

## **Décret n° 79-665 bis du 7 juillet 1979 rendant obligatoire l'incorporation de la farine de mil dans le pain courant et fixant les normes de qualité de ce pain dit "pamiblé"**

### **Rapport de présentation**

Le Sénégal importe un tiers de sa consommation céréalière. Le Gouvernement, depuis plusieurs années, a pris des mesures pour diversifier les cultures, afin d'atteindre l'autosuffisance alimentaire. Il a encouragé l'accroissement de la productivité et de la production pour résorber le déficit de la balance commerciale.

Les incitations du Gouvernement ont permis une augmentation importante de la production du mil. Elle passe de 401 000 tonnes en 1977-1978 à 795 000 tonnes en 1978-1979, soit un taux de croissance de 61,9 %.

L'Institut de technologie alimentaire (ITA) a mis au point une nouvelle technique de fabrication du pain à partir d'un mélange de 30 % de farine de mil et 70 % de farine de blé.

Pour créer de nouveaux débouchés au mil, sur le plan national, le Gouvernement a pris la décision de rendre obligatoire l'incorporation du mil dans le pain appelé "Pamiblé".

Un taux initial d'incorporation de 15 % a été adopté, pour éviter un changement trop brusque des habitudes de consommation, et permettre une diffusion nationale du nouveau produit.

Ce taux passera à 20 % d'abord, 30 % ensuite lorsque les conditions d'augmentation de la production de mil, de formation des boulangers et de bonne maîtrise de la technique de monture du mil, seront jugées satisfaisantes.

La décision du Gouvernement qui consacre l'aptitude du mil et du sorgho à l'industrialisation et leur crée de nouveaux débouchés, constitue un encouragement aux agriculteurs pour qu'ils accroissent leur production céréalière.

Telle est l'économie du projet du décret soumis à votre approbation.

### **Le Président de la République,**

Vu la Constitution, notamment en ses articles 37 et 65 ;

Vu la loi n° 65-25 du 4 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique ;

Vu la loi n° 66-48 du 27 mai 1968 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;

Vu le décret n° 65-125 du 4 mars 1965 portant application des articles 3, 12 et 50 de la loi n° 65-25 du 4 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique, modifié par le décret n° 65-331 du 3 juin 1965 ;

Vu le décret n° 65-507 du 7 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale ;

Vu le décret n° 68-508 du 7 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n° 66-48 du 22 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;

Vu le décret n° 70-94 du 27 janvier 1970 portant réorganisation de la commission de contrôle des produits alimentaires ;

Vu le décret n° 75-246 du 27 février 1970 portant organisation de la délégation générale à la recherche scientifique et technique (DGRST), modifié par les décrets n° 77-272 du 6 avril 1977, n° 78-228 du 14 mars 1978, n° 79-230 du 8 mars 1979 ;

Vu le décret n° 78-751 du 28 juillet 1978 fixant les normes de qualité du mil et du sorgho courants et de leurs produits dérivés ;

Vu l'arrêté n° 16173 du 29 décembre 1976 fixant le prix du pain dans la région du Cap Vert ;

Vu l'arrêté n° 16781 du 15 décembre 1978 fixant le prix du pain dans la région de la Casamance ;

Vu l'avis de la commission de contrôle des produits alimentaires en sa séance du 15 mars 1979 ;

La Cour suprême entendue en sa séance du 1<sup>er</sup> juin 1979 ;

Sur le rapport du secrétaire d'État auprès du Premier Ministre, chargé de la Recherche scientifique et technique.

### **Décète :**

Article premier. — La fabrication et la vente du pain courant à base exclusivement de farine de froment (blé) sont interdites sur l'étendue du territoire national.

Art. 2. — Toutes les fabrications de pain courant seront faites désormais à partir d'un mélange de farine de blé et de farine de mil. La proportion de farine de mil dans le mélange doit être obligatoirement de vingt pour cent (20 %).

Toutefois, pendant une période transitoire et jusqu'à une date qui sera fixée par arrêté conjoint du Ministre chargé des affaires économiques, du Ministre chargé du Développement rural, du Ministre chargé du Développement industriel et du Ministre chargé de la Recherche scientifique et technique, cette proportion sera obligatoirement de 15 %.

Ce pain courant reçoit l'appellation "pamiblé".

Art. 3. — Les définitions et dénominations, les facteurs essentiels de qualité, les conditions d'emballage des farines de mil et leur étiquetage restent fixés par les articles 2 à 11 et 13 à 16 du décret n° 78-751 du 28 juillet 1978.

Art. 4. — La fabrication et la vente du "pamiblé" défini à l'article 2 du présent décret ne portent aucun préjudice à la fabrication et à la vente du pain de mil qui reste défini par l'article 12 du décret n° 78-751 du 28 juillet 1978.

Art. 5. — Le "pamiblé" doit répondre aux normes suivantes :

1° Aspect général : le pain doit être :

- léger ;
- bien cuit ;
- d'odeur et de saveur agréable ;
- de forme et d'aspect convenables.

2° La croûte doit être fine, croustillante, lisse et jaune dorée.

3° Aspect de la mie :

- la texture doit être aérée et comporter de petits alvéoles ;
- la mie doit être souple et de couleur blanc ivoire à jaune ivoire.

4° Les coups de lames doivent être bien jetés donnant une jolie grigne.

5° Le poids du pain est exprimé en gramme (g) :

— les tolérances admises sur le poids sont fixées comme suit :

- + — 5 % pour le pain cuit de 440 grammes provenant de 550 grammes de pâte ;
- + — 10 % pour tous les autres pains cuits provenant de 350 grammes de pâte.

6° Les dimensions du pain sont exprimées en centimètres (cm) :

a) le pâte de 350 grammes doit avoir après cuisson, et à la température ambiante, une longueur de :

- 40 à 45 centimètres pour le format "bâtard" ;
- 70 à 75 centimètres pour le format "baguette".

7° Le volume spécifique du pain cuit est exprimé en millilitres par gramme (ml/g) ;

- a) pour le pâte de 350 grammes en format "bâtard" ou "baguette", le volume spécifique doit être compris entre 4,74 inclus et 5,33 inclus ;
- b) pour le pâte de 550 grammes en format "bâtard" ou "baguette", le volume spécifique doit être compris entre 4,87 inclus et 5,80 inclus.

Art. 6. — Le contrôle de la qualité des produits et de leur conformité aux normes sera assuré conformément aux articles 2 et 3 du décret n° 68-508 du 7 mai 1968.

Art. 7. — Les infractions aux dispositions du présent décret seront passibles des peines prévues par la loi n° 66-48 du 27 mai 1966.

Art. 8. — Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret et notamment les articles 2 des arrêtés n° 16173 du 29 décembre 1976 et n° 16781 du 15 décembre 1976.

Art. 9. — Le présent décret entrera en vigueur à une date qui pour chaque région sera fixée par arrêté conjoint du Ministre chargé des Affaires économiques, du Ministre chargé du Développement rural, du Ministre chargé du Développement industriel et du Ministre chargé de la Recherche scientifique et technique.

Art. 10. — Le Ministre des Finances et des affaires économiques, le Ministre du Développement rural, le Ministre du Développement industriel et le secrétaire d'État auprès du Premier Ministre, chargé de la Recherche scientifique et technique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal Officiel*.

Fait à Dakar, le 7 juillet 1979.

Léopold Sédar Senghor.

Par le Président de la République :

Le Premier Ministre,  
Abdou Diouf.

Le Ministre des Finances et des affaires économiques,  
Ousmane Seck.

Pour le Ministre du Développement industriel et de l'artisanat absent,  
Le Ministre d'État, chargé de la Culture assurant l'intérim,  
Assane Seck.

Le Ministre du Développement rural,  
Djibril Sène.

Pour le Secrétaire d'État auprès du Premier Ministre, chargé de la Recherche scientifique et technique absent,  
Le Secrétaire d'État auprès du Premier Ministre, chargé du Tourisme,  
Momar Talla Cissé.

JORS, 9-5-1980, 4764 ; 512-513