à 5 |  Limite d'ETAT |
|  De 5 à 10 |  Limite de Province |
|  De 10 à 30 |  Limite Départementale |
|  De 30 à 60 |  DEPARTEMENT |
|  De 60 à 90 | |

Dans cette province du Burkina se côtoient plusieurs ethnies autochtones qui ont occupé la région de la Comoé entre les 15^e et 18^e siècles. Elles ont dans leur majorité des ressemblances au niveau des coutumes. Elles se répartissent en deux principaux groupes : celui des Sénoufo comprenant les Gouin, les Karaboro, les Turka, les Toussian et les Sénoufo étant entendu que les Gouin, les Karaboro et les Turka forment le sous-groupe ethnique majoritaire de la province. Ils peuplent les départements de Banfora, de Niangoloko, de Soubakaniédougou, de Tiéfora, de Bérégadougou et de Douna. L'ethnie Sénoufo est plus représentative en nombre dans les départements de Kankalaba, de Loumana et de Niankorodougou. Le second groupe apparenté aux Lobi, est composé des Komono et des Dogossé qui sont dans les départements de Mangodara, de Ouou et de Sidéradougou.

Il faut cependant noter qu'il y a l'ethnie des Dioula qui sont pour la plupart des commerçants. On les rencontre partout dans la province. Ils sont en nombre important dans quelques localités comme Sindou, Folonzo et Ouangolodougou dans le département de Niangoloko.

En plus des ethnies précitées et consécutivement à l'industrialisation, la région de Banfora a accueilli de nombreux migrants venus de l'intérieur du pays : les Bobo, les Mossi, les Samo, les Lobi, etc, venus chercher du travail dans les complexes industriels ou même de bonnes terres pour l'agriculture : cas des régions de Mangodara et de Sidéradougou. Dans la ville de Banfora, vivent également des étrangers : Yoruba du Nigéria, Maliens, Sénégalais, Ivoiriens, Ghanéens, etc.

Le Dioula constitue la langue de communication dans la province de la Comoé par cette mosaïque d'ethnies aux dialectes différents.

L'offre de travail industriel est inférieure à la demande qui continue d'augmenter avec l'exode rural. Les demandeurs d'emplois sont en majorité analphabètes. En 1985, seulement 14,25% de la population de la Comoé étaient scolarisés contre 13,50% au niveau national. Si à la SO.SU.CO, la production de la canne à sucre nécessite une main-d'oeuvre importante (près de 1.800 employés), les G.M.B emploient moins de 200 personnes pour leurs activités. L'industrie meunière a surtout besoin d'une main-d'oeuvre instruite, qualifiée et expérimentée pour assurer le fonctionnement et l'entretien de ses appareils de mouture des céréales.

En définitive, la probabilité de trouver un travail dans l'industrie à Banfora s'affaiblit. D'ailleurs les industries sont en pleine restructuration, donc les nouveaux emplois ~~deviennent~~ rares. Une partie de la population non employée se reconvertisse à l'agriculture ou se fait recruter comme domestique à Banfora, tandis que l'autre continue son aventure en Côte-d'Ivoire.

Comme nous l'avons déjà dit, la région de Banfora est située dans la zone la mieux arrosée du Burkina. Cependant, cet avantage climatique favorise-t-il un bel épanouissement de la production céréalière transformable dans l'industrie meunière. En d'autres termes, la Comoé offre-t-elle d'intéressantes potentialités agro-industrielles ?

CHAPITRE II : LES POTENTIALITES AGRO-INDUSTRIELLES DE LA PROVINCE DE LA COMOÉ

I - Les ressources agro-pastorales

A - La production agricole

La province de la Comoé se distingue sur le plan national par l'importance et la variété de ses productions agricoles. L'intérêt accordé à l'agriculture ici par les populations a valu le nom de "grenier à mil" à la province. Les céréales sont de plus en plus valorisées par la Minoterie.

1 - Les cultures vivrières et de rente

Les principales cultures vivrières sont le maïs, le sorgho, le mil, le riz et le fonio. La culture du riz nécessitant plus d'eau, est pratiquée dans les bas-fonds inondables, alors que les céréales se trouvent sur les hautes terres. Une infime partie du riz produit provient du périmètre irrigué de Douna.

Contrairement au Nord et au Centre, le maïs est abondamment cultivé dans le Sud-Ouest du Burkina Faso. Il est la troisième céréale avec plus de 12%⁸ de la production céréalière nationale. Consommé de façon occasionnelle vers le centre et l'Est du pays, le maïs constitue l'aliment de base dans l'Ouest et le Sud-Ouest. Les Centres Régionaux de Promotion Agro-pastorale (C.R.P.A) de la Comoé, de la boucle du Mouhoun, de la Bougouriba et des Hauts-Bassins produisent 80% du maïs national. Pendant la campagne agricole 1991/1992, la situation céréalière se présentait comme suit dans le tableau N°1. (page suivante).

On remarquera que le tableau N°1 fait ressortir une spécificité de la province de la Comoé : l'importance relative de la production du maïs. C'est la première céréale suivie du sorgho, du mil et du riz. En 1991/1992, la province a dégagé un excédent céréalier de 25.040 tonnes, excédent supérieur à la moyenne des 30 provinces du Burkina Faso qui se chiffrait à 9.243, 63 tonnes. La pluviométrie dans cette partie du pays est dans l'ensemble satisfaisante, permettant des productions relativement bonnes.

⁸ Le taux de production du maïs est calculé sur la base des données de l'enquête permanente agricole campagnes 1990/1991 et 1991/1992.

Tableau N° 1 : Production céréalière de la campagne agricole 1991/1992 (en tonnes).

POPULATION AU 30/4/91		QUANTITES DE CEREALES (en 1.000 tonnes)						BESOIN CEREALIER	PERTES + SEMENCES	BILAN CEREALIER (190kg/an/ hab.)
	Nbre d'hab.	mil	sorgho	maïs	riz	fonio	Total	-	-	-
Comoé	306.368	10	41	43	3	2	99,00	58.210	15.750	25.040
Burkina Faso	9.461.978	848,5	1.238,3	315,1	38,6	14,4	2.454,9	1.797.776	379.815	277.309
Bilan céréalier moyen par province										9.243,63

Source : in "Résultat de l'enquête permanente agricole. Campagnes 1990/1991 et 1991/1992". p.9.

En ce qui concerne les cultures de rente, elles sont principalement constituées de l'arachide, du coton et du sésame. La culture de l'arachide a été encouragée par les français à l'époque coloniale. La Comoé en est la première productrice nationale avec 13% de la production du Burkina en 1991/1992. La production cotonnière, introduite depuis la colonisation, bénéficie de l'encadrement technique et financier de la Société des Fibres et des Textiles (SOFITEX).

Tableau N° 2 : Produits de rente - campagne agricole 1991/1992
(en tonnes)

PRODUITS	ARACHIDE	COTON	SESAME	TOTAL
Comoé	13.600	13.400	1.400	28.400
Burkina Faso	98.800	242.200	5.800	346.800
% par rapport à la production nationale	13,76	5,53	24,13	8,20

Source : "in Résultat de l'enquête permanente agricole campagne 1990/91 et 1992"-service des Statistiques Agricoles - Avril 1992 p.9

L'arachide et le coton font l'objet de transformation industrielle au niveau de la CITEC-Huilerie et de la Société de fabrication des pagnes du Faso (Faso Fani à Koudougou) pour le coton uniquement. Le coton est également exporté. Les tourteaux de ces deux produits de rente sont utilisés aux GMB pour la fabrication d'aliments complets destinés à l'élevage.

En plus des céréales et des cultures commerciales, la production industrielle occupe une place de choix.

2 - Les cultures industrielles

La canne à sucre est produite sur un périmètre irrigué de 3.900 ha à Bérégadougou. La culture de la canne à sucre est effectuée par la Société Sucrière de la Comoé (SOSUCO) depuis les années 1972. La SOSUCO est la plus grande industrie agro-alimentaire du Burkina Faso. Elle emploie environ 1.800 travailleurs permanents et quelques 400 saisonniers. La production annuelle de sucre de la SOSUCO avoisine 30.000 à 35.000 tonnes. La canne à sucre est la principale culture industrielle de la province de la Comoé qui, est aussi une zone où l'arboriculture est pratiquée par les paysans.

3 - La production fruitière

La production fruitière est assez développée. Faute de données statistiques fiables en matière de production fruitière nationale, nous ne pouvons faire des comparaisons. L'analyse s'effectuera uniquement sur la base des données provinciales.

L'arbre fruitier le plus important en nombre reste le rônier. Les sols plus ou moins sableux de Banfora et de Sindou sont les zones de préférence du rônier. L'arbre se prête à plusieurs exploitations dont la plus importante est l'extraction de sa sève ou "bangui", boisson locale bien prisée. Les feuilles de rônier sont utilisées à la confection des vans, des nattes, des paniers, etc.

Le rônier est suivi du manguier, de l'anacardier, du bananier et des agrumes. L'anacardier est aussi une culture industrielle. Le "projet anacardier" s'occupe de sa production dans la province de la Comoé (par exemple le village de Yendéré dans le département de Niangoloko). Les autres arbres fruitiers comme le goyavier, le palmier à huile, le papayer, le cocotier et l'avocatier sont d'un nombre moins important.

Tableau N° 3 : Les principaux arbres fruitiers de la province de la Comoé (1990/1991)

ARBRES	NOMBRE DE PIEDS	% PAR RAPPORT AU TOTAL CONNU
Rônier	495.514	42
Manguier	256.340	22
Anacardier	233.265	19
Bananier	128.965	11
Agrumes	71.873	6
Goyavier	4.742	-
TOTAL	1.190.699	100

Source : CRPA Comoé : rapport définitif de l'enquête fruitière campagne 1990/1991

En 1990/1991, les produits fruitiers ont été évalués à 95.690 tonnes de mangues, 17.020 tonnes de goyaves et 53.040 tonnes pour les autres arbres fruitiers.

L'importance relative de la production fruitière révèle l'intérêt que les paysans accordent à l'arboriculture. Mais les difficultés d'écoulement des productions freinent le développement de la culture fruitière : état défectueux des routes reliant les zones de production aux centres d'écoulement, limitant de ce fait leur accès aux acheteurs, alors que les marchés locaux sont saturés. La SAVANA implantée à Bobo-Dioulasso, s'approvisionne en fruits auprès des coopératives telles que l'Union Régionale des Coopératives Agricoles de Bobo-Dioulasso (URCABO). L'Union des Coopératives Agricoles et Maraîchères du Burkina (UCOBAM) achète les fruits auprès de la Société Coopérative du BAM (SCOBAM Kongoussi), de l'URCABO, etc. La production paysanne non encadrée, est peu achetée par ces sociétés spécialisées dans la transformation et la vente des fruits et dérivés.

Si l'agriculture est l'occupation majeure de la population de la Comoé, l'élevage est cependant marginalisé.

B - L'élevage

Le sous-secteur élevage est faiblement développé dans la province de la Comoé. Les populations de la région ont une tradition purement agricole. Elles n'associent pas l'élevage à l'agriculture. Les gens s'adonnent surtout à un élevage de petits ruminants et de volaille pour les sacrifices et les ventes ponctuelles. Les paysans consomment de temps en temps de la viande dans le cadre des fêtes familiales.

L'élevage porcin semble progresser grâce à une consommation croissante de la viande de porc à Banfora : environ 80 abattages de porcs par semaine. Il existe cependant quelques grands éleveurs de bovins, généralement des Peulh sédentaires. Dans l'ensemble l'élevage est non organisé.

Tableau N° 4 : Récapitulatif du sous-secteur élevage dans la province de la Comoé (1988/1989)

EFFECTIFS D'ANIMAUX (1.000 TETES)	BOVINS	OVINS	CAPRINS	ASINS	PORCINS	VOLAILLE
Comoé	110	80	70	1	8	580
Burkina Faso	3.811	4.835	6.310	403	495	16.515
Pourcentage par rapport au total national	2,88	1,65	1,11	0,25	1,60	3,51

Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage-Campagne agricole 1988-1989

Les pourcentages d'animaux élevés sont faibles. Cela explique le second rôle que joue l'élevage dans les activités de la population. Pourtant si le sous-secteur élevage était développé, il profiterait des sous-produits agro-industriels des GMB et de la SO.SU.CO.

On le remarque, les produits agricoles peuvent servir dans la production industrielle. Il incombe aux autorités politiques d'adopter une politique fiable de valorisation des ressources locales, notamment céréalières.

II - La politique nationale de valorisation des ressources locales

L'Etat Burkinabè a entrepris un certain nombre d'options en faveur du secteur rural. Il s'agit entre autres de la modernisation et de la diversification de la production agricole. L'amélioration de la gestion des ressources agro-pastorales permettra leur utilisation efficiente par les paysans.

Le secteur industriel doit être le soutien en amont et en aval de l'agriculture. En amont car l'industrie équiperait le monde paysan en matériel agricole et en aval, elle servirait de canal pour l'écoulement de ses productions.

Les autorités accordent des subventions aux sociétés s'intéressant au domaine céréalier. C'est le cas de la Société des Fibres et des Textiles (SOFITEX) pour la production du maïs. Par le biais de la Caisse Française de Développement (CFD), l'Etat a financé à concurrence de 4 milliards de francs CFA le projet "motorisation intermédiaire" dans la zone cotonnière de l'Ouest (Mouhoun, Houet, KénéDougou). La SOFITEX s'occupe de l'encadrement des paysans du projet. C'est ainsi qu'elle leur fournit des équipements modernes (tracteurs) pour la culture du maïs. Le "Projet de Développement de la Culture irriguée au Sourou (PRODECIS)" bénéficie également de l'assistance technique de la SOFITEX concernant la production du maïs.

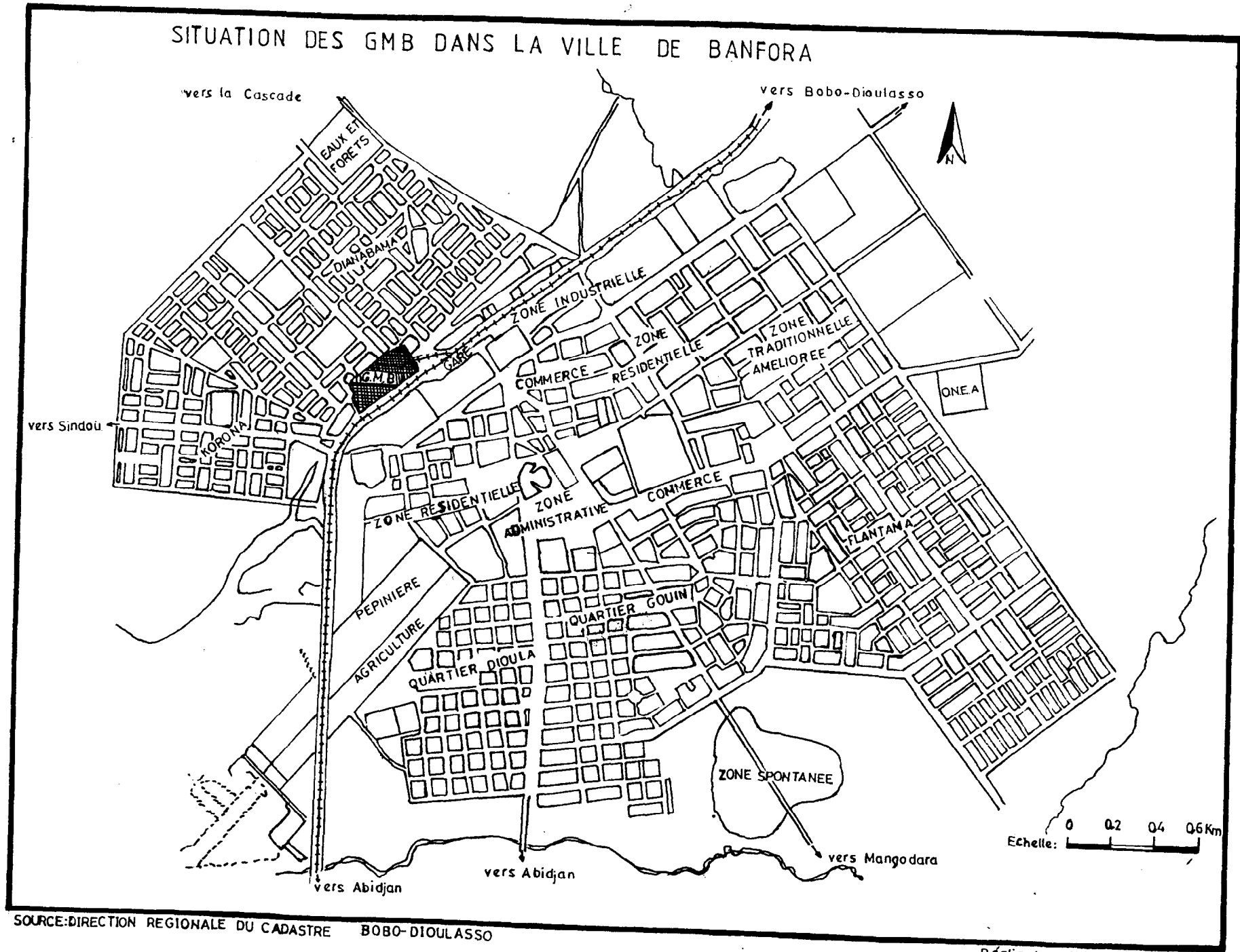
La Société Nationale de Collecte, de traitement et de Commercialisation du Riz (SONACOR - Bobo-Dioulasso) se donne comme objectifs d'acheter, de décortiquer et de vendre le riz provenant des périmètres aménagés de la Vallée du Kou, de la plaine de Banzon, etc.

Au niveau des GMB, la CFD a accordé un prêt de 1,2 milliards de francs CFA sur les 2 milliards devant servir à l'extension de l'usine, notamment la construction du moulin N°2. Ce moulin d'une capacité de mouture de 60 tonnes par jour, doit transformer le blé et environ 10.000 tonnes de maïs par an en produits boulangers et en brisures.

Depuis la création de la Minoterie en Mai 1970, les céréales locales devraient être utilisées avec le blé importé dans la production industrielle. L'implantation de la Meunerie a Banfora facilitera l'écoulement des productions céréalières locales. De 1970 à nos jours, les GMB obéissent à leurs objectifs premiers qui sont la transformation et la commercialisation des produits de blé. La valorisation des céréales nationales n'est qu'à ses débuts car les quantités produites demeurent toujours faibles et les marchés d'écoulement incertains.

Le blé et le maïs, céréales transformées aux GMB, proviennent de diverses sources que nous nous proposons d'analyser au chapitre suivant.

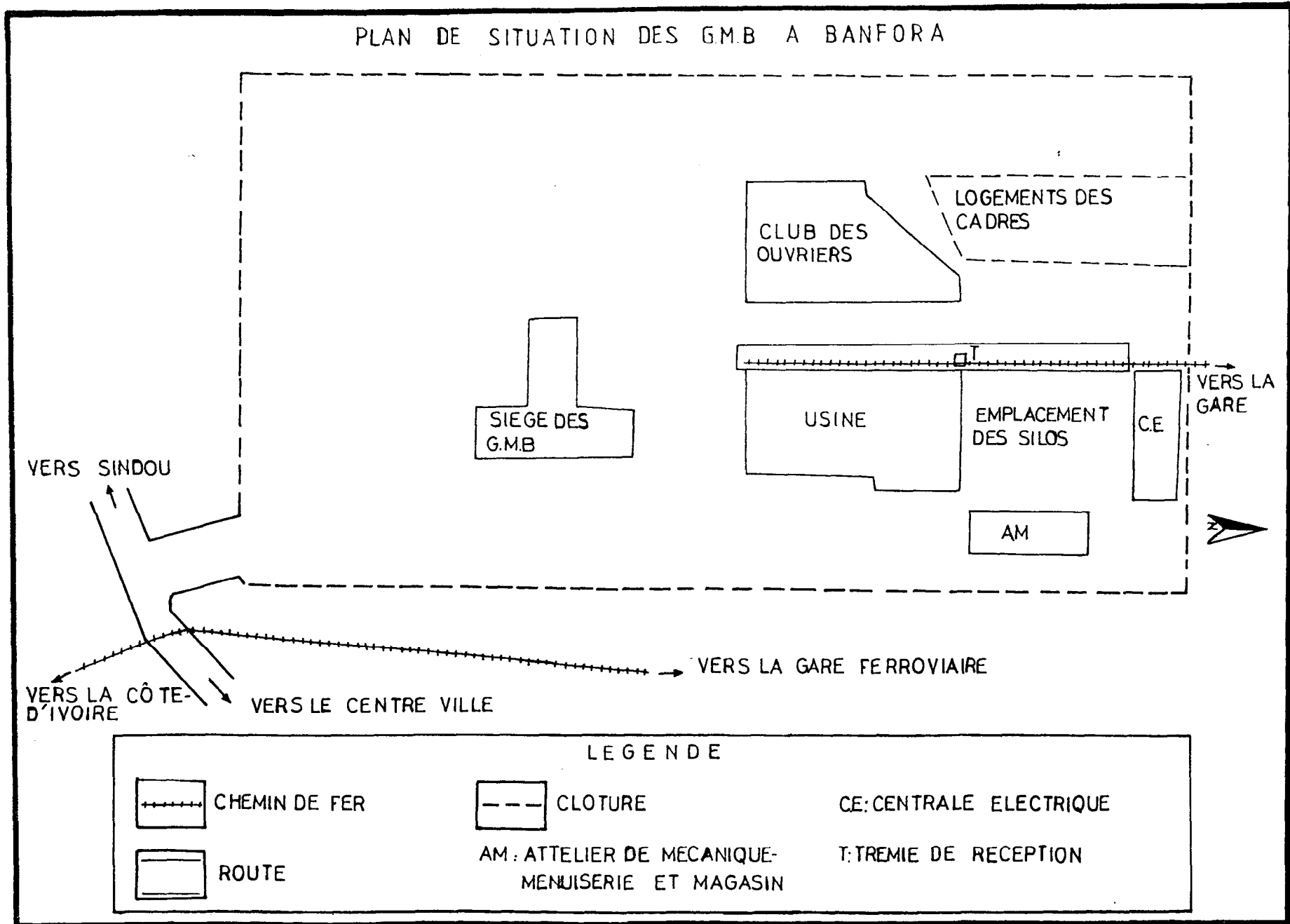
Fig. N°4



SOURCE: DIRECTION REGIONALE DU CADASTRE BOBO-DIOULASSO

Réalisateur: HEMA Bakary

Fig. N°5



**CHAPITRE III : APPROVISIONNEMENT DES GMB EN MATIERES
PREMIERES CERELIERES**

I - L'approvisionnement en blé

L'essentiel du blé mis en mouture aux Grands Moulins du Burkina provient des pays occidentaux. Cependant, une infime partie est issue de la production nationale.

A - L'Europe et l'Amérique du Nord

1 - Les pays fournisseurs et donateurs

La Minoterie importe plus de 60% du blé de la France. La Belgique, l'Espagne, la Suède, etc, vendent de façon ponctuelle du blé aux GMB. Au total 70% des achats de blé s'effectuent avec des fournisseurs européens. Les Etats-Unis et le Canada en fournissent près de 30%. Durant les cinq dernières années les importations de blé tournaient autour de 30.000 à 35.000 tonnes par an (cf. fig. N°6). En 1991, la Meunerie a importé 36.614 tonnes de blé.

En marge des achats, l'Etat burkinabè reçoit du blé issu des dons de certains organismes et pays donateurs d'aide alimentaire. La Communauté Economique Européenne (CEE), la France, l'Espagne, les Etats-Unis et le Canada sont les principaux donateurs de blé. L'Etat rétrocède les dons aux GMB. En 1991, la Minoterie a reçu 11.000 tonnes de blé issues des dons.

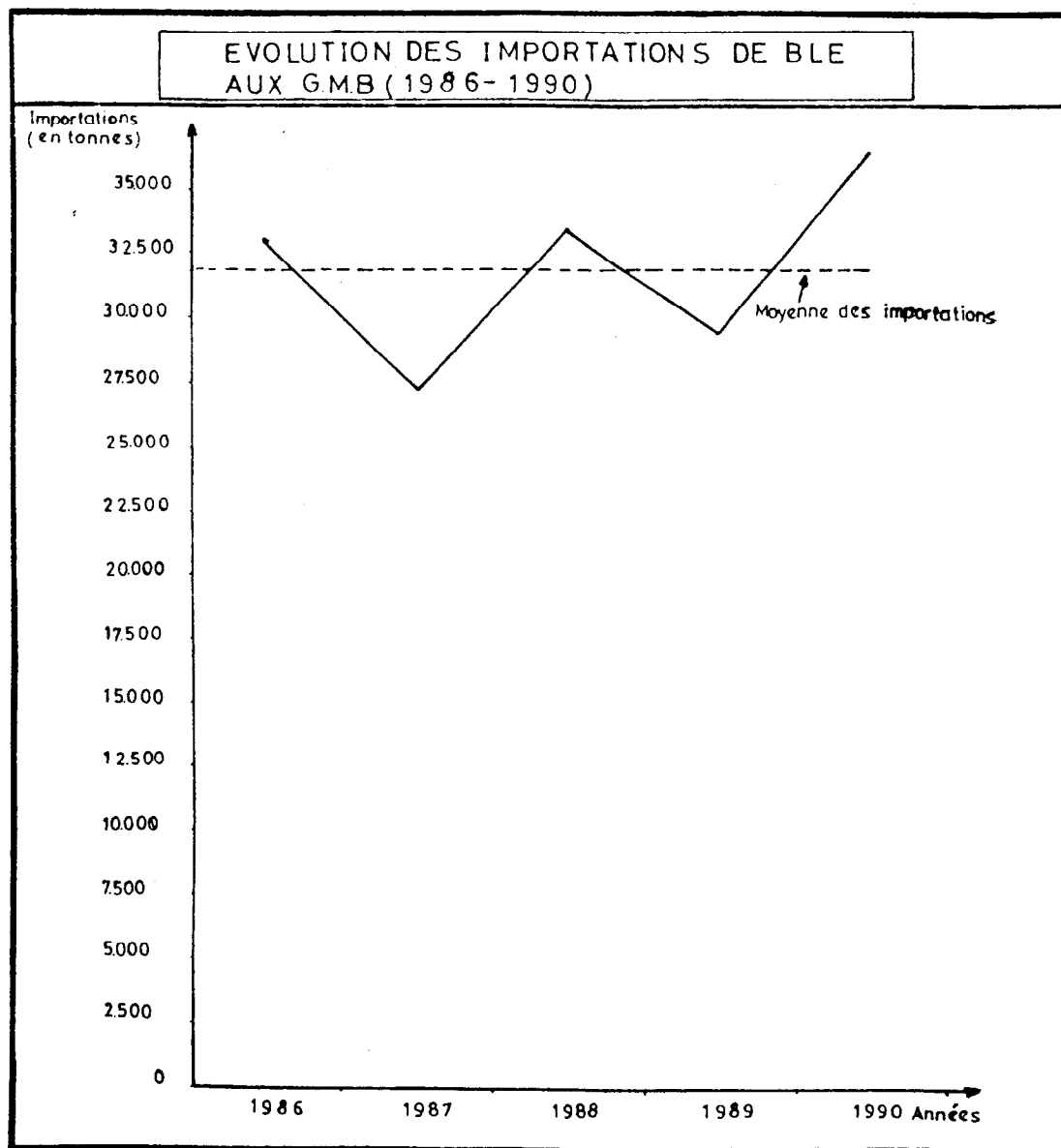
**Tableau N° 5 : situation des dons de blé rétrocédés aux GMB
en 1991 (en tonnes)**

ANNÉE	DONNATEURS	ESPAGNE	FRANCE	C.E.E	TOTAL
1991		2.500	5.000	3.500	11.000

Source : Extrait du cahier de réception. Service Fabrication G.M.B

Les dons ont représenté 30% des achats de blé pour la période 1991. S'ils procurent à l'Etat des revenus substantiels, ils perturbent tout de même les activités de mouture de l'usine des GMB. Leur acheminement du port d'Abidjan prend du retard, pouvant occasionner des ruptures de stocks à Banfora et de plus les dons sont souvent de mauvaise qualité. Le blé donné est très humide avec 15% à 15,5% d'humidité naturelle, et même mélangé au blé importé, il donne une mauvaise farine.

Fig. N°6



SOURCE: Statistiques d'importations G.M.B

Réalisateur: HEMA Bakary

Le blé américain est de très bonne qualité. Il est mélangé aux autres blé pour donner un produit fini appréciable.

L'importation du blé s'effectue selon des règles préalablement établis entre les GMB et leurs fournisseurs.

2 - Les modalités d'achat du blé

Les importations de blé se font par l'intermédiaire de sociétés basées en France. La Société d'Etudes, de Courtage et d'Affrètement Maritime (SETUCAF) et la Compagnie Générale de Commerce pour l'Afrique (COGECAF) sont les organismes qui prennent en charge les achats.

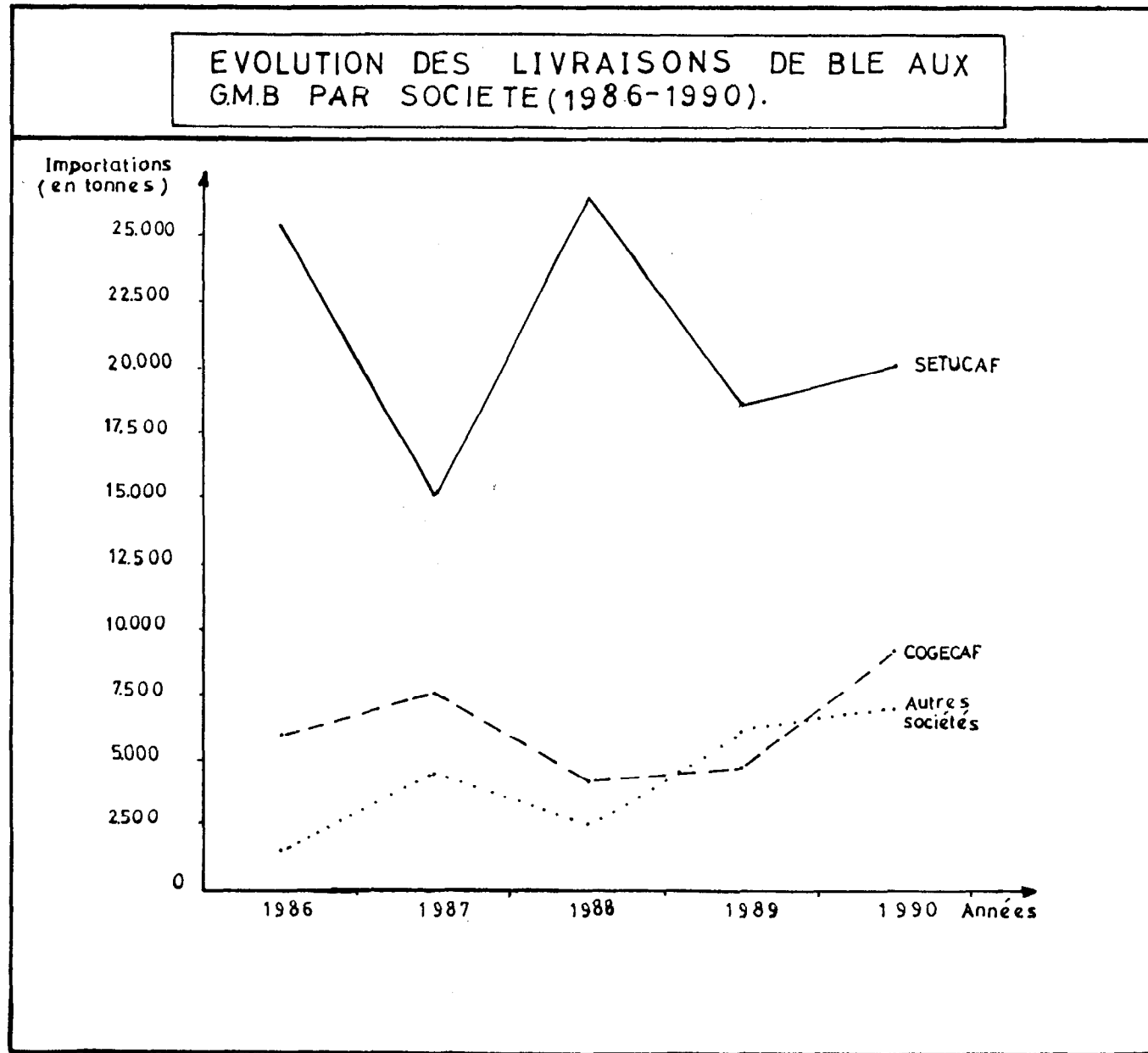
Les GMB font leurs commandes par télex. Les responsables de la Société tiennent compte d'un stock de sécurité de deux mois de travail. Les prix arrêtés entre les GMB et leurs fournisseurs sont ceux du marché international. Le blé est acheté à 80F/kg. Les normes qualitatives retenues entre les deux partenaires se basent sur celles de la CEE. Le blé doit avoir un poids spécifique de 75kg par hectolitre, un taux d'humidité (humidité naturelle) maximum rendu à Banfora de 14%. 90% du blé doit être de qualité irréprochable, alors qu'un taux de 3% d'impuretés est toléré. L'absence de prédateurs vivants et d'odeurs dans le blé sont des préalables à tout achat. Les livraisons se font à Abidjan par lots moyens de 1.500 tonnes exceptées celles du blé américain qui sont de 2.000 tonnes. La SETUCAF assure plus de 60% des importations de blé (fig. N°7).

Le délai théorique de livraison du blé à Abidjan est de deux semaines. Ce délai est généralement dépassé, il peut atteindre trois à quatre semaines mais il n'y a pas de perturbation notable au niveau des GMB compte tenu du stock de blé déjà existant.

Le système des importations de blé par l'intermédiaire des sociétés spécialisées, protège les GMB des fluctuations imprévisibles des prix de cette céréale.

L'acheminement des céréales importées d'Abidjan à Banfora se fait par voie terrestre.

Fig. N°7



SOURCE: Statistiques d'importations G.M.B

Réalisateur: HEMA Bakary

3 - Le transport

Le blé livré par les bateaux au port d'Abidjan est acheminé à Banfora soit par la voie ferrée, soit par la route (fig. N°8). Depuis 1984, le transport du blé par la route est plus important car plus rapide et moins coûteux que celui effectué par la voie ferrée. Le transport par le train est lent. La lenteur du train est accentuée par des pannes incessantes.

Le Conseil Burkinabè des Chargeurs (CBC)⁹ réorganise le transport du blé en fixant des quotas entre les transporteurs burkinabè et ivoiriens. Les 2/3 du blé sont transportés par les Burkinabè et l'autre tiers par les Ivoiriens. Les prix sont de 16.000 francs CFA la tonne par la route et de 17.224 francs CFA par la voie ferrée. Actuellement, les transporteurs ivoiriens assurent l'essentiel de ce travail, les burkinabè accusant des difficultés de fret à l'aller. Malgré la réorganisation de cette activité, on enregistre toujours des pertes de blé au cours du transport.

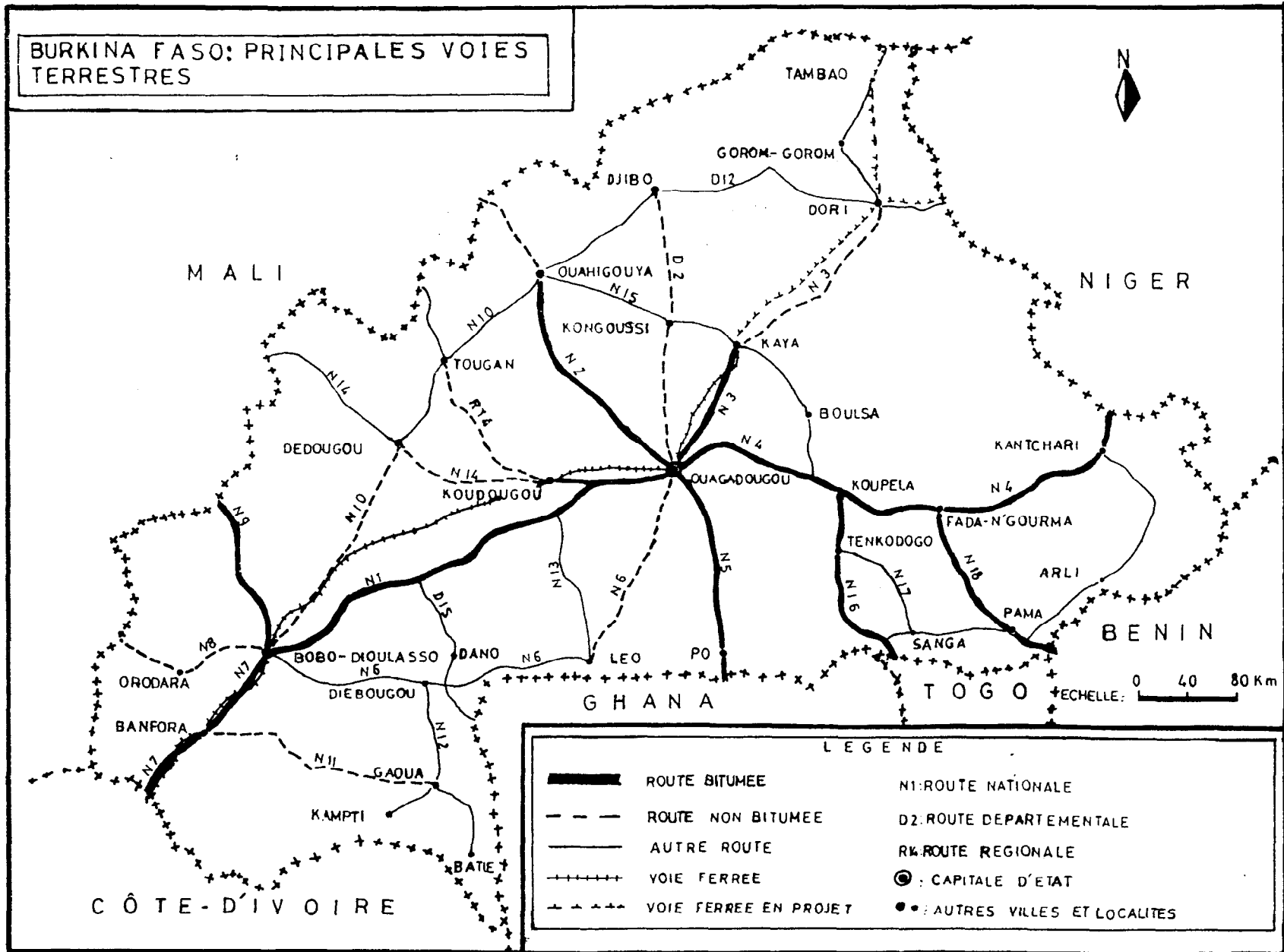
Tableau N°6 : quantités de blé importées et reçues à l'usine
(en tonnes)

ANNEES \ QUANTITES	EMBARQUEMENT	RECEPTION	PERTES	% DES PERTES
1986	32.945	31.308,40	1.636,60	4,96
1987	27.243,80	24.019,80	3.224	11,83
1988	33.283,74	30.856,10	2.426,95	7,29
1989	29.404	28.555,10	848,90	2,88
1990	36.313,59	35.171	1.142,59	3,15
TOTAL	159.190,13	149.911,10	9.279,03	6,02

Source : Extrait des statistiques d'importations de blé aux G.M.B

⁹ Le Conseil Burkinabè des Chargeurs a été créé en 1978. Sa mission est de faciliter les opérations de transport et de transit, et d'entreprendre toutes les actions visant à assurer l'approvisionnement régulier du pays, à réduire les effets négatifs de l'enclavement et à engager le Burkina dans la voie de la maîtrise totale de son système de transport.

Fig. N°8



SOURCE: Direction Générale des Travaux Publics OUAGADOUGOU

Réalisateur: HEMA Bakary

Les pertes ne résultent pas seulement du transport du blé. Il y a aussi celles qui sont enregistrées au cours de la phase de réception à l'usine, pendant laquelle les grosses pierres et les chiffons sont débarrassés du blé.

Après la réception, le blé sale est stocké dans des "greniers" ou silos. Les GMB possèdent une vingtaine de silos de stockage d'une capacité de 200 tonnes chacun.

Si le blé européen est utilisé en quantités importantes, la production locale de cette céréale intervient à faibles doses.

B - Le Sourou et la Vallée du Kou

Le blé local est cultivé dans le périmètre irrigué du Sourou sur une superficie d'environ 200 ha. La Vallée du Kou intervient dans la production intérieure du blé avec une infime quantité. Les productions annuelles sont faibles. Elles n'atteignent pas 1.000 tonnes au total. Les conditions difficiles du milieu, le coût des facteurs utilisés sont autant d'entraves à la culture du blé au Burkina Faso.

Les achats de blé local se font par l'intermédiaire de la SOFITEX. Il n'existe pas de quotas de livraisons fixes entre la Meunerie et son fournisseur. Les prix négociés en fonction des coûts de production et de transport, dépassent largement ceux du marché international. Le Kg de blé coûte 155 francs CFA contre 80 francs CFA pour celui provenant de l'importation. L'acheminement du blé des zones de production jusqu'aux GMB se fait par les camions de la SOFITEX. Les livraisons annuelles dépendent des productions qui sont faibles et instables comme on pourra le vérifier à la lecture du tableau N°7.

Tableau N° 7 : quantités de blé local livrées aux GMB (en tonnes)

LIVRAISONS PAR PERIMETRE	SOUROU	VALLEE DU KOU	TOTAL	% DU BLE SOUROU
ANNEES				
1986	401,2	-	401,2	100
1987	37	-	37	100
1988	635,9	9,4	645,3	98,55
1989	789	90,3	879,3	89,73
1990	842,9	31,9	874,8	96,35
1991	332,3	56	388,3	85,58
TOTAL	3.038,3	187,6	3.225,9	92,55

Source : Extrait du cahier de réception du blé-Service
Fabrication G.M.B

II - L'origine du maïs

Le maïs transformé aux GMB provient de divers horizons. Les achats s'effectuent auprès de la SOFITEX et des commerçants. La Société préfère acheter du maïs semi-vitreux (semi-dur) de couleur blanche. La transformation industrielle de ce maïs aboutit à la production de la farine et des brisures. La farine non vendue est mélangée à celle du froment pour les boulangers. La qualité du maïs est contrôlée au laboratoire de la Société avant les achats. Le maïs de la SOFITEX est mieux sélectionné et est cultivé dans la zone cotonnière de Houndé ainsi qu'au Sourou. Il est acheté à un prix variant entre 55 et 60 francs le Kg.

La Minoterie s'approvisionne également en maïs de l'Office National des Céréales (OFNACER). L'achat des céréales de l'OFNACER est suspendu à cause de leur mauvaise qualité.

Tableau N°8 : Situation des achats de maïs aux GMB de 1987 à 1991 (en tonnes)

FOURNISSEURS	SOFITEX	COMMERÇANTS	OFNACER	TOTAL
ANNEES				
1987	253,6	690	143,4	1.087
1988	529,8	-	-	529,8
1989	1.063,7	-	-	1.063,7
1990	580,6	-	-	580,6
1991	1.167,2	266,1	-	1.433,3
TOTAL	3.594,9	956,1	143,4	4.694,4

Source : Extrait du cahier de réception-Service Fabrication G.M.B

Les achats de maïs ont varié entre 500 et 1.000 tonnes ces dernières années. Avant toute commande de maïs, la Société tient compte de la demande des articles fabriqués afin de ne pas produire à perte.

Malgré les potentialités céréalières de la Comoé, l'industrie meunière oriente ses activités vers la fabrication des produits boulangers, laquelle fabrication n'utilise pas assez de céréales locales. Donc le choix de Banfora comme siège des GMB résulte surtout de la facilité d'acheminement des importations de blé à l'usine que d'une perspective de transformation des céréales nationales.

DEUXIEME PARTIE : LA VALORISATION DU BLE ET DES CEREALES LOCALES

Le processus de valorisation comprend les activités de transformation des céréales et d'écoulement des produits fabriqués sur le marché national.

CHAPITRE I : LE PROCESSUS DE TRANSFORMATION DES CEREALES

Le mécanisme de transformation comprend plusieurs étapes. Il conduit à la production des farines des brisures et des semoules.

I - Le nettoyage et le conditionnement

Le nettoyage consiste à enlever les impuretés des céréales. Pendant l'opération de nettoyage, les céréales passent par plusieurs machines au niveau desquelles une aspiration élimine poussière et paille. Un mouilleur les humidifie pour rendre leurs enveloppes souples et les amandes plus friables. Le mouillage est fonction de l'humidité naturelle de la céréale. Plus celle-ci contient d'eau, plus la quantité d'eau utilisée pour le mouillage est réduite. L'humidité naturelle est le pourcentage d'eau que le blé ou le maïs contient à la livraison à l'usine. Les blé importés ont un taux d'humidité conforme aux normes admises par la CEE, soit de 11 à 14%. Les céréales locales sont moins humides. Le blé du Sourou et le maïs ont un taux d'humidité variant entre 7 et 11,50%. Leur humidification nécessite beaucoup d'eau.

Les céréales nettoyées sont conditionnées. Le conditionnement consiste à faire subir un certain nombre de traitements à la céréale pour lui faire acquérir les qualités optimales de mouture. La céréale est encore trempée dans de l'eau afin de faciliter la mouture.

La technique de nettoyage utilisée facilite la séparation de l'enveloppe de l'amande au cours de la mouture.

II - La mouture du blé

A - Le mécanisme de mouture

La mouture ou écrasement est l'opération finale par laquelle le blé est transformé en farine. Le blé passe par une brosse pour être débarrassé des dernières impuretés. Les grains de blé passeront successivement par différents appareils de mouture.

Les normes théoriques de mouture fixent le rendement en farine à 75%, 24% de résidus et 1% de pertes. Aux G.M.B, le rendement réel en farine fluctue entre 74,5% et 77,5%. Il dépend du réglage des machines de mouture et surtout de la bonne qualité du blé. Il se calcule par rapport à la quantité de blé propre écrasée.

$$\text{Rendement en farine (Rd)} = \frac{\text{farine obtenue (quintaux)}}{\text{blé propre écrasé (quintaux)}} \times 100$$

Tableau N°9 : blé mis en mouture de 1988 à 1990 (en tonnes)

DESIGNATION PRODUCTION par an	BLE SALE PRELEVE	BLE PROPRE ECRASE	PRODUCT° DE FARINE	RENDEMENT MEUNIER/ BLE SALE	RENDEMENT MEUNIER/ BLE PROPRE
1988	30.932	30.716	23.522	76,04%	76,58%
1989	30.659	30.334	22.648	73,87%	74,66%
1990	35.702	35.275	27.280	76,41%	77,33%

Source : Extrait des statistiques DAF G.M.B

On procède à un mélange automatique des blé pendant le processus de mouture. Le blé européen est mélangé à des proportions de 70% à 80% au blé américain (20% à 30%) et au blé burkinabé (4%). Ces blé ayant des qualités complémentaires, leur mélange permet d'avoir une farine de bonne qualité. Les produits fabriqués sont recueillis au cours du processus de mouture.

B - Les farines

La farine de froment ou farine boulangère est le principal produit industriel. Elle représente au moins 95% des farines produites aux G.M.B. Elle est la résultante de toutes les farines tirées à chaque étape de la fabrication. Elle est blanche, fine et destinée à la production du pain. La Minoterie produit en moyenne 27.000 tonnes de farine de froment par an. Le produit est stocké dans des chambres à farine d'une capacité de 50 tonnes chacune. Il est ensuite mis dans des sacs de 50 kg pour être vendu. Les trois camions de la Société amènent régulièrement de la farine de froment à l'unique dépôt commercial de Ouagadougou. Mais il arrive que la Société loue des camions pour aider ses véhicules à ravitailler le dépôt de Ouagadougou.

En marge de la farine boulangère, l'usine produit également de la farine pâtisseries pour les pâtisseries. La farine complète sert à faire du pain complet. Elle est obtenue par écrasement du blé sans extraction du son et du germe. La farine biscotte est destinée à la biscuiterie. Les productions annuelles de toutes ces farines ne dépassent guère 1.000 tonnes.

A la production des farines, s'ajoute aussi celle des sous-produits.

C - Les issues

Les issues sont constituées des déchets et des sons dégagés pendant la mouture : sons, farine zootechnique, petit blé et brisures.

Le son cubé est un aliment nourricier pour le bétail. C'est du son simple ou son en état, ayant subi une pression dans une machine. Il est formé de boules cylindriques. Les GMB produisent à peu près 8.000 tonnes de son cubé par an. La production est fonction de la quantité de céréales mise en mouture. Elle est très faible dans un pays d'élevage comme le Burkina Faso.

Le petit blé et les brisures sont des particules de blé qui ont échappé à la mouture. Ils sont destinés à l'alimentation de la volaille.

La Société fabrique également des aliments complets pour l'élevage, à base des sous-produits agro-industriels : son, mélasse, etc. En 1990, la Minoterie a produit 23 tonnes d'aliments complets.

III - La fabrication du kribsi et du gritz

La transformation du maïs aux GMB aboutit à la production de kribsi, de gritz et de la farine. Le germe, le son et la farine basse sont des résidus.

Le kribsi s'obtient après le dégermage et le concassage des grains de maïs. L'opération de concassage est suivie du séchage et de la classification des produits par densité.

En dehors des produits de blé, les GMB fabriquent d'autres produits à base du maïs.

A - Le dégermage et le concassage du maïs

Le dégermage consiste à séparer le grain de maïs du germe et des enveloppes qui l'entourent. Le maïs contient dans son germe environ 4,5% de matière grasse. La matière grasse constitue un facteur de dégradation car elle s'oxyde facilement au contact de l'air. Cette oxydation donne des acides gras qui affectent la qualité de la farine et rendent délicate sa conservation.

Pour le concassage, les grains de maïs subissent un second mouillage avant de passer dans un "concasseur - dégermeur" où ils sont écrasés facilement. Les enveloppes et les autres déchets sont éliminés. Les produits finis passent au séchage automatique.

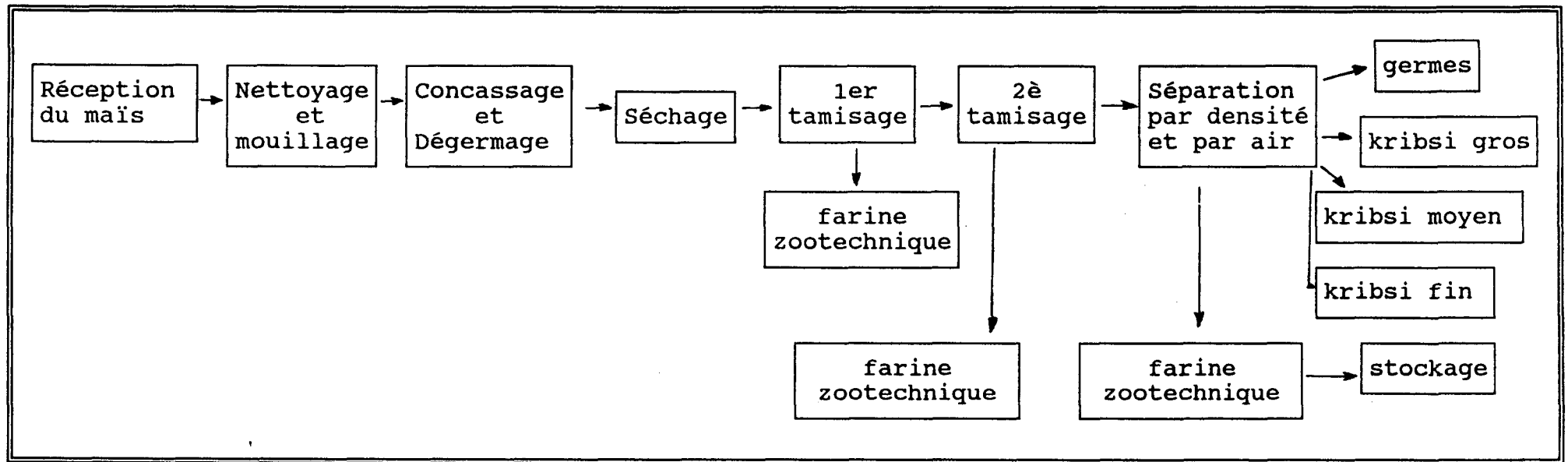
B - La production du kribsi

Le nom kribsi provient du mooré. Sa traduction signifie brisures, semoules. Le kribsi est utilisé en cuisine comme les brisures de riz. Il se prête à toutes les préparations culinaires du riz : kribsi au gras, kribsi à sauce. 100 g de kribsi donnent 357 calories.

La fabrication de kribsi se fait par brisure des grains de maïs séchés en plusieurs morceaux dans un refendeur¹⁰ et après un tamisage automatique. Les semoules de maïs sont tamisées et séparées par densité dans des machines comportant des tamis de dimensions variables. Le kribsi, le maïs entier et les particules d'albumen sortent de ce tamisage. A la fin de l'opération, on distingue trois types de kribsi en fonction de la dimension des grains. Le kribsi gros a des fragments de dimensions de 3.420 μ à 2.970 μ (1 micron μ = 10⁻³mm). Il est utilisé pour la préparation de la bouillie. Le kribsi moyen a des dimensions de 2.970 μ à 2.380 μ et est plus demandé dans l'alimentation que le premier : bouillie, kribsi au gras, kribsi à sauce. La taille des grains du kribsi fin varie entre 2.380 μ et 1.250 μ . Il sert dans les brasseries pour la production d'amidon, et aussi à faire le couscous et la bouillie.

¹⁰ Machine qui brise les grains de maïs en petits morceaux.

Schéma N° 1 : Les grandes étapes de la production de kribisi aux GMB



Source : Service fabrication - GMB

La production du kribsi aux GMB est toujours faible. En 1990, la Société a produit seulement 132,85 tonnes. La conséquence de cette faible production est la méconnaissance du produit par le grand public.

Le rendement en kribsi dépend de la plus ou moins bonne qualité du maïs et du réglage des appareils de mouture. Il se calcule par rapport à la quantité de maïs écrasée. Il atteint 55 à 57% de kribsi.

$$\text{Rendement en kribsi} = \frac{\text{poids du kribsi obtenu (quintaux)}}{\text{poids de maïs écrasé (quintaux)}} \times 100$$

Les maïs à gros grains sont trop farineux. Ils n'ont pas un bon rendement en kribsi.

La farine basse est un sous-produit de la transformation du maïs en kribsi. Elle contient beaucoup de germes de maïs. Elle est utilisée dans la préparation de la bouillie et sert d'aliment de volaille. La farine zootechnique et les germes sont aussi des aliments de volaille.

Une partie du kribsi est utilisée pour produire le gritz.

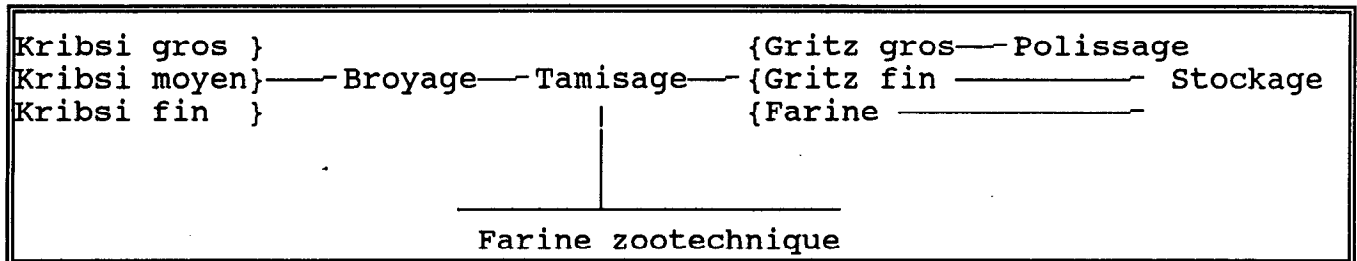
C - La production de gritz

D'origine allemande, le gritz est comparable au "couscous du maïs". On l'obtient en passant le kribsi à travers plusieurs appareils où il est réduit (morcelé), tamisé puis calibré. A la fin de la fabrication, on obtient le gritz, formé de particules dont les grains ont des dimensions de 1.250 μ à 350 μ . Il produit de l'amidon pour la fermentation de la bière et peut être aussi préparé comme couscous gras, couscous à sauce ou bouillie. Tout comme le kribsi, 100g de gritz contiennent 357 calories. En 1990, la Minoterie a produit 164,40 tonnes de gritz. Cette production est faible, elle ne favorise pas la connaissance du gritz par la population. Les brasseries constituent la majeure partie de la clientèle.

Le rendement en gritz se calcule par rapport à la quantité de kribsi broyé. Il dépend de l'état des cannelures des cylindres de broyage et de leur réglage.

$$\text{Rendement en gritz} = \frac{\text{poids de gritz obtenu (quintaux)}}{\text{poids de kribsi broyé (quintaux)}} \times 100$$

Schéma N°2 : Processus de production du gritz aux GMB



Source : Service Fabrication GMB

Le deuxième produit issu de la transformation du kribisi est la farine. Elle a des grains de dimensions inférieures à 350 μ . Elle sert à préparer le tô principal plat burkinabè, et la bouillie. La production de farine de maïs aux GMB est très dérisoire : 17,5 tonnes en 1990.

La farine zootechnique et les enveloppes de maïs sont des sous-produits pour la volaille.

En somme, la transformation du maïs aux GMB n'est qu'une activité secondaire. Les productions sont faibles. De ce fait, la majorité des consommateurs ignorent l'existence des produits dérivés du maïs.

Tableau N° 10 : Produits de maïs fabriqués aux GMB en 1990
(en tonnes)

PRODUITS QUANTITE de maïs	KRIBSI	GRITZ	FARINE	FARINE ZOOTECHNIQUE
1.001,9	132,85	164,40	17,50	47,10

Source : statistiques DAF GMB

Durant le processus de transformation des céréales, le laboratoire joue un rôle actif. Des contrôles de la qualité des céréales et des produits finis par ce service sont menés tout au long du cycle de fabrication.

Une fois que toutes les vérifications et analyses sont achevées et que les céréales ont été transformées en produits finis, consommables et commercialisables, se pose alors le problème de marché.

CHAPITRE II : LE MARCHE DES PRODUITS GMB

Un des objectifs des Grands Moulins du Burkina est de pouvoir écouler tous les produits et sous-produits issus de la transformation des céréales. De ce fait, leurs activités sont surtout orientées vers la fabrication du produit de consommation courante : la farine de froment.

I - La politique des prix

A - Les produits finis

Les prix des produits fabriqués par la Société sont homologués ou uniformisés. L'uniformisation consiste à appliquer à un produit un prix de vente unique sur l'ensemble du territoire. Elle se traduit par la prise en charge des coûts additionnels de transport des produits meuniers par les GMB par l'intermédiaire de la structure d'homologation qui est la Caisse Générale de Péréquation (C.G.P)¹¹. Le marché national est ainsi épargné de toute augmentation incontrôlée des prix des produits.

Les prix de la farine boulangère fixés lors de la dernière session d'homologation, sont les suivants :

Tableau N° 11 : Prix de vente de la farine de froment fixés lors de la dernière homologation (25/04/1989)

FARINE DE FROMENT	PRIX (en F CFA/tonne)
Prix de cession aux grossistes	212.302
Prix de vente demi-gros	220.076
Prix de cession aux détaillants	227.850
Prix de vente aux consommateurs	235.624

Source : Service Commercial-GMB

¹¹ Créé le 11 mai 1978, la Caisse Générale de Péréquation des Prix (CGP) est un établissement public à caractère industriel et commercial. Elle a pour mission principale la stabilisation et l'uniformisation, autant que possible, des prix des produits relevant de son champ d'activité, réduits au nombre de quatre depuis 1990 : hydrocarbures, riz, sucre, farine de blé.

Les observations du tableau N°11 font ressortir une marge bénéficiaire de 7.774 francs CFA par tonne entre chaque agent de la chaîne de commercialisation. L'écart entre le prix "sortie usine" et le prix d'achat du consommateur est alors de 23.322 francs CFA sur chaque tonne de farine vendue. En leur attribuant des bénéfices acceptables sur la vente de la farine boulangère, les autorités politiques entendent disposer de clients-grossistes permanents. L'avantage est l'augmentation de leur nombre. Cependant le désavantage résulte du fait que le consommateur paie cher les produits.

Depuis la première homologation en 1971, les prix de la farine boulangère ne cessent d'augmenter comme nous le confirme le tableau suivant.

Tableau N°12 : Evolution des prix de vente du kg de la farine de froment suite aux différentes homologations (en francs CFA/kg)

DATES	3/06	30/08	4/03	28/03	8/02	4/04	29/11	20/01	25/04
PRIX	1971	1972	1974	1977	1979	1980	1982	1984	1989
Prix aux grossistes	44,69	54,69	79	95,30	113,70	149,50	149,50	212,30	212,30
Prix aux consommateurs	50	60	85	105	125	164	164	235	235

Source : Direction des prix-Ministère du commerce, de l'Industrie et des Mines

La hausse tendancielle des prix de vente de la farine de froment est certainement due à l'évolution du cours mondial du blé et au coût des facteurs de production au niveau de l'usine.

Le consommateur ressent beaucoup les effets de chaque augmentation des prix. A titre d'exemple, l'écart des prix entre 1980 et 1982 était de 37,59 francs CFA/kg chez le grossiste. Pendant la même période, il s'élevait à 43 francs CFA chez le consommateur. (fig. N°9).

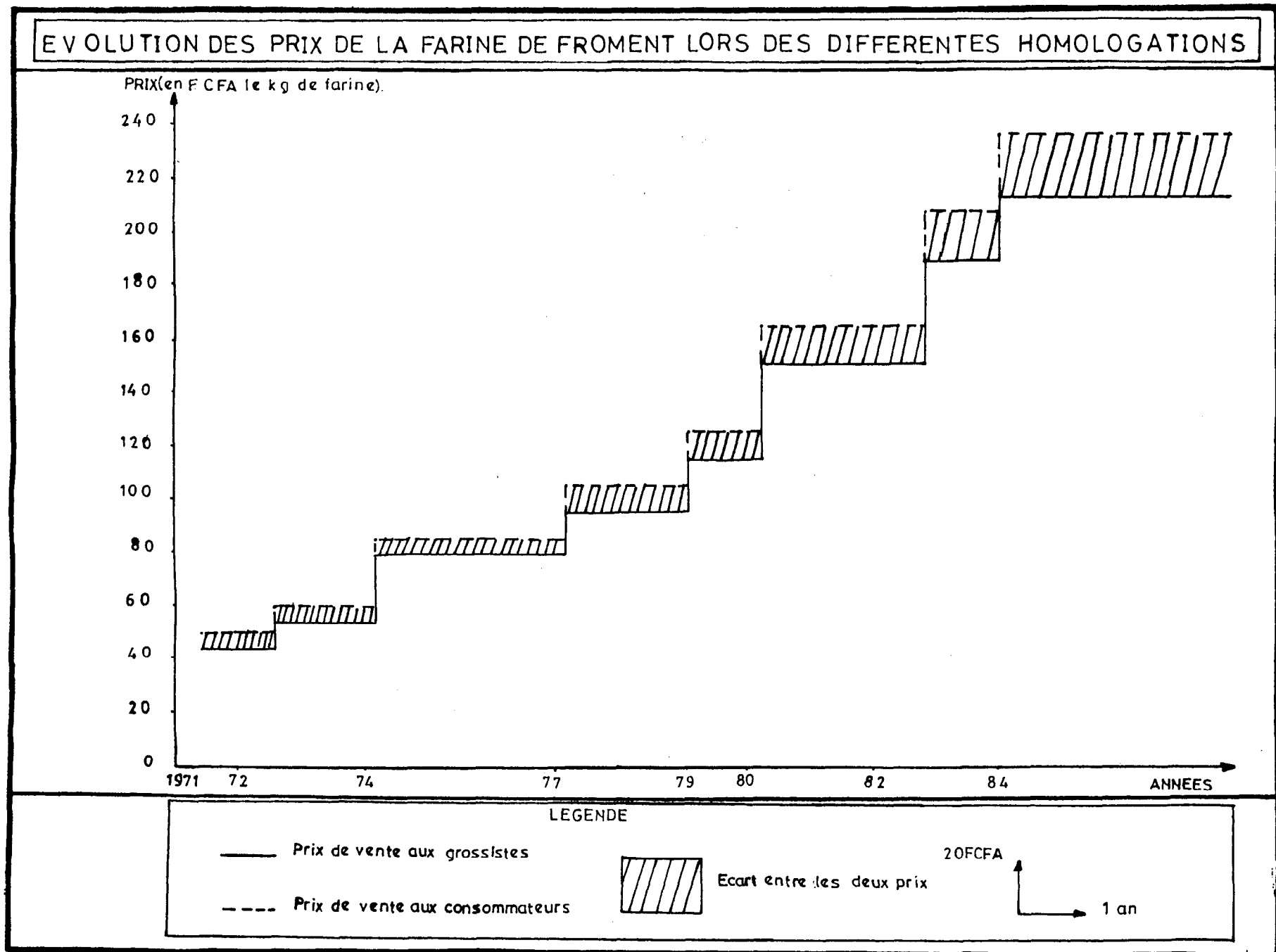
Les autres farines de blé se vendent au détail. Aucun grossiste ne s'intéresse à leur achat vu la faiblesse de la consommation. Les ventes annuelles sont inférieures à 1.000 tonnes.

Tableau n°13 : Prix de vente au détail des autres farines de blé depuis 1989 (en francs/tonne)

FARINES	FARINE PATISSIERE		FARINES COMPLETE ET DE SEIGLE
	en sacs de 50kg	en sachets de 1kg	
PRIX			
	251.691	268.000	251.691

Source : Service Commercial-GMB

Fig. N°9



SOURCE: Direction des Prix

Réalisateur: HEMA Bakary

Les prix des produits de maïs sont désignés sur le tableau qui suit.

Tableau n°14 : Prix de vente des produits dérivés de maïs
aux GMB (en francs CFA le kg)

DESIGNATION DU PRODUIT	PRIX "SORTIE USINE"	PRIX DETAIL AUX CONSOMMATEURS
Kribisi	140	155
Gritz	200	215
Farine basse	150	165
Farine de tô	180	195

Source : Service Commercial GMB

Il ressort du tableau N°14 qu'un bénéfice de 15 francs CFA est obtenu sur chaque kilogramme de produit vendu au détail. La marge de profit est faible par rapport à celle réalisée sur la vente au détail d'une tonne de farine boulangère : 15.000 francs de bénéfice par tonne contre 23.322 francs sur celle de la farine de froment vendue au détail.

Le faible bénéfice réalisé sur la vente au détail des produits de maïs explique en partie le désintéret des clients grossistes. 16 commerçants sur 20 interrogés déclarent que les bénéfices provenant de la vente du gritz et du kribisi sont très faibles. Comme nous l'avions déjà mentionné, ces produits sont inconnus de la plupart des ménages.

B - Les sous-produits

Les prix de vente des sous-produits ne sont pas uniformes. Ils sont fixés par détermination des bénéfices selon la distance. La grille des prix tient compte de l'éloignement des principaux centres de consommation par rapport au siège des GMB à Banfora.

La conséquence d'une telle politique est une hausse incontrôlée des prix de la part des commerçants en cas de forte demande des sous-produits par les éleveurs.

Tableau n°15 : Prix de vente de la tonne du son mélassé cubé
(en francs CFA/tonne)

LOCALITES	BOBO	OUAGA	POUY- TENGA	KAYA	OUAHI- GOUYA	DJIBO	DORI
PRIX							
Prix de vente "sortie usine"	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000
Prix de vente rendu localité	14.500	21.000	23.000	23.500	24.500	26.000	28.000
Prix de vente détail consommateur	17.000	24.000	27.000	27.500	28.500	30.000	32.000

Source : Service Commercial-GMB

Au cours de la période sèche où les pâturages sont rares, la tonne de son cubé est vendue au détail à Ouagadougou à 30.000 francs sinon 35.000. Le prix fixe de 24.000 francs au détail est largement dépassé. Les commerçants spéculent sur la vente du son cubé au détriment des petits éleveurs.

Les autres aliments de bétail et de volaille sont différemment tarifés selon la localité. La tonne des aliments de bovins avec concentrés minéraux vitaminés (C.M.V) coûte aux grossistes 36.000 francs à Banfora, 38.500 francs à Bobo-Dioulasso et 43.560 francs à Ouagadougou.

La politique des prix des produits n'est malheureusement pas suivie d'actions publicitaires soutenues, ce qui aurait assuré la promotion desdits produits.

C - La promotion des produits

Il n'existe pratiquement pas de politique promotionnelle des produits de la Société. Le service Commercial se contente d'expositions-ventes lors des fêtes à caractère industriel ou culturel : la Semaine Nationale de la Culture (S.N.C), le Festival Panafricain du Cinéma et de la Télévision de Ouagadougou (FESPACO).

L'industrie meunière se base sur son monopole national pour n'entreprendre aucune action notable de conquête du marché.

Cependant, une campagne publicitaire fut menée en octobre 1990 à Banfora et à Ouagadougou en faveur des produits industriels de maïs. A Banfora, un concours d'art culinaire fut organisé par le service commercial. Il s'agissait d'apprendre aux femmes les méthodes de préparation du kribisi, du gritz et de la farine.

A l'échelle nationale, la publicité à la radio et la diffusion de spots publicitaires à la télévision nationales devaient faire connaître les produits à un grand nombre de ménages. Certaines catégories socio-professionnelles furent également visées : l'Armée et la Gendarmerie sont de gros consommateurs des produits alimentaires (riz). Les cantines scolaires et le Restaurant Universitaire ont été approvisionnés en gritz. En 1991, le Service Commercial avait confectionné des calendriers portant les photos des différentes préparations culinaires des produits industriels de maïs.

Si les actions publicitaires sont louables, notons qu'elles furent très insuffisantes. La population rurale ignore totalement l'existence des produits. De même, dans les villes leur consommation est très limitée du fait de la faiblesse et de l'intermittence des productions. Les prix de vente ne sont pas à la portée des couches démunies de la population.

Le manque ou l'insuffisance de promotion des produits de la Minoterie ne favorise pas une évaluation concise du marché de consommation.

II - Les marchés consommateurs

A - Les circuits de commercialisation

La vente des produits de la Minoterie s'effectue aussi bien au Service Commercial à Banfora qu'au Dépôt de Ouagadougou. Le magasin de la capitale d'une capacité de stockage de 1.000 tonnes, est le relais du Service Commercial de Banfora.

La distribution de la farine boulangère est structurée en quatre zones de vente. La zone I, celle de Ouagadougou, couvre le Centre, le Centre-Sud, l'Est et le Nord du pays. Elle assure au moins 65% des ventes. La zone II couvre les provinces du Poni, de la Bougouriba, du Houet, du Kéné Dougou, du Mouhoun, du Sourou et de la Kossi. Bobo-Dioulasso est son centre de vente. Plus de 25% de la farine sont écoulés dans cette zone.

Koudougou et Banfora sont respectivement les III^e et IV^e zones. Leurs ventes sont inférieures à 10% du total : 4% pour Koudougou et moins de 2% pour Banfora. C'est d'ailleurs les zones qui couvrent peu de localités. La zone de Koudougou comprend les provinces du Sanguié, de la Sissili et du Bulkiemdé tandis que celle de Banfora s'étend uniquement sur la province de la Comoé. Le tableau qui va suivre nous donne les quantités de farine de froment vendues dans les différentes zones en 1991.

Tableau N° 16 : Quantités de farine boulangère vendues dans chaque zone en 1991 (en tonnes)

ZONES VENTES	TOTAL DES VENTES	ZONE I		ZONE II		ZONE III		ZONE IV	
		QTE	%	QTE	%	QTE	%	QTE	%
	29.786,29	19.725,21	66,22	8.295,83	27,85	1.203	4,03	562,25	1,88

Source : Extrait des statistiques commerciales des G.M.B

Sur le tableau, on constate que la zone I, la plus éloignée de la Meunerie, consomme 66,22% de farine boulangère. Tandis que celle de Banfora abritant l'usine, ne représente que 2% des ventes.

Cela est dû à la concentration des consommateurs dans les grandes villes en particulier Ouagadougou et Bobo-Dioulasso. Le tableau suivant nous le démontre.

Tableau N° 17 : Consommation des produits boulangers dans les principaux centres en 1991 (en tonnes de farine boulangère)

VILLES	POPULATION EN 1985	TAUX DE ¹² CROISSANCE DE LA POPULATION	ESTIMATION DE POPULAT° EN 1991	CONSUMMATION DE LA FARINE DE FROMENT
Ouagadougou	441.514	9,3%	752.775	15.014,72
Bobo-Dioulasso	228.668	6%	324.370	7.810
Koudougou	51.926	3,5%	63.830	1.203
Ouahigouya	38.902	3,5%	47.820	1.826
Banfora	35.319	4,7%	46.525	509

Source : données tirées par nous-mêmes sur la base des statistiques des GMB et de l'INSD

La répartition du territoire en zones de vente tient surtout compte de la facilité d'accès du produit dans les localités (fig. N°10).

B - Les quantités vendues

Les ventes annuelles atteignent 28.000 tonnes pour la farine de froment et 8.000 tonnes pour le son cubé.

En 1990, le commerce de la farine boulangère représentait 75% du total des produits écoulés, comme nous le confirme le tableau N°18.

Tableau N°18 : Vente des produits meuniers en 1990 (en tonnes et en millions de francs CFA)

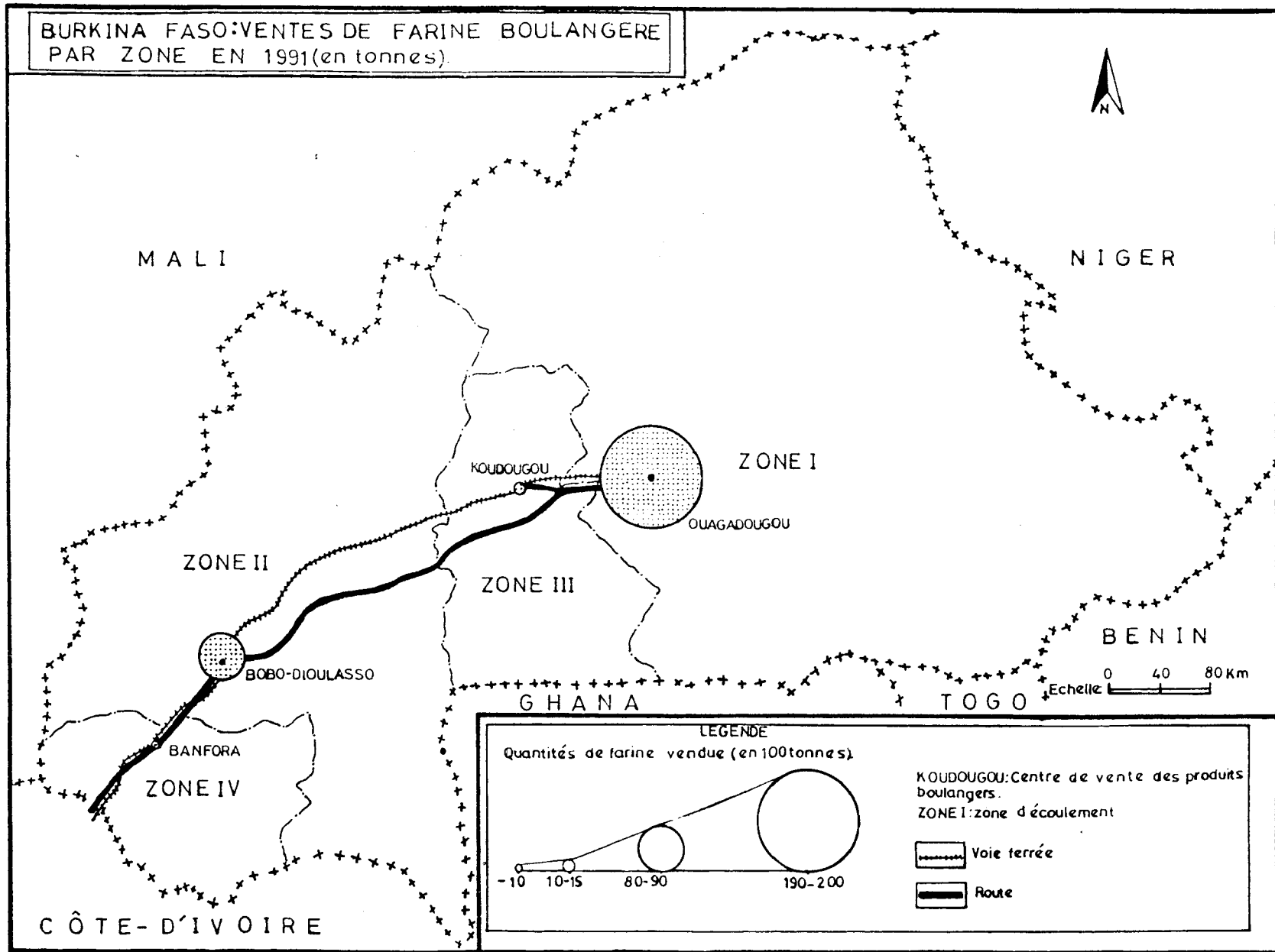
PRODUITS VENDUS	FARINE BOULANGERE		AUTRES PRODUITS ET SOUS-PRODUITS		TOTAL DES VENTES		% QTE FARINE VENDUE/TOTAL
	QTE	MONTANT	QTE	MONTANT	QTE	MONTANT	
-	27.805,24	5.908,11	9.090,77	175,21	36.896,01	6.080,32	75,36

Source : Service Commercial GMB

Le chiffre d'affaire de la farine boulangère représente 97,16% du chiffre d'affaire total. La non concordance entre pourcentage de vente de la farine de froment et celui du chiffre d'affaire est dû à la faiblesse du prix de vente du son cubé, deuxième ressource industrielle commercialisée.

¹² Les taux de croissance utilisés sont ceux de l'INSD et du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage pour celui de Banfora.

Fif. N°10



SOURCE: Statistiques commerciales G.M.B

Réalisateur: HEMA Bakary

La mise en activité du deuxième moulin en fin 1989 a entraîné une augmentation des ventes. Elles se chiffraient à 29.786 tonnes de farine boulangère en 1991 contre une moyenne de 27.000 tonnes dans les années précédentes.

L'évolution du chiffre d'affaire est fonction des quantités de farine vendues et des prix pratiqués (fig. N°11). La croissance du volume des ventes en 1985 s'est poursuivie jusqu'en 1987. Elle est consécutive à la demande des produits boulangers, la diminution des quantités vendues en 1988 et 1989 étant imputable aux arrêts du moulin N°1 pour l'exécution des travaux d'extension de l'usine. Ces arrêts ont causé une chute de la production. La production reprendra sa croissance en 1990 lorsque les deux moulins sont devenus fonctionnels.

Les ventes annuelles de farine boulangère varient d'un mois à l'autre (fig. N°12). La moyenne avoisine 2.500 tonnes par mois. Les périodes de froid (décembre-janvier) de pluies et de soudure (juillet-août) enregistrent une forte consommation de froment : 3.000 tonnes par mois. Au moment du froid, le pain est plus consommé en ville. Il en est de même pour l'hivernage où l'humidité constante est propice à la consommation du pain (notamment avec le café).

La baisse des quantités de farine vendues d'avril à juin et de septembre à novembre résulte d'un relâchement de la demande de pain. Les consommateurs "circonstanciels" de café pendant le froid n'en prennent plus.

Sur les 15 kiosques ^{desquels nous} après avons enquêté dans la ville de Ouagadougou en janvier 1993, les ventes quotidiennes de pain varient entre 50 et 70 baguettes en saison froide, pendant la période de chaleur (mars-juin), ils vendent journalièrement 30 à 50 baguettes. En saison pluvieuse, 60 à 80 miches de pain sont écoulées par jour.

Dans les zones rurales, la consommation du pain par les paysans durant la période de soudure, est due essentiellement à l'insuffisance des vivres. Le minimum vital est soumis à un strict rationnement. La soudure prend fin en août avec les premières récoltes : haricot, igname, etc, les besoins en pain s'amenuisent alors !

Par le biais de la Caisse Générale de Péréquation (CGP), il arrive de fois que les GMB importent du froment pour compléter leur production.

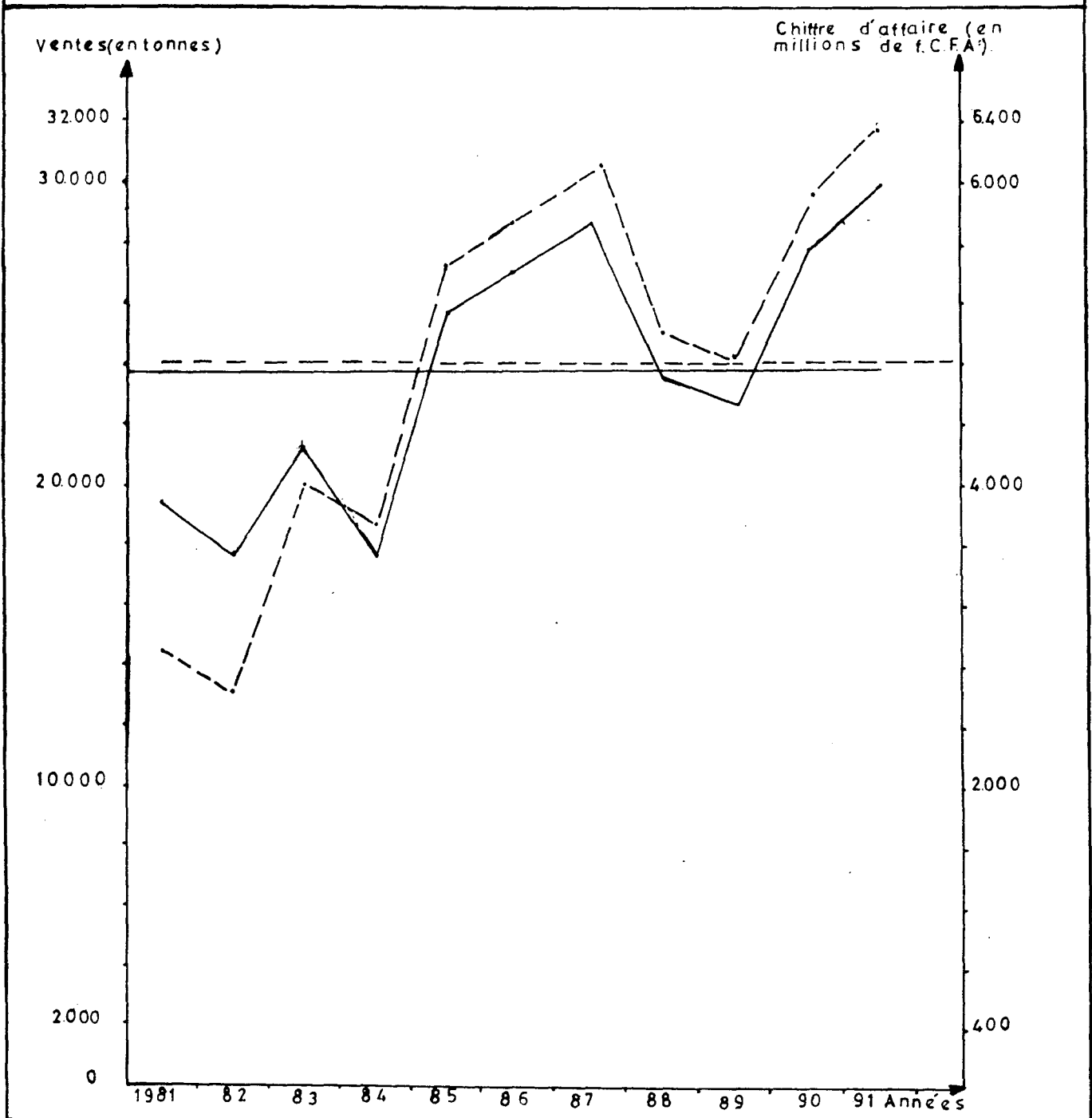
Tableau N°19 : Importations de la farine de froment aux GMB
(en tonnes et en F CFA)

ANNEES	FARINE DE FROMENT OU DE METEIL	MONTANT	PRIX UNITAIRE DE LA TONNE
1986	260,45	28.181.234	108.200,43
1987	3.197,95	241.280.466	75.448,48
1988	2.902,73	322.705.917	111.172,98
1989	383,13	39.594.933	103.344,60





Source : INSD : statistiques commerciales

Le froment importé est revendu au prix national, procurant assez de bénéfices à la Société.

E VOLUTION DES VENTES ET DU CHIFFRE D'AFFAIRE DE LA FARINE DE FROMENT AUX G.M.B(19 81-1991)

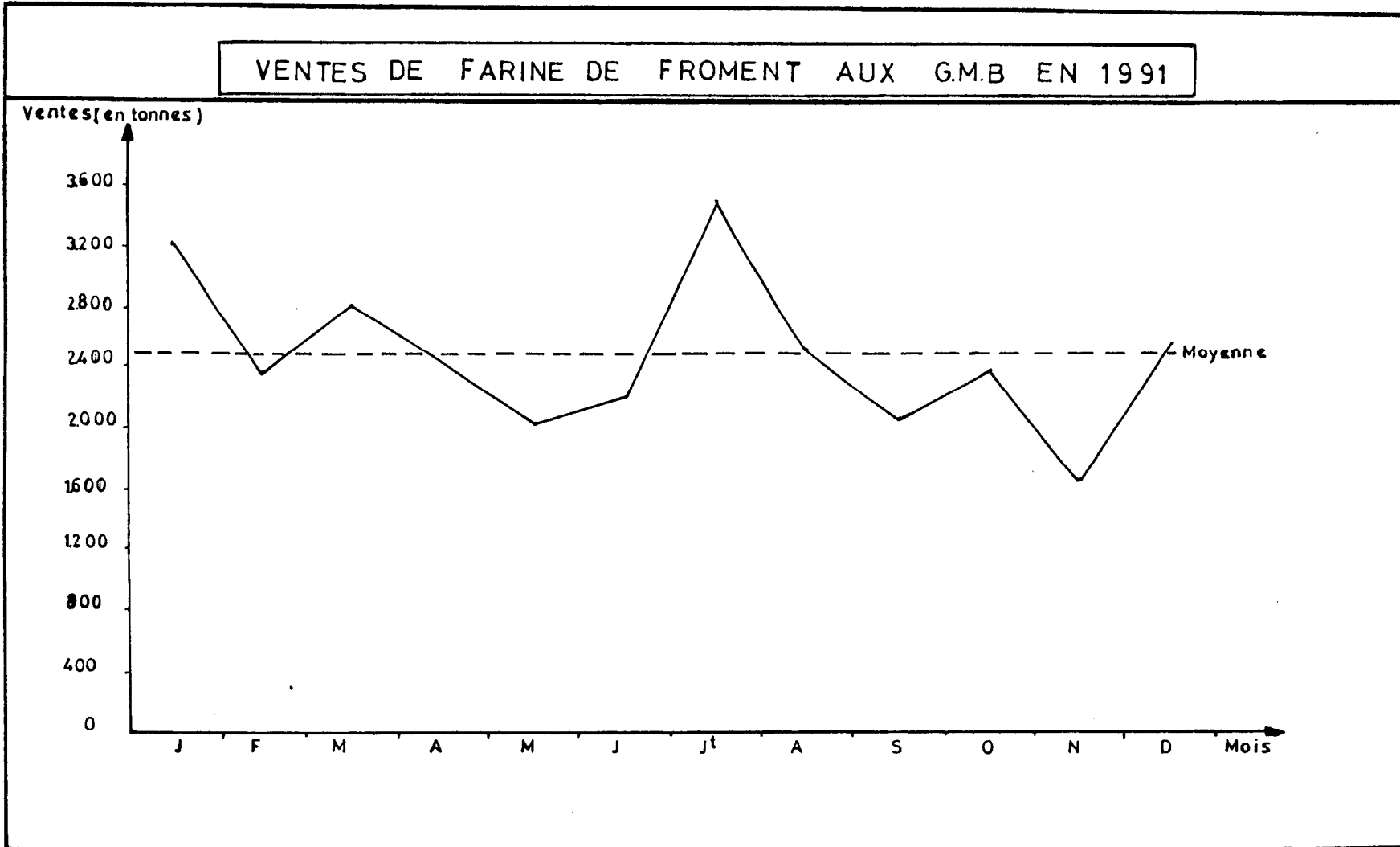


LEGENDE

-  Ventes
-  Chiffre d'affaire
-  Moyenne des ventes
-  Moyenne du chiffre d'affaire

2000 tonnes
1 an

Fig. N°12



SOURCE: Statistiques commerciales GMB

Réalisateur:HEMA Bakary

En marge de la production industrielle et de l'importation, l'Etat reçoit de ses partenaires étrangers de la farine boulangère sous forme de dons, qu'il rétrocède aux GMB. La farine donnée par l'Etat est généralement de mauvaise qualité et perturbe les activités de mouture de l'usine. En juin 1991, la production fut suspendue afin de pouvoir écouler 4.700 tonnes de dons de farine de froment.

Concernant les autres produits, les ventes sont marginales. Elles reflètent leur degré d'utilisation par la population. En 1990, 341,19 tonnes des produits de maïs vendu ont procuré un chiffre d'affaire de 49.969.584 francs CFA.

Quant au commerce des sous-produits, il est dominé par l'écoulement du son cubé. C'est un aliment nourricier pour les animaux domestiques : bovins, ovins, caprins, porcins. Les quantités annuelles écoulées dépassent 8.000 tonnes au cours de ces dernières années. Elles sont dues à l'augmentation de la quantité de blé mis en mouture.

Tableau N°20 : Vente de son cubé aux GMB (en tonnes et en F CFA)

ANNEES	QUANTITES VENDUES	CHIFFRES D'AFFAIRES
1988	6.960,9	116.063.700
1989	7.615	133.300.000
1990	8.468,33	115.640.930
1991	8.143,96	107.015.520

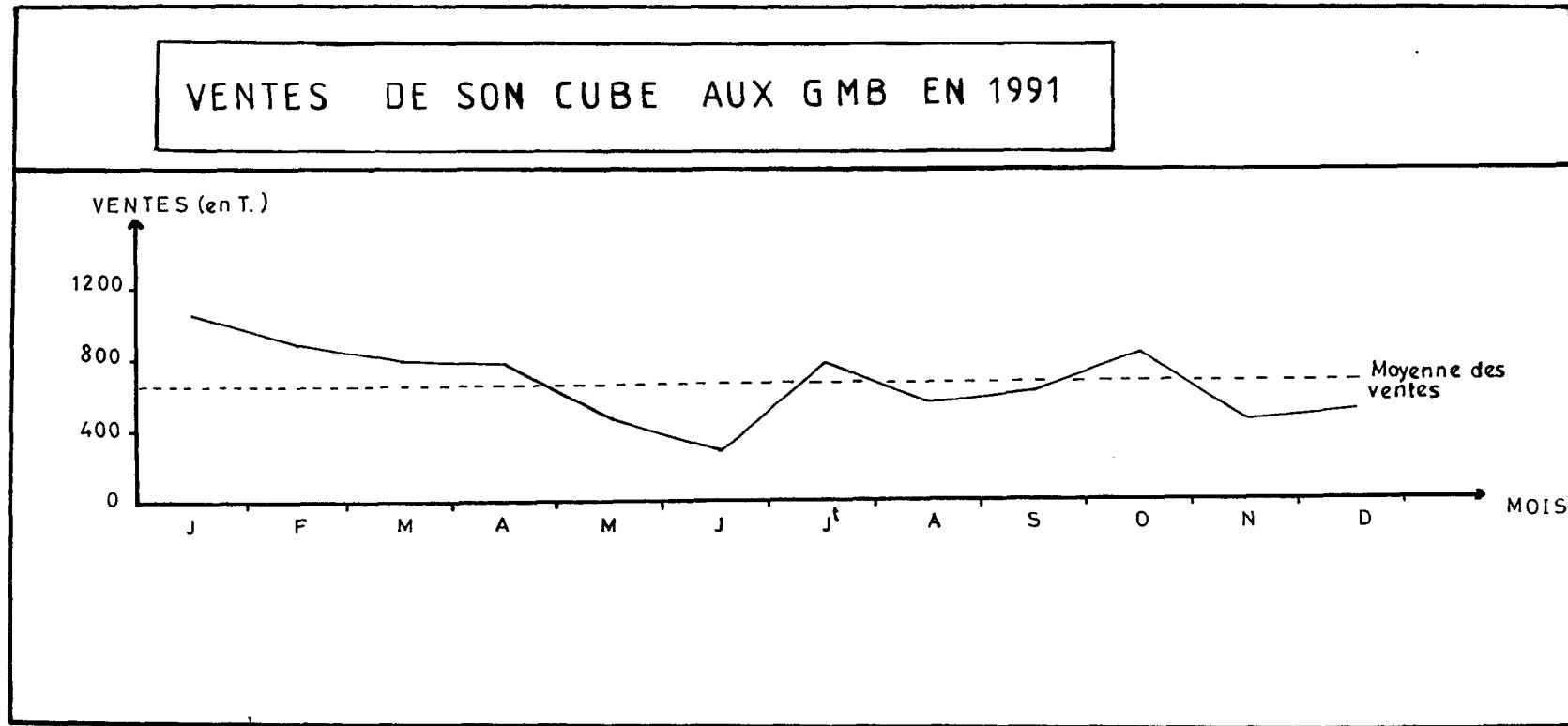
Source : Extrait des statistiques du Service Commercial GMB

La discordance observée sur le tableau entre les quantités vendues et leur chiffre d'affaire, résulte du lieu de vente. Selon que l'écoulement du son est important à Banfora qu'au dépôt Commercial de Ouagadougou, le chiffre d'affaire sera moins élevé. Nous rappelons que les prix des sous-produits sont tarifés selon l'éloignement de la localité de vente par rapport au siège de l'usine. Les commerçants préfèrent acheter le son cubé à Banfora pour aller le vendre cher ailleurs.

En 1991, 7.111,96 tonnes ont été commercialisées au service de vente de Banfora, soit 87,33% du total. Du fait que le ravitaillement en son cubé se fait essentiellement à Banfora au lieu de Ouagadougou, les GMB réalisent alors un chiffre d'affaire assez faible. Nous concluons alors que le lieu de vente du son cubé influence énormément son chiffre d'affaire.

La moyenne des enlèvements mensuels est de 650 tonnes (fig. N°13). Les fortes demandes de l'aliment s'observent au cours de la saison sèche : mars-mai. A cette période, les maigres pâturages ne suffisent pas à entretenir les animaux. A ce moment, l'offre de son est de loin inférieure à la demande.

Fig. N°13



SOURCE : Statistiques commerciales GMB

Réalisateur : Auteur du mémoire

En dehors du son cubé, les autres aliments pour volaille et bétail sont peu sollicités par les acheteurs. Leurs prix de vente sont élevés. En 1990, les GMB ont écoulé seulement 28,35 tonnes d'aliments complets à 1.541.384 francs CFA soit 54.370 francs la tonne.

Notons par ailleurs que les GMB vendent leurs produits avec divers clients, dont les commerçants sont les plus nombreux.

C - La clientèle

Concernant les produits boulangers, la Société traite avec des grossistes. Ils sont choisis en fonction de leur capacité financière. Chacun d'eux doit disposer d'une attestation fiscale délivrée par le Service des Impôts. L'attestation est renouvelable tous les six mois. En outre, le client doit posséder un compte bancaire et être solvable.

Les dispositions prises permettent à la Minoterie de pouvoir recouvrer une partie de ses fonds au cas où certains clients seraient insolvables.

En 1991, les clients grossistes étaient au nombre de 124 commerçants dont une trentaine de boulangeries. Parmi eux, 55 résidaient à Ouagadougou et 46 à Bobo-Dioulasso, soit respectivement 44 et 37% de leur nombre total. Les autres vivaient dans les villes de Koudougou, Ouahigouya, Banfora, Kaya, Tenkodogo, Pouytenga, etc. (fig. N°14).

L'enlèvement minimal de farine boulangère est de 30 tonnes. Toutefois, une faveur est accordée aux acheteurs des destinations proches des services de vente de la Société qui, peuvent se procurer un minimum de 5 tonnes.

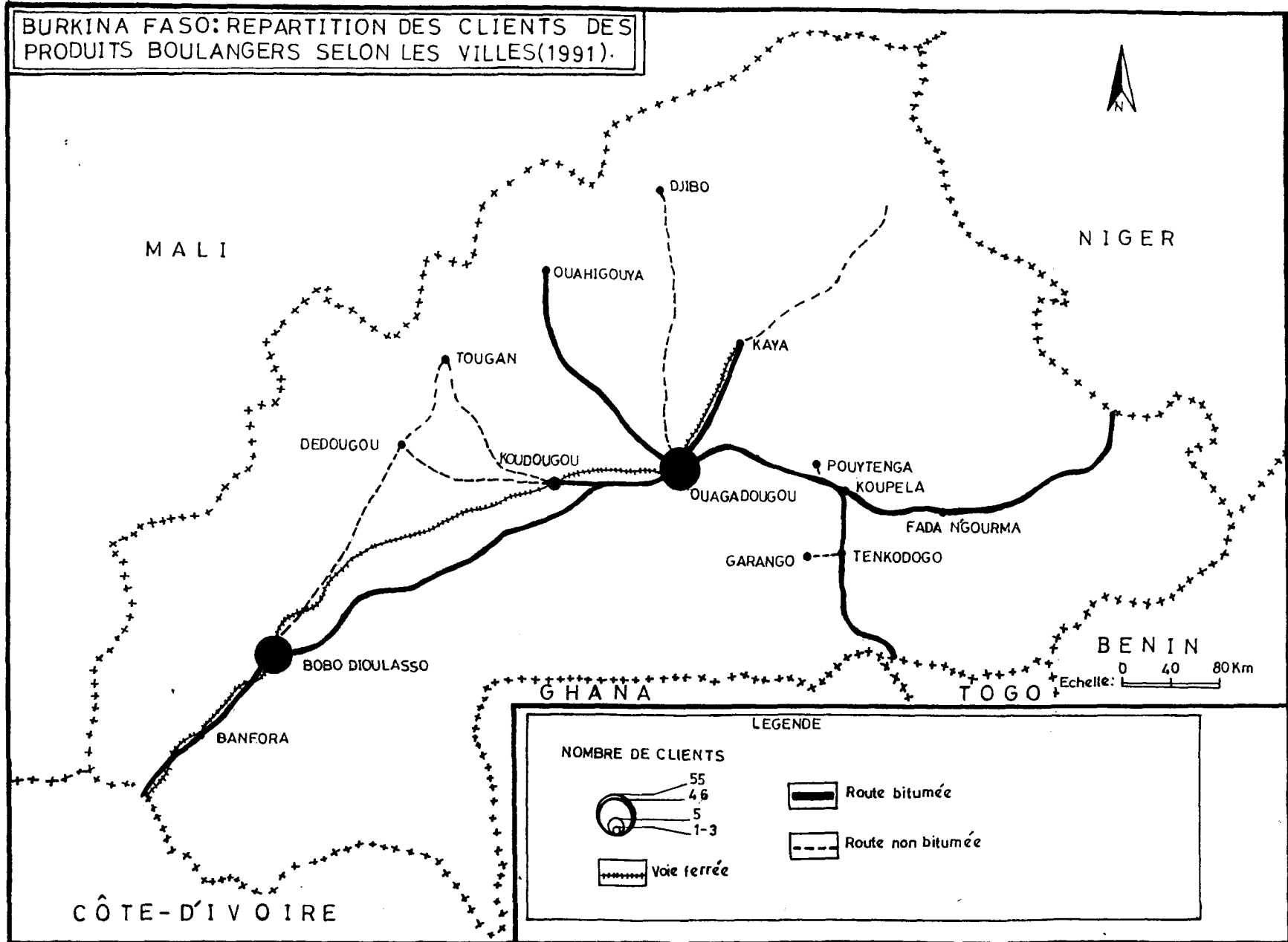
Le nombre de clients est cependant limité. Des régions entières ne disposent pas de grossistes : c'est le cas par exemple des provinces du Poni et de la Bougouriba dans le Sud-Ouest. Le Sud et Nord-Est sont également dépourvus de clients. Ces bandes frontalières s'approvisionneraient en froment des pays voisins (Ghana, Togo, Côte-d'Ivoire) !

Concernant les produits industriels de maïs, seules les brasseries achètent régulièrement le gritz et le kribsi fin. En 1992, leurs commandes s'évaluaient à 1.000 tonnes.

Si l'effectif des clients des produits boulangers est chiffrable, celui des acheteurs des sous-produits n'est pas préalablement déterminé. Cependant la priorité d'enlèvement du son cubé est accordée aux éleveurs et aux structures d'encadrement et de vulgarisation qui apportent leur appui à l'élevage. L'Office National d'Approvisionnement et de Distribution des Intrants zootechniques et Vétérinaires (ONAVET) est l'une de ces structures. Le son cubé est vendu au comptant sur présentation de documents attestant que le client travaille dans le secteur de l'élevage ou de l'attestation de situation fiscale pour les commerçants.

Par l'écoulement des produits industriels, la Minoterie s'érige en fournisseur national du froment aux boulangers.

Fig. N°14



SOURCE: Données du Service Commercial G.M.B

Réalisateur: HEMA Bakary

III - Le rayonnement des G.M.B

L'industrie meunière se donne pour mission de pourvoir aux besoins du Burkina en produits boulangers. La prise en charge des frais de transport des produits par la Minoterie à travers la CGP, incite les clients à s'intéresser à leur achat. Aussi, tout grossiste se verra remboursé le transport quelle que soit la destination finale du froment. Des tarifs forfaitaires sont appliqués entre Banfora et les autres centres de vente,

Tableau N°21 : Tarifs de transport de la tonne de farine
boulangère (en francs CFA/tonne).

VILLES	BANFORA	BOBO-DIOULASSO	KOUDOUGOU	OUAGADOUGOU
Tarifs	-	2.700	7.000	8.824

Source : Extrait des statistiques du Service Commercial GMB

La structure des prix obéit à l'éloignement de chaque ville du siège de l'usine. Les distances comprises entre Banfora et les centres de livraisons sont 85 km de Bobo-Dioulasso, 373 km de Koudougou et 445 km de Ouagadougou. A partir de ces villes, une somme de 28 F par tonne kilométrique est attribuée au client quelle que soit la nature et (ou) l'état de la route menant à son lieu de résidence.

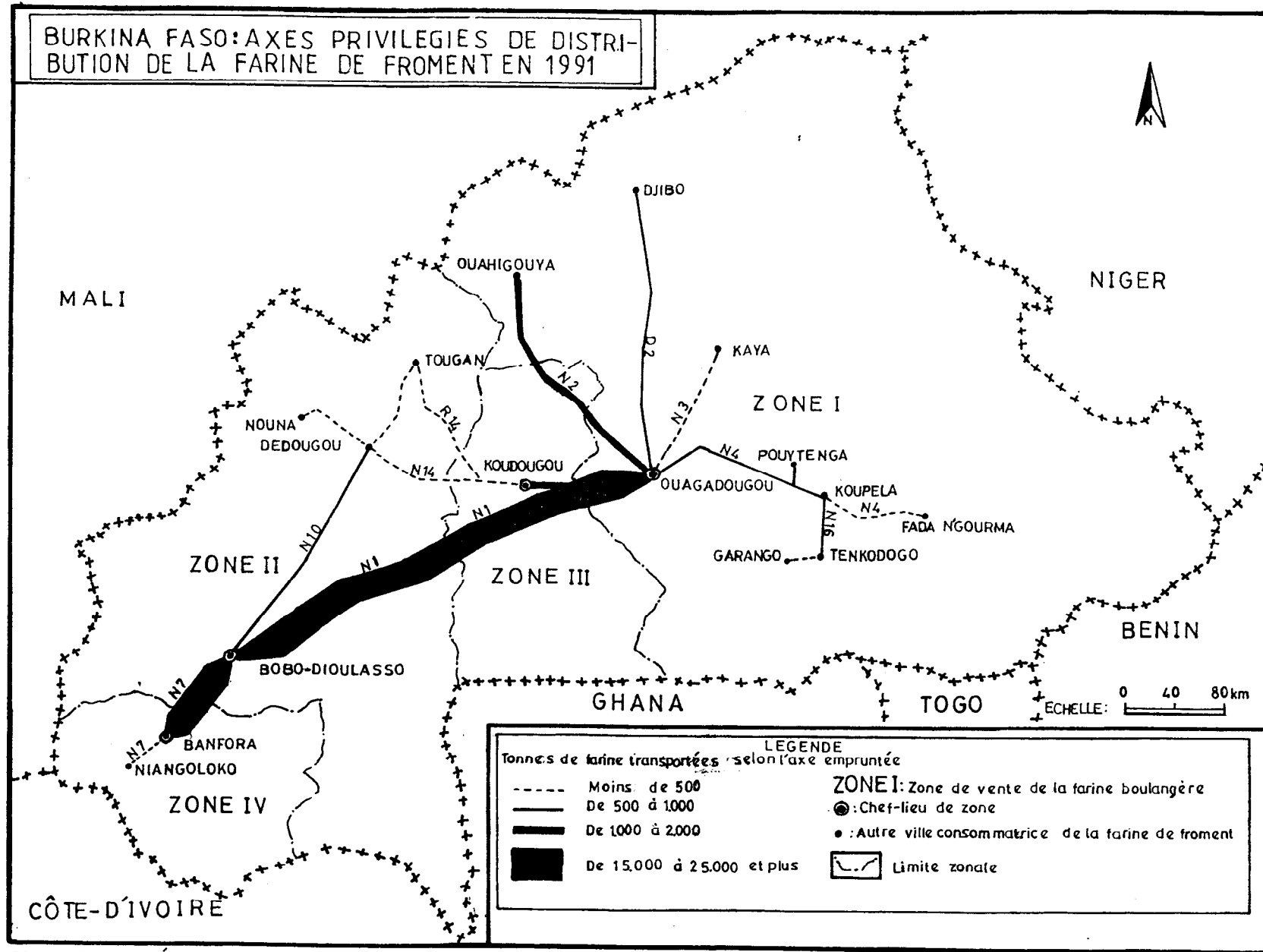
Les axes privilégiés de distribution des produits boulangers sont ceux qui mènent vers les villes de Bobo-Dioulasso, Ouagadougou, Koudougou où se concentrent les commerçants et les consommateurs (fig. N°15). Les localités précitées sont faciles d'accès car les routes qui les relient à Banfora sont bitumées. Le bon état des infrastructures de communication stimule l'activité commerciale à cause de la rapidité du trafic.

Conformément à la répartition des clients grossistes, les régions du Sud-Ouest et du Nord-Est semblent ne pas utiliser le froment des GMB. Pourtant les villes de Gaoua, Diébougou (Sud-Ouest) et Dori (Nord-Est) disposent chacune d'une boulangerie. Leur froment proviendrait-il des pays voisins ? Nous sommes tenté de l'affirmer puisque la perméabilité des frontières étatiques facilite la contrebande. La tonne de farine boulangère coûterait 97.500 francs CFA à Lomé au Togo. Rendu à Ouagadougou, le froment Togolais est vendu à environ 160.000 francs la tonne, prix bien en-deçà de celui appliqué au Burkina : 212.302 francs CFA. Il en est de même pour le froment ivoirien qui revient à moins de 170.000 francs CFA la tonne au Burkina. Du fait des prix faibles du froment des pays voisins, les localités frontalières seraient plus tournées vers l'extérieur en ce qui concerne leur ravitaillement en produits boulangers.

Le Service Commercial des GMB minimise les entrées frauduleuses du froment dans le pays. Par manque d'étude prospective, on ne peut évaluer objectivement le marché intérieur de farine boulangère. Les statistiques se fondent sur les besoins urbains. La consommation du froment en milieu rural serait faible tant le pain n'est pas couramment utilisé par les paysans. Mais la fraude ne devrait pas être négligeable comme on le penserait.

Fig. N°15

62



SOURCE: Carte réalisée sur la base des statistiques de vente

Réalisateur: HEMA Bakary

La cherté des produits de la Minoterie tend à rétrécir son champ de rayonnement, la Société ne se contentant que du marché national. En fin 1989, la prospection des marchés ivoirien et malien a permis au Service Commercial de constater que ses produits sont incompétitifs à cause de leurs prix élevés.

Comme on le constate, l'industrie meunière essaie tant bien que mal d'assumer ses fonctions de société nationale. La commercialisation de ses produits ne s'étend pas hors du Burkina, le contrôle total du marché intérieur demeure un objectif à atteindre. L'amélioration de ses services renforcerait sa représentativité au niveau national.

TROISIEME PARTIE : L'AVENIR DES INDUSTRIES DE VALORISATION : LES GMB

Les industries de valorisation devraient servir de débouchés sûrs pour la production agro-pastorale.

En dépit de certains facteurs limitatifs, les GMB peuvent favoriser l'intégration progressive de l'agriculture à la production industrielle.

CHAPITRE I : LES LIMITES DE LA VALORISATION DES CEREALES LOCALES

La valorisation des céréales locales suppose leur insertion progressive aux productions industrielles. Cependant, des contraintes de divers ordres freinent les activités des GMB dans ce domaine.

I - Les contraintes d'ordre technique et organisationnel

A - Les exigences qualitatives de l'industrie

La qualité de maïs recherchée aux GMB limite l'écoulement de la production paysanne. La variété semi-vitreuse utilisée par l'industrie meunière résiste mal aux caprices du climat soudanien. C'est une semence de maïs qui craint les poches de sécheresse observées le plus souvent en hivernage. Les zones de prédilection de ce maïs sont les plaines irriguées où l'humidité est quasi permanente (irrigation en cas de sécheresse) : la plaine du Sourou par exemple. Au Sud-Ouest du Burkina où la culture du maïs est privilégiée par rapport à celle des autres céréales, les paysans produisent la variété traditionnelle qui est plus résistante aux impondérables du climat que le maïs semi-dur des GMB (variété semi-vitreuse).

Disons que la recherche de la qualité optimale restreint les sources d'approvisionnement des GMB en maïs, la Minoterie ne peut donc jouer sur la diversification et l'importance de l'offre pour obtenir la céréale à un coût industriel (moindre coût). Dans ces conditions, la production lui revient chère et les bénéfices réalisés sur la vente des produits sont généralement faibles.

B - L'organisation de la campagne de commercialisation des céréales

Au Burkina Faso, l'OFNACER s'occupe de la collecte et de la commercialisation des céréales. Au niveau des plaines aménagées comme le Sourou, les paysans s'organisent en groupements de production bénéficiant de l'assistance technique des sociétés comme la SOFITEX. Au Sourou, la SOFITEX se charge de la vente de la production du maïs en négociant les marchés tels que celui des GMB. Il n'y a pas de contact direct entre le producteur et l'acheteur final du maïs que sont les GMB. On constate qu'il y a un écart notable entre le prix de vente arrêté par les cultivateurs et la SOFITEX et le coût de livraison du produit aux GMB. La SOFITEX vend le kg de maïs aux GMB à 55F sinon 60 contre un prix fixe qui ne dépasse pas 40 à 45F chez les paysans du Sourou.

Le coût de maïs étant assez élevé, les GMB réduisent leur capacité d'achat et ne préfèrent s'approvisionner en cette céréale qu'en fonction des commandes en produits industriels déjà enregistrées. Toute production de masse au niveau industriel est conditionnée par une acquisition à moindre coût de la matière première céréalière. Au cas contraire, les produits fabriqués ne seront pas à la portée des ménages qui, dans leur majorité, ont un pouvoir d'achat faible.

II - L'étroitesse du marché industriel

A - La méconnaissance des produits dérivés du maïs

Les tentatives de vulgarisation des produits fabriqués à base de maïs, n'ont pas donné les résultats escomptés. La production demeure toujours dérisoire et les prix des produits ne sont pas à la portée des ménages à faibles revenus.

Sur un échantillon de 60 enquêtés à Banfora, 36 (soit 60%) connaissent le kribsi, le gritz ou la farine de maïs. 12 en ont déjà consommé, soit 20% du total. A Bobo-Dioulasso, 18 personnes sur 60 affirment avoir déjà vu les brisures et les semoules de maïs des GMB (SNC Bobo 92), tandis que 5 les ont utilisées au moins une fois dans leur alimentation (soit 8,33%). Dans la ville de Ouagadougou, seulement 10% des individus interviewés (8 sur 80 personnes) utilisent les produits industriels céréaliers locaux. Au total sur un échantillon de 200 personnes, 25 ont déclaré avoir utilisé le kribsi, le gritz ou la farine de maïs au moins une fois dans leur alimentation, soit un faible taux de consommation de 12,5%. Parmi les 25 personnes, les fonctionnaires étaient au nombre de 8, 6 étudiants, 5 employés et ouvriers, 2 employés de commerce (ne sont pas concernés les commerçants que nous avons enquêtés), 3 travailleurs du secteur informel, tandis qu'un seul cultivateur a déjà utilisé la farine industrielle de maïs. Cela démontre que les produits ne sont pas connus par tout le monde dans les villes. Même connus, leurs prix élevés et les faibles quantités produites sont autant d'obstacles à une consommation de masse. Il y a aussi les habitudes alimentaires, car les populations ne sont pas accoutumées à utiliser les produits de maïs provenant directement d'une transformation industrielle. Leur utilisation par les quelques rares consommateurs se fait de façon ponctuelle puisqu'ils ne sont même pas disponibles tout au long de l'année.

B - Les prix et les habitudes alimentaires

La cherté des produits dérivés du maïs est la principale cause de leur non adoption par les consommateurs. La non maîtrise des méthodes culinaires renforce l'attitude de leur rejet par les citadins. Les grains de kribsi sont gros et durs, ils sont de ce fait difficiles à cuir. Dans l'ensemble la préparation des brisures et des semoules prend trop de temps. Elle nécessite un triage minutieux des grains de son au lavage. Certaines femmes préconisent un mouillage préalable du kribsi ou du gritz dans de l'eau afin de faciliter la cuisson. Le gritz est plus sollicité que le kribsi pour la préparation du couscous. Les grains de gritz plus fins, cuisent rapidement que ceux du kribsi.

Comme nous le constatons, les produits industriels dérivés du maïs ne font l'objet d'aucun intérêt particulier de la part de la population urbaine qui dans sa majorité ignore leur existence. On ne peut alors parler dans ces conditions de leur vulgarisation à l'échelle du monde rural.

Si les prix des produits industriels céréaliers sont exorbitants, leur qualité n'est pas aussi mauvaise comme on l'aurait pensé. Leur faible consommation est imputable aux habitudes alimentaires et à leur cherté. Mais peut-être que si une politique de promotion publicitaire et une éventuelle révision à la baisse des prix étaient faites, ces produits attireraient plus. Sinon pour l'instant, le kribisi comme le gritz ne sont achetés que par les brasseries qui s'en servent dans la fabrication des boissons alcoolisées.

C - Les aliments d'élevage

Le son cubé est l'aliment le plus vendu. La production de son est tributaire de celle de la farine de froment. Contrairement à la farine boulangère, l'offre de son cubé est de loin inférieure à la demande. Certains clients attendent leur livraison durant plus de deux mois. L'apport des sous-produits agro-industriels à l'élevage devrait combler le déficit d'aliment de bétail surtout en saison sèche. Un accroissement de la production de froment augmentera la fabrication de son. Mais la Minoterie ne peut réorienter ses activités en fonction de la fabrication d'un sous-produit (son cubé) qui ne lui est pas assez rentable. La vente des aliments complets d'élevage allait compléter celle du son cubé. Mais malheureusement leurs prix sont insupportables par les éleveurs qui les trouvent exorbitants.

III - La prédominance de l'élevage traditionnel

L'élevage burkinabè se définit par son caractère extensif. L'essentiel de ses ressources est tiré des pâturages naturels : 75%. Les 25% restant proviennent des résidus de récoltes. Il est pratiqué par des éleveurs de profession que sont les Peulh. Le sous-secteur élevage utilise très peu les sous-produits agro-industriels, excepté le son cubé qui est bien acheté.

La fabrication d'aliments complets aux GMB avait pour but d'encourager le développement du système d'embouche animale. Les aliments sont fabriqués par un mélange de sous-produits agro-industriels à des degrés divers : mélasse de canne à sucre, tourteaux d'arachide et de coton, son cubé, etc. Les aliments fabriqués sont chers : 46.560 francs CFA la tonne de l'aliment pour bovins avec concentrés minéraux vitaminés (CMV), vendue au détail à Ouagadougou. Du fait de la hausse de leurs prix, les achats des aliments complets par les éleveurs se font à compte gouttes. En 1991, la Société a vendu seulement 23 tonnes.

Les méthodes traditionnelles de production et les difficultés d'écoulement des produits d'élevage, contrarient tout système intensif qui revient cher et pas absolument rentable. Le marché national étant étroit, il ne pourra absorber les produits émanant d'un élevage qui se voudra intensif. L'étroitesse du marché intérieur se remarque dans la consommation des produits d'élevage, mentionnée sur le tableau qui suit.

Tableau N° 22 : Estimation de la consommation moyenne des produits d'élevage au Burkina Faso en 1989 (en Kg/habitant)

CONSONNATION PRODUITS D'ELEVAGE	GRANDES VILLES	CENTRES URBAINS	RURAUX	MOYENNE DE L'ETUDE	ESTIMATION DE LA MOYENNE NATIONALE
Boeuf	14,40	4,40	4,40	7,73	5,30
Mouton-chèvre	3,50	3,00	3,20	3,23	3,20
Porc	1,20	1,30	0,80	1,10	0,90
Autres viandes	0,20	0,30	0,10	0,20	0,20
Volaille	2,00	1,00	0,70	1,23	0,90
Total viandes	21,30	10,00	9,20	13,50	10,50
Oeuf	0,50	0,30	0,10	0,30	0,20
Lait	12,50	8,00	3,00	7,83	4,50
Total général	34,30	18,30	12,30	21,63	15,20

Source : in "Etude prospective du sous-secteur élevage au Burkina Faso". Secrétariat d'Etat à l'Elevage. 1991. P.32

La consommation des produits dans les grandes villes est le double de celle des zones rurales. Les revenus étant plus élevés en milieu urbain qu'en zone rurale, nous pouvons dire que la consommation varie en fonction du pouvoir d'achat qui est nettement plus élevé chez les citadins.

L'élevage burkinabè ne peut se contenter uniquement du marché national pour l'écoulement de ses produits. Les exportations vers les pays côtiers tels que la Côte-d'Ivoire et le Togo sont confrontées à la concurrence des viandes extra-africaines fournies par les pays de la CEE et par les pays latino-américains comme l'Argentine. L'élevage des espèces à cycle court (volaille, porcin) se développe en Côte-d'Ivoire qui en profite pour réduire ses importations des animaux et abats provenant des pays de l'intérieur comme le Burkina Faso.

En prenant en compte toutes les difficultés que rencontrent les éleveurs dans la vente de leurs produits, le développement de l'élevage burkinabè doit surtout tenir compte du niveau de consommation intérieure. La réduction des prix des aliments complets leur permettrait de s'accommoder avec le niveau actuel d'évolution du sous-secteur élevage.

Les difficultés de valorisation des ressources locales sont dues au fait qu'il n'y a pas de rapports cohérents entre producteurs et industriels et entre industriels et consommateurs en ce qui concerne les priorités de fabrication des produits et l'établissement des prix des céréales comme des articles fabriqués. Une réorganisation de tout le système de production permettrait à la Minoterie d'avoir un impact plus important sur la production agricole nationale. Pour l'instant les effets induits de l'industrie meunière sont plus remarquables à travers la consommation des produits boulangers dans les villes.

CHAPITRE II - LES EFFETS INDUITS DE L'INDUSTRIE MEUNIERE AU BURKINA FASO

En dépit des difficultés analysées dans le chapitre précédent, les activités des GMB sont quand même rentables. Les bénéfices annuels avoisinent 200 millions de francs CFA et le nombre d'emplois créés est en croissance. Il y a une augmentation de la consommation des produits de la Minoterie, notamment celle de la farine de froment.

I - Le développement de l'industrie boulangère

Le pain de froment devient de plus en plus un produit de consommation courante. L'industrie boulangère est assez répandue dans les villes, dont beaucoup disposent au moins d'une boulangerie. A la fin de l'année 1991, on dénombrait une soixantaine de boulangeries modernes réparties dans une vingtaine de villes.¹³ Ouagadougou et Bobo-Dioulasso en comptaient respectivement 25 et 10.

Les activités des boulangeries s'orientent essentiellement vers la fabrication du pain de froment. Les prix de ce pain varient en fonction de son poids, comme nous le montre le tableau suivant :

**Tableau N° 23 : Prix de vente du pain aux consommateurs
(en F CFA l'unité)**

POIDS DU PAIN CUIT (en grs)	PRIX
1.000	280
325	100
270	85
200	60
150	55
180	45
100	30

Source : Direction des prix. Ministère du Commerce, de l'Industrie et des Mines

¹³ Les données sur le nombre et la répartition des boulangeries au Burkina Faso sont recueillies à la Direction du Développement Industriel et de l'Artisanat (DDIA). Elles ont été complétées par nos propres investigations.

On dénombre une douzaine de boulangeries pâtisseries qui produisent des gâteaux de diverses qualités. Dans la ville de Ouagadougou, elles sont au nombre de 6.

D'une manière générale, le nombre de boulangeries modernes croît comme nous le confirme le tableau qui suit :

Tableau N° 24 : Evolution du nombre de boulangeries au Burkina Faso

ANNEES	NOMBRE
1980	environ 15
1989	42
1991	63

Source : DDIA - Données complétées par nous-mêmes

La prolifération des boulangeries est consécutive à la consommation du pain. Le pain entre de plus en plus dans les habitudes alimentaires des burkinabè pour diverses raisons : changement d'habitudes alimentaires, accroissement de la population, urbanisation. L'usage du pain dans l'alimentation varie avec les revenus. En se référant à la taille de notre échantillon, nous constatons qu'à Banfora 22 personnes sur 60 (36,66%) se servent quotidiennement du pain notamment au petit déjeuner (prise du café). Cette proportion est respectivement de 27 personnes sur 60 et 44 sur 80 à Bobo-Dioulasso et à Ouagadougou, soit des taux de 45% et 55%. La concentration de la population urbaine dans ces deux dernières villes a sûrement eu pour effet une transformation assez poussée des procédés d'alimentation de certaines couches sociales. C'est justement dans ces villes abritant la majeure partie des activités et des emplois urbains que se regroupent plus de la moitié des boulangeries (25 à Ouagadougou et 10 à Bobo-Dioulasso). Il ressort dans nos enquêtes que les utilisateurs privilégiés de pain sont les salariés. Le tableau suivant illustre bien ce constat.

Tableau N° 25 : Consommation quotidienne du pain selon les catégories socio-professionnelles

CATEGORIES SOCIO-PROFESSIONNELLES	NOMBRE D'ENQUETES	CONSOMMATEURS QUOTIDIENS DU PAIN	% DE CONSOMMATEURS/AU NOMBRE D'ENQUETE PAR CATEGORIES
Fonctionnaires	58	42	72,41
Employés/ouvriers	37	16	43,24
élèves/étudiants	22	10	45,45
Commerçants	20	7	35
Cultivateurs	15	-	-
Autres	48	18	37,5
Total	200	93	Moyenne de la consommation 46,50

Source : Enquêtes réalisées sur 200 personnes dans les villes de Banfora, Bobo-Dioulasso et Ouagadougou de février à août 1992 par nous-mêmes.

Au niveau de notre échantillon, tout le monde consomme le pain. La différence s'établit sur la fréquence des achats. On distinguera alors les consommateurs habituels du pain des occasionnels. Au regard du tableau N° 25, les fonctionnaires prennent quotidiennement plus de pain que les autres catégories socio-professionnelles. Leur niveau de vie relativement élevé et le manque de temps le matin portent le choix de leur petit déjeuner sur le café qui se prépare rapidement (café consommé avec du pain). On remarque sur le tableau que 45,45% des élèves et étudiants utilisent journalièrement le pain dans leur alimentation. Tous les élèves enquêtés (11/22) sont soit membres d'une famille urbaine (7/11), soit hébergés (4/11). Ils sont alors soumis aux modes de consommation des familles en question. Ici, l'adoption du pain est à inscrire dans le programme alimentaire du ménage dans lequel l'élève est partie prenante (6 élèves prennent régulièrement le café au petit déjeuner). Seulement 4 étudiants sur 11 s'alimentent en pain chaque jour. On pourrait alors parler d'une insuffisance de revenus chez les étudiants, qui les contraint à ne pas s'habituer à certains régimes alimentaires ?

Le pain n'est pas un produit de consommation courante chez les commerçants, les paysans, les artisans et même chez certains salariés. Ces couches sociales jugent le pain assez coûteux comparativement à la taille de leurs ménages qui le plus souvent, sont grands. Dans ces milieux, la bouillie est fréquemment consommée le matin car plus économique que le café. D'ailleurs chez le paysan, la préférence porte plus sur le tô que sur tout autre produit alimentaire.

D'une manière générale, la consommation du pain croît, à en juger par le nombre de boulangeries modernes.

Les statistiques de la Direction du Développement Industriel et de l'Artisanat (DDIA) estiment que chaque boulangerie utilise en moyenne 1 tonne de froment par jour¹⁴. En nous référant à ces données, nous estimons les besoins annuels de froment des unités boulangères à 23.000 tonnes (63 tonnes par jour), soit 77,20% de la production des GMB en 1991. Les boulangeries forment alors le débouché final du froment des GMB ! Signalons que les boulangeries de Ouagadougou panifient à elles seules plus de 30 tonnes de froment par jour. Par rapport aux autres localités, la capitale connaît une consommation élevée des produits boulangers, ce qui explique l'importance du nombre de boulangeries. La croissance démographique et les habitudes alimentaires des citoyens favorisent l'utilisation du pain dans l'alimentation à Ouagadougou.

Le pain burkinabè coûte plus cher que celui de la Côte-d'Ivoire qui fait 70 F (pain de 270 grs). Son prix au Burkina Faso dépend du coût du froment qui est aussi cher que celui de la Côte-d'Ivoire. Pour beaucoup de consommateurs privilégiés du pain (la plupart des fonctionnaires de notre échantillon), si les prix leur sont supportables, sa qualité néanmoins doit être constamment améliorée. En fait, un bon nombre de boulangeries continuent d'utiliser un matériel vétuste et à employer des ouvriers qui n'ont aucune qualification à la matière. Cela entraîne une faible maîtrise du processus de fabrication toute chose qui entame la qualité du pain.

Finalement, nous retiendrons que l'augmentation du nombre de boulangeries modernes est le résultat des retombées industrielles et économiques de la valorisation des céréales. L'industrie boulangère crée des emplois directs en embauchant des ouvriers. Les vendeurs de café, les revendeurs de pain doivent leur emploi à l'existence des boulangeries.

Soulignons en outre que l'impact de la Minoterie sur le développement du Burkina se mesure également par les emplois industriels créés et les sommes injectées dans l'économie nationale.

II - Le rôle des GMB dans l'économie nationale

Le rôle capital de cette Société dans l'économie nationale se perçoit à travers l'importance des ventes des produits boulangers.

En créant des emplois, les GMB contribuent un tant soit peu à la résorption du chômage. La Meunerie intervient financièrement dans certains domaines de la vie publique.

¹⁴ DDIA : enquête menée sur 37 boulangeries.

A - Les emplois urbains

Les emplois créés aux GMB évoluent progressivement. Depuis l'implantation de la Minoterie à Banfora, les effectifs d'employés ne cessent d'augmenter.

Tableau N° 26 : Evolution du nombre d'emplois aux GMB (1974-1992)

ANNEES	1974	1975	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1986	1987	1989	1991	1992
EFFECTIFS EMPLOYES													
Burkinabé	46	58	71	71	79	81	86	95	128	140	159	170	173
Expatriés	2	2	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-
Total	48	60	73	73	81	83	86	95	128	140	159	170	173

Source : DDIA : Extrait des statistiques industrielles et complétées par l'auteur

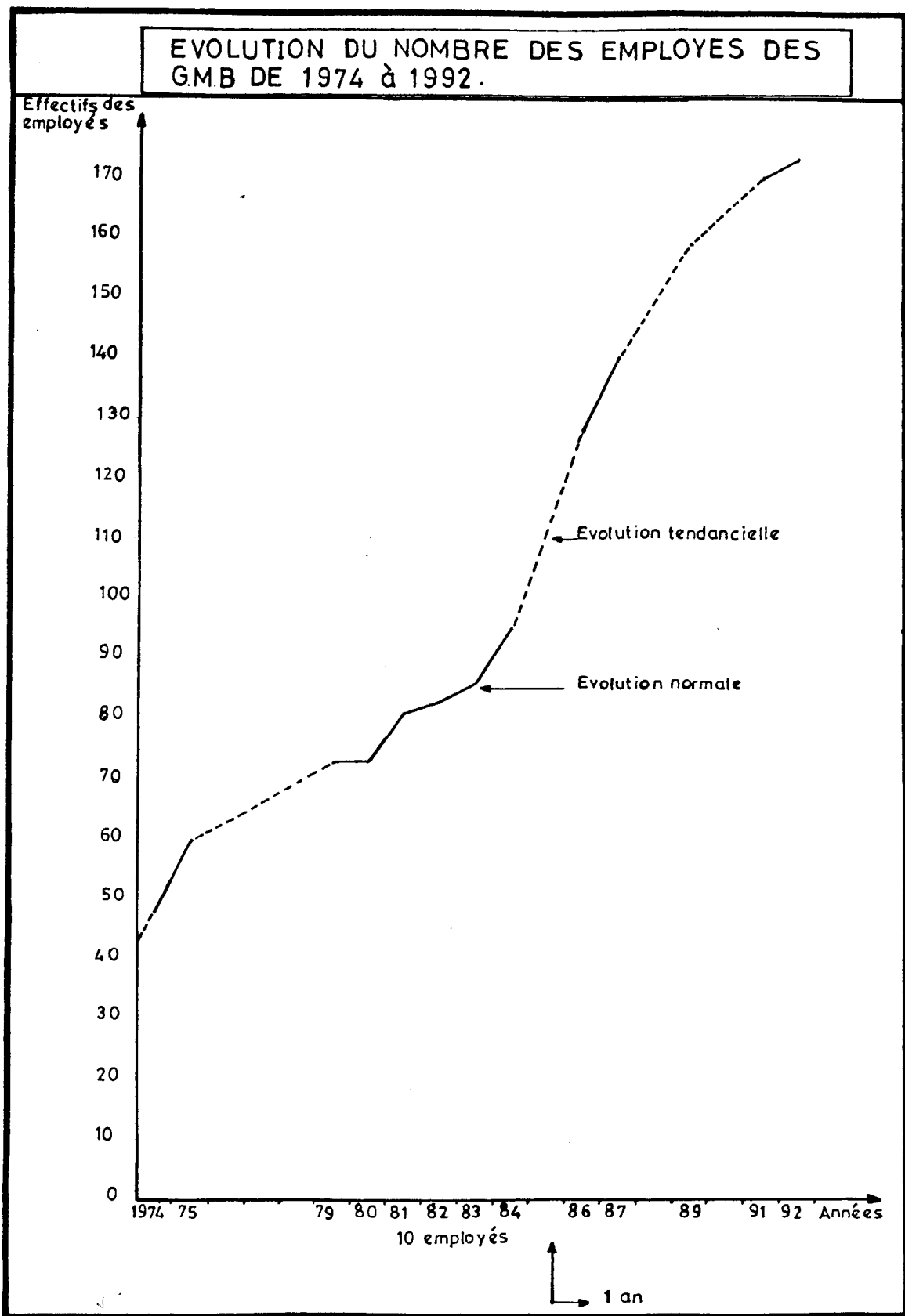
On note une croissance nette des emplois à partir de 1986. (fig. N° 16) Elle est due à l'extension des activités de la Société. Il s'en est suivi un recrutement massif et progressif de travailleurs.

Parmi les employés actuels, on dénombre 17 femmes, soit 10% du total des travailleurs. Le faible taux des femmes dans l'industrie meunière se doit au rétrécissement de leur cadre de travail. En effet, elles ne sont pas employées dans les sections purement techniques comme la fabrication et l'entretien qui comptabilisent 83 travailleurs. Les éventuels congés de maternité et autres absences, justifient le nombre peu élevé de postes occupés par les femmes. Il faut aussi tenir compte du taux d'instruction des femmes par rapport à celui des hommes. Selon le recensement de 1985, seulement 7% des femmes étaient instruites contre 20,5% d'hommes. Elles occupent donc très peu de postes de travail contrairement aux hommes.

Une trentaine d'employés travaillent dans les services annexes de Ouagadougou : dépôt commercial, boulangerie de la Cité An II, salons¹⁵ de thé.

¹⁵ La boulangerie et les salons de thé sont présentement fermés pour non rentabilité.

Fig. N°16



SOURCE: Statistiques de la DDIA et des G.M.B

Réalisateur: HEMA Bakary

Les conditions de travail diffèrent selon les sections. Les travailleurs de l'administration ont adopté les horaires officiels de 7H à 12H30' et de 15H à 17H30'. Ceux de l'usine respectent un système de rotation quotidien ou quart. L'application du système de quart est due au fonctionnement continu de l'usine (excepté les week-end et les jours fériés). Le quart dure 8 heures. Les chefs de quart et le chef de fabrication ont suivi des stages en meunerie au Cameroun et en France. Les autres ouvriers sont formés sur "le tas".

En général, le travail est plus dur dans l'usine que dans l'administration. Les employés de la section administrative exercent leurs tâches dans des bureaux climatisés.

B - Les charges d'exploitation

1 - Les salaires et les impôts

Les charges salariales des employés avoisinent 250 millions de francs CFA par an. En 1990, la Minoterie a dépensé une somme globale de 246 millions de francs CFA pour le compte de son personnel. Tous les frais occasionnés par le personnel sont répartis dans le tableau N°27 comme suit :

Tableau N° 27 : Frais de personnel des GMB en 1990
(en millions de F CFA)

FRAIS DE PERSONNEL	MONTANT
Salaire de base	120
Indemnités de service	30,6
Indemnités de mission	12,3
Frais médicaux	10,4
Prime de bilan	8,7
Caisse de sécurité sociale	23,4
Salaires journaliers	40,6
TOTAL	246

Source : Extrait des statistiques DAF-GMB

Au regard du tableau, les salaires représentent près de la moitié (48,78%) des frais de personnel. La moyenne des salaires mensuels est de 70.000 F à 100.000 F. Les minima avoisinent le SMIG,¹⁶ soit 25.000 F et les maxima, 300.000 F.

¹⁶ Salaire Minimum Interprofessionnel Garanti. Il équivaut à 22.500 F CFA par mois au Burkina Faso.

Les GMB versent annuellement à l'Etat burkinabè des sommes importantes représentant certains impôts. En 1990, l'entreprise a payé à l'Etat 174.024.857 F d'impôt sur le bénéfice. La caisse Autonome d'Investissement (CAI) a reçu durant la même année 15 millions de F CFA à titre d'intérêts sur l'emprunt.

En 1990, la Meunerie a versé 13 millions F CFA de frais de patentes à la province de la Comoé.

Si modeste qu'elle soit, la contribution financière des GMB au développement national n'est pas négligeable. Elle pourrait croître au cas d'une gestion plus saine de l'entreprise.

2°) La contribution des GMB au développement de la ville de Banfora

L'industrie meunière participe financièrement à certaines réalisations d'intérêt commun. Elle a contribué à concurrence de 4 millions de F CFA à la construction de la Maison de la Femme. Cette maison abrite les activités socio-culturelles des femmes de Banfora. La Société sponsorise le football à travers l'Union Sportive des Meuniers de Banfora (U.S.M.B), l'équipe de football de la ville.

A la différence de la SO.SU.CO, les G.M.B n'ont pas construit de logements des travailleurs. Seuls les dirigeants logent dans 5 villas construites dans l'enceinte de la cour de la Société. Les autres employés sont logés en ville.

Le siège de la Minoterie se trouvant même à Banfora, il ne se pose pas un problème de transport du personnel.

En dehors du développement urbain, les relations de la Meunerie avec le monde paysan se limitent aux achats du blé du Sourou et du maïs.

C - Le domaine du monde rural

La Minoterie est le seul débouché pour la production intérieure de blé. De 1986 à 1991, 3.226 tonnes ont été écoulées aux GMB pour une valeur totale de 464.122.235 F CFA. En 1991, la Société a transformé 1.167,2 tonnes de maïs. Les coûts d'achat étaient évalués à près de 68 millions de F CFA.

Les retombées économiques de l'industrie meunière sur l'amélioration du monde rural sont certes minimes, mais significatives. Les exigences qualitatives et les coûts de production limitent la transformation industrielle des céréales locales.

La promotion des matières premières céréalières nationales dans le secteur meunier prendra certainement du temps, tant que leur qualité et leurs prix d'achats ne favoriseront pas une production industrielle rentable. Pourtant, c'est en produisant et en vendant plus d'articles que les GMB étendront leurs échanges avec tous les secteurs de la vie économique.

D - Les rapports interindustriels.

Les GMB commandent certaines matières à l'échelle nationale ou sous-régionale. Aussi, les sacs de farine et de son proviennent de la Société des Plastiques du Faso (FASO PLAST). Les cartons devant contenir les sachets de farine pâtisseries leur sont livrés par la Société Nationale de Cartons et d'Emballages du Burkina (SO.NA.CEB). Le matériel mécanique, le gas-oil et l'huile de graissage sont fournis par des filiales nationales telles que la Peyrissac. Les fils et les ficelles sont importés de la Côte-d'Ivoire.

La Meunerie utilise l'eau fournie par l'Office National de l'Eau et de l'Assainissement (ONEA). En 1991, la facture d'eau s'élevait à 9.674.536 francs CFA. Le volume d'eau consommé par la Société équivalait à 25.947 m³ sur un total de 378.278 m³ pour la ville de Banfora, soit 6,85% de la consommation de la ville. Les besoins en eau des GMB assez élevés, sont entièrement satisfaits par l'ONEA.

Les relations avec les sociétés internes et sous-régionales sont tout de même moins importantes. L'industrie meunière s'oriente vers les pays occidentaux pour se ravitailler en blé et en pièces de rechange.

L'orientation de ses approvisionnements vers l'extérieur est due à la nature de l'activité principale de la Société qui est la production et la commercialisation de farines à base de blé importé. Le tableau suivant nous montre l'incidence des importations de blé sur les autres matières.

Tableau N°28 : Achats de matières premières par les GMB de 1986 à 1990 (en millions de francs CFA)

ANNEES MATIERES ACHETEES	1986	1987	1988	1989	1990
Blé importé	3.454,60	2.683,93	2.715,06	2.966,66	3.999,51
Pièces de rechange	254,56	297,58	63,56	161,08	244,31
Sacs de 50kg	119,37	91,92	122,60	111,37	-
Autres emballages	144,85	124,43	167,30	151,07	-
Carburant lubrifiant	129,69	137,38	143,96	158,46	185,87
Total	4.103,07	3.335,25	3.212,49	3.548,65	4.429,69
% des achats de blé	84,19	80,47	84,51	83,60	-

Source : Extrait des statistiques D.A.F GMB

Les pièces de rechange sont fournies par la France par l'intermédiaire de la Société Multinationale de Développement des Industries Agricoles et Alimentaires (SOMDIAA) qui assure en même temps l'assistance technique des GMB.

Tout au long de ce chapitre nous avons apprécié le rôle des GMB dans le développement national. Si la Société jouit d'une importance capitale dans la distribution du froment, des efforts doivent être consentis dans le domaine de la transformation des céréales nationales. Il y va pour la promotion du monde rural.

CHAPITRE III : LES PERSPECTIVES DES GMB DANS L'ENVIRONNEMENT INDUSTRIEL NATIONAL

L'industrie meunière doit faire face à la libéralisation du marché national. De ce fait, la qualité de ses prestations est déterminante pour l'extension de ses activités.

I - L'assainissement de la gestion de l'entreprise

Dans le cadre de la restructuration économique, l'Etat cède un certain nombre de sociétés au secteur privé. Le secteur public se désengage totalement ou partiellement de leur gestion en détenant un minimum d'actions : 25% de participation maximale dans le capital des sociétés privatisées.

Les GMB sont parmi les entreprises à privatiser. Pour résister à la concurrence des produits boulangers étrangers, la Minoterie oeuvre à améliorer davantage sa production afin qu'elle soit plus concurrentielle.

A - La réduction du coût de production

Dans le souci d'améliorer leur compétitivité, les GMB doivent s'atteler à fabriquer des produits boulangers de meilleure qualité tout en essayant de minimiser les coûts. De ce fait, les responsables de la Meunerie s'activent à renégocier une diminution des prix de vente du blé avec leurs partenaires occidentaux. Aussi est-il souhaitable que la Société ait la liberté du choix de ses sources d'approvisionnement en emballages et en carburants, en fonction de la compétitivité des offres. Une éventuelle réduction des taxes douanières entraînerait la baisse du prix de revient du blé importé, chose qui arrangerait énormément les GMB.

Concernant le transport du blé, il serait toujours possible de rabaisser les prix en jouant sur la concurrence des transporteurs routiers. Les responsables des GMB estiment que ces prix reviendraient à 15.000 francs sinon 14.000 francs la tonne au lieu de 16.000 francs présentement. Naturellement, cela suppose une véritable concurrence entre les transporteurs, ce qui n'est pas tellement certain pour le moment. La Société voudrait désormais bénéficier d'une partie (30 à 40%) du différentiel de péréquation¹⁷ sur le blé. La Caisse Générale de Péréquation, structure d'uniformisation des prix du blé, en est présentement la seule bénéficiaire.

Toutes ces actions, si elles sont bien négociées par les GMB, aboutiront indéniablement à la réduction des coûts de production du froment qui sont estimés de nos jours à 198.000 francs CFA la tonne. La diminution des charges de production favorisera celle des prix du froment. Ainsi, les GMB consolideront leur présence sur le marché national.

¹⁷ Le différentiel de péréquation sur le blé est l'écart entre le prix réel du blé et son prix planifié.

B - La volonté de monopole du marché boulanger

L'industrie meunière cherche à maintenir et à renforcer son rôle de producteur et de distributeur privilégié du froment au Burkina Faso. La création de nouveaux points de vente des produits boulangers accroîtra le degré de représentativité des GMB sur le marché national. Les grands centres de consommation comme Bobo-Dioulasso, Ouahigouya, Koudougou, Pouytenga, etc., pourraient abriter des dépôts commerciaux.

Au cas où d'autres services de vente ne seront pas envisageables, le privilège de la distribution du froment incombera aux commerçants grossistes.

En définitive, l'intervention de l'Etat dans la réglementation de la vente des produits boulangers sera incontournable. Même dans l'éventualité d'une possible réduction des coûts de production, les prix de ces produits resteront toujours supérieurs à ceux appliqués dans les pays côtiers, car les frais de manutention, de transport et les taxes douanières sur le blé importé maintiennent les prix à un niveau assez élevé. Le libre commerce du froment au Burkina porterait alors préjudice à la production meunière nationale. Certains commerçants et boulangers importeraient le froment ivoirien ou togolais qui est moins cher et de meilleure qualité que celui produit aux GMB.

En cas de libéralisation il faudrait veiller à ce que la commercialisation du froment provenant des pays étrangers soit contingentée, du moins pour un début. Les autorités devraient redoubler de vigilance pour restreindre sinon annihiler la commercialisation du froment importé, ce qui permettrait aux GMB d'écouler prioritairement leurs produits. La Société étant privatisée, cela lui éviterait certaines conséquences fâcheuses de la libre entreprise : par exemple les licenciements massifs de personnel ou la fermeture de sociétés asphyxiées par la concurrence. On autoriserait éventuellement les commerçants, avec l'accord des GMB, à procéder à des importations en cas d'insuffisance de leur production.

En clair, le contingentement des importations des produits boulangers permettra aux GMB de résister à la concurrence extérieure.

Concernant les céréales locales, les responsables de la Société veulent adapter la fabrication des produits à base de maïs aux besoins et au pouvoir d'achat des consommateurs.

II - L'avenir des céréales locales

La politique de valorisation des céréales locales fait l'objet d'une étude aux GMB. Il s'agit de trouver les normes de production les moins coûteuses afin de mettre à la disposition des consommateurs des produits dont les prix leurs seront abordables.

A - La révision des prix des produits fabriqués

Au Burkina Faso, le maïs est pilé au mortier pour obtenir de la farine. En plus, l'obtention de la farine de maïs se fait par une mise en mouture de la céréale dans un moulin. Ces deux modes de production de la farine coûtent moins chers, mais nécessitent plus de temps (surtout pour le pilage).

La gamme de produits industriels de maïs mis à la "disposition" des ménages par les GMB n'a aucun succès satisfaisant. L'adoption de ces produits par les familles doit passer avant tout par une réduction considérable de leurs prix de vente. Le facteur prix est l'obstacle majeur à la consommation du fait du faible niveau de vie de la population. Actuellement les dirigeants de la Minoterie testent à nouveau leurs produits auprès des utilisateurs. Les prix de vente sortie-usine de la farine de maïs et de la farine basse sont de ce fait, ramenés à 50 F le kg au lieu de 180 F et de 150 F respectivement. A cet effet, nous avons remarqué que les acheteurs deviennent plus nombreux et la farine produite ne suffit plus à satisfaire la demande.

Les responsables des GMB envisagent réduire leur coût de production estimé à 160.000 F la tonne de farine de maïs. Dorénavant, le maïs devra être acheté directement chez les paysans du Sourou et de Houndé (sans l'intermédiaire de la SOFITEX) à un prix de 37 à 40 F le kg au lieu de 50 à 55 F présentement. Les véhicules de la Société se chargeront de son transport des zones d'achat jusqu'à Banfora. Dans le cas contraire, des véhicules seront loués par les GMB pour amener le maïs à Banfora.

La réduction des prix d'achat du maïs entraînerait de facto une baisse des coûts de production, partant, des prix de vente des produits fabriqués. Elle s'accompagnerait d'une augmentation des tonnages produits.

Dans le souci toujours de rentabiliser leur production industrielle, les GMB pourraient envisager l'installation de kiosques dans divers points des villes de consommation importante des produits boulangers, où seront vendus une partie de leurs articles à base de maïs. Un tel projet générerait des emplois et contribuerait si peu que ce soit, à la résorption du chômage.

Un rabais effectif des charges de production accélérerait la vulgarisation et la consommation des produits du maïs, du moins dans les centres urbains. La publicité de ces produits en langues nationales par les organes d'information susciterait un intérêt des ménages à leur achat. La production devrait s'orienter vers celle des produits dont la préparation est moins délicate tel que le gritz et la farine.

La diminution du coût des produits industriels dérivés du maïs entraînerait un accroissement et une diversification de la clientèle.

L'achat du maïs à 37 ou 40 francs ne serait certes, pas acceptable par les paysans. Pourtant, ces prix n'auraient pas véritablement changé. La SOFITEX achète le maïs à des prix presque analogues à la différence que cette Société assure l'encadrement technique des paysans. Le développement du monde rural passe par la modernisation de l'agriculture et l'écoulement des produits à des prix stables et rémunérateurs. La production industrielle à moindre coût ne pourrait aussi se faire sans une réduction des charges de production. Il faudrait donc trouver un compromis entre producteurs et industriels concernant les prix des céréales. Pour que les paysans du Sourou fournissent aux GMB du maïs à moindre coût, par exemple l'Etat et certains organismes faisant la promotion de la culture du maïs dans les plaines aménagées devraient songer à continuer leur politique d'aide aux paysans. Ils pourraient mettre à leur disposition du matériel et des intrants agricoles à des prix abordables. Par cette option, les paysans accepteraient d'accroître leur superficie arable tout en se rassurant que la quasi totalité de la production sera écoulee.

Nous notons par ailleurs que si les GMB réussissaient à asseoir une politique dynamique de promotion de leurs produits et arrivaient à intéresser les populations aux produits dérivés du maïs, ils pourraient envisager la transformation d'autres céréales cultivées dans le pays : la fabrication industrielle de la farine du sorgho prendra de l'ampleur.

B - Le cas du blé local

La culture du blé local revient cher au Burkina, en témoignent les frais d'irrigation, d'importation des intrants et des équipements agricoles. Le développement de cette culture au niveau national est alors entravé par les coûts élevés des facteurs de production. En 1991, le coût de production était estimé à 124 F le kg. Dans ces conditions, les prix de vente du blé ne peuvent concurrencer ceux de la même céréale importée, qui sont faibles.

Il se pourrait que les nouveaux actionnaires des GMB ne s'intéressent plus à l'achat du blé burkinabè qui, comme nous l'avons dit, coûte cher. Les paysans seraient alors amenés à abandonner sa culture !

Le maintien de la mouture du blé Sourou aux GMB sera conditionné par une volonté politique qui prônera un rabais des prix de vente de la denrée. Au cas échéant, il faudrait envisager de transformer directement le blé dans les zones de production.

Malgré les difficultés qui freinent la valorisation des céréales locales, l'industrie meunière demeure un cadre de référence pour la fabrication des produits alimentaires de consommation courante (farines). Une bonne adéquation entre les différents paramètres de production s'avère indispensable à l'amélioration du processus de valorisation.

CONCLUSION GENERALE

La restructuration économique entreprise par l'Etat vise la performance des sociétés. Les GMB privatisés retrouveront leur forme juridique d'antan, à savoir la société anonyme¹⁸, société dont l'objectif essentiel est la recherche de la rentabilité maximale. Ainsi, le produit le mieux vendu qu'est la farine de froment sera fabriqué en quantité suffisante car c'est le seul qui procure le plus de bénéfice à la Société. Sachant que ses produits boulangers sont chers par rapport à ceux des pays voisins, la Minoterie se donne comme objectif de minimiser son coût de production, condition sine qua non à la baisse des prix du froment. Or, il n'apparaît pas évident que les charges de production subissent une réduction substantielle tant les responsables de la Meunerie n'ont aucune maîtrise réelle des facteurs qui y concourent.

D'une part, les prix d'importation de blé se négocient entre industriels et fournisseurs et ces négociations dépendent non seulement de la demande, mais surtout de l'offre et de l'évolution des cours mondiaux de la céréale. D'autre part, le coût du transport de la tonne de blé d'Abidjan à Banfora ne pourrait baisser jusqu'à un certain seuil sans susciter un certain désintérêt des transporteurs.

En somme, la marge de manoeuvre de la Minoterie est faible. Elle ne peut déprécier ces frais de production jusqu'à ramener les prix de ses produits boulangers à ceux appliqués dans certains pays de la sous-région sans subir d'énormes pertes. Elle devra toujours compter sur les autorités qui la soutiendraient dans sa politique commerciale. Toutefois, elle devra faire tout pour améliorer davantage la qualité de ses prestations afin de conquérir le plus de consommateurs possible.

Par ailleurs, la politique nationale de promotion des céréales locales aux GMB devrait s'adapter au contexte de la libre entreprise. De ce fait, des études s'imposent pour dégager les produits les plus sollicités par les utilisateurs.

La faible consommation des produits industriels de maïs reflète plus les revenus minimes dont disposent les ménages qu'une réticence à leur adoption. Le passage d'une consommation traditionnelle à la consommation de masse devra s'accompagner d'une amélioration du pouvoir d'achat de la population. Si cela n'est pas fait, celle-ci ne peut que boudier les nouveaux produits par manque de moyens financiers. Aussi est-il impératif de procéder à une phase expérimentale pour l'introduction des kribisi, gritz et dérivés dans les habitudes alimentaires. Pendant cette période qui pourrait durer un à trois ans, les produits bénéficieraient de secours financiers des promoteurs des céréales locales pour que leurs prix soient accessibles à toutes les couches sociales.

¹⁸ Société anonyme : société dans laquelle chaque associé appelé actionnaire n'est responsable des engagements sociaux que dans la limite de ses apports.

Quant au blé national, à défaut de pouvoir être transformé aux GMB, l'installation d'une mini-minoterie au Sourou continuerait d'assurer sa production dans le pays. Dans ce cas, cette farine du blé pourrait se mélanger à celle du maïs ou de mil pour faire du tô et aussi des galettes.

On peut alors dire que l'avenir des céréales locales aux GMB est subordonné à l'orientation que les nouveaux actionnaires donneront aux activités de la Société.

Enfin, signalons que la non maîtrise du marché international des matières premières, la prolifération d'industries fabriquant les mêmes produits dans chaque pays sont autant d'obstacles à l'épanouissement industriel national voire sous-régional. Les entreprises des pays enclavés comme le nôtre, sont les plus défavorisées car elles doivent aussi faire face aux coûts de transport et aux barrières douanières. La compétitivité des produits de la Meunerie restructurée du Burkina dépendra désormais des capacités financières des principaux actionnaires. En outre, elle est fonction du succès de la politique d'assainissement économique entreprise par l'Etat burkinabè sous l'égide des bailleurs de fonds internationaux.

ANNEXES

ANNEXE IQUESTIONNAIRE AUX COMMERCANTS

- Nom :
- Prénom (s) :
- Sexe :
- Lieu de résidence :
- Nature du produit :
- Tonnage transporté :
- Destination :
- Zone d'activité :
- 1 - Qu'achetez-vous aux GMB ?
- 2 - Avez-vous une préférence sur les produits GMB ?
- 3 - Sur quoi porte votre préférence ?
- 4 - Combien de tonnes achetez-vous par mois ? par an ?
- 5 - Où vendez-vous ces produits ?
- 6 - Disposez-vous de vos propres moyens de transport ?.....
- 7 - Dans le cas contraire à combien de F CFA vous reviennent
les frais de transport ?
- 8 - Avez-vous un magasin de stockage ?
 - oui ?..... où et quelle est sa capacité ?.....
 - non ? Pourquoi ?
- 9 - A quoi sont destinés les produits achetés aux GMB ?
 - auto-consommation ?.....
 - ventes ?.....
 - transformation ?
 - quoi d'autre ?.....
- 10 - Etes-vous satisfait des prix d'achat ?.....

- 11 - Pouvez-vous nous parler de la composition de votre clientèle ?.....
- demi-grossistes ?.....
 - détaillants ?.....
 - boulangeries ?.....
 - quoi d'autre ?.....
- 12 - Vos clients connaissent-ils la provenance de vos produits ?
- 13 - Vos clients aiment-ils les produits GMB ?.....
- 14 - Arrivez-vous toujours à satisfaire vos clients avec ces produits ?.....
- 15 - Dans le cas contraire, comment procédez-vous ?.....
- achat chez un autre grossiste ?.....
 - importations ?de quel (s) pays et à quelle (s) période (s)
 - quoi d'autre ?.....
- 16 - Parlez-nous de la qualité des produits GMB.....
- très bonne ?..... bonne ? mauvaise ?.....
 - ne sait pas ?.....
- 17 - Avez-vous entendu parler d'autres produits GMB mis sur le marché ?.....
- Oui ?.....Lesquels ?.....
 - Non ?.....
- 18 - Connaissez-vous les kribisi, le gritz et la farine de maïs ?
- 19 - Les avez-vous déjà consommés et/ou vendus ?
- 20 - A quelle(s) période(s) et quelle quantité ?
- 21 - Comment appréciez-vous ces produits ?.....

- 22 - Que souhaitez-vous des GMB à propos de ces produits ?...
- Augmentation de la quantité et amélioration de la qualité ?.....
 - Diminution des prix d'achat ?.....
 - Sensibilisation sur la préparation ?.....
 - Quoi d'autre ?.....
- 23 - Comment entendez-vous étendre et/ou améliorer vos activités ?.....
- Diversification des ventes ?.....Quels produits seront concernés ?.....
 - Augmentation de la vente des produits GMB ?.....
 - Quoi d'autre ?.....
- 24 - Que souhaitez-vous de la part de l'Etat ?.....
- Intervention pour diminuer les prix des produits GMB ?.....
 - Désengagement total des GMB ?.....
 - Facilitation des importations ?.....
 - Quoi d'autre ?.....

QUESTIONNAIRE AUX CONSOMMATEURSANNEXE II

- Nom :
- Prénom(s) :
- Sexe :
- Profession :
- Lieu de résidence :
- 1 - Connaissez-vous les GMB ?
- 2 - Qu'est-ce qu'ils font ?
- 3 - Consommez-vous du pain ?
- Oui ? Occasionnellement ? Habituellement ?
- Non ? Pourquoi ?
- 4 - Chez qui vous approvisionnez-vous en pain ?
- 5 - Comment appréciez-vous la qualité de ce pain ?
- 6 - Selon vous, cette qualité est due à quoi ?
- Goût de la farine ?
- Manière de fabrication du pain ?
- Quoi d'autre ?
- 7 - Qu'est-ce-qu'il faut faire pour améliorer la qualité du pain ?
- Améliorer la qualité de la farine ?
- Améliorer le système de fabrication du pain ?
- Quoi d'autre ?
- 8 - Votre revendeur (ou boulangerie) arrive-t-il toujours à satisfaire votre demande de pain ?
- 9 - Connaissez-vous la provenance de la farine utilisée ?
- 10- Le prix du pain est-il abordable selon vous ? Pourquoi ?
-

- 11- Que souhaitez-vous en ce qui concerne le prix du pain ?....
- Réduction du prix ?.....
 - Augmentation ? Maintien au niveau actuel ?.....
 - Pourquoi ?.....
- 12- Que souhaitez-vous de la part des boulangeries ?.....
- Améliorer la qualité du pain ?.....
 - Augmenter son poids ?.....
- 13- Quel(s) produit(s) GMB achetez-vous ou/et consommez-vous ?...
- Farine de froment ?.....
 - Son cubé ?..... à quelle destination ?.....
 - Quoi d'autre ?
- 14- Connaissez-vous d'autres produits des GMB ?.....
- Oui ?..... lesquels ?.....
 - Non ?
- 15- Les avez-vous déjà consommé ?.....
- A quelle(s) occasion(s) ?.....
 - Quel(s) produit(s) ?.....
- 16- Comment les avez-vous obtenu ?.....
- Par don ?..... de qui ?.....
 - Par achat ?..... où ?.....
 - Quoi d'autre ?.....
- 17- Quelle quantité aviez-vous achetée ?.....
- 18- Comment appréciez-vous les plats de ces produits ?.....
- Bon ?..... Assez-bon ?.....Mauvais ?.....
 - Pourquoi ?
- 19- Quels produits se prêtent mieux à votre alimentation ?.....
- Farine de maïs ?..... Gritz ? Kribsi ?.....
 - Pourquoi ?.....
 - Quoi d'autre ?.....

- 20- Quelle impression faites-vous de la préparation ?.....
- Coûteuse ?..... Pouvez-vous évaluer le coût ?.....
 - Prend trop de temps ?.... Combien de temps par exemple ?.....
 - Quoi d'autre ?.....
- 21- Désirez-vous consommer ces produits davantage?...Pourquoi ?
.....
- 22- Les trouvez-vous actuellement sur le marché ?.....
- Oui ?.....
 - Non ? Qu'est-ce que cette situation peut causer ?.....
 - . Entrave à la connaissance du produit ?.....
 - . Mécontentement des consommateurs ?.....
 - . Quoi d'autre ?.....
- 23- Que souhaitez-vous pour une plus grande consommation des produits dérivés du maïs ?.....
- Augmentation de la quantité et/ou diminution des prix ?
 - Améliorer la qualité ?.....
 - Multiplier les points de vente ?
 - Quoi d'autre ?.....

QUESTIONNAIRE AUX RESPONSABLES DES BOULANGERIES

ANNEXE III

- Nom de la boulangerie :
- Situation:
- Zone d'activité :
- 1 - Quelle(s) activité(s) menez-vous ?
- 2 - Quels sont les différents produits que vous fabriquez ?.....
.....
- 3 - Quels types de pain fabriquez-vous ?
- 4 - Combien de baguettes de pain fabriquez-vous par jour ?.....
- 5- Combien de sacs (sacs de 50 kg) de farine utilisez-vous
chaque jour dans la fabrication ?.....
- 6- D'où provient la farine utilisée ?.....
- 7- Comment appréciez-vous sa qualité ?.....
- 8- Qu'est-ce qui fait la qualité de votre pain ?.....
- 9- Votre boulangerie emploie combien de personnes ?.....
- 10- Avez-vous des ouvriers qui ont une qualification en
boulangerie ?..... Combien ?.....
- 11- Comment se compose votre clientèle ?.....
- 12- Arrivez-vous à satisfaire vos clients avec les produits que
vous fabriquez ?.....
- 13- Les clients apprécient-ils positivement la qualité de vos
produits?.....
- 14- Que faut-il faire pour améliorer davantage la qualité ?.....

G. M. B.

*FASO

MUGU*

----0----

Banfora, le 02 novembre 1

STRUCTURE HOMOLOGUEE DU PRIX DE REVIENT DU BLE

DESIGNATIONS	MONTANT PAR TONNE	POURCENTAGE
BLE C.A.F. - ABIDJAN	79 900	69,4
TRANSITAIRE ABIDJAN	4 959	4,3
TRANSPORT R.A.N.	18 084	15,7
DOUANES	7 273	6,3
TRANSITAIRE BURKINA	482	0,4
TAXES CHAMBRE DE COMMERCE	914,6	0,85
PERTES	3 606,4	3,1
T O T A L	115 219	100 %
Subvention son	-2 400	
Nouveau prix homologué	112 819	

Le prix homologué du blé, qui était de 115 219 F la tonne depuis janvier 1984 est ramené à 112 819 F la tonne depuis le 1^{er} décembre 1987.

PRIX DE REVIENT HENDU USINE D'UNE TONNE DE BLE
DECOUANE (en F CFA)

DESIGNATION	COUT PAR TONNE
Blé coût et fret Abidjan	42 500
Assurance	250
Transit	7 833
Transport	18 108
Droit et taxes de douanes	8 022
Taxes chambre de commerce	934
Divers (Manutention à l'usine, freinte)	2 578
T O T A L	80 225

HISTORIQUE DES GMB

La société des GMB, filiale de la SOMDIAA, fut créée en mai 1970 à partir d'un accord signé entre l'ex-Haute-Volta et les Grands Moulins de Paris (GMP) la maison mère. Son administration fut confiée au Directeur d'Exploitation de la SOSUCO, une autre filiale de la SOMDIAA. La Société qui a un caractère industriel et commercial avait pour objectifs la transformation des matières premières céréalières : blé, maïs, sorgho en farines et la commercialisation des produits finis.

Société anonyme au départ avec un capital de 133 millions de francs CFA dont 43,26% à l'Etat voltaïque et 56,74% au privé (GMP France), l'avènement de la révolution d'août 1983 entraîna un changement de sa forme juridique. On passa d'une société anonyme à une société d'économie mixte, des Grands Moulins Voltaïque (GMV) aux Grands Moulins du Burkina (GMB) ou "Faso Mugu" le 15 novembre 1984. On nomma un burkinabè au poste de Directeur Général de la Société en août 1983. Des actions entrant dans le cadre de l'amélioration de la rentabilité de l'usine, entraîneront une augmentation de sa capacité de production qui passe de 120 tonnes à 180 par jour. La Minoterie fabrique de nouvelles variétés de produits de maïs : le kribisi et le gritz. Une unité de production d'aliments de bétail fut installée à Banfora, ainsi qu'une boulangerie d'expérimentation de la farine de froment et deux salons de thé à Ouagadougou.

Le capital social s'élevait le 26 juillet 1990 à 865.140.000 F CFA dont l'Etat burkinabè et ses démembrés détenaient 72,95% des actions, les sociétés para-publiques 2,69%, des privés burkinabè 3,06% et les étrangers 21,3%. La Société emploie environ 173 travailleurs permanents, 20 à 30 contractuels et des journaliers dont le nombre reste variable.

TABLE DES TABLEAUX

Numéros	Titres	Pages
1-	Production céréalière de la campagne agricole 1991/1992 (en tonnes)	22
2-	Produits de rente-campagne agricole 1991/1992.....	23
3-	Principaux arbres fruitiers de la province de la Comoé (1990/1991).....	24
4-	Récapitulatif du sou-secteur élevage dans la province de la Comoé (1988/1989)....	25
5-	Situation des dons de blé rétrocédés aux GMB en 1991 (en tonnes).....	30
6-	Quantités de blé importées et reçues à l'usine (en tonnes).....	34
7-	Quantités de blé local livrées aux GMB (en tonnes).....	36
8-	Situation des achats de maïs aux GMB de 1987 à 1991 (en tonnes).....	37
9-	Blé mis en mouture de 1988 à 1990 (en tonnes).....	41
10-	Produits de maïs fabriqués aux GMB en 1990 (en tonnes).....	45
11-	Prix de vente de la farine de froment fixés lors de la dernière homologation (25/04/89)	46
12-	Evolution des prix de vente du Kg de la farine de froment suite aux différentes homologations	47
13-	Prix de vente au détail des autres farines de blé depuis 1989 (en F CFA/tonne	47
14-	Prix de vente des produits dérivés du maïs aux GMB (en FCFA/Kg)	49
15-	Prix de vente de la tonne du son mélassé cubé	49
16-	Quantité de farine boulangère vendues dans chaque zone en 1991	51
17-	Consommation des produits boulangers dans les principaux centres en 1991 (en tonnes de farine boulangère)	52
18-	Vente des produits meuniers en 1990 (en tonne et en millions de F CFA)	52
19-	Importations de la farine de froment aux GM (en tonnes et F CFA)	54

20-	Vente de son cubé aux GMB (en tonnes et F CFA)	57
21-	Tarif de transport de la tonne de farine boulangère (en F CFA/tonne)	61
22-	Estimation de la consommation moyenne des produits d'élevage au Burkina Faso en 1989 (en Kg/hab)	69
23-	Prix de vente du pain au consommateur (en F CFA l'unité)	71
24-	Evolution du nombre de boulangeries au Burkina Faso	72
25-	Consommation du pain selon les catégories socio-professionnelles	73
26-	Evolution du nombre d'emplois aux GMB (1974-1992)	75
27-	Frais de personnel des GMB en 1990 (en millions de F CFA)	77
28-	Achat de matières premières par les GMB de 1986 à 1990 (en millions de F CFA)	80

TABLE DES FIGURES

Numéros	Titres	Pages
1-	Burkina Faso : situation de la province de la Comoé	14
2-	Variation inter-annuelle de la pluviométrie de Banfora (1951-1991)	16
3-	Province de la Comoé : division administrative et densités de population	19
4-	Situation des GMB dans la ville de Banfora	28
5-	Plan de situation des GMB à Banfora	29
6-	Evolution des importations de blé aux GMB (1986-1990)	31
7-	Evolution des livraisons de blé aux GMB par société (1986-1990)	33
8-	Burkina Faso : principales voies terrestres	35
9-	Evolution des prix de la farine de froment lors des différentes homologations	48
10-	Burkina Faso : ventes de farine boulangère par zone en 1991 (en tonnes)	53
11-	Evolution des ventes et du chiffre d'affaire de la farine de froment aux GMB (1981-1991)	55
12-	Ventes de la farine de froment aux GMB en 1991 ...	56
13-	Ventes du son cubé aux GMB en 1991	58
14-	Burkina Faso : répartition des clients des produits boulangers selon les villes (1991)..	60
15-	Burkina Faso : axes privilégiés de distribution de la farine de froment en 1991	62
16-	Evolution du nombre des employés aux GMB de 1974 à 1992	76

TABLE DES SCHEMAS

Numéros	Titres	Pages
1-	Les grandes étapes de la production du kribisi aux GMB	43
2-	Processus de production du gritz aux GMB	45

BIBLIOGRAPHIE**DOCUMENTS GÉNÉRAUX**

- 1 - COMPAORE, G ; 1980 : Les industries alimentaires en Haute-Volta. Mémoire de Maîtrise. Département de Géographie. Ouagadougou. 133 p.
- 2 - COMPAORE, G ; 1984 : L'industrialisation de la Haute-Volta. Thèse de Doctorat de 3e cycle en Géographie et Ecologie Tropicales. Université Bordeaux III (France). UER de Géographie. 272 p.
- 3 - COMPAORE, G ; 1989 : L'industrialisation et ses effets socio-économiques à Koudougou. Publication CEDRES (ESSEC). 25 p.
- 4 - CROSETTO, M.G ; 1984 : Analyse et évaluation des procédures et opérations relatives aux approvisionnements importés. Ouagadougou. Rapport de mission. 77 p.
- 5 - HIEN, B ; 1986 : Analyse du développement industriel du Burkina Faso dans le cadre de la CEAO. Mémoire de Maîtrise. ESSEC. 80 p.
- 6 - KINI, R ; 1984 : Stratégies et politiques d'industrialisation dans les pays en voie de développement : cas de la Haute-Volta. Mémoire de Maîtrise ESSEC. 88 p.
- 7 - L'Industrie Africaine en 1970 ; 1971 : "N° spécial du bulletin de l'Afrique Noire"
3e Ed, Tome II.
PP 349 - 383.

- 8 - NACOULMA, J.B ; 1983 : L'industrie Voltaïque : typologie, impact socio-économique, politique de promotion. Mémoire de Maîtrise Dakar (Sénégal). 86 p.
- 9 - NYAMEOGO, P ; 1982 : Quelle industrialisation en Haute-Volta. Mémoire de Maîtrise ESSEC. 31 p.
- 10 - OUATTARA, A ; 1982 : Les conséquences de l'implantation industrielle sur le développement urbain de Banfora. UER de Géographie. Université L. PASTEUR Strasbourg (France). PP. 81-98.
- 11 - OUATTARA, A ; 1982 : Industrialisation et urbanisation en Haute-Volta. Le cas de Banfora : transformations, problèmes de croissance urbaine et d'organisation spatiale. Thèse de Doctorat de 3^e cycle. UER de Géographie Strasbourg (France). 482 p.
- 12 - OUEDRAOGO, I ; 1987 : Les industries de Koudougou et leur rôle dans le développement de la ville. Mémoire de Maîtrise Université de Ouagadougou. Département de Géographie. 147 p.
- 13 - PROST (à la) DENISE, B ; 1986 : Mesures de politique incitative au développement industriel du Burkina Faso. ONUDI-Vienne (Autriche) 49 p.
- 14 - SANOU, D ; 1985 : La problématique de la politique d'industrialisation du Tiers-Monde. Exemple : le cas du Burkina Faso. Mémoire de Maîtrise ESSEC. 66 p.
- 15 - YONABA, H ; 1986 : Organisation du commerce et l'approvisionnement au Burkina Faso. Rapport de stage, ESSEC. 38 p.

DOCUMENTS THEMATIQUES

- 16 - AMPHLETT, R ; non daté : Examen de possibilité techniques et de la situation commerciale d'une minoterie susceptible de couvrir les besoins de la population Voltaïque. Rép. de Haute-Volta - ONUDI. 58 p.
- 17 - BELEMSAGHA, R ; 1991 : Transformation du maïs en brisures kribisi et gritz aux GMB Banfora. Mémoire de fin d'études. DESS-Option Agro-alimentaire. ISN-IDR. 42 p.
- 18 - HAUTE-VOLTA (Rép.) ; 1976 : Etude de factibilité : approvisionnement des GMV en céréales locales. Fabrique de biscuits et d'aliments pour bébés. Vol.1 : approvisionnement des GMV en céréales locales. Ministère du Commerce, du Développement industriel et des Mines. 187 p.
- 19 - SANGARE, M ; 1991 : Contribution à la recherche des voies et moyens pour rentabiliser les petites unités des GMB. Mémoire de Maîtrise ESSEC. 102 p.
- 20 - SOUBEIGA, B ; 1985 : Les boulangeries et le commerce du pain à Ouagadougou. Mémoire de Maîtrise. Département de Géographie. 94 p.
- 21 - SOURABIE, D.S ; 1985 : Stratégies d'une unité industrielle face à ses difficultés : cas des GMB. Mémoire de Maîtrise. ESSEC. 46 p.
- * Culture du blé au Burkina Faso
- 22 - CERC I ; 1977 : Introduction de la culture du blé en Haute- Volta. Ouagadougou. Ministère du Développement Rural (MDR) 73 p.
- 23 - CERC I & al¹⁶ ; 1979 : Expérimentation sur le blé en Haute-Volta. Campagne 1978-1979. Vallée du Sourou, Vallée du Kou. Ministère du Développement Rural. 25 p.
- 24 - FAO, Rome ; 1977 : Compte rendu du premier groupe de travail pour la promotion de la culture de blé dans l'Afrique de l'Ouest. Ouagadougou. 37 p.

¹⁶ al : CERC I, SODEXPAD, SOMDIAA ET SO.SU.HV.

- 25 - HEBIE, S ; 1978 : Essais de détermination de la date de semi du blé à la vallée du Kou (Bobo- Dioulasso). Mémoire Diplôme d'Ingénieur de Développement Rural. ISP. 40 p.
- 26 - KAM, S. M ; 1981 : Projet blé : la culture du blé en Haute-Volta. Etude de densité de semis à la vallée du Sourou. Mémoire de fin d'études - Option Agronomie. Université de Ouagadougou. ISP. 70 p.
- 27 - Ministère du Développement Rural ; 1984 : Exploitation mécanisée blé - maïs - soja au Sourou. Ouagadougou. MDR. 99 p.
- 28 - TRAORE, A ; 1989 : Contribution à l'étude technologique du blé Sourou. Mémoire de fin d'études - DESS. Option Industrie Agro-alimentaire. Université de Ouagadougou. ISN-IDR. 50 p.