



Pourquoi un espace d'artisanat alimentaire ?

Par Jacques BERTHELOT

Chargé de l'analyse des politiques agricoles au sein de SOLIDARITÉ

Note introductive par SOLIDARITÉ

20 janvier 2011

Le défi du déficit alimentaire, notamment céréalier, de l'Afrique subsaharienne

Selon la FAO le déficit alimentaire (hors poissons) de l'Afrique subsaharienne (ASS) a été multiplié par 5,8 de 1995 à 2007, de 1,9 milliard de \$ (Md\$) à 10,7 Md\$. Si on exclut l'excédent net de café, cacao, thé et épices (CCTE) - de 6 Md\$ en 2007 : ce ne sont pas des produits alimentaires de base - il est passé de 6,2 à 16,7 Md\$. Or 74,1% (7,9 Md\$) du déficit alimentaire total d'ASS en 2007 sont imputables aux céréales, dont 43,5% au blé et farine en équivalent blé (4,7 Md\$). Si l'on exclut les échanges de café-cacao-thé-épices ces pourcentages ont été respectivement de 47,5% et 27,9%. Comme les importations de blé en valeur ont augmenté en moyenne de 9,18% par an de 1995 à 2007 et la population de 2,56%, les importations en valeur par tête ont augmenté de 6,62% par an.

Si la production de céréales par tête a stagné de 1995 à 2007, les importations en volume ont augmenté de 7,9% par an (de 9,7 à 24,3 Mt), soit de 5,4% par an, celles de blé augmentant de 9,8% (de 5,4 à 16,4 Mt), soit de 7,2% par tête et par an.

Pourtant l'ASS a enregistré une hausse annuelle de 2,63 % de sa production de céréales de 1995 à 2007, une des plus fortes du monde. Mais, comme elle a à peine dépassé celle de la population, elle a donc stagné par tête (hausse de 0,06 % par an) et cela n'a pas eu d'effet sur le déficit alimentaire, accru par le changement des habitudes alimentaires lié au faible prix des céréales importées par suite de la concurrence déloyale faite à la production locale par le dumping des pays exportateurs : Union Européenne (UE) et USA principalement.

Bien que le rendement de toutes céréales ait augmenté de 2,3% par an de 1995 à 2007, il n'est toujours qu'à 1373 kg/ha contre 3382 kg au niveau mondial, de 1638 kg/ha pour le paddy contre 4214 kg, de 1839 kg/ha pour le blé contre 2857 kg et de 2353 kg pour le maïs contre 4969 kg. **Mais l'ASS produit très peu de blé** - seulement sur les plateaux d'Afrique orientale et australe -, puisque la production n'a augmenté que de 2,5% par an de 1995 à 2007 contre de 7,9 % pour les importations si bien que la production, qui représentait 63% des importations en 1995 n'en représentait plus que 42% en 2007.

Par contre, l'ASS se défend mieux pour les céréales locales puisque la production de maïs a augmenté de 2,5% par an et que les importations ne représentent que 5,8% de la production, en baisse par rapport aux 7,7% de 1995, même si la hausse de la production - de 30,3 Mt à 40,8 Mt - tient essentiellement à celle des superficies : de 1,95%/an contre de 0,54% pour les rendements (contre hausse de 2,26% au niveau mondial). Si on observe la même tendance pour le

sorgho - la hausse de production de 2,3%/an tient à la hausse des superficies de 1,84 % contre 0,44% pour le rendement - ce n'est pas le cas du mil où la hausse de production de 2,94%/an s'explique plus par celle du rendement (1,93%) que des superficies (0,98%). Il n'empêche que ces rendements du mil (873 kg/ha en 2007) et du sorgho (945 kg) sont très faibles, ainsi que celui du riz (1065 kg de riz ou 1638 kg de paddy) par rapport à celui du maïs (2353 kg).

L'importance des céréales est considérable dans l'alimentation d'ASS puisqu'elles ont représenté 45,2 % des calories totales en moyenne de 2003 à 2005, contre 15,2% pour les racines et tubercules, 8,6% pour l'huile, 5,9% pour le sucre, 4,9% pour les fruits et légumes, 4,1% pour l'ensemble "produits laitiers, œufs et poissons", 3,9% pour les protéagineux, 3,6% pour la viande, 0,6% pour les corps gras animaux et 6,1% pour tous les autres produits alimentaires.

De 1995 à 2007, les importations nettes de blé d'ASS sont passées de 5,4 Mt à 16,4 Mt et la consommation apparente (production + importations - exportations) de 9,1 Mt à 21,4 Mt. Comme la population est passée de 593 M en 1995 à 804 M en 2007, la consommation par tête de blé est passée de 15,3 kg à 26,6 kg, soit une hausse annuelle de 4,7%. Si cette hausse se poursuivait à ce rythme jusqu'en 2050, elle serait de 192 kg, et les besoins totaux de 1,240 Mdt, un total aberrant à couvrir essentiellement par les importations. En particulier en Afrique de l'Ouest et en Afrique centrale où la production est insignifiante et n'a pratiquement pas augmenté depuis 1995 : 79 000 t en moyenne sur la période 1995-2007 en AO (principalement au Nigeria, et marginalement au Mali et au Niger) et moins de 20 000 t en Afrique centrale.

C'est en Afrique de l'Ouest (AO) que le déficit en blé est le plus préoccupant car la consommation explose tout en partant de bien plus bas, ce qui faussera les projections ci-dessus pour l'ensemble de l'ASS : les importations nettes de blé sont passées de 1,9 Mt en 1995 à 9,9 Mt en 2007; la consommation par tête passant de 9,5 kg à 35,3 kg en 2007, soit une hausse annuelle de 11,6 % de 1995 à 2007! Si la croissance de la consommation par tête se poursuivait à ce dernier taux elle atteindrait le montant astronomique de 3957 kg en 2050, ce qui est totalement irréaliste.

Toutefois il y a lieu de mettre en doute le volume des importations du Nigéria indiqué par FAOSTAT puisqu'il aurait explosé de 3,2 Mt en 2006 à 7,8 Mt en 2007. Si on considère alors que les importations de 2007 et 2008 reflètent une situation exceptionnelle liée à la flambée des prix du blé et à cette hausse inexplicable de celles du Nigéria en 2007, elles ont néanmoins augmenté au taux annuel moyen de 7% de 1995 à 2006 en ASS et de 9,8% en AO. Si elles continuaient à augmenter à ces mêmes taux de 2006 à 2050, elles bondiraient de 12,4 millions de tonnes (Mt) en 2006 en ASS à 248 Mt en 2050, et de 5,5 Mt en AO à 304 Mt (ce qui augmenterait les importations pour l'ASS), des multiplications par 21 en ASS et par 55 en AO! Quant au Nigéria, la poursuite de la hausse des importations de 14,7% par an de 1995 à 2006 jusqu'en 2050 les ferait exploser de 3,2 Mt à 1350 Mt, un montant aberrant! Comme la population augmenterait de 1,9% par an de 2006 à 2050 en ASS comme en AO (après 2,6% de 1995 à 2007 dans les deux cas), la consommation par tête et par an augmenterait de 5,2% en ASS et de 7,7% en AO.

C'est dire combien il est urgent de modifier les comportements alimentaires de l'ASS vis-à-vis du blé, particulièrement en AO. C'est dire la légèreté du rapport ayant déclaré que le blé ne devait pas être classé dans les "produits spéciaux" ou "sensibles" de la CEDEAO à mieux protéger, puisque son droit de douane est ridiculement faible (5%) :

« Il n'est donc pas pertinent de faire du blé un "produit spécial", car il n'y a pas de production locale. Les producteurs sénégalais qui produisent d'autres céréales ne seraient pas gagnants non plus, dans la mesure où la substitution entre le pain et les céréales locales est faible. Comme cette filière d'importation ne dispose pas de substitut important, une hausse des prix à l'import se répercuterait par contre directement sur les prix intérieurs, particulièrement du pain car la marge est faible sur ce produit. Ceci affecterait très négativement les consommateurs ainsi que les minotiers qui utilisent le blé comme intrant [1]. »

Dire que les céréales locales ne sont pas un substitut au blé et sous-entendre qu'elles ne peuvent le devenir en grande partie est condamner à mort les centaines de millions de paysans d'ASS, en particulier de l'AO. C'est y interdire tout développement global. C'est aussi, ignorer l'expérience des nombreux pays où les céréales locales et les pains de farines composées ont su résister au dumping du blé exporté par l'Union Européenne et les EU. Ainsi le taux moyen de dumping des exportations de blé (et de la farine) de l'UE a été en moyenne de 54,7 % en 2006 si on ajoute aux subventions formelles à l'exportation les subventions internes allant aux exportations.

Afin de pallier l'importation massive du blé et de valoriser au maximum les céréales locales, il est nécessaire d'introduire des innovations alimentaires. Les sociologues de l'alimentation disent qu'il ne faut pas chercher à aller contre les habitudes alimentaires de la population, ce en quoi il ignorent que les firmes multinationales de l'agroalimentaire ne sont pas privées pour les faire évoluer dans le sens de leurs intérêts, à coup de matraquage publicitaire, par exemple Nestlé dont le cube Maggi a marginalisé les produits artisanaux bien plus nutritifs comme le soumbala en AO. En particulier, le pain de blé n'était consommé que dans les grandes villes d'AO il y a 50 ans puisque les importations y ont été multipliées par 18 de 1961 à 2005 et par 12 en Afrique centrale.

Parmi les produits les plus intéressants à introduire en ASS, on doit souligner la tortilla de maïs et les équivalents : "arepas" de maïs de Colombie ou Venezuela et les galettes équivalentes de l'Inde : chapatis ou rotis de farine de mil ("bajra") ou de sorgho ("jowar").

La tortilla de maïs représente encore 47 % des calories des Mexicains, dont 70 % dans les zones rurales, bien que le Mexique produise du blé. La consommation moyenne était de 80 kg de tortillas en 2009, contre 51 kg de blé en 2004, dont 31 kg de pain. Et la consommation de tortillas s'étend dans le monde où elle prend des parts de marché aux produits à base de blé, notamment aux Etats Unis du fait de la présence massive de latino-américains et où la tortilla est incluse dans la liste des produits fournis au titre de l'aide alimentaire aux femmes et aux enfants à bas revenu. Une usine a ouvert ses portes à Shanghai en 2006, et produit

7000 tonnes de tortillas par an en moyenne. La consommation de tortillas se développe aussi au Royaume-Uni et en Italie. Ce qui a popularisé la tortilla au Mexique est son intérêt nutritionnel, dans sa forme de production ancestrale, la *nixtamalisation*, qui enrichit le maïs en niacine (vitamine B3 ou PP), un facteur anti pellagre dont ont souffert dans le passé les populations et navigateurs européens consommant beaucoup de maïs puisque l'introduction du maïs en Europe ne s'est pas faite avec nixtamalisation. Au Togo un rapport de la FAO de 2007 soulignait la diversité des plats à base de produits locaux et proposait d'en élargir la gamme aux tortillas.

On peut aussi, afin de faciliter la transition du pain à 100% de blé vers la tortilla, proposer des pains de farine composée à 30% de céréales locales ou de tubercules locaux (manioc et patate douce). Il pourrait paraître bien léger de vouloir lancer la production de pains incorporant 30% de farine de blé alors que le "Pamiblé" qui est sur le marché dakarois depuis 1972 - rebaptisé "pain riche" dans les années 1990 et "pain doolé" en avril 2009 - ne dépasse pas 15% de farine de mil et que sa consommation reste marginale. On peut évoquer aussi l'échec de la tentative d'imposer le "Bourounafama" ou "pain mixé" lancée le 9 janvier 2008 au Mali et qui pouvait contenir jusqu'à 12,5 % à 15 % de maïs, 12,5% à 15% de mil et 10% de sorgho. Une semaine après le lancement du pain mixé made in Mali, un constat s'impose : il est non seulement rejeté par les boulangeries mais aussi boudé par les consommateurs qui le qualifient de "takoula" ou de "pain Cérélac"[2].

Ces tentatives avortées d'imposer les pains de céréales locales viennent largement de l'insuffisante maîtrise de leur procédé de fabrication par les **boulangers**. Ainsi, Mamadou Lamine Haïdara, Président du Syndicat National des Boulangers du Mali et du Cadre de Concertation de la Filière pain, explique l'échec du "Bourounafama" au fait que *« nos boulangers ne sont pas de vrais professionnels. Il faut reconnaître que le professionnalisme nous manque de trop »*[3]. Quant à Amadou Sylla d'AMASSA (Afrique Verte du Mali), il se demande : *« A-t-on tiré les leçons des échecs des années 80 à 90 pour la promotion du "Mali-Buru" dont l'hypothèse de formulation n'intégrait que le maïs (de 15 à 20 % du total) ? Sur cette problématique de la place du pain dans le modèle urbain de consommation alimentaire, continuons à rechercher, afin de pouvoir proposer d'autres innovations permettant d'accroître la sécurité alimentaire des populations sahéliennes. C'est en cela que le sahel pourra un jour se nourrir autrement avec ses propres céréales et autres produits locaux. Et c'est ainsi qu'on gagnera en terme de souveraineté sur le choix de notre modèle authentique d'alimentation »*[4].

Quant aux "bros" - contenant 50% de farines de maïs ou de mil ou de banane plantain - diffusés par l'ONG SOLIDARITÉ en Côte d'Ivoire et au Bénin dans les années 1990, ils n'ont pas pu se pérenniser essentiellement du fait de la non compétitivité des farines de céréales locales avec le prix de la farine de blé. L'acceptabilité des bros par les consommateurs était bonne dès lors que le prix était abordable. SOLIDARITÉ a relancé la panification des pains de céréales tropicales dans la région de Pondichéry (Inde) en décembre 2007, par l'intermédiaire de deux boulangers biologiques de Midi-Pyrénées, qui ont formé en quinze jours deux boulangers et dix jeunes femmes à faire du pain de mil (ragi) au

levain et des gâteaux. Ces nouvelles boulangères ont ensuite été recrutées dans des boulangeries classiques ou de grands hôtels pour faire ces pains et gâteaux de mil.

Précisément l'espace d'artisanat alimentaire du FSM sera l'occasion de sensibiliser et montrer aux nombreux boulangers d'Afrique de l'Ouest la possibilité technique de faire de bons pains dépassant largement les 15% de farines de céréales locales actuellement jugés comme un maximum.

[1] www.endadiapol.org/.../Synthese_Produits_Speciaux_Mecanisme_de_Sauvegarde_Speciale.pdf

[2] Dembélé, S., 2008, 'Pain « Nafama » ou « Malibourou » - Rejeté par des boulangers, saboté par des consommateurs', *Les Echos*, Bamako, 16 janvier (<http://fr.allafrica.com/stories/200801160696.html>)

[3] Traoré, T., 2008, 'Mamadou Lamine Haïdara, président filière pain : « Nos boulangers ne sont pas de vrais professionnels', *Le Pouce*, 8 février (<http://www.maliweb.net/category.php?NID=27125>)

[4] Sylla, A., *Point de vue sur la question du pain au Mali*, Bulletin Trimestriel Paysan Sahel AMASSA/Afrique Verte Mali, janvier-mars 2008 (www.agriqueverte.org).