

Interview de Sallou Diallo, boulanger bénéficiaire du projet « Valoriser les céréales locales »



Nous avons interviewé Sallou Diallo sur le projet « Valoriser les céréales locales » au Sénégal. Sallou a 25 ans, une femme et deux enfants et est un des boulangers qui a bénéficié des formations et de l'appui à la construction de son four afin de promouvoir l'utilisation des céréales locales. Retours sur expérience.

Peux-tu nous en dire plus sur ta profession ?

Je suis boulanger et agriculteur, j'exerce le métier de boulanger depuis douze ans. J'ai appris avec mon père qui était lui aussi boulanger. Maintenant j'ai mon propre petit four et trois apprentis.

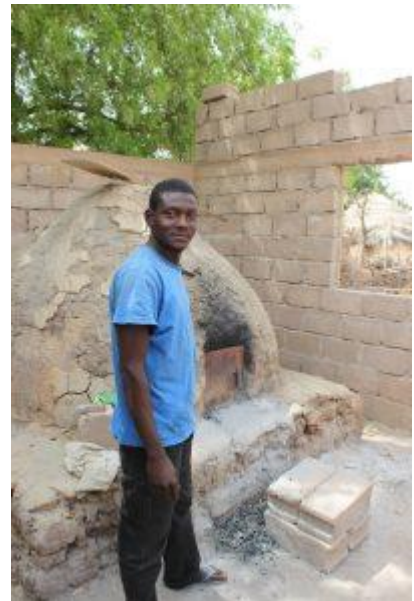
Avant j'avais beaucoup de difficultés dans mon activité de boulanger que le projet a réglées depuis. C'est qu'ici, la farine de blé est très chère et je n'avais pas toujours les moyens d'en acheter. Il me manquait le matériel adéquat et je n'avais pas les moyens de construire un abri protecteur pour mon four.

Concrètement comment s'est passé ton intégration au projet ?

Le projet m'a d'abord apporté les connaissances sur la panification des céréales locales (mil et maïs) car avant, je ne savais pas qu'il était possible de faire du pain avec les céréales produites localement. Puis le projet a amené la farine de céréales locales, les moyens de construire un abri convenable pour mon four, ainsi que le matériel.

Est-ce plus simple pour toi au quotidien ?

Avant le projet, pour m'en sortir chaque année, je devais aller à Dakar ou Kaolack (villes à l'ouest du Sénégal) quelques mois par an pour faire des petits boulots : charretier, courses-pousse pousse, maçonnerie, etc. Grâce au projet, j'ai arrêté cet exode et je peux rester chez moi, dans mon village, toute l'année !



Et en termes de production et de clientèle ?

Avant le projet, je produisais du pain 5 jours par semaine, 8 mois par an, à raison de 10 à 15 kg par jour. Depuis les appuis du projet, je produis 20 kg par jour, presque le double, dont maintenant 4 kg de maïs (et parfois de mil mais le maïs est préféré). Je pense avoir gagné des clients grâce au projet, car les consommateurs sont satisfaits des bénéfices pour la santé de ce pain de céréales produit localement. Avec un pain aussi nourrissant la demande est importante.

Sallou Diallo précise également qu'il est très satisfait de la qualité de la farine de céréales locales produite par la minoterie du projet, mais regrette les difficultés d'approvisionnement, car le stock de la minoterie est loin de son village. Des achats groupés sont organisés avec les transformatrices, mais des mécanismes plus pérennes doivent être mis en place bientôt.



Que penses-tu des fours du projet ?

Je suis aussi très satisfait de la construction. J'ai même contribué à parfaire les travaux : c'est la première fois que je peux construire ma boulangerie en dur et c'est grâce au projet ! J'ai même commandé du matériel, car je voudrais diversifier mon offre en produisant des gâteaux, comme je l'ai appris lors des formations données par le projet

Des idées pour la suite ?

Je forme mes trois apprentis et je réfléchis à toutes les perspectives de croissance de mon activité que je peux maintenant développer grâce au projet ! Merci au projet, merci à SOL.

[En savoir plus sur le projet « Valoriser les céréales locales » au Sénégal...](#)