

Etat des lieux de La filière fruits et légumes au Sénégal



Avril 2006

Cette étude a été réalisée par **Ibrahima Sow** * dans le cadre d'une association entre le Projet d'accès à l'information et au conseil pour les micro et petites entreprises agroalimentaires (InfoConseil MPEA) et le projet d'appui aux opérateurs / trices de l'agroalimentaire (PAOA).

Le projet InfoConseil MPEA est cofinancé par la coopération française (Ministère des affaires étrangères – MAE) et le Centre pour le développement de l'entreprise (CDE), une institution du Groupe des Etats ACP (Afrique, Caraïbes et Pacifique) et de l'Union Européenne, dans le cadre de l'Accord de Cotonou. La mise en œuvre de ce projet a été confiée au groupement Gret-Enda graf Sahel pour une première phase test de deux ans. Il a pour objectif général **de favoriser l'accès au conseil et à l'information des micro et petites entreprises agroalimentaires (MPEA) et des prestataires.**

Il vise à tester un mécanisme de fonds de conseil, à contribuer au développement et au renforcement de l'offre de service et à développer et gérer l'information stratégique pour un conseil de qualité. InfoConseil prend en charge le diagnostic de l'entreprise et cofinance des missions de conseil, réalisées par des prestataires privés. Il cofinance des sessions de formation au diagnostic et au conseil commercial. Il met à disposition des entrepreneurs et des prestataires des ressources documentaires thématiques et des outils et supports d'information sur la distribution des produits alimentaires et les marchés.

Le Projet d'Appui aux Opérateurs/trices de l'Agroalimentaire (PAOA), d'une durée de cinq ans (jusque fin mars 2007), est financé par l'Agence Canadienne pour le Développement International (ACDI) et le gouvernement du Sénégal. Il est exécuté conjointement par SNC-Lavalin et Cintech Agroalimentaire (SNCLC). Le ministère sénégalais de tutelle, le MIA (Ministère de l'industrie et de l'artisanat), est associé à la réalisation du projet en tant que membre du Comité Directeur et du comité de coordination. L'ITA (Institut de technologie alimentaire), qui relève de ce ministère, est un partenaire et bénéficiaire indirect du projet. La zone d'intervention du PAOA couvre l'ensemble du territoire sénégalais, plus spécifiquement là où sont situés les opérateurs/trices et leurs associations.

Il a comme objectif général de **contribuer au développement du secteur agroalimentaire, en orientant son action sur les opérateurs/trices.** Les buts du projet sont d'appuyer les opérateurs/trices du secteur agroalimentaire traditionnel incluant les groupes informels, de renforcer les associations, les groupements professionnels et le forum de l'agroalimentaire et de renforcer les capacités de l'ITA pour lui permettre d'améliorer les services qu'il fournit à ces opérateurs/trices.

La présente étude s'inscrit dans le cadre des activités visant à améliorer les connaissances des opérateurs/trices des filières, des prestataires de services et du secteur agroalimentaire en général. Le principal résultat attendu est de mettre à la disposition des opérateurs/trices et des associations socioprofessionnelles une information à jour sur les filières.

Les points de vue exprimés sont ceux de l'auteur et ne peuvent être attribués ni aux maîtres d'œuvre, ni aux bailleurs de fonds des deux projets, commanditaires de l'étude.

* Ingénieur agricole, consultant en Horticulture et Commercialisation

SOMMAIRE

PRINCIPAUX SIGLES ET ACRONYMES	1
RESUME	3
I. CONTEXTE GENERAL.....	4
1. Environnement socio-économique.....	4
2. Le secteur horticole	5
3. Le secteur de l'agroalimentaire.....	6
II. OFFRE DE PRODUITS ET CIRCUITS DE DISTRIBUTION.....	7
1. L'offre de fruits et légumes frais.....	7
1.1 Une gamme très diversifiée de produits	7
1.2 Les zones et systèmes de production horticole.....	9
1.3 Des circuits de commercialisation diversifiés	10
1.4 Des prix au producteur très variables	11
2. Des produits transformés locaux et importés	11
2.1 Une tendance à la diversification de l'offre.....	11
2.2 Prix pratiqués sur certains produits à Dakar	14
2.3 Lieux de vente.....	15
3. Des circuits de distribution dans le commerce général	15
3.1 Les circuits distribution des produits de fabrication artisanale :.....	15
3.2 Des circuits plus étalés pour les produits industriels et semi industriels	16
III. ENTREPRISES ET SYSTEMES DE TRANSFORMATION	18
1. Les entreprises artisanales : femmes et transformatrices urbaines ou rurales.....	18
2. Les Petites et Moyennes Entreprises (PME).....	18
2.1 Les GIE de femmes :	18
2.2 Les autres PME et SARL.....	21
3. Les unités industrielles.....	22
3.1 Fabriques de Concentré de tomates	22
3.2 Fabriques de Boissons Gazeuses au jus et extraits de fruits.....	22
3.3 Jus, sirops, nectars, confitures et autres :.....	22
4. Les approvisionnements des entreprises :.....	27
4.1 Les matières premières	27
4.2 Les emballages.....	28
5. Les procédés de production.....	29
IV. LA DEMANDE EN PRODUITS HORTICOLES ET FRUITS ET LEGUMES TRANSFORMES	33
1. Contexte international et régional	33
1.1 La libéralisation des échanges commerciaux :	33
1.2 La dévaluation du franc CFA :	33
1.3 Développement des échanges malgré l'instabilité sous régionale :.....	33
2. La consommation nationale	34
2.1 Données quantitatives.....	34
2.2 Déterminants de la consommation.....	35

V.	ENVIRONNEMENT	37
1.	Les contraintes et les atouts de la filière :	37
1.1	Les contraintes majeures :	37
1.2	Les atouts :	38
2.	La politique gouvernementale.....	38
3.	Les organisations professionnelles et de concertation	39
3.1	L'Association des Unions Maraîchères des Niayes (AUMN) :.....	39
3.2	Association des producteurs d'oignon de la vallée(APOV)	40
3.3	Comité Paritaire des producteurs de la Banane (CPPBS) :.....	40
3.4	Comité de Concertation de la Tomate Industrielle :	40
3.5	Association Nationale Des Horticulteurs du Sénégal (ANDH) :.....	40
3.6	Comité National Interprofessionnel de l'Horticulture (CNIH) :.....	40
3.7	Transformateurs des Fruits et Légumes (TRANSFRULEG) :	40
3.8	Organisation Nationale des Producteurs Exportateurs du Sénégal (ONAPES) et Sénégalaise de Produits d'Exportation et de Services (SEPAS)...	41
3.9	Association des Artisans et Professionnels de l'Alimentation du Sénégal (AAPAS) :	41
3.10	Association des Femmes Restauratrices (AFR):	41
4.	Les programmes de recherche.....	41
4.1	ISRA	41
4.2	ITA.....	42
5.	Des organismes et projets d'appui gouvernementaux.....	42
5.1	Les Directions de l'Agriculture et de l'Horticulture.....	42
5.2	ANCAR	43
5.3	LAE.....	43
5.4	Fondation CERES / Locustox.....	43
5.5	Programme de Développement des Marchés Agricoles du Sénégal PDMAS.....	43
5.6	Fondation Origine Sénégal / Fruits et Légumes (FOS / FL).....	43
5.7	ADPME	43
6.	Les programmes d'appui (coopération bilatérale et ONG).....	43
6.1	PAOA	43
6.2	InfoConseil	44
6.3	Projet Wulaa Nafaa.....	44
6.4	PAPES	44
VI.	CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS.....	47
	Conclusion.....	47
	Recommandations générales	48
	Recommandations spécifiques	49
VII.	ANNEXES.....	51
7.1	Bibliographie	51
7.2	Personnes rencontrées et Structures visitées	52
7.3	Unités de transformation des fruits et légumes	53
7.4	Statistiques de fruits, légumes et fruits forestiers.....	54

7. 5	Correspondance entre noms locaux des produits forestiers et noms scientifiques des essences qui les produisent	56
7.6	Quelques définitions à propos de la transformation des fruits et légumes	57
7. 7	Statistiques des importations de fruits et légumes en 2 004. Sources DPS	58
7. 8	Prix moyens mensuels de fruits et légumes au détail relevés à Dakar en 2 004 Sources DPS.....	59
7. 9	Compte rendu de l'atelier de restitution de l'étude avec les partenaires.....	60

Principaux sigles et acronymes

ACDI	Agence Canadienne de Développement International
ACEP	Alliance d'Epargne et de Crédit pour la Production
ADPME	agence pour le Développement des Petites et moyennes Entreprises
APIX	Agence nationale chargée de la Promotion de l'Investissement et des Grands Travaux
AIF	Agence Intergouvernementale de la Francophonie
APROVAG	Association des Producteurs de la Vallée de la Gambie
APOV	Association des Producteurs d'Oignon de la Vallée
ASN	Association Sénégalaise de Normalisation
CCI	Centre de Commerce International
CEAS	Centre Ecologie Albert Schweitzer
CPPBS	Comité Paritaire des Producteurs de Bananes du Sénégal
CDA	Chaîne de Distribution Alimentaire
CDE	Centre de Développement des Entreprises
CDH	Centre pour le Développement de l'Horticulture
CNUCED	Conférence des Nations pour le Commerce et le Développement
CSA	Commissariat à la Sécurité Alimentaire
DA	Direction de l'Agriculture
DEFCC	Direction de Eaux et Forêts, des Chasses et de la Conservation
DH	Direction de l'Horticulture
ENDA GRAF SAHEL	Environnement Développement Action – Groupes recherche action formation Sahel
FAO	Organisation des Nation Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation
FOS/FL	Fondation Origine Sénégal/ Fruits et Légumes
GRET	Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques
INFOCONSEIL MPEA	Projet d'accès à l'information et au conseil pour les micro et petites entreprises agroalimentaire/ groupement Enda graf sahel/ Gret
IFW	International Fruit World
ISRA	Institut Sénégalais de Recherches Agricoles
ITA	Institut de Technologie Alimentaire
LAE	Laboratoire d'Analyses et d'Essais
MAH	Ministère de l'Agriculture et de l'Hydraulique
MEPN	Ministère de l'Environnement et de Protection de la Nature
MIA	Ministère de l'Industrie et de l'Artisanat
MPE	Micro et Petite Entreprise

OMC	Organisation Mondiale du Commerce
ONAPES	Organisation Nationale des Producteurs Exportateurs du Sénégal
ONU DI	Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel
PAEP	Projet d'Appui à l'Entreprenariat Paysan
PAPES	Projet d'Appui à la Petite Entreprise Sénégalaise
PAOA	Projet d'Appui aux Opérateurs de l'Agroalimentaire
PGCRN	projet de Gestion Communautaire des Ressources Naturelles
PIB	Produit Intérieur Brut
PME	Petites et Moyennes Entreprises
PNUD	Programme des Nations pour le Développement
PROCELOS	Programme des Céréales Locales au Sahel
ROES	Rassemblement des Opérateurs Economiques du Sénégal
SAED	Société d'Aménagement et d'Exploitation du Delta
SATREC	Société Africaine de Transformation, de Reconditionnement et de Commerce
SDAI	Société de Développement Agricole et industriel
SEPAS	Sénégalaise d'Exportation de Produits Agricoles et de Services
SNTI	Société Nationale de Tomates Industrielle
SOCA	Société Commerciale Africaine
SOCAS	Société de Conserves Alimentaires
SONIA	Société Nouvelle d'Industrie Alimentaire
TCL	Transformateurs de Céréales Locales
UNACOIS	Union Nationale des Commerçants Industriels du Sénégal
UNISALI	Unité Industrielle Sénégalaise Agroalimentaire

Résumé

Depuis quelques années, l'on assiste à un développement soutenu des activités de transformation des produits agroalimentaires avec l'émergence de petites et micro entreprises installées le plus souvent dans les agglomérations urbaines. Grâce à ces activités, des réponses sont apportées aux besoins des populations de ces villes dont les habitudes alimentaires sont en mutation malgré l'influence de la tradition. Par ailleurs la place occupée par les produits agroalimentaires dans l'économie du pays -17% du PIB en 2 003 - en dépit du déficit de leur secteur, reste non négligeable.

La filière des fruits et légumes offre un exemple du dynamisme affiché par ce type d'activités. En amont il y a une production très diversifiée de fruits et de légumes étendue dans l'espace et dans le temps et assurée par des acteurs bien présents dans les mouvements associatifs alors qu'en aval, c'est une multitude d'opérateurs de différents ordres, commerçants, transporteurs et transformateurs, moins structurés.

Les activités de transformation des fruits et légumes sont majoritairement investies par les femmes à travers des GIE. Certaines de ces opératrices, par le développement de stratégies commerciales propres, ont par ailleurs montré la voie à suivre pour un meilleur positionnement des produits locaux sur le marché domestique où les importations se sont bien implantées. Les causes de la fragilité et de l'instabilité des entreprises de transformation des fruits et légumes, du niveau artisanal au niveau industriel, sont à rechercher d'abord dans les difficultés d'approvisionnements en matières premières, produits périssables, fragiles et saisonniers. Les autres facteurs imputables sont liés au matériel d'emballages, coûteux et d'accès difficile, au processus de fabrication des produits, même si par ailleurs les techniques et les conditions de production sont connues, et à la commercialisation des produits finis.

L'environnement des entreprises de transformation reste favorable en raison des options prises par les pouvoirs publics dans ce domaine, de la présence de programmes spécifiques de partenaires au développement locaux et étrangers et de l'accompagnement par la recherche et par les organismes d'appui. Néanmoins, l'absence d'instances de concertation est notable tant au niveau des acteurs de l'étape de la transformation qu'à celui de la filière dans son ensemble, de la production de la matière première à la consommation finale. Les caractères des produits horticoles et forestiers sont tels que les transformateurs ne peuvent ignorer les conditions de leur production au risque alors de compromettre la qualité et la rentabilité des produits finis. Il urge aussi pour les transformateurs de disposer d'une organisation fiable et dynamique à même de prendre en charge les questions de concertation, d'organisation des approvisionnements et de représentation nonobstant les stratégies développées individuellement par chaque entreprise dans ses différentes fonctions.

Quel avenir alors pour la transformation des fruits et légumes ? La concertation interprofessionnelle, le choix judicieux d'espèces et des produits, la promotion et plus de vigilance pour les partenaires techniques et financiers dans leur intervention sont, sans nul doute, les premiers axes d'orientation pour la pérennisation de l'activité.

I. CONTEXTE GENERAL

1. Environnement socio-économique

Le Sénégal, situé sur la partie la plus avancée de l'ouest africain, couvre une superficie de 196 722 Km pour une population estimée en 2 004 à 10 564 000 d'habitants dont 49,9% de ruraux, alors que Dakar, la capitale, renferme 20% des sénégalais. 58 % ont moins de 20 ans, 42 % actifs et 55,7 % scolarisés. Le taux annuel de croissance démographique est de 2,4 % et celui de la croissance urbaine 4%[†].

Le PIB[‡] en 2 004 est de 4 086,44 milliards de francs CFA (386 816 de francs / habitant) avec les contributions respectives du secteur primaire pour 17%, l'industrie et les mines, 21% et les services, 62%. La croissance annuelle du PIB en est de 6,1% et l'inflation estimée à 0,5 %.



www.ausenegal.com

[†] Perspectives économiques en Afrique 2 004 / 2 005. www.oecd.org/dev/pea

[‡] Situation Economique et Financière en 2 004 et Perspectives en 2 005 - DPS

Activités économiques : Agriculture : productions céréalières, industrielles et horticoles ; pêche : industrielle et artisanale ; élevage : viande, lait et oeufs ; foresterie : bois de chauffe et d'œuvre, charbon et produits de cueillette ; industries : extraction minéral, raffinage de produits pétroliers, agroalimentaire, textile, cuirs, industries chimiques et artisanat ; tourisme : soleil, plages, parcs forestiers, réserves, sites historiques ; services : NTIC, banques, infrastructures aéroportuaires, hôtellerie et restauration.

Principales productions agricoles alimentaires[§] Céréales (mil, maïs, riz paddy, sorgho) : 1 515 018 T ; arachide : 465 000 T ; pastèques : 398 549 T ; manioc : 181 721 T (2 004) ; cannes à sucre 890 000 T (90 000 T de sucre) ; mangues : 75 000 T ; oranges : 35 000 T ; oignons 90 000 T et tomates industrielles : 80 000 T (30 000 T de concentré de tomate).

Quelques chiffres Clés

Superficie : 196 722 km² . Population : 10 564 000 habitants (2 004)
Espérance de vie 2004 : 54 ans . Taux d'analphabétisme (2 004) : 58,9%
PIB (2 004) : 4 086,44 milliards de F CFA. PIB par habitant (2 004) : 386 816 F CFA
Contribution au PIB : primaire 17% dont agriculture 9%
Taux de croissance (2 004) : 6,1% . Taux d'inflation (2 004) : 0,5%
Exportations FOB (2 004) : 775, 5 milliards F CFA dont 1,08% de fruits et légumes
Importations CAF (2 004) : 1 260,1 milliards F CFA dont 1,94% de fruits et légumes

2. Le secteur horticole

L'horticulture (fruits et légumes principalement) est l'une des filières les plus dynamiques du secteur agricole au Sénégal, en raison de la permanence de ses activités dans certaines zones, du nombre de pratiquants au niveau national, de la diversité des espèces cultivées et des régions touchées et surtout des retombées financières sur les principaux acteurs.

Selon la DA, les cultures légumières et fruitières sont pratiquées respectivement par 107 523 et 73 047 ménages ruraux⁴ (non comprise la région de Ziguinchor) et en 2 003 les volumes de production étaient estimés à 669 550 T par la FAO⁵ y comprise la production de pastèque.

Le Sénégal bénéficie de conditions pédoclimatiques favorables pour la production horticole dans différentes zones du pays : le Cap vert, les Niayes, la vallée du fleuve Sénégal, le Sénégal oriental, la Casamance, la vallée du Koupango dans le Saloum. De plus, la pratique des cultures horticoles est devenue une tradition dans la partie nord – ouest du pays qui sert pratiquement de zone d'apprentissage pour le reste des autres régions. La demande urbaine de plus en plus importante en fruits et légumes et le développement des exportations de ces produits vers l'Europe avec la présence d'infrastructures aéro-

[§] et ⁵ FAOSTAT 2 004

⁴ DA : Recensements agricoles 1 998 – 1 999

portuaires internationales dans la capitale constituent de remarquables facteurs de soutien à la croissance de ce secteur.

Contrairement aux autres filières de production, l'horticulture a très peu bénéficié de structures d'encadrement spécifiques étatiques, car ayant toujours été jugée rentable. Certes, le Centre pour le Développement de l'Horticulture (CDH) créé dans les années 70, et la défunte Bud – Sénégal, ont été le moteur du développement de la filière horticole mais c'est surtout les initiatives privées dans des différentes organisations et actions individuelles qui l'ont conduites à ce niveau.

Hormis la zone des Niayes, l'extension et le développement des productions maraîchères ont été avant tout l'affaire des petits producteurs dont les groupements de promotion féminine. Dans les années 80, alors que la sécheresse avait fini de perturber la pratique des cultures hivernales et suscité le début véritable de l'exode rural vers les centres urbains, les femmes ont pu démontrer encore la force de leur capacité à développer des stratégies de survie. Parmi les activités visées la création et l'exploitation de périmètres maraîchers pour renforcer la valeur nutritive de l'alimentation des familles et augmenter les revenus des ménages. Ainsi, du bassin arachidier à la vallée du fleuve Sénégal, en passant par la Casamance, beaucoup de groupements féminins créés bénéficièrent de soutiens visant la production et la commercialisation des légumes.

3. Le secteur de l'agroalimentaire

Le Sénégal avec son taux de croissance démographique supérieur à 2% voit sa population augmenter rapidement et surtout les centres urbains se développer au détriment de la campagne. La nécessité de satisfaire les besoins alimentaires de cette population se traduit par la recherche permanente de l'accroissement de l'offre en différents produits agroalimentaires. De même, entre la production et la consommation, se tissent différents réseaux de commercialisation, de transport et de transformation. Pour ces courroies de transmission, il s'agit de faciliter le développement et la rentabilité de l'offre tout en répondant aux besoins réels de la demande.

Les productions agroalimentaires du pays sont certes très diversifiées : Les activités du secteur sont présentes au niveau des productions agricoles, de l'élevage et de la pêche. Les réalisations suivantes peuvent être retenues⁶ : agriculture, 3 730 288 T pour les principales productions en brut ; élevage : 9 399 380 têtes pour l'ensemble du cheptel, 25 975 110 pour la volaille, 117 960 T de viande, 337 millions unités d'œufs et 110 413 millions L de lait ; pêche : 441 687 T (artisanale et industrielle).

En 2 003, le secteur agroalimentaire fournissait les 17% du PIB dont agriculture 9%, élevage 5% et pêche et sylviculture 3% (Perspectives Economiques en Afrique 2004/2005 – OCDE).

Il existe un déficit quantitatif récurrent sur pratiquement tous les sous – secteurs. C'est pourquoi d'importants moyens financiers sont déployés dans l'importation de produits alimentaires contribuant pour 40% en 2 004⁷ au déficit de la balance commerciale.

⁶ FAOSTAT 2 004

⁷ DPS, Note de conjoncture 2 S 2 005

Ainsi parmi les importations de l'année 2 004⁸ on peut noter principalement : 1 121 997T de céréales (riz, blé et maïs), 161 662T de fruits et légumes (pommes de terre et oignons en particulier), 118 274 T d'huile (soja et de palme), 44 000 T de sucre raffiné, 20 000 T de produits laitiers, 16 875T de fruits et légumes préparés ou transformés et 12 650 t de viande de poulet etc. Ces importations sont certes nécessaires, en certaines périodes de l'année, dans la situation actuelle, parce que aidant à combler un déficit, mais n'en constituent pas moins un frein au développement des productions locales de ces mêmes produits avec la concurrence ainsi créée.

Sur le volume de production de 2 003⁹ 300 000T céréales et tomates et 890 000 T de cannes à sucre ont été livrées à la transformation. Alors que l'industrie sucrière exploite en régie son domaine agricole et que les huileries absorbaient jusqu'à une période récente l'essentiel de la production arachidière paysanne, la production de tomate industrielle est livrée à l'industrie sous contrat.

L'industrie agroalimentaire est présente dans le pays depuis l'époque coloniale et représente aujourd'hui, avec les industries chimiques, la plus importante partie du tissu industriel en terme de chiffre d'affaires. Cependant, elle ne représente qu'une partie du potentiel de transformateurs où se retrouvent aussi bien des micros – entreprises que des artisans. L'essentiel des produits agroalimentaires composant principalement la base alimentaire des populations est traité selon les procédés traditionnels de transformation.

II. OFFRE DE PRODUITS ET CIRCUITS DE DISTRIBUTION

1. L'offre de fruits et légumes frais

1.1 Une gamme très diversifiée de produits

Elle comprend trois grands groupes essentiellement alimentés par les origines locales mêmes si au niveau de certaines espèces les importations sont très importantes.

▷ Les légumes :

Il s'agit principalement de légumes feuilles, de légumes fruits et de légumes racines et bulbes répartis en type européen (chou, laitue, tomate, aubergine, haricot, melon, carottes, navet, pomme de terre, oignon, etc.) et en type africain (oseille de Guinée, gombo, aubergine amère, la patate douce, manioc etc.). Avec les résultats de la recherche et l'expérience des hommes, l'étalement réussi de la production dans l'espace et dans le temps fait de la sous filière maraîchère une des composantes les plus porteuses et les plus dynamiques du secteur horticole. Cependant, il est notable que c'est sur l'oignon, la pomme de terre, le chou vert et la tomate que des progrès ont le plus été réalisés.

Sur cette vaste gamme de légumes, quatre espèces intéressent particulièrement le secteur de la transformation : la tomate¹⁰ pour une production moyenne de 120 000 T (dont

⁸ Statistiques des Douanes 2 004

⁹ et ¹⁰ FAOSTAT 2 004

90 000 T de tomates industrielles) et le *bissap* (3 525T) et dans une moindre mesure la pastèque (398 549T) (SEF2 004 et Perspectives en 2 005 DPS) que les producteurs du bassin arachidier ont adopté et ont désormais intégré dans leur plan de production et le melon, une culture d'exportation.

L'offre de légumes est complétée par les importations d'Europe dépassant les 100 000T (FAOSTAT 2 004) composées essentiellement d'oignons et de pommes de terre mais comprenant aussi des carottes, des tomates de table, choux fleurs etc.

■ Les fruits

Comme les légumes deux groupes d'espèces se dégagent à ce niveau : Les origines nordiques et tempérées (agrumes) et surtout les fruits dits tropicaux : mangue, banane, ananas, papaye, etc. Les fruits sont essentiellement destinés au marché local mais occupent de plus en plus la place de leader dans les exportations avec un créneau de production très favorable pour la mangue (mai – juillet).

Selon les statistiques de la Direction de l'Horticulture, entre 1999 et 2000 les moyennes annuelles de production se chiffraient à 145 000T de fruits dont 86 450 de mangues, 35 500 d'agrumes et 16 250 de bananes.

Les importations de fruits concernent les agrumes, pommes, poires, etc. de l'Europe, de l'Afrique du Sud et du Maroc et les fruits tropicaux tels les ananas, les noix de coco, les mangues, les bananes de Guinée et de la Côte d'Ivoire



Des mangues de qualité pour le marché local et les exportations mais aussi pour la transformation (Photos d' IFW reprises par l'auteur)

■ Les produits de cueillette

Les produits de cueillette occupent une place de choix dans le commerce et la consommation des produits classés fruits et légumes. Ces produits de la cueillette récoltés généralement dans les forêts casamançaises et du Sénégal oriental (même si certaines espèces sont présentes un peu partout sur le territoire national) sont très variés : tamarin, pain de singe, *madd* (saba du Sénégal), jujube, date du désert, détarium etc. Les forêts ont toujours fait l'objet de politique de protection en particulier dans le cadre de la lutte contre la sécheresse et du développement durable. Leur exploitation tient de plus en plus compte non seulement de la nécessité de recueillir des produits de qualité sur les essences forestières mais aussi d'en assurer la survie et la pérennité.

Selon la DEFCCS du Ministère de l'Environnement, il a été contrôlé et recensé sur le territoire national par les différents services respectivement 8 327,710T et 8 798, 460T de fruits forestiers en 2003 et 2004. Mais les mêmes sources précisent que ces volumes représenteraient en réalité environ le tiers du potentiel de cueillette. Le volume de cueillette annuel peut donc être estimé à plus de 25 000T de fruits en toute espèce.



Le gingembre, un produit très populaire

(Photo d' IFW reprises par l'auteur)

L'analyse des chiffres présentés fait apparaître la domination de deux produits : le *Madd* (*saba senegalensis*) et le Pain de singe (fruit du baobab) avec 15 et 36% du total (Annexes 7.4).

Selon la DEFCCS du Ministère de l'Environnement, il a été contrôlé et recensé sur le territoire national par les différents services respectivement 8 327,710T et 8 798, 460T de fruits forestiers en 2003 et 2004. Mais les mêmes sources précisent que ces volumes représenteraient en réalité environ le tiers du potentiel de cueillette. Le volume de cueillette annuel peut donc être estimé à plus de 25 000T de fruits en toute espèce.

L'analyse des chiffres présentés fait apparaître la domination de deux produits : le *Madd* (*saba senegalensis*) et le Pain de singe (fruit du baobab) avec 15 et 36% du total (Annexes 7.4).

1.2 Les zones et systèmes de production horticole

Pour les légumes, la zone des Niayes (de Dakar à Saint Louis) qui, est créditée de plus de 60% des récoltes fournit oignons, pommes de terre, carottes, chou vert, tomates cerises et de table, aubergines, laitue, piment alors que la vallée du fleuve avec ses immenses potentialités est spécialisée dans la production de tomates industrielles (80 000 T en 2 004), d'oignons (entre 30 000 et 60 000T selon les années et les sources) et de patates du Walo et d'Aroundou (Bakel). Le bassin arachidier s'est fait remarquer dans les productions hivernales de pastèques et de *diakhatou* mais aussi des oignons de la vallée du Koupango. A noter également dans la région de Kolda la zone de Pata plus spécialisée particulièrement dans la production de piment.

Les légumes d'exportation sont généralement produits dans l'axe Dakar – Saint Louis du fait de la douceur du climat et de la proximité des infrastructures aéroportuaires.

Pour les fruits, en dehors de la région naturelle de la Casamance (mangues, bananes, oranges) les autres pôles de production sont constitués par l'arc de cercle Dakar-Mboro-Dakar-Mbour avec un rayon de 100 km (mangues, agrumes, papayes), la vallée avec l'axe Saint Louis – Dagana, la zone de Bakel, la zone de Tambacounda avec la vallée de la Gambie (bananes et mangues).

En ce qui concerne les systèmes de production, ils varient du traditionnel au moderne.

Ainsi il est admis que l'essentiel des productions légumières provient des exploitations familiales, notamment en ce qui concerne les zones des Niayes (centre et nord), le bassin arachidier et la région naturelle de la Casamance. Il s'agit de petites exploitations où l'irrigation représente la principale occupation de la main d'œuvre et dans lesquelles le producteur est souvent confronté aux difficultés de financement de la production et de la qualité des intrants.

Ce système évolue dans les parcelles des périmètres villageois du long de la vallée et dans les exploitations des exportateurs du sud des Niayes, du lac Guiers et du Delta du fleuve Sénégal.

Pour les productions fruitières, la banane est exploitée dans des périmètres communs avec plusieurs exploitants à partir d'une unique source d'eau (bananeraies de Tambacounda, Sédhiou, Kolda et Dagana) ; les manguiers, agrumes, papayers etc. sont de case où en périmètres fruitiers en association avec d'autres espèces ou seul, en culture extensive ou moderne (périmètres de la zone des Niayes Sud où ils peuvent occuper des dizaines d'hectares).

1.3 Des circuits de commercialisation diversifiés

La commercialisation des fruits et légumes au Sénégal quelle que soit la destination des produits fait apparaître nettement les fonctions d'allotissement et d'éclatement en raison de la dispersion des offres des producteurs et de la segmentation de la demande.

■ Le marché local

Ainsi pour le marché local elle met en jeu beaucoup d'opérateurs, du champ du producteur à l'étal du détaillant. L'essentiel des récoltes est géré par les commerçants ramasseurs, les bana banas, qui fournissent à leur tour aux dépositaires des marchés, agents commissionnaires, auprès de qui viennent s'approvisionner les revendeurs. Ce schéma est quelquefois raccourci quand le producteur vient braver les pièges et autres difficultés des marchés et entrer en rapport direct avec la clientèle de base. Ces commerçants, malgré les jugements souvent négatifs émis à leur endroit, n'en demeurent pas moyens de véritables acteurs de développement : en effet, ils assurent une fonction indispensable dans la filière, rimant avec prises de risques économiques, une permanence dans l'activité, l'orientation de la production, la diffusion d'informations, etc.

Les ventes sont réalisées au comptant ou à terme, selon la situation du marché (rapport offre sur demande, diversité et possibilité de substitution).

Les magasins libre service ainsi que la plupart des boutiques de quartier intègrent ces circuits commerciaux et jouent un rôle non négligeable dans la satisfaction de la clientèle.

■ Le marché à l'exportation

Pour les produits d'exportation, des contrats tacites sont établis entre producteurs et exportateurs. Parmi les exportateurs, ceux ne disposant pas de périmètres propres distribuent semences et autres intrants contre la promesse de livraison des récoltes. Pour mieux organiser les opérations, l'exportateur envoie dans chaque zone un chef de secteur, chargé de superviser la campagne en veillant au bon déroulement des récoltes. Après les opérations de conditionnement et d'emballage le produit est expédié par avion ou par bateau à l'importateur européen partenaire pour son écoulement en vente avec commission. 19 274T (dont 5 000 de haricot vert, 5 000 de tomates et 4 900 de mangues) ont été exportées, toutes destinations confondues en 2 004 (DPS – Statistiques douanières des exportations). Les produits sénégalais (haricot vert, melon, tomate et mangue) sont concurrencés par les origines maliennes, burkinabés, kenyanes, égyptiennes avec qui le créneau européen est partagé. Dans la sous région les échanges sont encore informels malgré leur niveau très élevé : en exemples les exportations sur la république islamique de Mauritanie, les transactions au marché de Diaobé où au moins quatre pays sont présents en plus du Sénégal.

De même pour l'huile de palme malgré sa production nationale destinée en particulier à la consommation dans les zones de production (la production de 1999 – 2000 est estimée à 225 920 l et celle de 2 004 : 270 123 l. Source Rapports DEFCCS), le Sénégal importe de Guinée Conakry, Côte d'Ivoire, Bénin, Guinée Bissau pour des besoins industriels et de consommation

Un autre produit fait également l'objet d'exportations, la gomme mbepp (sources rapports annuels DEFCCS). La moyenne annuelle de sa production de 1990 à 1999 était de 1 093,818 t alors que les exportations atteignaient de 1994 à 1998 les 618,888 t. en moyenne par an.

1.4 Des prix au producteur très variables

La variation et l'instabilité des prix des produits horticoles sont connues de tous les acteurs de cette filière. Ainsi d'une zone à une autre, entre les saisons de production (cultures précoces, de pleine saison ou tardives) et suivant les circuits de commercialisation, les prix aux producteurs sont très variés et instables, pouvant passer du simple au double. En début de campagne ils sont légèrement en hausse, puis s'affaissent en pleine production pour remonter et atteindre des pics en fin de saison. D'une saison à une autre, des variations peuvent apparaître sur les cours des légumes (selon l'intérêt porté par les producteurs sur un produit à cause des résultats de l'année précédente) et des fruits (les performances de récolte sont souvent cycliques).

La variation et l'instabilité sont fortement liées aux caractéristiques de ces produits : Les fruits et légumes sont généralement reconnus par :

- Leur périssabilité, d'où la nécessité d'un traitement rapide pour éviter les pertes sur les récoltes qui peuvent jouer sur la qualité et les prix.
- Leur fragilité, d'où la nécessité de prise de précaution dans les manipulations pour éviter la détérioration de la qualité.
- Leur saisonnalité, qui alterne saturation et pénurie de produits : il s'en suit la variation des cours qui montent et descendent selon le rapport offre/demande.
- La diversité, des espèces et des techniques : il se pose la nécessité de la spécialisation notamment le recours à une main d'œuvre spécialisée.
- Les aléas climatiques qui agissent en faveur ou en défaveur, entraînant surproduction ou sous production, et qui influencent ainsi le niveau des prix.
- L'éloignement des sites de production des centres de consommation qui constitue un facteur de détérioration de la qualité et renchérissement des prix.

Les caractéristiques que voilà, avec leurs répercussions sur le système et l'organisation de la commercialisation, installent non seulement l'imprévision dans la production mais encore entraînent des distorsions énormes sur le stockage, la qualité et les prix des produits. Or les produits ainsi décrits servent de matières premières à l'industrie et à l'artisanat de transformation des fruits et légumes. Ces caractéristiques agissent ainsi comme contraintes majeures dans le développement des activités agroindustrielles par la déstabilisation de l'approvisionnement en matières premières.

2. Des produits transformés locaux et importés

2.1 Une tendance à la diversification de l'offre

L'offre des produits à base de fruits et légumes transformés est composée d'origines locales et d'importations. Cependant, si les produits importés sont essentiellement industriels, il en est autrement des locaux où la fabrication va de l'artisanat familial au semi industriel et à l'industriel.

La diversification apparaît donc sur les origines, mais aussi sur le système de fabrication, les types de produits et la matière première.

■ Les produits locaux

▷ Les produits industriels locaux :

Les boissons gazeuses à base de fruits : La SOBOA fabrique sous licence et met sur le marché les marques Schweppes (Tonic), Fanta (orange, citron, cocktail de fruits) et GAZELLE (ananas). En 2 002 (Fiche économique février 2 002 – Ambassade de France), elle avait mis dans le marché 430 000 hl sur les 450 000 de l'offre totale.

Le concentré de tomate : il est présent dans le marché à travers trois noms de marque : « Dieg Bou Diar » (SOCAS/SNTI), « la Linguère » (Agroline) et « Palène » (Palène Industrie) et offert en conditionnement de pots de 800GR, 850 GR et de 2 KG. Dieg Bou Diar est fabriqué à partir de productions locales de tomates alors que La Lingère et Palène sont obtenus après traitement du triple concentré de tomate importé.

Les jus, sirops, nectars, concentré (en conditionnement de berlingots, pack et de bouteilles en plastique de 75 cl, 1 et 2 l) à base de *bissap*, mangue, orange, mandarine, goyave, ananas, tamarin, gingembre, *bouye*, on retrouve les marques suivantes :

- " Armani Juice "(SENJUS), produits conditionnés en berlingots.
- La société SAPROLAIT pour le même type de produits (aromatisés à l'orange-mandarine-citron, au pamplemousse, à l'orange-ananas-banane, à l'orange-mangue-mandarine et à l'orange-mandarine-cerise) sous licence américaine.
- « Zéma » et « Zeina » (UNISALI), en sirops, nectars, confitures.
- « Kirène » (SIAA du Groupe Fares) présente les jus, sirops et nectars.
- « Sirops de Luxe » des Ets Aly Hassan Fakhry (3F).

La poudre à diluer : « Samanta » (à l'orange, ananas, fraise et fruits de la passion) de la Société Chocosen

L'offre industrielle locale des fruits et légumes transformés est largement dominée par le concentré de tomate qui est un produit industriel d'envergure nationale (plus de 30 000 T).

Le groupe de produits composé des jus, sirops, et concentrés de fruits est le plus représentatif avec le *bissap*, la mangue, l'ananas, l'orange, le gingembre, le tamarin et le pain de singe. Ensuite viennent les pâtes à tartiner avec les confitures de fruits.

▷ Les produits des PME

Sirops, jus, confitures :

Il s'agit des produits offerts par des entreprises individuelles de taille réduite et par des groupes de femmes. Ils sont moins visibles que les produits industriels parce que les lots fabriqués correspondent souvent à des demandes ponctuelles ; Ils sont toutefois présents en quantité réduite chez certains revendeurs et lieux de consommation tels les fast food, restaurants, boutiques des stations d'essences, etc. Les produits les plus observés sont les jus et sirops de *bissap*, *bouye* ou pain de singe, gingembre, mangue, tamarin, *madd* et *ditakh*. Ces deux produits (les jus et sirops) sont conditionnés en bouteilles de plastique de 0,25 et 1 litre. Le sachet en plastique (épaisseur moyenne de 60µ est aussi très présent, en particulier dans le commerce de proximité pour la consommation individuelle ou lors des cérémonies.

D'autres produits, comme les confitures, sont conditionnés en bocaux de 400GR et les mangues séchées en sachets de plastique (100Gr) sont également présentés.



Echantillon de produits transformés
(Photo Infoconseil)

Parmi les entreprises fabriquant ce type de produits, l'on peut citer les plus en vue Free Work Service (produits Kumba), Maria Distribution GIE, SOPRA, GIE Keur Ndamè Lô.

Les produits des MPE sont généralement bien présentés dans des emballages convenables et selon un conditionnement adapté au marché ciblé. Le souci de s'inscrire dans le respect des normes d'hygiène et de commerce est bien visible avec les informations livrées par les étiquettes et au regard de leur comportement pendant la commercialisation.

▷ Les produits artisanaux

Sirops et jus

Malgré l'absence de toutes données par rapport aux volumes de l'offre, les produits de fabrication artisanale paraissent occuper le premier rang en raison de la présence des boissons de ce type dans tous les lieux de consommation de masse (cérémonies familiales et religieuses) lieux de restauration commerce de rue et domestique. Ces boissons (jus) sont conditionnées en sachets plastiques (100 à 200 ml), bouteilles (souvent de récupération) de 25 - 75cl et 1L sans mentions faisant références aux fabricants ou à toutes informations utiles.

Ces sirops, concentrés et jus de *bissap*, gingembre, tamarin, pain de singe, *madd*, mangue, *ditakh* etc. viennent des groupements de femmes, des fabrications domestiques, de restauratrices et autres producteurs individuels. Le *bissap* occupe sans conteste la première place, mais la préférence de beaucoup de consommateurs demeure le *ditakh* (selon les fabricants et restaurateurs interrogés).

Si des fabricants artisanaux à l'image des femmes de l'AAPAS, de l'AFR et de certains groupements font de la qualité une des bases de leur politique de production, il en est autrement des fabrications domestiques sans contrôle ni structure de validation. Des sachets de jus aux bouteilles de récupération utilisées, la présentation de ces produits n'offre aucune garantie quant au respect des règles d'hygiène.

■ Les produits importés

La gamme de produits importés d'un peu partout à travers les continents (France, Espagne, Danemark, Maroc, Egypte, Turquie, Chine, Afrique du Sud, Brésil) est beaucoup plus variée que celle de l'offre de produits locaux : jus, sirops, concentrés, marmelades, nectars, confitures, conserves etc. En plus des espèces légumières et fruitières tropicales utilisées par les fabricants locaux, la gamme offre aussi des produits à base d'espèces d'origine tempérée (pommes, pêche, abricot etc.). Les importations comportent des produits conditionnés destinés à la consommation mais de produits semi finis pour la transformation et le conditionnement de certaines entreprises locales. Ainsi 16 875Tde préparations de fruits et légumes ont été importées en 2004 (DPS 2005 et statistiques des Douanes 2004) avec une forte représentation du triple concentré de tomate et des jus de fruit à l'indice de Brix¹¹ inférieur ou égal à 20°.

Plusieurs marques (jus, sirops, nectars, marmelades, confitures) sont répertoriées : Réa, Paquito, Duval, Presséa, Wesergold, Andros, Solaya, Monti, Sunquick, Orangina etc. Les

¹¹ Le degré Brix est la quantité de sucre que contient 100 G d'extrait pulpeux

importations de jus de fruit représentent 245 000 à 280 000 packs (7 à 8 conte-
neurs/mois) et le concentré Sunquick (fabrication danoise) fait 5 à 6 conteneurs par mois
(175 000 à 210 000 unités)¹².

Les importations de boissons gazeuses moins importantes sont présentes en cannettes et
bouteilles en plastique comme les produits Orangina (France).

2.2 Prix pratiqués sur certains produits à Dakar

Des variations sont notées pour un même produit selon l'origine, la marque, le fruit, la
catégorie et même l'emballage.

■ Les jus (bouteilles plastiques et carton pack)

Marques d'importation : Réa, Duval, ACE, Wesergold

- 2 L : 1 750 à 2 150 F ; 1,5 L : 1 290 à 1 550 F
- 1 L : 750 à 1 490 F. Le pur jus : 1 690 à 2 490 F

Marques locales (Kirène/ Presséa)

- 1 L : 1 650 à 2 190 F

Jus naturels artisanaux :

- 1 L (bouteille en plastique) : 1 500 à 1 800
- 25 CL (sachet et flacons en plastique) : 50 à 125 F ; Consommation table restaurant le
verre de 25 CL à 300 F

■ Sirops :

Les sirops industriels (bouteilles plastiques et packs, Kirène,
UNISALI) :

- 0,75 l : 990 à 2 L : 2 290 F

Les nectars (Kirène, UNISALI)

- 2 L : 2 150 F ; 1L : 750 à 820 F

■ Concentrés

Concentré de tomate industrielle : marques étrangères (Coli, Ita-
lie) : 240 G : 650 F

Marques locales (Dieg Bou Diar et La Linguère) : 800 G : 1 180 F ;
850 G : 1090F 2 KG : 2 690 F

Concentré de fruit : Kirène, UNISALI : 330ml : 1 250F ; 840 ml : 2 490

Concentré piment fort : UNISALI et SOPRA (bocal de 500G) : 1 090 à 1290 F



¹² Fiche économique 02/2 002 ME Ambassade France

■ Confitures

Marques d'importation Andros, Solaya, Monti :

- 350G : 1 850F ;
- 750G : 2 890 à 3 490F. 1
- KG : 2 490 à 3 150 F

Marques locales : UNISALI : 450G : 1 190 F

Confitures artisanales : 400G : 750 à 800 F



Confitures en pots de 450 grammes

■ Boissons importées :

Cannettes de 33cl à 300 – 350 F ; sachets de 200 ml à 100F

Les poudres à diluer : sachets de conditionnement local ou importés : 175 à 200F

2.3 Lieux de vente

Les grandes surfaces et magasins libres services : chaîne SCORE (Sarrault, Sahn, Liberté), Supermarché Filfili, boutiques Leader Price, les boutiques ELTON ou Select des stations d'essence etc. Les produits présents dans ces lieux sont généralement sous marques avec une prédominance des origines étrangères. Les prix pratiqués dans ces lieux sont certes les plus élevés mais les conditions de présentation et de qualité sont de loin supérieures.

Les lieux de restauration des hôtels, restaurants, fast food, gargottes : Pour ce segment la ville de Dakar et toute la petite côte constituent des cibles remarquables Les prix vont des plus élevés aux plus faibles avec le mode et l'unité de consommation courant, le verre. Il en est de même de la qualité dans la gamme.

Les marchés, boutiques et épicerie de quartier, les stades et tout lieu de rassemblement pendant les cérémonies à caractère social, sportif ou religieux. Exception faite pour les boissons gazeuses à base de fruit et les petites doses importées (sachets de poudre et liquide), les produits sont ici d'origine artisanale et présentés dans des flacons et bouteilles en plastique de récupération le plus souvent et en sachets polyéthylène.

3. Des circuits de distribution dans le commerce général

3.1 Les circuits distribution des produits de fabrication artisanale

Les produits locaux et artisanaux sont généralement fabriqués soit sur commande soit pour des ventes de proximité. Ainsi le transformateur livre directement les commandes à la clientèle, à l'exemple celles destinées aux cérémonies familiales tandis que pour les fabrications domestiques les ventes sont réalisées sur le lieu ou dans les environs, avec des vendeurs ambulants dans les coins de rue, dans les stades et autres places publiques. Dans le premier cas les sachets de jus sont distribués aux invités pendant les cérémonies ou après la prise des repas alors que dans le second cas, il s'agit des membres de la famille ou d'employés recrutés qui sont chargés de cette activité. Cette forme de vente des boissons traditionnelles est également très répandue à travers tout le pays et l'on retrouve dans les *loumas* des localités les plus éloignées ces produits enfouis dans

des glacières et conditionnés dans des sachets noués ordinaires de faible épaisseur et de bouteilles de liquide de frein pour automobile.

Pour les femmes restauratrices qui fabriquent elles - mêmes leurs produits, les ventes de boisson sont directement faites aux clients à table ; cependant en raison de la reconnaissance qu'elles ont pu acquérir dans le milieu, elles sont souvent sollicitées pour réaliser des commandes externes.

Ces produits sont donc exclusivement réservés à des circuits bien distincts et limités. Si le niveau prix semble être la principale force de pénétration dans ce marché, les conditions de fabrication et l'absence de moyens de conservation sont des limites pour tout allongement de ces circuits de vente. Pour ces mêmes raisons ces produits ne peuvent également intégrer les circuits des grands produits et le commerce général avec ses différents maillons.

3.2 Des circuits plus étalés pour les produits industriels et semi industriels

(VR Graphique n°1)

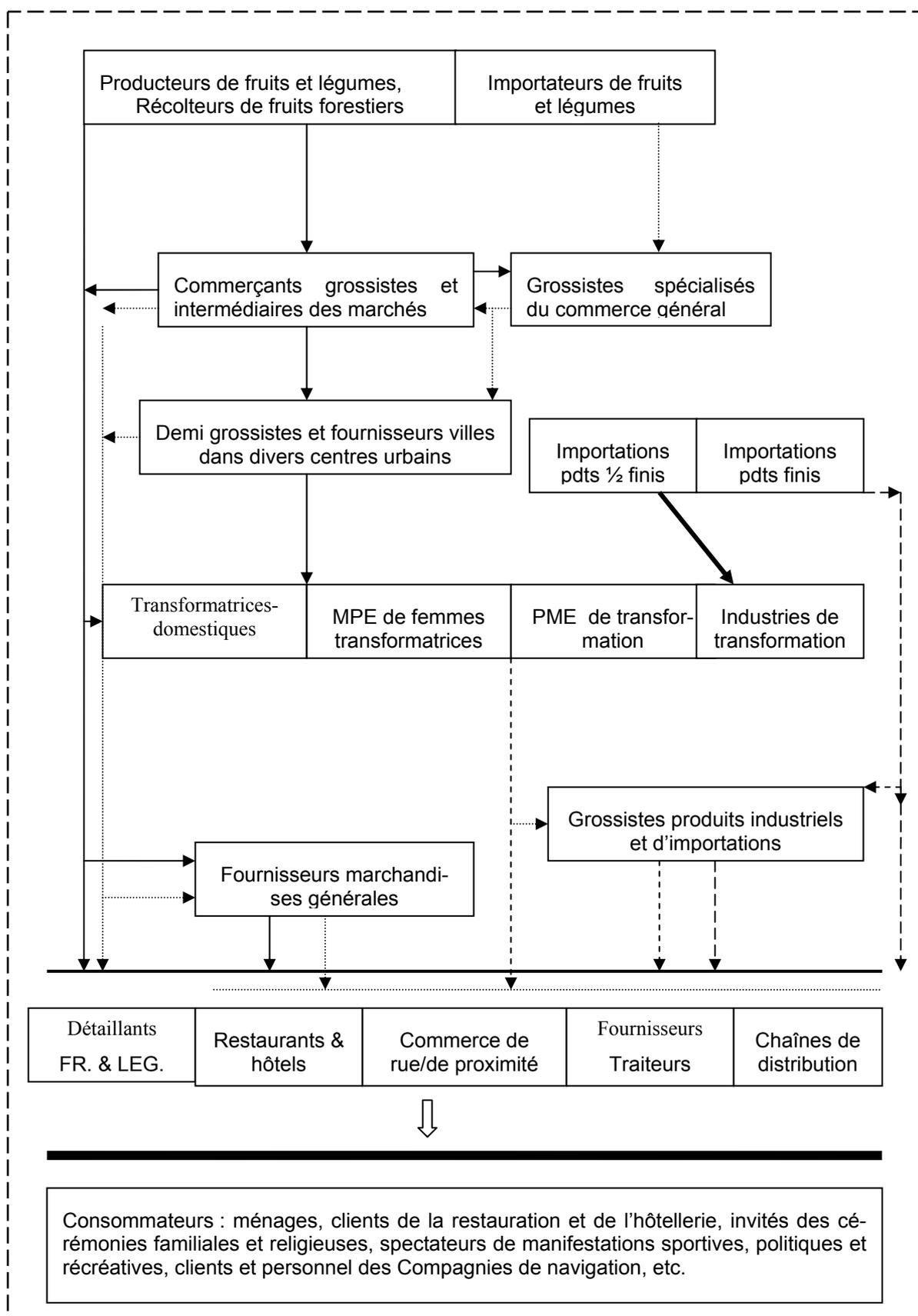
Les produits industriels fabriqués localement ou importés se retrouvent dans les magasins du premier maillon de la chaîne de distribution du commerce général, le grossiste avant d'atterrir chez le distributeur moyen ou chez la distribution des grandes surfaces. Les épiceries et boutiques de quartier demeurent le dernier maillon. Cette chaîne étend ses tentacules loin des centres de leur fabrication où de leur port d'entrée, notamment un peu partout sur le territoire national. L'occupation d'un espace aussi vaste est rendue possible certes grâce à l'assurance dans la qualité et à des emballages bien adaptés mais surtout du fait de l'existence de conditions favorables de stockage (froid) en magasin et sur rayons de vente.

Quant aux produits semi industriels, ils retrouvent les produits industriels directement au niveau des rayons du commerce de détail et de la restauration. En effet ces produits, de par le niveau de volumes encore bas mis dans le marché, ne peuvent trouver bonne côte dans les magasins des commerçants grossistes.

Les produits industriels importés comme dans beaucoup d'autres secteurs sont les plus répandus et de présence plus constante dans l'ensemble des circuits de commercialisation. De Dakar, ils sont acheminés dans tous les autres centres urbains du pays et les zones et sites d'implantation des complexes hôteliers et touristiques.

Pour les produits de type fabrication domestique, ils sont directement vendus dans l'entourage, dans la rue, dans les lieux de manifestations sportives ou au moment de la prise de repas dans les restaurants.

Graphique n°1 – Circuits de distribution



III. ENTREPRISES ET SYSTEMES DE TRANSFORMATION

La transformation des fruits et légumes est une activité où évoluent aujourd'hui des entreprises et organisations de différents niveaux, tant en ce qui concerne les capacités techniques et financières que des motivations des opérateurs et des marchés de destination des produits.

A travers cette nouvelle forme de valorisation des produits horticoles les objectifs suivants sont principalement visés :

- Répondre à une demande motivée par les possibilités de conservation, la valeur pratique du produit et ses nouvelles caractéristiques (goût, texture, présentation etc.)
- Aider à solutionner le problème des débouchés d'une production agricole, en particulier pour les surproductions observées régulièrement pendant les périodes et saison de pleine production
- Œuvrer dans la lutte contre la pauvreté avec l'implication des femmes qui ont fait de la transformation des fruits et légumes une de leurs principales activités de création de revenus.

On distingue trois types d'entreprises.

1. Les entreprises artisanales : femmes et transformatrices urbaines ou rurales

Il s'agit essentiellement de femmes travaillant seules ou en association et membres de groupement ou d'association, en milieu urbain ou rural et écoulant dans la proximité ses produits. Elles évoluent avec leur matériel domestique et travaillent au rythme des saisons avec des approvisionnements en matières premières dans leur propre zone ou dans les marchés limitrophes. Dans ce groupe se retrouvent les fabricantes de crèmes glacées et sirops (sachets) ainsi que les restauratrices de l'APPAPAS (qui n'ont pas toujours besoin d'emballages). Leur capacité de fabrication journalière est d'environ une dizaine de litres de produits. La capacité de production quotidienne du restaurant Le Point d'Interrogation, un leader dans ce groupe, est de 13,5 L. Ces transformatrices évoluent un peu partout à Dakar et dans les villes de l'intérieur.

2. Les Petites et Moyennes Entreprises (PME)

2.1 Les GIE de femmes

Il s'agit de structures formelles mais de niveau très disparate.

Les groupements de femmes sont encore présents mais avec une production plus organisée et des équipements plus adéquats que les précédents. Il en est de même de ces GIE souvent d'obédience familiale qui font du volet transformation des fruits et légumes une des branches de leurs activités. Ici l'esprit d'entreprise est plus développé et les formations reçues sont mieux valorisées. C'est ainsi que certaines de ces entreprises développent des marques avec des options commerciales très remarquables : promotion locale et recherche de débouchés extérieurs.

▷ Free Work Service (marque Kumba)

C'est une entreprise individuelle de transformation de produits agricoles dont les céréales et les fruits et légumes qui emploie 32 permanents et un nombre indéterminé de journaliers. Pour les fruits et légumes sa capacité de production est de 18 000 L par mois et de

3 000 à 4 000 sachets de 25Cl par jour en jus naturel. L'approvisionnement en matières premières : *le bissap* est acheté sous contrat, alors que le gingembre lui venant du Mali et les autres fruits sont achetés au niveau des commerçants bana banas. Dans son unité de transformation, les différentes opérations sont réalisées manuellement mais pour les sachets, l'entreprise dispose d'une emballeuse d'une capacité 1200 sachets/H. La distribution est essentiellement assurée par la boutique sise au centre ville de Dakar où sont également exposés et vendus des produits venant d'autres fabricants. Sa principale force réside dans sa capacité à répondre rapidement à toute demande et l'entrepreneur estime que les produits concurrents à ses fabrications sont les produits non naturels importés.

▷ Le GIE FASAALÉ

Il est localisé à Keur Moussa (une cinquantaine de KM de Dakar) et compte 250 femmes membres qui s'adonnent au maraîchage et au reboisement. Parmi les autres activités lucratives menées figurent la gestion d'une boutique communautaire et la transformation des fruits et légumes qui au départ visait la lutte contre les pertes de production. La tomate fut le premier produit transformé pour faire du concentré qui d'ailleurs eut un succès dans le village et les environs et cette activité ne s'arrêta qu'avec la disparition des productions de tomate de la zone. Aujourd'hui la fabrication est concentrée sur les sirops (*bissap*, tamarin, gingembre, *madd*, *ditakh* citron, et pamplemousse), les confitures (papaye, mangue, *bissap*, etc.), les marmelades (mangue, papaye, *bouye*, etc.) et le séchage de divers fruits et légumes. Soixante (60) membres du GIE sont chargés du volet transformation dont 30 sur le séchage et les 30 autres sur le reste. Parmi cette équipe 10 sont d'un bon niveau de maîtrise des techniques de transformation et servent de personnes ressources. Le GIE dispose d'un local et des équipements notamment pour le séchage (four) et du petit matériel. Le travail est effectué manuellement mais dans le respect strict des conditions d'hygiène requises. L'écoulement des produits se fait dans le village et à Thiès par l'intermédiaire des femmes du GIE. Les difficultés évoquées ont trait à l'achat des emballages au coût jugé élevé et à l'impossibilité d'élargir le marché. Pour le classement des produits le concentré de tomate vient avant les sirops de gingembre, *ditakh*, *bissap* et la marmelade de *bouye* et de patate douce.

▷ Le Groupement de Ndamé Lô

Ce groupement qui compte 140 femmes membres possède un périmètre de 7 Ha équipé d'une dizaine de puits a reçu le grand du Chef de l'Etat en 1994. Pour ses activités de transformation, le GIE a reçu des appuis substantiels pour la construction d'un local et l'acquisition d'équipements (séchoirs à gaz, et séchoirs mixtes – solaire et électricité – emballeuse, matériel de pesée, etc.) et petit matériel, financés par l'ONUDI, la coopération taïwanaise et le CEAS avec un encadrement de l'ITA et de l'ASPRODEB. Ce groupement s'est pratiquement spécialisé dans le séchage visant la mangue, le citron, la papaye, les noix de coco, le haricot vert, le gombo et les feuilles de moringa. Avec un technicien à la commande, 17 femmes (dont 8 déjà spécialisées) sont chargées de cette activité et l'année de référence de fabrication, 39T de mangue, 2T de papaye, 1,8T de coco et 0,8T de divers ont été traitées. Ce groupement travaille en semi industrie, et applique strictement les normes d'hygiène conseillées par l'ITA par rapport à la propreté corporelle, au local et au matériel et suit le processus de contrôle. La faiblesse de ce GIE est à situer à son cantonnement dans sa zone pour la commercialisation de ses produits par manque de dynamisme et de perspectives commerciales.

▷ Le GIE TAKKU LIGGEY de Mboro

La zone de Mboro compte une quinzaine de groupements qui s'activent à des degrés moindres sur la transformation à l'exception du GIE TAKKU LIGGEEY qui possède un local (KFW/AGETYP), de petits équipements et travail en équipes de 5 femmes. Les produits fabriqués sont les sirops (tamarin, *bissap*, gingembre), les confitures (mangue et papaye), les marmelades (patate douce et *ditakh*) les concentrés (tomate et piment), les jus (tamarin, *bissap*, gingembre et bouye) et les conserves de légumes. Les matières premières sont achetées à Mboro, Thiaroye et au « Sandica » de Pikine alors que les emballages utilisés sont les bocaux en verre et les bouteilles et sachets en plastiques. Les règles d'hygiène sont bien maîtrisées à l'image de tous les GIE de la zone. Les difficultés énoncées ont trait à l'étroitesse du marché avec la pléthore de transformatrices dans la zone et l'absence de débouchés ailleurs, les achats d'emballage et les financements de l'activité

▷ Maria Distribution

C'est un GIE de douze membres qui a pour objectif la transformation des fruits et légumes locaux. Le GIE assure également des formations sur les techniques de production de jus, sirops etc., et de préparation de mets traditionnels et modernes. Avec une capacité de production de 100 à 220 L de jus, il reçoit des commandes avec les cérémonies familiales (baptêmes et mariages) et au niveau des hôtels. Sa clientèle s'étend aussi aux plages, envahies régulièrement pendant les fêtes et week end par les baigneurs et les promeneurs, dans les boutiques de quartier, les restaurants, etc. Il a eu à bénéficier d'un contrat avec la chaîne Leader Price (3 500 à 4000 L de jus par an, 3 500 L de sirop et 1 000 à 1 500 KG de confiture par mois) ; Pour les approvisionnements en Matières premières, le GIE a établi un contrat avec des groupements de la région de Tambacounda sous l'égide du projet Wula Nafa.

▷ GIE SAFNA PLUS de Grand Yoff

Au début des années 90, la mauvaise qualité de l'eau et des boissons traditionnelles (jus et sirop de *bissap*, tamarin, pain de singe...) vendues par des femmes dans la rue, dans des sachets plastiques simplement noués donna le prétexte au binôme Gret / Enda Graf de s'associer pour étudier dans le détail ce secteur et tenter d'en améliorer et diversifier la production (TPA n° 17, C. Broutin et K. Sokhona, 2000). En rapport avec l'ITA qui assurait la formation, l'intervention de ces deux structures aboutit à la création d'un groupement de femmes transformatrices qui s'identifia à une marque SAFNA. Ainsi naquit le GIE SAFNA mais aussi le début véritable des premiers appuis organisationnels à l'artisanat de la transformation des fruits et légumes

Le GIE SAFNA de Grand Yoff qui donna naissance au GIE SAFNA de Kaolack et participa à la formation technique des membres d'autres groupements, s'étant rajeuni entre temps, compte aujourd'hui dix (10) membres qui produisent et commercialise sous la marque SAFNA PLUS.

Trois produits sont exploités par le GIE : le jus, le sirop et la confiture à base de *bouye*, *bissap*, orange, mangue, goyave, gingembre, tamarin, *madd* et *ditakh*. En période de chaleur et de forte demande la capacité de production en jus atteint 3000 sachets de 25cl et en sirop 300 l par jour ; en d'autres périodes, la production est de 1200 sachets de jus et 100l de sirop. La production de confiture reste occasionnelle et faible.

Pour les approvisionnements en matières premières, les marchés hebdomadaires des régions de Diourbel et de Thiès fournissent le *bissap* (400 à 800 F le kg), tandis que le *bouye* (400 F le kg), le *madd* et le *ditakh* sont achetés au marché sandica de Pikine et le Gingembre du Mali (500 à 800 F le kg) au marché de la gare. En ce qui concerne les

emballages les fournisseurs sont la SIMPA pour les sachets plastiques (80 – 100 µ) à 13 F l'unité, la FUMOA pour les bouteilles plastiques à 140 F et CRISSABEL pour les boîtes de verre de 450 G à 350 F.

Concernant la fabrication, le GIE maîtrise bien le procédé qui reste encore artisanal. En effet le GIE est faiblement équipé et ne dispose que du petit matériel (marmites, bassines, thermo soudeuse, ph-mètre, réfractomètre et congélateurs acquis avec le PAOA). Les consignes d'hygiène sont bien suivies et l'appui de l'ITA pour la qualité reste constant. Aussi, l'attachement de la clientèle demeure lié certes au goût naturel des produits mais aussi à la présentation des produits.

Le GIE dispose de son propre réseau de vente avec les boutiques d'alimentation, les télécentres, les baptêmes et mariages de quartier en plus de ses sept (7) chariots conduits par des vendeurs commissionnaires qui sillonnent les artères de Dakar. Les prix pratiqués sont proches des autres entreprises : le sachet de jus de 25 cl à 75 F et le litre de sirop à 1500 F.

En plus des problèmes récurrents de l'approvisionnement en matières premières et en emballage, le GIE est confronté d'un par, aux moyens d'augmenter sa capacité de production qui est loin du niveau des demandes et d'autre part au local devenu trop exigu.

Parmi les autres entreprises de cette catégorie sont répertoriés les GIE AFBAR, SAFNA de Kaolack, Shivet Fruit de Mbour, Néma Kadior etc. ils sont pratiquement tous membres de TRANFRULEG, une association nationale chargée de la promotion, de la représentation et de la défense des transformateurs.

2.2 Les autres PME et SARL

▷ SETEXPHARMA

Elle s'est investie dans l'amélioration variétale des semences du *bissap* en faisant venir des variétés de couleur plus rouge (clientèle allemande) du Soudan (20T) ; elle collecte en moyenne 500 T dans la zone de Tambacounda. La préférence allemande est liée à l'utilisation du *bissap* comme colorant. Au niveau du Sénégal la préférence des consommateurs reste les variétés au goût relevé et acide.

Cette société exploite également deux autres produits qu'elle exporte : La gomme karaya ou *mbep* (*sterculia setigera*) ; ainsi en 2001, 900 T ont été collectées dans la zone de Tambacounda où les potentialités seraient de 9000 T selon les sources de cette société.

L'essence d'orange : elle s'approvisionne en peaux d'oranges locales au niveau des vendeurs ambulants ; en 2001, elle en a vendu sur l'Allemagne 250 T. Pour ces produits, la société mène plus une activité de d'exportation que de transformation

▷ CASAFRUIT

Casafruit est le Fruit de la coopération canadienne qui a appuyé pour 400 000 000 FCFA en rapport avec l'AJAC (Association des Jeunes Agriculteurs de Casamance). Installée à Darou Salam, l'entreprise vise l'emploi des jeunes et la lutte contre la pauvreté. Elle prévoit une production annuelle de 30 000 l de produits.

▷ AAS (Sté Africa Agro Service)

Cette société vise particulièrement le marché japonais ; en 2001, elle y expédiait 150 T de *bissap* et établissait les perspectives à 2 000 T. A l'image de la SETEXPHARMA, AAS se présente ici comme un exportateur de produits horticoles.

▷ autres PME présentes sur le marché : SOPRA, SENFRULEG.

3. Les unités industrielles

3.1 Fabriques de Concentré de tomates

Le Sénégal a réussi à implanter une industrie locale de transformation de tomates, à partir d'une production paysanne contractuelle. Deux entreprises produisent ainsi le concentré de tomates : La Société de Conserves Alimentaires (SOCAS – Groupe Sentenac est implantée à Savoigne près de Saint Louis) et la Société Nationale de Tomates Industrielle (SNTI). La SNTI, installée à Dagana, avant d'être rétrocédée au group SENTENAC avait cessé ses activités et est aujourd'hui affiliée à la SOCAS. La production actuelle de la SOCAS est de 30 000T de concentré par an pour une livraison de 80 000 T de tomate fraîches.

Deux autres entreprises fabriquent du double concentré de tomate à partir du triple concentré importé : Agroline SA et Palène Industrie installées toutes deux dans la banlieue dakaroise. A cet effet les statistiques de la DPS de 2 004 font ressortir des importations venant principalement de la Chine, de l'Iran et de la Turquie pour un volume de 5 471 T de triple concentré (soit 7112T de double concentré).

Il faut noter l'expérience malheureuse de M. Pizano, cet industriel fondateur d'Afric Azote, l'une des premières fabriques de farine de poisson d'Afrique noire. Mr Pizano avait racheté le matériel de la défunte conserverie italienne de tomate de Kaolack, la SDAI, Société de Développement Agricole et industriel, (des problèmes de salinité des sols avaient gêné l'exploitation du matériel) pour les transférer à Dakar et profiter des programmes en développement dans la vallée du fleuve Sénégal. Mais finalement il s'est résolu à s'approvisionner à partir de la production de la Bud et des périmètres de Caritas dont les récoltes pourrissaient sur place ou étaient expédiées au nord vers la SOCAS. Il ne pourra jamais exploiter cette usine du fait de l'opposition d'une autorité de l'époque pour défaut d'autorisation et cohabitation entre les conserves de tomate et de fabrique de farine de poisson.

3.2 Fabriques de Boissons Gazeuses au jus et extraits de fruits¹³

- ▷ SOBOA : Implantée à Dakar depuis 1929, SOBOA est une filiale du groupe Castel France Elle a commercialisé 430.000 hl de ces boissons au cours de l'année 2000, soit une progression de 7,5 % par rapport à 1997. Cette activité représente les deux tiers de son chiffre d'affaires, soit 12,5 Mds de Fcfa.
- ▷ AIS Brasseries : Cette société a fait son apparition sur le marché en juin 2 001 en reprenant les actifs des NBA (Nouvelles Brasseries Africaines), dont les activités avaient cessé pour cause de faillite en Septembre 2000. AIS Brasseries appartient à un industriel français, M. Pierre Aim et représentera la marque américaine " Monarch beverages international company of Atlanta "

3.3 Jus, sirops, nectars, confitures et autres

- ▷ SENJUS produit des jus de fruits industriels (marque " Armani Juice ") conditionnés en berlingots.

¹³ Fiche économique février 2 002 Mission Economique Ambassade de France

- ▷ SAPROLAIT fabrique et commercialise le même type de produits (aromatisés à l'orange-ananas-banane l'orange-mandarine-citron, au pamplemousse, à l'orange-mangue-mandarine et à l'orange-mandarine-cerise) sous licence américaine.
- ▷ L'Unité industrielle sénégalaise agroalimentaire (UNISALI) et les établissements Aly Hassan Fakhry (3F) produisent au total une quinzaine de sirops différents, respectivement sous les marques " Zéma " et " Zeina " et sous la marque " Sirops de Luxe ".
- ▷ SIAA (groupe Fares) produit et commercialise sous la marque Kirène des sirops, jus et nectars. On rappelle que c'est ce groupe qui produit l'eau de source « Kirène »
- ▷ Pour la poudre à diluer la société Chocosen, cédée par la société Patisen depuis avril 1999 à la société Van Houten, commercialise la poudre à diluer de marque " Samanta " (à l'orange, ananas, fraise et fruits de la passion).

Si les boissons gazeuses en bouteilles ne font l'objet d'importations, il en est autrement des conditionnements de 33 CL en cannettes et des sachets de boisson aromatisée de 200ml ode poudre de 45 G (Foster Clark's). Ces trois types et particulièrement les sachets (en raison de leurs prix 100 F le sachet, le sachet poudre pouvant être converti en 1L de boisson) sont des concurrents sérieux des produits locaux

L'on notera aussi les fermetures des entreprises Casajus et SOCA. Cette dernière était installée sur le site « Baobab » de l'ex – Bud et exploitait une ferme laitière et eut à bénéficier de la rétrocession du procédé de fabrication de sirop de bissap par l'ITA qui lui fournissait le concentré.

Tableau synoptique présentant les entreprises et leurs offres de produits (page suivante)

Tableau synoptique présentant les entreprises et leurs offres de produits

Entreprises de transformation	Produits fabriqués	Conditionnements
FABRIQUES DOMESTIQUES	Sirops et jus gingembre, bissap, tamarin, bouye, ditakh crème glacée (bissap, bouye + lait)	Sachets 25
RESTAURATEURS APPROVAL	Sirops et jus bissap, gingembre, tamarin, ditakh	Bouteille 1L, verre de consommation
RESTAURATEURS AFRS	Sirops, jus (bissap, gingembre, tamarin, ditakh	Bouteille 1L, verre de consommation
FREE WORK SERVICE	Jus naturel bissap, tamarin, bouye, ditakh, gingembre	Bouteille 1L, sachets 200 ml
GIE Ndame Lô	Fruits séchés mangue, papaye, gombo, haricot vert, moringa	Sachets 100, 150, 400, 500 G
GIE FASAALE	Sirop bissap, tamarin, gingembre, citron, pamplemousse confiture papaye, mangue ; marmelade mangue, papaye	Flacon 250, 500ml, 1 L boissons Bocaux 400G confiture
GIE TAKKU LIGGEY	Sirop bissap, tamarin, gingembre, madd, ditakh; confiture papaye, mangue	Bouteilles 250, 500ml 1L, sachets Bocaux 400, 500G
AUTRES GIE DE MBORO	Sirop bissap, tamarin, gingembre, madd ditakh	Bouteilles 1L sachet 100, 200 ml
GIE MARIA DISTRIBUTION	Jus et sirop bissap, tamarin, bouye, gingembre, ditakh Confiture mangue, bissap, papaye	Bouteille 1L sachets 100 et 200m Bocaux 250, 400, 500 G
GIE SAFNA PLUS GRAND YOFF	Sirops et jus gingembre et bissap	Sachet plastique 200ml
GIE SAFNA KAOLCK	Sirops et jus gingembre et bissap	Sachet plastique 200ml
GIE SHIVET FRUIT MBOUR	Sirops et jus bissap gingembre, tamarin confiture mangue, papaye;	Bouteille 1L et sachets 100 200ml ; bocaux confiture 400

Entreprises de transformation	Produits fabriqués	Conditionnements
GIE NEMA KADIOR ZIGUINCHOR	Sirops et jus orange, mangue, madd confiture mangue, ananas;	Bouteille 1L et sachets100 200ml bocaux confiture 400G
GIE KANDIALAN ZIGUINCHOR	Sirops et jus orange, mangue, madd confiture mangue, ananas ;	Bouteille 1L et sachets100 200ml bocaux confiture 400G
AUTRES GIE CASAMANCE	Sirops et jus orange, mangue, madd confiture mangue, ananas ;	Bouteille 1L et sachets100 200ml bocaux confiture 400G
SETEXPHARMA		
CASAFRUIT		
AAS		
SOPRA	Concentré de piment	Bocaux de 500G
SENFULEG		
SOCAS	concentré tomate Dieg Bou Diar	pots 800G et 2Kg
SNTI	-	
AGROLINE SA	Concentré de tomate La Linguère	pots 850G et 2Kg
PALENE INDUSTRIE	-	
SOBOA	Schweppes Tonic, Fanta orange, citron, cocktail de fruits et Gazelle ananas	Bouteille 1L et 33CL
Entreprises de transformation	Produits fabriqués	Conditionnements

AIS BRASSERIES

SENJUS

SAPROLAIT

UNISALI

« Zéma » et « Zeina » sirop, nectar, jus, Confiture
bissap, mangue, goyave, tamarin, orange

bouteille, carton, berlingot : sirop et nectar
0,75, 1L et 2L ;
concentré 330ml et 840ml
bocaux de 450G

SIAA

« Kirène » sirop, jus, nectar, concentré mangue,

goyave, orange, pomme, abricot

bouteille, carton, berlingot :
sirop et nectar
0,75, 1L et 2L ;
concentré 330ml et 840ml

FAKHRI 3F

« sirop de luxe »

CHOCOSEN

Concentré de piment

bocaux de 500G

4. Les approvisionnements des entreprises :

4.1 Les matières premières

Elles proviennent des groupes précédemment cités, d'origines essentiellement locales pour les fruits et légumes avec des incursions maliennes et guinéennes pour certains produits forestiers :

- ▷ Les légumes : tomate, melon, pastèque, carotte, patate douce, oseille de Guinée, piment, fraise.
- ▷ Les fruits : mangue, papaye, banane, ananas, orange, citron, pamplemousse, lime, goyave, passiflore, noix de coco.
- ▷ Les productions de cueillette : pain de singe, tamarin, saba du Sénégal, détarium, gingembre.

Ces fruits forestiers sont aussi importés des pays de la sous région (mali, Guinée Bissau).

D'autres produits forestiers sont régulièrement utilisés dans les transformations traditionnelles et l'alimentation en milieu rural. En effet il existe une tradition dans l'utilisation des fruits de certaines espèces forestières. C'est ainsi que les fruits du *nééré* une fois débarrassés de leur pulpe utilisée entre autres dans la consommation de la bouillie de mil, suivent un traitement qui donne un produit très apprécié dans la cuisine sénégalaise, le *netétou*. Le *dimb*, fruit hivernal, surnommé autrefois viande du Saloum, agrmente certains mets au plus fort des mois de soudure. Le gombo, pendant les périodes de grande production est séché et pilé pour faciliter la conservation en vue d'une utilisation ultérieure. D'une manière générale, beaucoup de produits sont tirés des essences forestières et utilisés en milieu rural comme aliments de soudure en hivernage.

Les approvisionnements des transformateurs sont considérés sous trois aspects : la quantité, la qualité et les prix. L'acquisition de ces matières premières est soumise aux mêmes conditions que les transactions menées autour des produits destinés à la consommation en frais. En dehors des aspects spéculatifs et concurrentiels qui entourent l'achat des produits, c'est l'assurance dans la disponibilité des productions, au gré de facteurs incontrôlables, qui demeure plus que préoccupante. Cependant au niveau actuel de développement de cette activité, la demande en matières premières est toujours résorbée si elle est exprimée pendant les périodes de pleine production ou de cueillette. En dehors de ces périodes, l'approvisionnement devient problématique. La politique d'approvisionnement des entreprises consiste souvent, à acquérir les matières premières suivant les commandes et les débouchés réels, faute d'équipements et de moyens de stockage et de conservation. La diversification des produits de périodes de récolte différentes dans l'année aide à améliorer la planification des approvisionnements.

En milieu rural, les approvisionnements sont réalisés dans la zone de transformation, alors que dans les centres urbains les marchés dits de gros et spécialisés, les « *sandica* », concentrent les offres de produits en toute nature. Si les entreprises localisées en milieu rural ont accès aux prix producteurs, celles installées en ville, sauf sous contrat avec des fournisseurs – producteurs, subissent les caprices des prix des marchés de consommation. Avec la saisonnalité des productions et sans moyen de constituer des stocks pour un fonctionnement continu dans les traitements des produits les entreprises ne peuvent éviter la sous utilisation de leurs équipements.

Les fruits forestiers peuvent être sujets à préoccupation en raison de l'absence d'interventions techniques directe dans le développement des essences végétales. Le contrôle des états phytosanitaires des arbres, la conduite des récoltes et l'évaluation de la valeur qualitative des fruits doivent être réalisés pour améliorer la qualité des récoltes. Le projet Wula Nafa (AGRN) conduit un programme dans ce sens dans les régions est et sud du pays.

Prix des matières premières utilisées :

Références faites aux déclarations des transformatrices (Dakar et zone des Niayes) et observations personnelles dans les marchés :

- Mangue : 125 à 200 F/Kg ;
- *bissap* : 1000 à 2 500 F/bassine ;

- bouye (pain de singe) : 200 à 300 F/Kg ;
- amarin : 250 à 800 F/Kg ;
- gingembre : 500 à 1000 F/Kg ;
- papaye 125 à 250 F/Kg ;
- ditakh : 300 à 800 F/Kg ;
- citron : 150 à 200F/Kg ;
- pamplemousse : 150 à 300 F/Kg ;
- pastèque : 100 à 150 F/Kg ;
- bananes : 500 à 600 F/Kg ;
- carottes : 150 à 400 F/Kg ;
- melon : 400 à 600 F/Kg

Le tableau 7.7 en annexe présente les prix moyens mensuels de quelques espèces fruitières et légumières (Sources : DPS).

4.2 Les emballages

Les emballages dans les productions agroalimentaires notamment dans l'industrie et l'artisanat de transformation constituent avec les matières premières la pierre d'achoppement principale de l'activité. En effet, tout en visant la protection, l'information et la promotion du produit, l'emballage doit être adapté en considérant le coût, le conditionnement, le marketing, la réglementation et l'environnement et contribuer ainsi à la création de valeur ajoutée.

Pour les fruits et légumes frais :

Les produits destinés au marché local sont généralement emballés dans du matériel de récupération (sacs d'oignon, de pommes de terre ou céréales, cartons de fruits importés, paniers de feuilles de rônier tressés etc.). De plus en plus des sacs neufs fabriqués en Chine sont importés à travers des firmes hollandaises. La caisse agricole (cageot), utilisée pour la récolte et le transport

en station de conditionnement, sert aujourd'hui beaucoup dans l'évacuation et les transactions dans les marchés. En ce qui concerne les produits exportés, le carton ondulé (haricot vert, melon, mangue etc.) et la barquette en plastique (tomate cerise) sont les emballages les plus courants.

Les types d'emballages utilisés dans les entreprises transformatrices sont très variés. Ils sont importés, fabriqués localement ou issus de la récupération.

▷ Le métal : les boîtes sont surtout utilisées pour la tomate industrielle (240G, 800G, 850 G à 2 Kg) et la confiture (1 à 3Kg), le concentré de mangue (5 Kg). La fabrication est faite localement.

▷ Le verre : les emballages sont soit importés soit issus de la récupération :

Le bocal pour la confiture et la purée (30G, 400G, 350G, 450G, 500G, 750G, 1300G)

La bouteille pour le jus, le sirop, le nectar, la boisson gazeuse (33 cl, 75 cl)

▷ Le plastique : les emballages sont aussi de fabrication locale (matières premières importées) ou issus de la récupération :

Le sachet en PE (polyéthylène) 25G jus et sirop

Le sachet en PP (polypropylène) fruit séché

Les bouteilles en PE et PVC (chlorure de polyvinyle) 33cl ; 1l ; 1,5l ; 2l jus, sirop, nectar, boissons

▷ Le carton : Il s'agit du carton pack importé pour le jus, le sirop et le nectar : 1l ; 1,5l et 2l

La difficulté ressortie sur les approvisionnements de ce matériel est son coût d'achat élevé, du reste. Cependant ce sont plutôt les entreprises semi industrielles qui en souffrent, les transformateurs artisanaux s'accommodant bien de la situation des sachets de plastique.

En effet, l'acquisition des emballages se fait aux coûts suivants : verre importé 235 - 250 F le bocal et 150 F la bouteille ; bouteille en plastique de production locale, 145 F pour le litre et 85 F pour les 33cl ; le bouchon à 18F. En plus le fabricant local impose toujours un minimum de quantité à la commande à l'image des 30 000 à 50 000 unités en sachets plastiques.

Dans les exemples suivants portant sur les prix de l'emballage par rapport au prix de revient du produit (Sénégal)¹⁴ apparaît l'impact du coût de l'emballage sur le coût final des produits.

- Plastique Sachet : boissons, jusqu'à 30 à 40% ; bouteille 1 l Sirop 15
- Verre : bocal récupéré Confiture, pâte, conserve 30 à 40% ; bocal neuf Confiture 13 à 50%
- bouteille récupérée Sirop, jus et nectar 30 à 40% ; bouteille neuve Sirop 20 à 50%
- Métal Boîte : Concentré de tomates jusqu'à 32% ; boîte divers formats Jus de fruits jusqu'à 33%
- Carton : Carton pack importé Boisson à base de fruits 1L.

5. Les procédés de production

■ Techniques de transformation

En règle générale, les processus de fabrication décrits par les transformateurs des MPE rencontrés intègrent toujours les trois groupes d'opérations des étapes formulées (ITA) et que l'on retrouve au niveau industriel avec des outils et équipements de plus en plus sophistiqués. Certaines transformatrices artisanales domestiques connaissent les étapes mais persistent toujours dans le non respect des conditions d'hygiène édictées et dans l'ignorance du matériel d'emballage utilisé par exemple que les films de polyéthylène ne permettent pas une conservation optimale des produits en raison de leur perméabilité à l'oxygène et aux rayons ultraviolets). Les opérations du processus sont en général les suivantes :

- ▷ Les opérations préliminaires: réception, lavage, triage, épluchage
- ▷ Les opérations de transformation et de conditionnement
- ▷ Les opérations de contrôle et de mesure (contrôles physico – chimiques et sensoriels sur les matières premières, les fabrications et les lots de produits, avec prélèvement d'échantillon sur les lots au niveau de la réception des matières premières, de la fabrication et sur produits finis).

■ L'ITA : pasteurisation des jus et procédé industriel de fabrication du jus de mangue¹⁵.

La pasteurisation optimale qui permet de tuer les micro-organismes qui peuvent rendre le jus impropre à la consommation mais sans altérer les vitamines est proposée par l'ITA aux transformateurs qui utilisent la méthode de pasteurisation à l'eau chaude.

Le nouveau procédé consiste à porter très rapidement le jus à 95-97°C, à le maintenir une douzaine de secondes à cette température, puis à le refroidir tout aussi rapidement jusqu'à 82-85°C. Chauffage et refroidissement sont réalisés dans des échangeurs de chaleur dans lesquels le jus

¹⁴ A. Ba, « Étude sous-régionale sur l'emballage et le conditionnement des produits agroalimentaires locaux transformés », ministère du Développement rural et de l'Eau, Mali / CILSS - Procelos, 1997.

¹⁵ Extraits de l'article de Samboudian Kamara du journal le Soleil paru dans le site www.cfd.nl et intitulé : fabrication des jus de fruits : le Sénégal à l'air de la pasteurisation flash et de l'entretien de I. Sow avec Mr. A. Ndiaye de l'ITA

circule en couche mince grâce aux tubes des plaques. Ces deux opérations simultanées tuent les microbes et bloquent les réactions chimiques néfastes provoquées par certaines substances organiques comme les enzymes. La pasteurisation est d'autant plus efficace que la température est élevée et le changement de température rapide. Auparavant, le liquide était introduit dans des récipients, bouteilles de verre ou boîtes métalliques ; ceux-ci, après fermeture, étaient chauffés dans un bain puis refroidi.

■ **Les techniques industrielles de fabrication de jus de mangue**

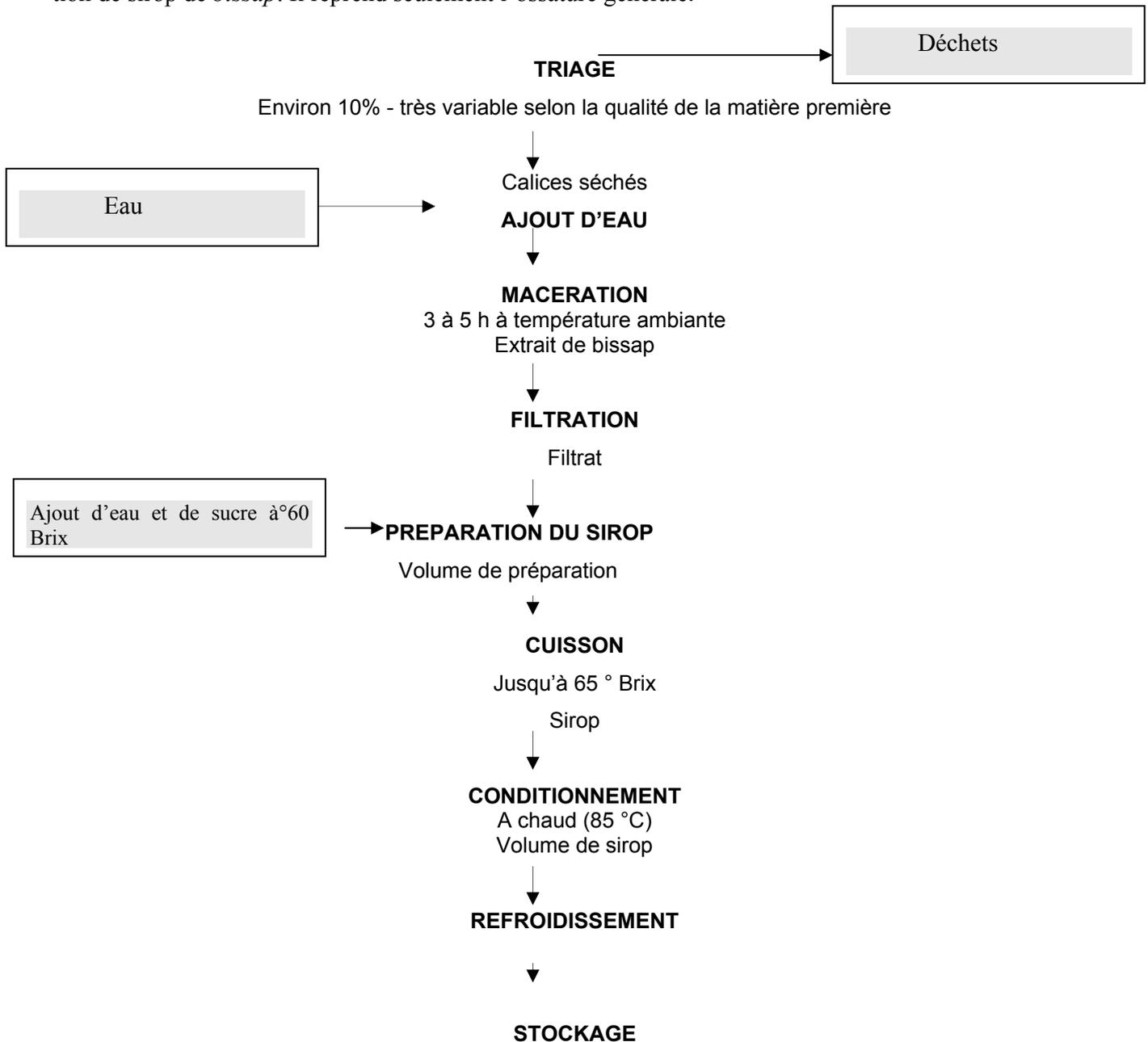
Le fruit est d'abord lavé, puis dénoyauté. Puis la pulpe obtenue est chauffée rapidement pour enlever les produits altérateurs qui peuvent la fermenter. Le tamisage pour enlever les débris et les fibres est l'opération qui suit. - détermination des quantités d'eau, de sucre et d'acide citrique (pour donner un goût acidulé à la boisson et éliminer les microbes thermorésistants) à ajouter au jus pour obtenir le produit fini.

■ **Innovations technologiques et équipements**

Pour remédier au - sous équipement des unités de transformation, le PAOA avec ses appuis à l'innovation et à la diffusion de technologies facilite l'acquisition de matériel adapté par les opérateurs au près des fabricants et fournisseurs locaux. C'est ainsi que, sous subventions, des équipements ont été mis au point ou améliorés et vendus aux opérateurs : extracteur de jus de gingembre, cuiseur pour la pasteurisation, chariot pour le commerce de rue etc.

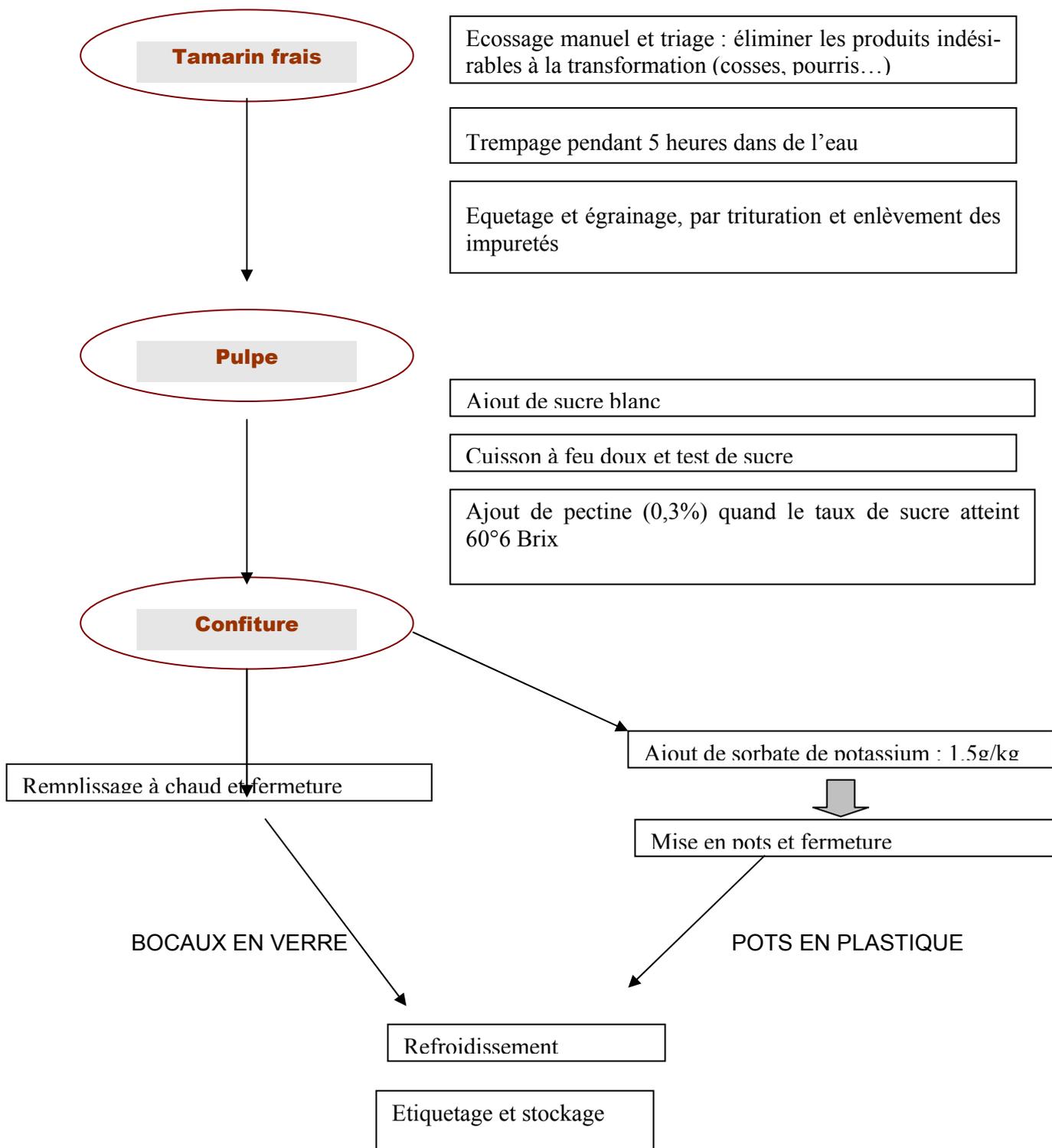
Graphique n2 : Diagramme de production de sirop de *bissap*¹⁶

Le diagramme ci-dessous est extrait du diagramme original présentant en détail un procédé de fabrication de sirop de *bissap*. Il reprend seulement l'ossature générale.



¹⁶ Le sirop de *bissap*/ Production artisanale en Afrique /P. Dudez et C. Broutin – Agrodod/Gret/ 2001

Graphique n°3 : Schéma descriptif de la fabrication de la confiture de tamarin¹⁷



¹⁷ La confiture de tamarin/F. Andrianamandina / Gret / CITE/ 2 003

IV. LA DEMANDE EN PRODUITS HORTICOLES ET FRUITS ET LEGUMES TRANSFORMES

1. Contexte international et régional

La mondialisation a créé une situation caractérisée par l'augmentation des flux commerciaux et technologiques internationaux entre autres, avec le renforcement de la présence des produits du nord, développés, dans les marchés des pays du sud, pauvres, qui observent avec résignation l'imposition de nouvelles barrières de plus en plus sévères (normes sanitaires, résidus pesticides). La montée des cours du pétrole, le changement de parité du F CFA par rapport au FF qui s'est dilué dans l'EURO, le déferlement de la Chine sur les marchés de tous les continents constituent des facteurs militant en faveur de la nécessité de mutation des économies des pays en développement. Cependant, le commerce intra africain et en particulier sous régional se développe en dépit des multiples crises politiques qui secouent le continent (voir le dernier § de la page 33).

1.1 La libéralisation des échanges commerciaux

L'arrivée de l'OMC à la place du GATT accentue le déséquilibre dans les échanges internationaux dans lesquels les pays développés demeurent les principaux bénéficiaires. En effet leurs produits de loin plus compétitifs (surtout ceux sous subvention) submergent les marchés des pays du sud et étouffent les entreprises de production existantes ou naissantes. Les tissus industriels nationaux et des filières rurales sont constamment mis en difficulté, au Sénégal les exemples les plus notoires, entre autres, restent les huileries et la filière arachidière, les filières avicoles et laitières alors qu'au niveau sous - régional le coton est la plus grande référence. Les pouvoirs d'achat vont se dégrader davantage pour la majorité des composantes des consommateurs qui vont se tourner vers la satisfaction de leurs besoins essentiels avec surtout les produits dits de masse.

1.2 La dévaluation du franc CFA

A la suite de la dévaluation du franc CFA, les pays subsahariens de la zone CFA ont vu certes leurs exportations de certains produits agricoles comme les fruits et légumes vers les pays développés augmenter mais sans contrebalancer réellement le niveau du flux des importations en masses des produits telles les denrées alimentaires. Les importations d'oignons et de pommes de terre du Sénégal pour une valeur de 11, 56 milliards de francs CFA en valeur CAF dépassent de loin les 8,4 milliards en valeur FOB de toutes les exportations de fruits et légumes en 2004¹⁸

Les possibilités d'exportation offertes par cette dévaluation n'ont pas été mises à profit pour les produits à créneau des pays du Sud en raison de problèmes d'organisation, de compétitivité et d'hardiesse commerciale.

1.3 Développement des échanges malgré l'instabilité sous régionale

Toutes ces dernières décennies, les différents pays de la sous région (espace CEDEAO) ont tous eu leur part d'instabilité, plus ou moins marquée avec cependant des pics sur le Libéria, la Sierra Léone et présentement la Côte d'Ivoire (premier partenaire du Sénégal) qui représente l'essentiel du potentiel agroindustriel de l'espace UEMOA. Ainsi des marchés et des circuits de commercialisation ont été perturbés, des voies d'accès commerciales bloquées, des entreprises et des exploitations agricoles fermées.

¹⁸ SEF 2 004 et Perspectives en 2 005 DPS

Malgré cette situation, selon une étude de l'OMC/CNUCED – AIF¹⁹, au niveau de la sous région les exportations sénégalaises de produits alimentaires à destination des pays de l'UEMOA ont connu une progression régulière, passant de 5,442 milliards de FCFA en 2000 en 13,4 milliards de CFA 2003, alors que les importations à la même période allaient de 7, 924 milliards de F CFA à 18,145 milliards de F CFA.

2. La consommation nationale

Les données sur la consommation nationale des fruits et légumes transformés sont pratiquement inexistantes et les rares sources disponibles concernent les produits liés aux importations qui souvent sont données en brut et sous rubriques. Dans les études sur la consommation, ils n'apparaissent pas non plus distinctement, peut être n'ayant pas été pris en compte (ESAM II).

En ce qui concerne les produits frais, les statistiques de production, d'exportation et d'importation sont disponibles (FAO, DPS) ainsi que des estimations de consommation avec les enquêtes de l'ESAM II. En observant les séries annuelles de statistiques publiées, des incohérences apparaissent ainsi alors que la question de classification des types de produits rend difficile les interprétations. Les données de l'année 2004 ont été prises pour les évaluations.

2.1 Données quantitatives

■ Les produits frais

Les données sont tirées des statistiques 2004 de la DPS, FAOSTAT et DEFCCS et se présentent ainsi : productions totales (légumes dont les pastèques, fruits et fruits forestiers) : 673 350 T ; importations (DPS Statistiques douanières) : 161 662 T ; exportations (DPS Statistiques douanières) : 19 274 T

De ces chiffres l'on peut déduire que les volumes mis en consommation représentent un tonnage de 650 080 T dont 90 000 T de tomates livrées aux usines de la SOCAS et de la SNTI et 550 080 T à la consommation en frais des ménages et aux transformations fruitières et légumières. Les pertes après récolte et livraisons aux transformateurs industriels et artisanaux ne peuvent être supérieures à 10%. La consommation totale en produits frais peut donc être évaluée à environ 500 000 T donne une estimation moyenne de 48 Kg par habitant.

Des enquêtes réalisées dans le cadre du programme Hortibak²⁰ font ressortir une consommation en fruits et légumes de 21, 58 kg par ménage de janvier à avril, représentant en valeur 18, 20% des dépenses alimentaires de cette période.

A titre de comparaison, notons que selon le rapport d'information n°354 (sénat français)²¹ il est mentionné une consommation annuelle par personne de 172 Kg (légumes 99 et fruit 73) en France alors que la moyenne mondiale est d'environ 50 Kg et qu'un quart de la population mondiale consomme plus de 100 Kg.

Le rapport de synthèse de ESAM II (juillet 2004) révèle que la part réservée aux dépenses de consommation en 2001 / 2002 (évaluées à 2 011 Mds de FCA) représente 52,9% des dépenses totales des ménages et que les fruits et légumes en représentent respectivement 1, 7% et 11, 8%.

¹⁹ Etude de l'offre et de la demande sur les produits alimentaires – Sénégal

²⁰ Etude Commerciale/ Etude de la Consommation des produits Horticoles à Bak et Environs. I. SOW/ Hortibak (CFD/GRDR- MDRH, 1 996)

²¹ Sources : Food for thought 1995, cité dans le Rapport d'information n°354 - Fruits et légumes : une véritable ambition pour un secteur. MM. Jean Huchon, Jean- François LEGRAND et Louis Minetti, sénateurs

■ Les fruits et légumes transformés

Les statistiques de la DPS indiquent qu'en 2004 les importations suivantes ont été réalisées (se reporter à l'annexe 6.6 pour plus de détails) :

- Sous produits tomates : 6 263, 262 T ;
- produits en conserve : 8 499, 122 T ;
- jus : 3 402, 277 T
- sirops : 144, 140 T.

Soit au total un volume de 18 308, 801T.

Selon ces mêmes sources les exportations (réexportations) concernant ces produits transformés ont été de 465,074T pour la même année. Ainsi donc la demande nationale fruits et légumes transformés et importés a absorbé 17 843, 727 T.

Si les statistiques du commerce extérieur permettent de déterminer la demande en produits importés, il en est autrement pour l'estimation de la demande nationale totale et surtout la part des produits locaux.

Notes sur les données d'importations Tableau annexe N°66

- les jus de fruits sont en tête des volumes importés, suivis des préparations de pommes de terre du triple concentré de tomates. Certains jus de fruits ($^{\circ}$ Brix \leq 20%) et préparations (triple concentré de tomate) sont destinés aux industries de transformation alors que d'autres sont déjà traités et conditionnés pour le commerce de détail et la consommation.

- la diversité des fruits utilisés dans la fabrication des produits avec des espèces des zones tempérées (pomme, abricot etc.) et des fruits tropicaux (mangue, ananas, etc.)

- les pays fournisseurs sont divers : Chine, Iran, Turquie, France, Pays Bas, Italie, Côte d'Ivoire Espagne, Thaïlande. Le triple concentré de tomate vient essentiellement de la Chine, de la Turquie et de l'Iran, alors que le concentré double est importé d'Italie et du Maroc.

Pour les exportations, les principales destinations sont la Guinée Bissau, le Burkina Faso, la Côte d'Ivoire, le Bénin, le Togo et le Mali. L'autre cible de ces exportations est l'approvisionnement des bateaux au départ de Dakar pour la consommation de bord.

2.2 Déterminants de la consommation

■ Lieux de résidence

La production de fruits et légumes est essentiellement destinée à la commercialisation et particulièrement à l'approvisionnement des centres urbains dont l'accroissement de la population demeure le principal stimulant du développement de l'horticulture. En effet, à l'exception de l'autoconsommation, les producteurs mettent leurs récoltes en vente dans les agglomérations urbaines et semi urbaines. Ainsi tout le système d'organisation de la commercialisation est établi de sorte à permettre la mise à la disposition de l'offre à la demande plus solvable : marchés de producteurs pour approvisionner les marchés de gros urbains et tous les maillons des circuits de distribution, marchés de détail, magasins libre service, boutiques de quartier et étales de rue. Le consommateur citadin accède donc plus facilement à ces produits grâce à ce commerce de proximité pour lequel l'éclatement de l'offre, la présentation des produits et les formes de vente constituent des atouts indéniables.

Or l'on sait que 41% de la population sénégalaise habitent les centres urbains et avec le taux de croissance de 2,7% de cette population, la demande va rapidement croître.

Cependant les résultats de l'ESAM II donnent des niveaux de consommation de fruits et légumes identiques entre les milieux urbain et rural. En effet les enquêtes révèlent que la part de ces produits dans les dépenses alimentaires des ménages est de 1,7% et 12% pour les ménages urbains

et 1,7 et 11,6% pour les ruraux (autoconsommation). Il existe des disparités entre Dakar et les autres villes avec respectivement 2% et 11,8% d'une part et, 1,2 et 12,3%, d'autre part.

L'essentiel de la demande de fruits et légumes transformés reste cantonnée dans ces mêmes centres urbains à la lumière des circuits de distribution décrits précédemment. Cependant, les boissons gazeuses à base de fruits, les sirops et glaces de fabrication artisanale, de par leur présence dans toutes les habitations des axes routiers et des loumas, dénotent l'existence d'une demande réelle.

■ Revenus, pouvoir d'achat et prix des produits

Au constat de la localisation des points et centres de vente des circuits de distribution tous ces trois éléments sont des facteurs influençant la consommation de ces produits.

En effet pour tous les produits (frais et transformés) l'existence de revenus assure la permanence de la demande quels que soient les types de produits ciblés, et le pouvoir d'achat permet d'opérer une sélection qualitative sur l'offre. Pour ce qui est des prix, ils sont souvent perçus comme des freins à la consommation de certains produits notamment dans les milieux défavorisés ce qui peut expliquer l'absence de certains produits dans ces segments du marché.

Les fruits et légumes des étales du marché de Kermel et les jus, sirops et autres boissons des rayons du magasin Score Sarrault dont la clientèle est dominée par les expatriés et les Dakarais nantis, sont reconnus des meilleures qualités de la place mais aussi avec les prix des plus élevés.

■ Variations saisonnières

C'est une des caractéristiques les plus marquantes des productions fruitières et légumières. Elles ont pour conséquences l'abondance ou la pénurie de ces produits entraînant un déséquilibre du rapport offre/demande, et par la suite la chute ou la flambée des prix.

Sur la consommation du produit frais l'on peut observer la satisfaction ou non de la demande et le détournement vers les produits de substitution.

Les produits transformés, du fait de la provenance des matières premières sont soumis aux mêmes variations avec des conséquences identiques. Il est vrai que les périodes de pleine récolte sont mis à profit pour les approvisionnements mais les fins de saisons sont aussi synonymes d'arrêt de production pour les transformateurs. Le jus de *ditakh* demeure le plus demandé parmi les produits de la transformation artisanale, mais parce que la saison de production est éphémère un opérateur semi industriel évite de l'introduire dans sa gamme par peur d'une offre sans lendemain à sa clientèle. En effet, si avec certains produits séchés à maturité tels le pain de singe, le tamarin ou le bissap il est possible de constituer des stocks pour une exploitation hors saison, il en est autrement des fruits frais (mangue, tomate, ditakh etc.) dont la conservation n'est envisagée qu'en termes de jours. En raison des investissements et du coût de l'énergie prohibitif, le stockage de produits finis ou semi finis au froid est encore de peu d'actualité dans le secteur.

■ Habitudes de consommation

L'alimentation des sénégalais est dominée par les produits d'origine végétale et comprend principalement selon ESAM II les céréales et leurs dérivés (groupe pains céréales, 29,5 %), la viande et les poissons (14,2 % et 10,3%), les huiles et les graisses (11,5%), les légumes (11,8%) et les sucres et les sels (6,7%). Les fruits, les confiseries et les tubercules sont consommés dans des proportions assez faibles.

Dans les enquêtes d'Hortibak, dont le milieu est majoritairement dominé par les Soninkés et les haalpulaarens avec un fort taux d'immigration, la répartition donne : en valeur : céréales : 25,40% ; Viandes et poissons : 18,40% ; légumes et fruits 18,20% ; produits d'épicerie (sucres, sel, thé, café huile, boissons, lait, etc.) : 38%.

Les légumes ont toujours eu des parts secondaires dans la constitution des mets et préparations culinaires sans pour autant que les rôles qui leur sont reconnus dans l'alimentation ne soient réfu-

tés, apport de vitamines et d'oligoéléments et lutte contre la lassitude alimentaire, même si les conditions de préparation ne garantissent pas toujours ces qualités. Les régimes et les habitudes alimentaires du pays font que l'essentiel des aliments sont cuits ce qui détruit le contenu vitamini- que des légumes. Quant aux fruits avec leurs valeurs nutritives, ils sont de plus en plus consom- més et sont très aimés des enfants à l'image du *madd* dont raffolent également les jeunes filles et la pastèque incontournable après le déjeuner.

Pour les fruits et légumes transformés, le jus de *bissap* à la rupture du jeûne du Ramadan, les sa- chets de jus de gingembre, de *bissap* ou de *bouye* dans les cérémonies de mariage et autres ré- ceptions familiales, le verre de jus de fruit local après le repas dans les restaurants, etc., sont au- tant d'acquis aujourd'hui bien ancrés.

V. ENVIRONNEMENT

1. Les contraintes et les atouts de la filière

1.1 Les contraintes majeures

Productions horticoles (sources des matières premières des transformateurs)

- ▷ Difficulté d'approvisionnement en intrants suffisants et de qualité (notamment les semences qui sont souvent de qualité douteuse malgré leur cherté).
- ▷ Sous équipement des exploitations (coût élevé du matériel d'exhaure et d'irrigation et des équipements aratoires.)
- ▷ Emballages et conditionnement inadéquats : Les produits frais devant être acheminés vers leur destination finale doivent être manipulés et traités avec précaution. Or les emballages utilisés sont soit inadéquats (sacs de récupération, paniers), soit mal employés (cageots et sacs trop pleins, mauvais gerbage).
- ▷ Manque d'infrastructures de stockage et de conservation : Le stockage est inséparable de la production agricole. Cependant, les infrastructures font défaut et s'il en existe l'exploitation est souvent mal conduite.
- ▷ Manque de fluidité dans la circulation des informations sur le marché et la production : En rai- son du caractère spéculatif des produits les informations sont gardées avec jalousie.

Transformation des fruits et légumes

- ▷ Difficultés d'organiser professionnellement la sous filière autour des principaux acteurs : Les acteurs et opérateurs partenaires sont nombreux et les enjeux souvent différents (fournisseurs, transformateurs, commerçants, restaurateurs, consommateurs, organismes étatiques, parte- naires techniques et financiers). De plus, les cadres de concertation intra filière sont très limi- tés alors que ceux pouvant servir de liens entre plusieurs filières sont inexistantes.
- ▷ Les acquisitions des matières premières : Les entreprises agroalimentaires évoluent dans un système d'approvisionnement incontrôlable avec des variations intempestives sur l'offre et les prix. En raison des caractéristiques spécifiques des fruits et légumes et de l'environnement spéculatif qui entoure leur commercialisation, les entreprises évoluant dans le secteur maîtri- sent peu leur programme de production et leur plan de marché.
- ▷ L'inadéquation entre une offre en emballages, globalement existante dans le pays, mais qui est relativement concentrée et traite de gros volumes, et une demande très atomisée qui recher- che de petites quantités et qui, de ce fait, intéresse peu l'offre locale ou internationale. De même il est noté un déficit en information des entreprises agroalimentaires en ce qui concerne l'offre locale pour chaque type d'emballage. Ce déficit révèle aussi la difficulté des entreprises à exprimer correctement leurs demandes.

- ▷ difficultés de mise en application des acquis de formation en gestion technique, économique et commerciale ce qui explique la persistance des problèmes dans la conduite de ces entreprises, en particulier dans la commercialisation.
- ▷ Sous équipement des unités en matériel adéquat de transformation. En majorité, les transformatrices évoluent artisanalement dans des locaux inadaptés avec ou sans équipement et ne peuvent réaliser des performances réelles dans cette activité.

1.2 Les atouts

- ▷ Facilités offertes par le code des investissements et le code général des impôts : Avantages liés à l'investissement (Exonération des droits et taxes, exonération de l'impôt minimum forfaitaire).
- ▷ Existence de divers produits financiers et avec assouplissement dans les conditions d'accès (CAS, mutuelles de crédit, banques commerciales).
- ▷ Existence d'un organisme de recherche/développement (ITA) qui a obtenu des résultats tangibles mis à la disposition des entreprises. Cet institut de recherche dispose d'un programme d'appui pour l'accompagnement des PME.
- ▷ Existence d'une demande réelle de produits transformés dans un marché très segmenté où chaque opérateur peut disposer de cible.
- ▷ Présence de partenaires techniques et financiers avec des programmes définis et entièrement consacrés à la filière. C'est aussi une filière retenue dans le cadre des stratégies de développement de l'Etat.

2. La politique gouvernementale

Les politiques agricoles et alimentaires nationales en vigueur et le système de fonctionnement des échanges entre pays ou entre zones économiques que régentent aujourd'hui l'OMC déterminent la division internationale du travail et la répartition par aire géographique des productions agricoles et agro-industrielles. L'intervention de l'Etat dans le développement de l'agro – industrie, qui n'est qu'une étape d'une filière allant de la production à la consommation, est vitale mais se méfiera d'être contraignante pour le privé²².

C'est pourquoi le gouvernement du Sénégal a adopté des orientations stratégiques en matière de développement économique et social.

Ainsi pour l'agriculture, il s'agit de relever les défis majeurs de la sécurité alimentaire et du développement durable. Des stratégies sectorielles ont été définies pour chaque filière et dans le cadre de l'horticole, la stratégie vise la diversification des productions à travers une spécialisation des zones de production, l'amélioration de la gestion de la qualité, la diversification des exportations et des débouchés sur le plan international et sous régional. La transformation des produits au niveau local sera appuyée. A travers un programme d'appui, l'Etat améliorera les infrastructures, et renforcera l'interprofession. Au niveau de la tomate industrielle, l'Etat mettra l'accent sur l'amélioration variétale et la promotion de technologies intensives à travers la recherche et le conseil agricole²³.

²² Le journaliste Joël DECUPPER titrait une étude sur le Sénégal des années 80 dans le journal Africa : L'Administration sénégalaise contre le Sénégal ? A travers une série d'articles publiés dans ce journal et avec des exemples réels il démontrait les torts que l'Administration faisait subir à l'économie du pays par des actes et décisions pris à l'encontre de sociétés et opérateurs économiques privés de l'époque.

²³ Document d'orientation stratégique sur la politique agricole : Les orientations stratégiques du secteur agricole - / www.gouv.sn

Le programme de lutte contre la malnutrition cible l'amélioration du cadre de vie des ménages. En effet, l'augmentation des revenus s'est avérée incontournable pour l'accès à des conditions d'hygiène, à une alimentation saine, suffisante et équilibrée et à une bonne santé. C'est pourquoi, les activités de transformation agroalimentaires, domaine de prédilection des femmes à travers leurs associations et autres groupements féminins, figurent en bonne place dans les différents programmes ministériels. A l'image du Ministère de l'Agriculture et de l'Hydraulique, les autres départements ministériels (Entreprenariat féminin, Industrie et Artisanat, Pêche Maritime, Elevage) placent bien ces activités dans leurs programmes respectifs.

Ainsi des lettres de politique sectorielle ont été établies pour chaque département ministériel faisant référence de l'orientation, des objectifs visés et des moyens des stratégies. Parallèlement, des missions sont données à des structures étatiques (APIX, ADPME...) pour accompagner les opérateurs et/ ou les partenaires locaux ou étrangers (ONG, bailleurs de fonds, partenaires financiers ou techniques...) dans la mise en œuvre de leurs projets.

3. Les organisations professionnelles et de concertation

Les filières de la pêche et de l'horticulture sont les plus pourvues en organisations professionnelles au Sénégal. En effet, de l'organisation de base (groupement féminin, GIE), à l'organisation de troisième niveau, régional ou national, (Association ou fédération) en passant par le deuxième niveau, local, (union), ces organisations foisonnent sur l'ensemble du territoire national suivant les zones de production, l'espèce ou le type de cultures, les objectifs des fondateurs etc. Il arrive pour un même niveau, qu'un membre soit affilié à une ou deux structures différentes. Dans la filière horticole, les organisations de deuxième et de troisième niveau sont impliquées dans les concertations et rencontres sur les questions d'intérêt commun ou national.

3.1 L'Association des Unions Maraîchères des Niayes (AUMN)

L'AUMN regroupe les 16 organisations (union ou fédération) de producteurs de la Zone des Niayes, de Sangalkam (Dakar) à Rao (Saint louis). Elle est née dans le feu des concertations que les OP membres menaient sur la gestion de la qualité de leurs produits, de la problématique eau et de leur professionnalisation dans le cadre du programme PAEP/CECI de la coopération canadienne. Cette association est devenue incontournable dans la gestion de la filière maraîchère dans la zone des Niayes et a été la pionnière dans la concertation sur la gestion de la qualité et sur le thème de l'interprofessionnel.



Des formations des producteurs des différentes unions affiliées à l'association sur les techniques de production et de post récolte ont permis la mise au point d'un oignon de qualité doté d'une marque à même de concurrencer le produit importé. (Photo PAEP/CECI)

3.2 Association des producteurs d'oignon de la vallée (APOV)

L'APOV est la pendante de l'AUMN dans la vallée. Elle regroupe les GIE de producteurs d'oignons de la vallée du fleuve Sénégal, de Dagana à Bakel. Cette OP s'est beaucoup investie dans la recherche de solution aux problèmes des oignons de la vallée, en particulier dans la commercialisation et les négociations commerciales avec l'UNACOIS. Elle a comme principal partenaire la SAED. L'APOV et l'AUMN ont initié les premières rencontres entre les producteurs de la vallée et des Niayes sous l'impulsion du PAEP et de la SAED mais ces concertations entre les deux associations n'ont pas survécu à la disparition du premier président de l'OP de la vallée et aux changements intervenus dans le programme du PAEP.

3.3 Comité Paritaire des producteurs de la Banane (CPPBS)

Le CPPBS n'est pas une organisation comme les précédentes. Les premiers périmètres bananiers de Tambacounda (21 périmètres dans 5 secteurs : Bantantiti, Sankagne, Nguène, Koar et Wassadou) ont été créés avec l'appui de la coopération canadienne par l'ONG OFADEC. Deux organisations de producteurs y ont vu le jour : la FEGAP qui commercialise en autonomie ses récoltes avec quelques producteurs indépendants et l'APROVAG qui centralise l'écoulement des productions de ses membres. L'OFADEC a initié ce comité pour mieux organiser les circuits de commercialisation de la banane de l'APROVAG et des producteurs de Sédhiou et de Kolda. En 2000 le ROPAD (renforcement des Organisations de Producteurs pour une Agriculture Durable/UE et Coopération Autrichienne) s'appuie sur l'APROVAG pour développer son programme à la suite de l'OP et décide de s'engager autour d'une charte de qualité pour la production.

Le déclic est venu de la journée de sensibilisation organisée dans la zone par le CNIH et le PAEP dans le cadre de la création du label Niayes et du programme qualité des oignons.

3.4 Comité de Concertation de la Tomate Industrielle

Ce comité a été créé pour gérer les rapports entre les industriels et les producteurs de tomate de la Vallée : la fixation des prix, le règlement des conflits et la gestion des programmes. Il est composé des représentants des producteurs, des industriels, de la SAED et du MAH.

3.5 Association Nationale Des Horticulteurs du Sénégal (ANDH)

L'ANDH couvre la même zone que l'AUMN et quelques fois partage les mêmes membres. Elle a une envergure plus politique avec une certaine capacité à mobiliser les producteurs des Niayes dans l'organisation de manifestation de revendications (campagne de lutte pour l'arrêt des importations des Pays Bas).

3.6 Comité National Interprofessionnel de l'Horticulture (CNIH)

Il a été créé en 1990 sous l'impulsion de la Direction de l'Agriculture et regroupait les représentants de l'ensemble des régions du pays. Conçue au départ pour suppléer l'absence d'organisation dynamique à cette époque, elle n'a pas été à la hauteur des espoirs que les autorités plaçaient en elle. Elle n'a pas survécu à sa léthargie, et sera concurrencée plus tard par les nouvelles organisations.

3.7 Transformateurs des Fruits et Légumes (TRANSFRULEG)

Dans le cadre de l'organisation de leurs activités et de la défense de leurs intérêts, les entreprises et groupements de femmes transformateurs de fruits et légumes ont été amenés à créer TRANSFRULEG. Cette organisation est toute faite pour être un interlocuteur privilégié des entreprises et jouer de la représentation auprès des partenaires (PAOA, Infoconseil, MIA etc.). TRANSFRULEG est membre du réseau PROCELOS à l'image du GIE TCL (GIE des transformateurs des céréales locales). Peu d'informations ont été obtenues sur cette organisation dont la plupart des membres fondateurs disent ignorer tout sur son fonctionnement et sa situation actuelle.

3.8 Organisation Nationale des Producteurs Exportateurs du Sénégal (ONAPES) et Sénégalaise de Produits d'Exportation et de Services (SEPAS)

Il s'agit des deux organisations d'exportateurs de produits horticoles au Sénégal créés dans les années 90 pour remplacer l'ASEPAS et le GEPAS. Ces organisations regroupent l'intégralité des opérateurs et en rapport avec les services techniques aéroportuaires, les représentants des Ministères des Transports aériens et de l'Agriculture et des compagnies aériennes mènent les concertations sur l'organisation du programme et la gestion des quotas et le coût du fret, la gestion des conflits entre transporteurs et exportateurs. Elles ont été très actives dans la recherche et la mobilisation de financement pour la filière.

3.9 Association des Artisans et Professionnels de l'Alimentation du Sénégal (AAPAS)

Cette association regroupe des opérateurs artisanaux de l'agroalimentaire des différentes filières. Elle compte des cellules dans les quartiers. Elles fabriquent les boissons locales servies à table pendant la restauration de leurs clients.

3.10 Association des Femmes Restauratrices (AFR)

Cette association regroupe uniquement des femmes évoluant dans la restauration. Cependant ce sont elles – mêmes qui fabriquent les boissons et autres produits d'origine fruitière ou légumière servis à leurs clients.

Il existe donc beaucoup d'organisations professionnelles dans la filière, mais de toute évidence c'est avec les producteurs que se retrouvent les plus dynamiques. Il semble qu'il n'y ait jamais eu de concertation ou de rencontre sous l'initiative d'un quelconque groupe faisant rencontrer l'ensemble des OP exceptées les participations aux journées de réflexion sur la qualité de l'oignon de l'AUMN.

L'organisation de la filière, doit être concrétisée par la mise place d'un cadre de concertation où les transformateurs seraient parmi les principaux protagonistes. En effet, ils ont certes beaucoup de partenaires (voir § suivant), mais d'autres acteurs incontournables existent : producteurs des matières premières et fournisseurs, commerçants des produits transformés, restaurateurs, consommateurs.

4. Les programmes de recherche

4.1 ISRA

L'Institut Sénégalais de Recherches Agricoles est l'organisme gouvernemental chargé de conduire la politique et les programmes de recherche sur tous les secteurs de l'agriculture dans l'ensemble du territoire national. Pour les fruits et légumes le CDH (Centre pour le Développement de l'Horticulture), ancien projet de la FAO/MDR qui sera rattaché plus tard à l'ISRA, a démarré ses travaux de recherches appliquées en 1971/72 à Cambérène, coïncidant avec les premiers tests de production sur le site de Baobab de la firme BUD Sénégal. Ce centre a été le véritable promoteur de l'horticulture dans le pays avec ses programmes d'expérimentation, de protection et d'amélioration des plantes, de vulgarisation et de commercialisation. Avec les résultats ainsi acquis, des solutions ont été trouvées pour la couverture de la carte variétale du pays avec l'introduction de nouvelles variétés ; Les maladies et insectes ravageurs identifiés et les traitements adéquats recommandés ; avec la formation et la vulgarisation des itinéraires techniques, les cultures horticoles se sont répandues partout dans le pays ; Concernant la commercialisation, des techniques post récoltes ont été établies, des concertations autour du fret initiées ainsi que des études pour l'organisation des activités horticoles. Pour le volet fruitier la station de Djibélor / Ziguinchor a permis aujourd'hui la mise à disposition des producteurs de toutes les variétés des espèces exploitées (manguiers, agrumes, bananiers, etc.)

4.2 ITA

Depuis sa création, en 1970, l'ITA a orienté ses recherches vers les aliments d'origine locale : sous - produits des céréales, produits halieutiques, produits laitiers, fruits, légumes et produits forestiers de cueillette dans le cadre de l'amélioration de la sécurité alimentaire et de la promotion du consommateur sénégalais. Dès 1982, l'institut avait déjà maîtrisé les techniques industrielles de fabrication de jus de fruits, notamment la mangue, fruit le plus courant. Il met aujourd'hui à la disposition des entreprises des innovations technologiques en effectuant des transferts tels ceux réalisés à l'époque sur le concentré de bissap (haute valeur commerciale) à la SNTI pour la technologie et à la SOCA pour la fabrication de sirop à partir du concentré de l'ITA.

De plus, l'Institut propose un encadrement et des formations sur les techniques de transformation et de conservation des produits agricoles, des études techniques de projet et s'implique dans la gestion de la qualité avec ses laboratoires d'analyse. L'ITA, ainsi que l'ISRA, est présentement sous programme PSAOP avec les financements de la banque mondiale.



En 40 ans de recherches l'ITA a beaucoup contribué à la promotion des fruits et légumes transformés dans le pays.

5. Des organismes et projets d'appui gouvernementaux

5.1 Les Directions de l'Agriculture et de l'Horticulture

Elles coordonnent la mise en œuvre des politiques définies par le gouvernement dans le secteur de l'agriculture en général et de l'horticulture en particulier. La DH supervise les programmes des projets horticoles, apporte des informations et de l'assistance aux entreprises dans le cadre des stratégies définies pour les différentes filières de ce sous – secteur de l'agriculture.

Cette structure d'encadrement et d'appui aux producteurs été établie avec l'aide du PSAOP, un programme de grande envergure mis en œuvre par la Banque Mondiale et visant à restructurer les services publics dans les secteurs de l'agriculture. Elle met en œuvre un nouveau service de vulgarisation national qui adoptera une approche participative dans ses relations avec les 320 collectivités rurales.

5.2 LAE

Ce laboratoire de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar assure les analyses microbiologiques et chimiques et la formation et le conseil en qualité. Ce laboratoire est très présent dans la promotion des produits locaux, en atteste la part active prise dans les anciens programmes de promotion des céréales locales CSA / MAH et PPC/ ENDA.

5.3 Fondation CERES / Locustox

Cette fondation est une émanation d'un ancien projet FAO / DPV- MAH sur la lutte anti – acridienne. L'utilisation démesurée des pesticides n'a pas été sans conséquences sur l'environnement, ce qui alerté très tôt cette organisation et les autorités compétentes. La fondation est dotée d'un matériel performant d'analyses de laboratoire et s'implique dans les programmes de qualité, effectue des analyses et assure de la formation en rapport avec l'emploi de pesticides.

5.4 Programme de Développement des Marchés Agricoles du Sénégal PDMAS

Ce programme Gouvernemental soutenu et financé par la Banque Mondiale et d'autres bailleurs (AFD, ACDI, UE et SFI), exprime tout l'engagement des pouvoirs publics à stimuler à l'échelle nationale l'investissement et le partenariat public- privé pour l'innovation dans le secteur agricole à vocation commerciale. Il démarre en 2006 pour une durée de dix ans et vise à créer des conditions favorable à l'émergence d'une agriculture marchande moderne et compétitive permettant aux opérateurs économiques et aux petits producteurs de se positionner avantageusement sur les segments de marché à forte valeur ajoutée, au niveau national et international, pour des produits agricoles et d'élevage. Il est né des cendres du Projet de Promotion des Exportations Agricoles (PPEA), programme financé par la banque mondiale qui a beaucoup contribué à la relance des exportations du pays.

5.5 Fondation Origine Sénégal / Fruits et Légumes (FOS / FL)

La Fondation Origine Sénégal / Fruits et Légumes vise à institutionnaliser le dispositif d'appui du PPEA et à maintenir la dynamique de compétitivité ainsi créée. Elle se veut le vecteur d'innovation et de diversification incluant les PME et les paysans et va appuyer le développement de la compétitivité des cultures horticoles d'exportation intégrant toutes les productions de fruits, de légumes et de fleurs commercialisées en frais, congelées, séchées ou transformés en jus, pulpe, extrait et essence ou mis en conserve, etc.²⁴

5.6 ADPME

L'Agence a pour mission d'aider les promoteurs des PME à lever les contraintes qui entravent leur développement, notamment celles qui sont liées à ; l'accès au crédit à la lourdeur du système fiscal. Ses missions vont du conseil aux PME à la surveillance en passant par la formation et la mise en place d'un cadre institutionnel

6. Les programmes d'appui (coopération bilatérale et ONG)

6.1 PAOA

Ce projet financé par l'ACDI est exécuté conjointement par SNC-Lavalin et Cintech Agroalimentaire (SNCLC). D'une durée de cinq ans, il a démarré en avril 2002 et se terminera en mars 2007.

²⁴ PDMAS/ AgMarkets : Etudes GEOMAR, Horticulture Sénégal- cadre stratégiques – 2 004

Les activités ont débuté lors de l'approbation du PMO en mai 2003. Le Ministère sénégalais de tutelle, le MIA, participe à part entière à la réalisation du projet en tant que membre du Comité Directeur et du comité de coordination. L'ITA qui relève de ce ministère, est un partenaire et bénéficiaire indirect du projet, qui intervient en appui aux opérateurs/trices de l'agroalimentaire. La zone d'intervention du PAOA couvre l'ensemble du territoire sénégalais, plus spécifiquement là où sont situés les opérateurs/trices et leurs associations. L'objectif du PAOA est de contribuer au développement du secteur agroalimentaire sénégalais en orientant son action sur les opérateurs/trices.

6.2 InfoConseil

Le projet d'accès à l'information et au conseil pour les Micro et petites entreprises agroalimentaires au Sénégal (Info-Conseil MPEA) est cofinancé par la coopération française (Ministère des affaires étrangères – MAE) et le CDE (Centre de Développement de l'Entreprise), une institution du Groupe des Etats ACP (Afrique, Caraïbes et Pacifique) et de l'Union Européenne, dans le cadre de l'Accord de Cotonou. La mise en œuvre de ce projet a été confiée au groupement Gret/Enda graf pour une première phase test de deux ans. L'objectif général du projet est de favoriser l'accès des micro et petites entreprises agroalimentaires à des services de conseil et aux informations utiles à leur développement. Le projet répond à des demandes d'appui de petites entreprises individuelles ou de groupe de micro entreprises, dans le domaine de la commercialisation, par exemple l'élaboration d'une stratégie commerciale, le développement du marché d'un produit, la mise au point d'un produit,...

6.3 Projet Wulaa Nafaa

Ce projet, localisé dans la région de Kolda, par le contenu de son programme est impliqué dans la gestion des ressources forestières, les produits de cueillette. Wula Nafa (les bénéfices de la forêt) est un programme de l'USA ID pour la période 2003 -2007. Par une approche participative impliquant les services forestiers, les communautés rurales, les ONG etc., le projet veut contribuer à la lutte contre la pauvreté et participer au développement local durable. Entre autres actions, il appuie les groupements de producteurs dans l'exploitation de la filière des produits forestiers²⁵.

6.4 PAPES

Le projet s'appuie dans le cadre de la coopération bilatérale et multilatérale entre le gouvernement autrichien (bailleur de fonds), l'ONUDI agence d'exécution et l'état du Sénégal. Le projet dans la phase test (2001/2002 – 2003/2004) intervient au niveau de trois régions : Dakar, Saint Louis et Thiès. Elle offre un cadre de rayonnement de plusieurs programmes et projets d'appui à la PME. Le Projet a réalisé l'étude de TRANSFRULEG.

La transformation des fruits et légumes, une activité au centre d'une filière dynamique

Satisfaire les besoins des consommateurs en quantité et qualité est la première mission que se donnent les transformateurs dans l'optique de la satisfaction des besoins. Cette demande, du reste, est l'objet de convoitise et de protection par tout un ensemble d'acteurs dont l'Etat, les organisations de défense des consommateurs et la profession elle - même.

L'autre direction du regard de ces transformateurs reste maintenue vers les fournisseurs de matières premières et de matériels d'exploitation, les producteurs horticoles, exploitants des forêts, fabricants d'emballages, d'équipements etc. dont certains ont déjà développé une conscience de corps de métier pour la défense de leurs intérêts.

²⁵ MARIA PRODUCTION GIE s'approvisionne sous contrat en produits forestiers au niveau des groupements encadrés par ce programme

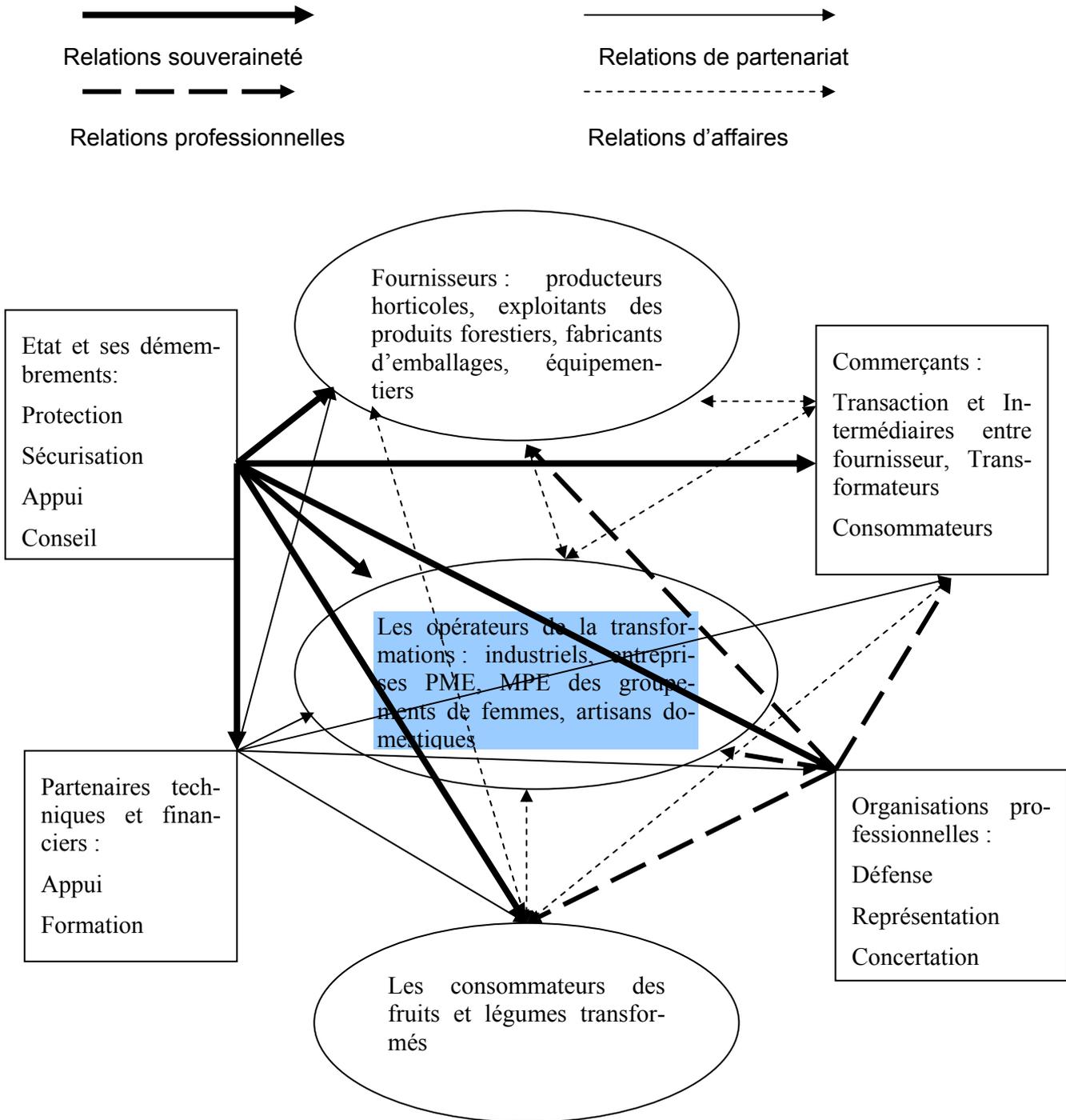
L'intervention de la recherche agricole en faveur de l'amélioration et de la disponibilité des matières premières trouvera son répondant dans les techniques et technologies développées par l'ITA pour un meilleur traitement de ces intrants et l'obtention de produits de qualité et rentables.

Les commerçants sont des partenaires incontournables des différents acteurs de la filière et de ses émanations. En effet, ils s'activent à tous les niveaux, des zones et marchés de production à la mise à disposition des produits aux consommateurs, en passant par les importations et exportations, sources d'équilibre dans l'économie nationale.

Pour la promotion de tels types de produits, il était très difficile de trouver meilleur support que leur exploitation dans le cadre de la restauration où des opératrices développent leurs talents dans la fabrication et la diffusion de recettes de cuisine et de boissons.

La filière des fruits et légumes est très dense et hétéroclite et les différents opérateurs et acteurs sont interdépendants et souvent les difficultés observées sur un maillon ont des conséquences à tous les niveaux de la chaîne.

Représentation schématique des relations entre les différents acteurs de la filière



VI. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

Quel avenir pour la transformation des fruits et légumes ?

- ▷ Un environnement international favorable mais davantage pour les pays du Nord
- ▷ Un marché potentiel intérieur et extérieur mais l'avenir est à la compétitivité
- ▷ De la dynamique dans la transformation mais une instabilité des entreprises
- ▷ Des approvisionnements problématiques en matières premières et en emballages
- ▷ Beaucoup d'opérateurs et d'acteurs d'appui : nécessité de concertation et de synergie

Conclusion

Le développement du secteur de l'agroalimentaire est une réponse à l'évolution du style et du mode d'alimentation actuelle des populations mais c'est aussi un facteur de création de richesses avec des retombées économiques non négligeables. Comme sous secteur de ce vaste domaine, la filière des fruits et légumes transformés mérite plus d'égards. En effet, non seulement elle aide à résoudre un problème récurrent et crucial de l'agriculture, les débouchés des productions, mais elle se révèle être un moyen de lutte efficace contre la pauvreté et l'égalité des genres.

Le traitement des échanges internationaux se place désormais dans la logique de la mondialisation qui n'est autre que le pouvoir que s'adjugent les multinationales de s'installer dans le pays de leur choix, d'y fructifier leur capital à leur guise, en dehors de toutes contraintes et barrières et d'utiliser les produits et profits dans le pays de leur choix, pour paraphraser Percy Banvick²⁶. Par conséquent, avec cette marche irréversible du monde, quelle que soit la taille des entreprises qui évoluent dans le pays, elles ne peuvent être à l'abri de soubresauts extérieurs à leur environnement immédiat. Néanmoins, dans ce paysage sombre, il existe une lueur d'espoir. Les opérateurs locaux doivent faire preuve de plus de professionnalisme et d'aiguiser leur sens des affaires pour gagner plus de place sur le plan domestique et s'y imposer.

La transformation puise donc dans le vivier des productions légumières et fruitières pour lesquelles les conditions exceptionnellement favorables de production du Sénégal assurent un développement soutenu depuis quelques décennies. D'autre part, des changements de comportement dans la consommation apparaissent avec le développement urbain qui concentre la moitié des sénégalais dans les villes. Non seulement les besoins en produits prêts à l'emploi ou à la consommation directe sont de plus en plus indispensables, mais encore, il y a une tendance à l'introduction de nouveaux types d'aliments pour améliorer la valeur nutritive des régimes alimentaires. C'est ainsi que la demande en jus, sirops, et autres conserves de fruits et légumes prend de l'ampleur dans l'expression des besoins en boissons non alcoolisées, condiments de cuisine, etc. De même la recherche de la diversité ou de l'innovation dans l'alimentation comme du goût de l'autre se traduit chez les populations des pays occidentaux et nord américains par une demande de produits tropicaux et exotiques. La réponse à cette demande est dans la capacité d'adaptation à la compétitivité des autres origines et au respect des exigences en matière de normes de qualité. .

A l'image de l'engagement de leurs collègues des autres filières (céréalière, laitière et halieutique), les femmes impliquées dans celle des fruits et légumes font preuve d'un dynamisme exceptionnel et démontrent leurs capacités professionnelles à travers la qualité des productions ainsi que leur

²⁶ Percy Banevik, président du groupe industriel ABB (anciennement Asea Brown Boveri), a dit exactement : " Je définirais la mondialisation comme la liberté pour mon groupe d'investir où il veut, le temps qu'il veut, pour produire ce qu'il veut, en s'approvisionnant et en vendant où il veut, ayant à supporter le moins de contraintes possibles en matière de droit du travail et de conventions sociales."

agressivité dans la conquête des marchés. Cependant au niveau des entreprises de moyenne importance l'on assiste à un éternel renouvellement dans le paysage de ces outils de production.

En effet rares sont celles qui s'accommodent de l'instabilité des conditions du système des approvisionnements et en survivent. Parallèlement la possession des outils production et de la technologie ne constitue pas une garantie de succès pour cette activité. Il faut une maîtrise des sources d'approvisionnement et bien sûr une bonne stratégie marketing qui prenne en compte la présentation du produit avec un emballage adéquat, des circuits de distribution valorisants, des prix rentables et une bonne visibilité des produits.

La gestion des approvisionnements en emballages n'est pas non plus aisée au regard des conditions de vente imposées par les fournisseurs qui n'arrivent pas à surmonter l'inadéquation entre l'offre et les capacités de leurs fabriques et les demandes faibles et fractionnées des transformateurs. Raison pour laquelle l'utilisation d'emballages de toute qualité se répand, ce qui nuit à l'image de marque des produits.

L'existence d'une multitude d'opérateurs et d'opératrices peut constituer une réponse à la diversité et à la segmentation du marché - les consommateurs disposant des produits dans l'environnement immédiat - et à des prix à leur portée. En effet, tout en favorisant la promotion de l'emploi et l'intensification dans l'utilisation de la main d'œuvre, les transformateurs parviennent à des coûts de production nettement faibles. Cependant, il devient alors difficile de mener à leur niveau toute activité de sensibilisation ou d'information visant l'amélioration des productions.

Au niveau des partenaires institutionnels, d'appui ou professionnels, c'est aussi la diversité dans les programmes, les modes d'intervention, les motivations et les cibles. S'il arrive quelquefois que l'on trouve une complémentarité dans certaines interventions, des divergences d'approche de terrain ou d'humeur de personnes peuvent être préjudiciables à des programmes. La formation à la vie associative, l'établissement et le respect des procédures de gestion des organisations avec l'instauration de diagnostics organisationnels, les études d'impact des programmes sont aussi à prendre en compte pour ces différents intervenants.

Recommandations générales

- La demande nationale réelle a certes des limites mais il existe des potentialités à exploiter. Les transformateurs locaux doivent élargir leurs parts de marché en les prenant sur les produits importants qui sont de loin plus importants en terme de quantité, d'occupation des espaces de vente rentables et d'attrait des consommateurs. En effet il y a de la diversité dans l'assortiment des produits locaux qui ont l'avantage d'être connus et consommés depuis fort longtemps sous d'autres formes. Voilà le principal enjeu commercial pour les producteurs locaux de la filière.

La promotion vers les marchés extérieurs est déjà engagée localement au niveau des touristes qui vont transporter l'image de ces produits dans leur pays d'origine. Dans la pénétration de ces marchés, il faut beaucoup de prudence notamment sur les exigences en qualité pour ne pas créer des précédents desquels l'offre du pays à l'extérieur se relèverait difficilement.

- En ce qui concerne les problèmes d'approvisionnement en matières premières très complexes en raison de leur nature périssable (impossibilité de constitution de stock important) et saisonnière avec l'instabilité du rapport offre / demande (les cours peuvent atteindre un niveau prohibitif pour la transformation), il est nécessaire de mener une politique d'intégration production – transformation selon plusieurs formules : la contractualisation de la production (SOCAS – producteurs de tomates) ou des fournisseurs de produits forestiers avec plus d'implication dans la conduite de l'exploitation forestière, la production en régie pour les entreprises disposant des capacités et des moyens de production. Autrement, le transformateur veillera à diversifier sa gamme de production et d'espèces fruitières composant les matières premières. L'intervention dans d'autres filières peut aussi constituer un palliatif pour le fonctionnement en continu de l'entreprise de même que la

transformation primaire à l'image de la fabrication de pâtes (ITA) de conservation au froid plus aisée que les produits finis.

Pour les emballages, il faut trouver un consensus, à travers des concertations, entre les fabricants aux grandes offres et la majorité des entreprises de transformation, incapables de formuler un certain niveau de demandes. Ces rencontres devraient, en outre, permettre aux opérateurs de mieux exprimer leurs besoins en emballages (qualité, adaptabilité) et les fabricants de trouver les raisons d'une meilleure prise en charge des problèmes de cette clientèle.

- La création d'un cadre de concertation de la filière : Il s'agit de la mise en place d'un cadre de rencontres et d'échanges visant la concertation permanente sur les problèmes de la filière et les moyens de sa gestion. Ce cadre de concertation, tout en restant informel, doit être l'affaire des principaux acteurs : les transformateurs (qui doivent veiller à en être et rester un des moteurs), les producteurs et autres fournisseurs de matières premières, d'équipements et de matériel de conditionnement, les commerçants, consommateurs (restaurateurs et défenseurs des consommateurs) et l'administration de tutelle, jouant le rôle d'arbitre. En dehors des partenaires techniques et financiers privilégiés, tous les autres sont invités suivant l'ordre du jour ou les thèmes à débattre.

Recommandations spécifiques

■ Choix des espèces végétales

La gamme des espèces végétales (légumières, fruitières et forestières) est énorme. Cependant, les considérations faites sur cette gamme font ressortir une nette différence sur les potentialités de production et d'utilisation des unes par rapport aux autres et sur les possibilités de stockage des récoltes. D'autres considérations socioculturelles peuvent aider à la promotion des produits fabriqués à partir des productions de ces espèces qui sont également connues des populations grâce à leurs vertus thérapeutiques.

Pour les possibilités en approvisionnement, les espèces suivantes offrent plus de perspectives :

- Le *bissap* du Sénégal, oseille de Guinée est déjà connu sur le plan international même si sa zone de production n'est pas exclusivement sénégalaise. De plus, ce légume est très populaire dans le pays où ses feuilles et fleurs rentrent dans diverses préparations culinaires et les boissons.

- Le *baobab* (fruit ; pain de singe) : Cet arbre symbole du Sénégal est de toutes les espèces la plus traditionnellement utilisée: écorces (fabrication de corde), feuilles (liant dans la préparation du cous cous), la pulpe du fruit (boissons, accompagne les bouillies de céréales sans ou avec le lait caillé), les noix retirées de la pulpe (boulettes de *diaga*) etc.

- Le tamarinier (tamarin) : la pulpe de ce fruit a les mêmes utilisations que celles du pain de singe

- Le saba du Sénégal, *madd*, fruit forestier très populaire dont raffolent les femmes et en particulier les filles qui en mangent la pulpe après ajout de sel ou de sucre.

- Le manguier (mangue) : C'est le fruit le plus consommé au Sénégal et dont le territoire de production est le plus étendu.

- Le gingembre : malgré son goût piquant, ce produit fait la différence en boisson.

■ Choix du type de produit à fabriquer

- Le groupe jus, concentré, sirop, boisson : ces produits sont les plus cités au niveau des fabricants, des vendeurs et des consommateurs. De plus ils peuvent être fabriqués avec les cinq espèces précédemment citées.

- Les fruits séchés : les perspectives de production sont énormes (mangue). Malgré la longue durée de la présence des mangues sur le marché, ce produit est à promouvoir.

- La confiture : avec sa valeur nutritive et les perspectives de production peut prendre des parts de marché au beurre et à la margarine présentée comme beurre.

■ **Promotion des fruits et légumes transformés**

Il existe une floraison de transformateurs artisanaux de fruits et légumes dont les pratiques ne répondent pas aux conditions d'hygiène et de qualité requises dans la conduite de pareilles activités et qui échappent à tout contrôle des autorités compétentes. De même le marché est envahi par des produits aux origines et compositions douteuses, souvent périmés, en petit conditionnement et à l'emploi alléchant pour les démunis. Or la valeur et l'importance des fruits et légumes transformés ne sont plus à démontrer dans la tradition alimentaire du sénégalais.

Il convient par conséquent de mener une sensibilisation soutenue des fabricants artisanaux quant au respect des normes d'hygiène et de qualité, d'avertir les consommateurs sur les dangers véhiculés par certains produits et enfin de mieux faire connaître l'offre de certains produits des transformateurs agréés à travers des campagnes promotionnelles. Ainsi, la mangue séchée qui recèle d'importantes potentialités de production et nutritionnelles mais aussi de débouchés, gagnerait à être mieux appréciée des populations et poussée vers des marchés extérieurs et /ou solvables (aux USA, en 1 995, les importations de mangues et de goyaves séchées ont atteint 0,6 millions de kg pour une valeur de 2,23 millions de dollars - International Fruit World).

■ **Sur la création des entreprises (PME/PMI) ainsi que sur l'appui des projets**

Pour les entreprises de transformation de fruits et légumes, il faut relever ce paradoxe : le promoteur doit réaliser des investissements pour installer son unité de fabrication d'une part et, d'autre part, compter, pour les approvisionnements en matières premières, sur une offre de production aléatoire et échappant à tout contrôle (surproductions et méventes). C'est pourquoi, il est nécessaire pour le promoteur de bien évaluer son projet et de s'entourer de garantie, en contrôlant une partie des approvisionnements par une production en régie ou sous contrat.

L'exploitation durable et la rentabilité de l'entreprise ne doivent en aucune façon être reléguées en arrière plan face à des enjeux sociaux ou politiques pour le partenaire technique ou financier. Si le social ne rime pas souvent avec la rentabilité financière, les retombées d'une entreprise privée bien gérée peuvent avoir un effet entraînant et booster l'activité.

VII. ANNEXES

7. 1 Bibliographie

1. Aperçu sur la filière des fruits au Sénégal (ENDA GRAF/ GRET, 1 999)
2. Etude de l'offre et de la demande sur les produits alimentaires (CNUCED/OMC/AIF, 2 005)
3. Le marché des fruits et légumes transformés de l'Océan indien (AGRIDOC, Feno Andriamalina, 2 003)
4. Paysage des entreprises agroalimentaires au Sénégal (GRET, C. BROUTIN, 2 004)
5. Commercialisation des fruits et légumes (Collection FAO Cahier n° 2)
6. Etude du secteur agricole - FILIERE HORTICOLE (MDR, 1 986)
7. Production de concentré de tomate et satisfaction de la demande sénégalaise (thèse master degree, Minelphe Diallo, 1978)
8. Etude de la consommation des fruits et légumes à Bake (HORTIBAK, I. Sow, 1 996)
9. Entreprises agroalimentaires au Sénégal (GRET/ ENDA GRAF, 2 000)
10. Le point sur la transformation des fruits et légumes (GRET)
11. Document de planification du PAOA (SNC- LAVALIN International)
12. lettre de politique du développement Institutionnel et document d'orientation stratégique sur la politique agricole (Site officiel du gouvernement du Sénégal)
13. Technologies de transformation des fruits G. Albagnac, P. Vanoquaux, J. C. Mutigard
14. Introduction à la transformation industrielle (E. Espiard)
15. Répertoire général des aliments (Gilston/TEC/INRA)
16. Etude diagnostique de l'intégration commerciale. Le secteur agricole (Sénégal, 2 002)
17. Projet N° SEN/20/90 « Sénégal : grappes sectorielles d'exportation : produits horticoles, oléagineux et cueillette » Deux volumes :
 - Stratégie d'action de développement et promotion des exportations
 - Analyse de l'offre et des performances à l'exportation (2 001)
18. Etude sur la collecte et l'analyse des données sur les produits forestiers ou ligneux au Sénégal. (Tanor Fall, Projet GCP/INT/679/EC, 2 001)
19. Le Courrier ACP – CE n°115, Mai – Juin 1 989 (Petites et Moyennes Entreprises)
20. MO PAOA SNC- LAVALIN International (Extraits pp 12 à 20)

7. 2 Personnes rencontrées et structures visitées

1. Abdoulaye Tandia, coordonnateur du Projet Infoconseil
2. Henri Bérubé, conseiller technique principal du PAOA
3. Mame Sine Mbodj Ndiaye, ASN
4. Baïdy Bâ, coordonnateur national du PGRN
5. Pape Demba Kamara, ITA
6. Augustin Ndiaye, ITA
7. Ibrahima Ndiaye, DH
8. Mariama Mbodj Diouf, MARIA Distribution
9. Aïssatou Diagne Dème, Free Work Service
10. Mme Aïda Camara Goudiaby, AFBARD
11. Fatou Ndaw, Takku Liggey, Mboro
12. Aïda Cissé, Paysans de Darou Khoudoss
13. Mme Diokh, restaurant du ? n°2
14. Emile Sène, coordonnateur enquêtes Manobi
15. Boubacar Sène, DEFCC/ MEN
16. Abdoulaye Seck, sélectionneur / chercheur
17. Abdoulaye Diakhaby, responsable de AMMA, fabricant de séchoir
18. Mme Niang, restauratrice à Thiès
19. Fatou Diaw, GIE SAFNA PLUS Grand Yoff
20. Ibrahima Guèye, GIE SAFNA PLU

7. 3 Unités de transformation des fruits et légumes

STRUCTURES	RESPONSABLE	CONTACTS
AFBARD	Mme Aïda Camara Goudiaby	834004095/8243561
Free Work Service	Mme Aïssatou Diagne Dème	8211867/6395281
Safna Plus Grand Yoff	Fatou Diaw	8272344
Local Promo	Galaye Dieng	8341343/8246290
Profemu	Khady Bâ Thiam	8370610
ENFIPAL	Mamadou Ndiaye	8200575
GIE Fouta	Souwadou Ly	8274681/6577171
Maria Distribution	Mriame Mbodj Diouf	8273975/63720
Jappo Iggeey Mboro	Diamou Wathie	9557739
Takku Liggeey Mboro	Fatou Ndaw	9557739865
Paysans Darou Khoudoss	Aïda Cissé	9551701
Bok Jom	Ada Ndoye	955 7729
Bamtaare Mboro UGPM	AïssatouLy	9551701
Djiguène Deggo	Fama Diop	9557714
Boca Yaay	Marie Ndiaye	9556127P 1210
Mbaye Mbaye Peulh	Penda Sow	9557734
And Jef	Ndèye Mbaye	9557712
Djiguène Deggo	Aminata Dieng	9557701
Marché Mboro	Yacine Wade	9557796
Bok Jom Jappo	Bok Jom Jappo	9557719
Mboro Féminin	Rama Ndiaye	9557737
Darou Khoudoss 1	Maïmouna Dièye	9551701
Kangameu	Halimatou Souaré	9912008/6622266
Diatz plus	Diarra Diatta	9912661
Bok Jom	Anna Dia	9912095
Noflaye	Oumy Guèye	9911002
Kandialang	-	-
Nazin Kar	-	-
Tégo Moya	-	-
GPT village artisanal	-	-
GPT Diaman Bourock	-	-
UNITE NEMA KADIOR	-	-
GIE WAKILI MPACK	-	-
KDS KOUBANAO	-	-
GIE Fassale	Khadidiatou Diallo	8267131/5670521
GIE Ndame Lô	Fatou Sarr	5463842/6811102
Safna Kaolack	Astou Guèye	9415306/6508996
GIE Shivet Fruit	Absa Fall / Astou Diallo	9574960/5552085

7.4 Statistiques de fruits, légumes et fruits forestiers

Statistiques de production de légumes (T) : Sources DH/MAH Compilations PAEP 2 002

Année	Carottes	Chou vert	Oignons	P. terre	Tomates	Autres	Totaux
1986	-	26 082	39 252	15 682	23 346	45 941	150 303
1987	-	24 632	18 500	13 000	31 195	28 673	116 000
1988	-	23 042	23 501	13 579	22 096	71 649	125 350
1989	-	23 180	35 095	20 369	14 911	23 155	116 710
1990	1 056	20 560	33 35	21 842	11 320	35 518	122 231
1991	7 098	28 986	38 002	19 520	17 471	30 755	141 832
1992	-	22 671	38 191	17 044	19 884	53 965	151 755
1993	2 463	26 169	48 407	9 262	18 098	48 966	146 365
1994	-	18 252	45 160	10 351	19 772	52 715	146 250
1995	2 476	14 300	49 298	11 632	33 438	34 904	146 049
1996	3 402	13 516	70 101	5 918	23 084	39 998	156 021
1997	3 507	14 053	69 3366	6 046	23 294	69 578	185 814
1998	2 355	1 7370	60 833	8 136	19 311	64 205	172 210
1999	3 064	22 582	83 364	7 746	24 244	68 580	209 580
2000	5 674	27 837	89 550	7 810	30 087	79 355	240 313

Statistiques de production fruits (T) : Sources DH/MAH

Année	Mangues	Agrumes	Bananes	Pastèques	Autres	Totaux sans pastèques
1 999	80 020	32 994	17 243	313 784	7 761	138 018
2 000	83 418	34 190	15 848	137 948	7 575	141 032
2 001	95 931	39 319	15 670	155 264	6 340	157 230

Produits forestiers (kg) Sources DEFCC/MEN

Nature du produit	2 003	2 004
Dankh (détarium macrocarpum Guill.)	48 946	12 246
Ditakh (datarium macrocarpum Harm.)	324 813	526 243
Gingembre	50 091	57 465
Gomme arabique	40 554	86 194
Gomme mbep (stercula setigera)	810 614	795 108
Huile de palme	270 229	270 123
Jujube (zizyphus mauritiana)	752 135	758 857
Koungam (nété transformé pour faire du nététo)	206 809	608 990
Madd (saba senegalensis)	1 191 182	1 391 924
Nété (parkia spp.)	123,939	159 927
Nététo (condiment fabriqué avec le nété)	628 013	551 572
Pain de singe (fruit de adonsonia digitata)	3 278 815	2 740 918
Diar (piment noir)	118 195	140 447
Solom (dalium guinéense)	58 475	215 531
Soump (date du désert, balanites aegyptiaca)	59 258	80 348
Tamarin (Tamarindus indica)	199 470	164 113
Toll (landolphia heudolotti)	140 955	219 969
Vin de palme	25 192	18 485

7. 5 Correspondance entre noms locaux des produits forestiers et noms scientifiques des essences qui les produisent

Dénomination du produit en langues nationales	Noms scientifiques de l'arbre ou de la plante
Buy (fruit du baobab le guy)	Adonsonia digitata
Dakhar (tamarin)	Tamarindus indica
Dankh	Detarium microcarpum
Ditakh	Detarium senegalensis
Dakandé (gomme arabique)	Acacia Senegal
Mbepp (gomme mbepp)	Sterculia setigera
Nété (arbre)	Parkia biblobosa
Néré (pulpe)	Parkia biblobosa
Koungam (graine)	Parkia biblobosa
Soumbala ou Nététou (condiment)	Parkia biblobosa
Leung	Vitex dononia
Maad	Saba senegalensis
Raat	Combretum glutunosum
Sidème (jujube)	Ziziphus mauritiana
Solom	Dalium guinéense
Soump (dattier du désert)	Balanites aegyptiaca
Toll	Landolphia heudelottii
Dimb	Borassus aethiopum

7.6 Quelques définitions à propos de la transformation des fruits et légumes

Jus de fruit : Produits n'ayant subi aucune dilution ni concentration, auxquels on a parfois ajouté du sucre ou de l'acide. Dans l'industrie l'expression « jus de fruit » peut désigner les produits dont la teneur en eau ne dépasse pas 70 % ; au-delà de 70 % de teneur en eau on les appelle boisson aux fruits. Pour bien marquer la différence on parle de pur jus de fruit ou bien de jus naturel de fruit

Nectars : Produits résultant d'une addition d'eau et de sucre (éventuellement d'acide) à un jus de fruit pratiquement inconsommable à l'état pur comme boisson parce que trop pulpeux et trop acide.

Sirops : Dissolution concentrée de sucre dans un jus de fruit, permettant la conservation des jus et leur consommation par addition d'eau.

Boissons aux fruits : Mélanges aqueux de jus de fruits (en proportion faible de 10 à 20%), avec des acides, du sucre et éventuellement du gaz carbonique.

Confitures. La confiture est une denrée alimentaire obtenue par cuisson de fruits ou d'autres parties de plantes appropriées avec des sucres.

Gelées : La gelée est du jus de fruits cuit avec des sucres ou une décoction de fruits ou de parties de fruits traitée de la même façon, qui prend une consistance gélifiée à température ordinaire.

Marmelades : La marmelade est un mélange de sucres et de pulpe, de purée, de jus, d'extraits aqueux ou d'écorce d'agrumes, porté à la consistance gélifiée appropriée.

Pâte de fruits : Produits de la cuisson des pulpes d'un ou de plusieurs fruits et de sucre jusqu'à atteindre une teneur de matière sèche égale ou supérieure à 75 %.

Pasteurisation : Traitement thermique à une température inférieure à 100°C qui permet de détruire les germes pathogènes. Il existe plusieurs procédés de fabrication : la pasteurisation « basse » (T° 60-65°C, 30 minutes) ; la pasteurisation « haute » (T° 82-85°C, 1 minute) et a « flash pasteurisation » (T° 92-95°C, 1 seconde)

Refroidissement immédiat après tout traitement de pasteurisation.

Stérilisation : Traitement thermique à une température supérieure à 100°C, destruction totale de la flore microbienne et de leurs spores. Il existe plusieurs procédés de fabrication : la stérilisation « basse » (T° 115°C, 10 à 20 minutes) ; la stérilisation « haute » (T° 130-140°) qq. secondes) et la stérilisation à « ultra haute » (T° 140-150°C, 2 secondes).

7. 7 Statistiques des importations de fruits et légumes en 2 004. Sources DPS

Désignations	Quantités (T)
Préparations de légumes et fruits	16 874, 441
Tomates entières/morceaux/conserves/	312, 841
Triple concentré de tomate	5 471, 181
Concentré consommation détail	479, 240
Pommes de terre conservées/préparées	5 594, 679
Pois	1 058, 444
Olives non congelées/préparées	262, 481
Maïs doux	148, 936
Confitures/gelées/marmelade/purée/pâte/agrumes/cuisson	359, 741
Autres fruits à coques préparés	23, 366
Ananas préparé/conserves avec ou sans sucre	1 138, 500
Agrumes/pommes/abricots/cerise/pêche/préparés/conserves	269, 716
Jus d'orange non congelé	31, 836
Jus d'orange non fermenté	706, 035
Jus de pamplemousse	23, 113
Jus d'agrumes	5, 081
Autre jus indéterminé	39, 209
Jus d'ananas °Brix≤20	218, 429
Autres jus d'ananas	187, 693
Jus de tomate non fermenté	1, 687
Jus de raisin °Brix≤20	3, 484
Autres jus de raisin	12, 021
Jus de pommes °Brix≤20	18, 509
Autres jus de pommes	49,857
Jus de goyave	88, 435
Jus de tamarin	1, 459
Jus de mangue non fermentée avec ou sans sucre/édulcora	223, 215
Jus de tout autre fruit	1 792, 214
Mélange de jus	2 334, 868
Sirops aromatisés ou additionnés de colorants	144, 140

7. 8 Prix moyens mensuels de fruits et légumes au détail relevés à Dakar en 2 004 Sources DPS

Produits	Unité	Pondération	MA /03	01/ 04	02/04	03/04	04/04	05/04	06/04	07/04	08/04	09/04	10/04	11/04	12/01	MA/04
Banane de belle qualité	kg	1	593	584	676	584	591	565	587	599	576	580	573	585	592	591
Mangue locale, pulpe jaune	kg	34	229	223	246	290	377	219	194	209	210	201	199	199	201	231
Orange locale, pulpe jaune	kg	14	273	170	187	221	287	283	247	246	261	254	251	251	197	238
Carotte fraîche	kg	41	459	340	289	280	271	338	349	526	570	501	676	381	501	418
Navet frais	kg	19	300	318	359	286	221	216	251	323	363	328	526	29	26	313
Chou vert frais	kg	39	279	312	268	240	280	287	249	284	314	298	414	362	427	311
Salade locale, feuilles fraîches	kg	4	284	365	277	234	222	306	294	442	488	429	578	507	509	388
Tomate fraîche entière	kg	35	214	265	234	211	217	231	222	266	250	172	146	224	222	222
Gombo frais	kg	9	694	934	773	879	791	717	578	597	600	495	403	612	955	694
Oignon local	kg	26	248	282	269	269	252	250	229	266	283	300	293	229	231	263
Oignons d'origine importée	kg	32	335	389	376	381	379	386	366	377	436	331	323	295	317	363
Pomme de terre fraîche	kg	53	295	347	309	304	316	325	330	354	371	319	302	308	294	323
Manioc frais de bonne qualité	kg	19	271	217	206	219	196	210	200	228	232	224	220	238	245	220
Gros piment frais	kg	53	883	1691	1487	1304	1366	1205	1223	1258	1673	2153	1850	2042	2129	1615
Tamarin	kg	12	646	991	692	540	487	478	480	476	470	429	462	529	714	562
Gombo sec	kg	3	1090	1177	1112	1047	1096	1183	1116	955	1162	1076	930	999	984	1070

7. 9 Compte rendu de l'atelier de restitution de l'étude aux partenaires

Le jeudi treize avril de l'an deux mille six s'est tenu dans les locaux de la direction générale de l'APROSI l'atelier de restitution de l'étude titrée « Etat des lieux de la filière des fruits et légumes au Sénégal ». Cet atelier a réuni autour des responsables des deux projets une nombreuse assistance constituée essentiellement d'opérateurs membres de la corporation des transformateurs des fruits et légumes.

Après la présentation de l'ordre du jour par Abdoulaye Tandia coordinateur de Info-conseil et les mots de bienvenue de Henri Bérubé, conseiller principal du PAOA, la parole fut donnée à Ibrahima Sow, consultant, chargé de l'étude, pour l'exposé en français et en wolof des résultats. Successivement, il s'étendra sur les différentes parties du rapport, des raisons et objectifs de l'étude aux conclusions et recommandations, en passant par les observations et analyses des différents résultats de la recherche documentaire et de la collecte des données au niveau des entreprises et dans le marché. Durant tout l'exposé, seront mis en parallèle, dans toutes les considérations, les produits frais et transformés même si ces deniers occuperont la plus part des développements à travers les principaux points suivants:

- L'importance de la filière dans l'économie du pays, avec les volumes de production et de commercialisation, la masse d'acteurs et d'opérateurs impliqués, l'impact sur le PIB et sur revenus des populations
- L'offre, caractérisée par la diversité des produits, des origines, des opérateurs, des circuits de distribution et des prix
- La multitude d'entreprises, surtout de type artisanal et semi – industriel, contrôlées en bonne partie par des femmes à travers les groupements et associations, et confrontées aux problèmes majeurs des approvisionnements en matières premières et en emballages
- la demande, satisfaite par les origines locales et par les produits d'importation selon une segmentation du marché même si par ailleurs la consommation par habitant reste très loin de la moyenne mondiale
- L'environnement, considéré comme favorable pour les entreprises avec les politiques de l'Etat définies en la matière et la présence de structures d'accompagnement à différents niveaux, en dépit des difficultés dans leur développement et la recherche de débouchés
- Le manque de concertation réelle et thématique entre les nombreux intervenants, opérateurs et acteurs d'appui et la nécessité de la création d'un cadre d'échanges entre les différents acteurs de toute la filière.

Après l'exposé du consultant, suivit une séance d'échanges pendant laquelle une quinzaine d'intervenants prirent la parole pour apporter des contributions ou poser des questions. Toutes les interventions notées sont revenues sur les thèmes récurrents que sont:

- La mise en place d'un cadre de concertation : Galaye Seck, Mamadou Ndiaye, Hermione Houndebasso et Waly Ndiaye ont montré un intérêt tout particulier pour la mise en place d'un tel cadre. Il a été rappelé que des initiatives ont été prises dans le passé ayant abouti à la création d'un cadre de concertation tombé dans la désuétude faute de suivi.

Mr Sow fera observer que dans son entendement le cadre de concertation doit être l'affaire des principaux opérateurs de la filière selon leur corporation. Ce cadre doit évoluer dans un espace informel où tous les autres acteurs (administration, organismes

d'appui, ONG, partenaires diverses) participent à titre d'invités ; de plus, la décision de convoquer et de tenir des rencontres peut venir de n'importe quel groupe professionnel et le leadership de cet espace revient forcément à la corporation la plus dynamique. Il faut éviter toute tendance à la formalisation, synonyme de lourdeur administrative et de léthargie. Néanmoins, il est nécessaire d'admettre le rôle de l'administration représentée et concernée par le thème débattu comme modérateur, facilitant le dialogue et veillant au respect des lois et règlements en vigueur dans le pays.

- Limites de l'étude avec certaines questions non prises en compte ou des recommandations jugées peu précises : tandis que Déniison Christie s'interroge sur le pourquoi de l'absence de données plus approfondies et d'analyses sur le genre et la place des femmes dans les organisations, Tidjane Ly pense que les recommandations pour une meilleure exploitation, gagneraient à être plus pointues.

Le consultant note que la question du genre n'a pas été prise en compte de manière ciblée dans les résultats de l'étude et n'a pas donc fait l'objet de traitement particulier. Néanmoins, l'étude fait apparaître que pratiquement toutes les unités de transformation appartiennent et/ou sont gérées par des femmes qui dirigent également des organisations à l'image de TRANSFRULEG, AFR, AAPAS, etc. Le secteur de la transformation reste dominé par les femmes comme l'a été celui de la production maraîchère pendant les premières années de son expansion à l'intérieur du pays avec les groupements de promotion féminins (GPF).

Pour ce qui est de l'approfondissement de certaines questions, Henry Bérubé note que l'objectif de cette étude consistait à faire un état des lieux de la filière et que d'autres études sont prévues pour affiner certaines questions, notamment par rapport au marché.

- Les approvisionnements : Galaye Seck se pose la question de l'opportunité des transformateurs à s'impliquer dans la production des matières premières, comme souhaité dans les recommandations, et pense que chacun doit rester à sa place.

Pour Mr Sow, il s'agit de trouver les moyens de sécuriser les approvisionnements par soit des contrats de production, soit des actions d'encouragement pour de meilleures pratiques de cueillette etc. Il est peu réaliste, voire risquer, de vouloir bâtir une stratégie de création et développement d'entreprise, avec tous les investissements requis, en comptant uniquement sur des approvisionnements de matières premières sur lesquelles on n'a aucune influence.

- Les appuis apportés par les deux projets : Maïmouna Kâ, Fatou Cissokho, Mariama Diouf, Mame Khary Diop ont soulevé les problèmes liés à l'appui apporté par les deux projets, aux besoins de renforcement des capacités des formatrices, l'obtention des fonds de roulement et des subventions etc.

Le consultant insiste sur la nécessité de bien revoir les programmes de formation pour mieux les adapter aux besoins réels des opérateurs et des opératrices. Souvent les formations demandées par les promoteurs, et qui sont parfois suscitées par les organismes d'appui à travers leur programme, ne sont pas toujours exploitées à bon escient. Pour le consultant, une subvention pour l'acquisition de matériel est plus compréhensible et fondée que pour constituer un fonds de roulement ; en effet, l'activité de transformation étant jugée rentable et des produits financiers adaptés existants et disponibles, les promoteurs doivent recourir à l'emprunt pour ce besoin.

Henri Bérubé et Abdoulaye Tandia affirment de leur côté que les projets ont leurs cibles et suivent des procédures bien définies qui ne peuvent être transgressées allègrement ;

les demandes répondant aux critères de sélection font toujours l'objet d'intervention, si toutes les conditions requises sont réunies, même si leur traitement est parfois long.

Des contributions ont aussi été relevées : - Massamba Faye sur l'appui apporté par le PAOA pour l'acquisition d'équipements adaptés pour les unités sous – équipées ; - Moussa Souané qui demande que l'accent soit mis sur la production primaire, par des programmes à la production ; - Mamadou Syll Kébé sur l'appui de l'état et qui souhaite l'implication de la recherche dans l'amélioration des arbres forestiers dont certaines espèces sont menacées de disparition ; - Moussa Tall dont la structure, PA / CEAS s'active dans la biotechnologie ; – Babacar Samb, qui offre l'espace de promotion avec le SIAGRO, manifestation idéale pour faire connaître produits et entreprises.

Par la suite les responsables des deux projets reviendront pour remercier les participants et réaffirmer toute leur disponibilité à l'ensemble des acteurs et opérateurs de la filière, avant de déclarer clos l'atelier.

Liste des participants à l'atelier pages suivantes

n° d'ordre	Noms et prénoms	Structures	Tel.	Courriel
1	Oulimata Guiro Ndiaye	Synergie Femme	544 67 16 / 635 98 64	Synergiesfemmes1@yahoo.fr
2	Dénisson Chistie	CNVAF	445 14 25	famachristie@gmail.com
3	Awa Dione	CNVAF	427 11051	awadione11@yahoo.fr
4	Moussa Tall	PA/CEAS	952 03 52	ceas@sentoo.sn
5	Dame Diop	PA/CEAS	952 03 52	ceas@sentoo.sn
6	Dieumbe Ndoye	GIE Ndamly	827 06 87 / 482 61 41	-
7	Fatou Meïssa Dia	Les Soeurs Jumelles	836 14 95 / 666 32 94	fatmeïssa@yahoo.fr
8	Aliou Lô	GIE Ndamé Lô	546 38 42	cedo4a@hotmail.com
9	Aminata Diané Dièye	GIE Diarigne Sa Rew	836 70 22	diarigneasrew@yahoo.fr
10	Yaye Ndoumbé Sall	GIE Maa challa	584 20 78	-
11	Laïty Faye Anne	GIE Fassale Keur moussa	515 00 46	-
12	Saphiétou Diagne	GIE Bokk Xalaat	451 07 57	bokkxalaat@yahoo.fr
13	Mame Khary Diop	GIE Meñeef Production	649 24 94	meneefpro@hotmail.com
14	Mariama Diallo	Agro Primeur	642 26 20	agro.primeur@hotmail.com
15	Thérèse Fatéma Mendy	GIE La Colombe	834 07 35	gielacolombe@hotmail.com
16	Fatoumata Diop	GIE Oumou Muntaga tall	855 27 92 / 553 95 42	omou.mountaga.tall@yahoo.fr
17	Fatou Matelle Cissokho	GIE SAFNA Azur	650 89 96	-
18	Mamadou Ndiaye	ENFIPAL	657 71 77	mnsb@yahoo.fr
19	Bintou Bodian	GIE AFBAR	642 85 74	-
20	Djisétou Camara	GIE AFROVAL	578 04 40	-

21	Fatou Seck Ngom Sall	GIE Le forestier	659 67 87	fatouseck33@hotmail.com
22	Ibrahima Cissé	EIC	515 34 99	ibracisse1911@yahoo.fr
23	Ndèye Fatou Ndao	GIE Takku Liggeey Mboro	537 71 26	-
24	Birmou Wathe	GIE Takku Liggeey Mboro	692 59 58	-
25	Sokhna Ndiaye	GIE ASFED	836 54 96	-
26	Babacar Samb	SENCOMANE	639 38 75	sencomane@sentoo.sn
27	Rokhaya Ndoye	CARCHEN Thiès	667 25 22	rokhayandoye@hotmail.com
28	Guélaye Dieng	Local Promo	630 59 27	-
29	Mamadou Syll Kébé	Direction Industrie/MIA	630 15 19	syllkebe@yahoo.fr
30	Ibrahima Guèye	SAFNA Plus GRD Yoff	557 66 42	safnaplus@yahoo.fr
31	Fatou Diaw	SAFNA Plus GRD Yoff	541 06 00	safnaplus@yahoo.fr
32	Hermione Houndebasso	ACASEN	825 03 03	acasen@sentoo.sn
34	Aminata Dia	ANOD Consulting	864 79 78	anod@sentoo.sn
35	Aïssatou Diagne Dème	Free Work Service/TCL	821 18 67 / 639 52 81	kumba@sentoo.sn
36	Absa Ngoné Fall	SHIVET Fruit	555 20 85 / 957 49 60	shivetfruit@hotmail.com
37	Oumar Talla Camara	Cabinet EXPLORS	554 25 93	bjs100dakar@hotmail.com
38	Yaye Mbaye Niasse	Mën Gan	823 45 63	-
39	Khassé Diawara	BAGROLIM	651 06 09	diawarapape@yahoo.fr
40	Ndèye Fatou Sarr	Unité Foundiougne	946 32 16	-
41	Ibrahima Sow	Consultant	877 05 15	ibrahimapaep@yahoo.fr
42	Abdoulaye Tandia	InfoConseil	827 20 25	coordinateur@infoconeil.sn
43	Fatoumata Niagna Bâ	SAFNA III Kaolack	616 67 74	fatoumataniagne@yahoo.fr

44	Moussa Souané	COAID Industrie	995 14 40 / 652 57 62	coaid.industrie@yahoo.fr
45	Mariama Diouf	TRANFRULEG	827 39 75	mariadisfr@yahoo.fr
46	Famara Kaling	Complexe le Taïf	835 42 86	-
47	Massamba Faye	PAOA	824 15 65	paoa3@sentoo.sn
48	Maïmuna Kâ	Prestataire InfoConseil	695 24 33	maikasow@yahoo.fr
49	Cheikh Tidiane Ly	DEF/MPNEEFMF	860 26 03	-
50	Aïda Diop	-	619 59 39	-
51	Anta Gadiaga	-	878 63 78	-
52	Khady Lèye	UAFEK Kandella Kébémer	969 15 36 / 527 18 47	uafek@yahoo.fr
53	Bara Ngom	AUFEK Kandella Kébémer	969 15 36 / 525 54 16	uafek@yahoo.fr
54	Massamba Diop	Consultant M.A.S	644 69 25	mas_diop@yahoo.fr
55	Henri Bérubé	PAOP	824 15 65	paoa1@sentoo.sn