

BOULANGER TRADITIONNEL A MBOUROUKOU UN EXEMPLE DE PROMOTION ECONOMIQUE ET SOCIALE

La boulangerie traditionnelle constitue un moyen de promotion économique et sociale en milieu rural. Le cas de Boubacar KEITA en est une illustration parfaite. De 2000 à 2011 son chiffre d'affaire mensuel est passé de 300 000 à 2 400 000 francs CFA. Avec les appuis reçus du PROMER, il est devenu une Micro et Petite Entreprise Rurale leader et a développé une réelle expertise de formateur endogène.



L'activité de boulangerie traditionnelle se développe de manière considérable dans les zones rurales sénégalaises. Le PROMER, après avoir pris la pleine mesure de la situation a déployé des appuis conséquents visant le renforcement des capacités des populations cibles résidant dans ses zones d'intervention. L'impact, très tôt ressenti, s'est traduit par l'émergence et la consolidation de micros entrepreneurs boulangers qui ont considérablement amélioré leurs conditions d'existence et sont arrivés à vivre correctement de leurs activités.

C'est le cas de Boubacar KEITA, installé dans le village de Mbouroukou situé à 15 km, à l'Ouest de Tambacounda. Le micro entrepreneur habitant de la communauté rurale de Ndogo Boubacar, zone d'intervention n° 2 du PROMER est issu du portefeuille des micros entrepreneurs de la phase 1 du projet. La population directement ciblée par l'activité est la communauté de Ndogo Babacar de 6.000 habitants et dans la commune de Tambacounda, plus particulièrement les localités

de Saré Saloum, Soto, Saré Sidy , Saré Diaméry, Saré Moussa et Tambacounda où il dispose d'un point de vente.

En 2000, face au chômage qui frappe les jeunes de son village, Boubacar âgé de 26 ans décida d'abandonner l'activité illicite du commerce de marchandises frauduleuses qui lui causait en réalité beaucoup de tracas. Il se lança alors dans la boulangerie traditionnelle. D'emblée, l'objectif du projet a été de répondre à la demande croissante en pain traditionnel « tapa lapa » du village, des populations rurales voisines et de la commune de Tambacounda.

Sa rencontre avec le PROMER en 2000 a constitué un tournant décisif dans la mise en œuvre de son entreprise. Le Projet dont l'objectif majeur est de lutter contre la pauvreté, a opté de favoriser la création de richesses et des emplois correctement rémunérés en appuyant entre autres la filière boulangerie traditionnelle. C'était aussi une contribution à la politique visant la

valorisation de la production agricole à travers l'incorporation des céréales locales dans la fabrication du pain. Il est toutefois nécessaire de noter qu'au-delà de la création de richesses et d'emplois, c'est surtout l'amélioration du régime alimentaire des populations rurales dont il était question.

Ce document décrit l'itinéraire de Boubacar en le montrant comme un boulanger très entreprenant et ambitieux qui a su profiter des opportunités offertes par le PROMER. Dans un premier temps, il décrit l'évolution de l'activité en mettant en exergue le renforcement des capacités dont a bénéficié le boulanger, ensuite une analyse des raisons de sa réussite sera faite pour terminer par les projections pour l'avenir.

Tout le long du document, l'accent sera mis sur les aspects liés à l'augmentation de sa production et de ses revenus. Enfin, l'amélioration de son cadre de vie qui en a résulté et la réalisation de son développement personnel seront passées en revue.

Développement de l'activité de Boubacar KEITA grâce aux appuis du PROMER et des ses partenaires

Le PROMER dont le but est de lutter contre la pauvreté par la création et/ou la consolidation des miros et petites entreprises met en œuvre un programme de renforcement des capacités qui s'articule autour des appuis non financiers et des appuis financiers. La mise en œuvre de l'activité par la réalisation des appuis non financiers, le projet a, dans le cadre du faire faire, identifié et recruté des prestataires de services qui ont assuré les appuis préalables, l'élaboration de plans d'affaire et le suivi accompagnement des activités.

Il faut rappeler que ces prestataires de services non financiers ont pris le relais des Conseillers en entreprises de la phase I (initialement nommés animateurs économiques polyvalents). Pour ce qui concerne les appuis financiers, le projet s'appuie sur des Systèmes Financiers Décentralisés partenaires qui permettaient aux bénéficiaires d'ouvrir des comptes, de mobiliser l'épargne et de d'accéder aux financements... Ces deux groupes constituent **les partenaires techniques et financiers**.

Dans le cadre des appuis apportés à Boubacar, le rôle joué par **les services déconcentrés et techniques de l'Etat** a été primordial. Il s'agit entre autres de l'Institut de Technologie alimentaire (formation en technique de panification avec incorporation de céréales locales, en hygiène et qualité, mise à la disposition d'une farine spécifique à la boulangerie traditionnelle à la MER) ; du CERER (construction du four amélioré) et du Service des Eaux et Forêts (pour le suivi pour la protection de l'environnement); les grands moulins pour la mise en place d'une centrale d'achat et l'accès aux matières premières.

La réussite de l'activité de Boubacar a été possible grâce à la synergie développée entre le PROMER, ses partenaires techniques et financiers et les services déconcentrés de l'Etat. Chaque acteur de ce trio ayant joué sa partition au maximum.

Dans une première étape, le projet a engagé une campagne d'information et de sensibilisation qui lui a permis de toucher les porteurs d'initiatives et les entrepreneurs qui aspiraient aux appuis prévus. Pour ce faire, le Projet s'est fortement appuyé sur les prestataires de services, les émissions radio, le ciblage direct etc.... Cette période a été marquée par une réaction massive des populations cibles qui voyaient déjà à travers l'entrepreneuriat, une perspective de sortir de la pauvreté.

L'accent est particulièrement mis sur les modalités d'accès aux appuis du projet et les avantages certains qu'ils engendraient a été le déclic qui a guidé Boubacar KEITA. Ainsi, l'avis favorable accordé à sa requête d'appui va sceller un long partenariat (de 2000 à nos jours) entre lui et le PROMER. Le projet, avec ses prestataires de services non financiers (PSNF), l'a appuyé à concevoir son activité de manière plus claire avec des objectifs de développement et des éléments d'appréciation fondés sur une étude de marché réaliste.

Le plan d'affaire qui sert de tableau de bord à Boubacar et au projet a facilité d'identifier les besoins et réaliser les appuis. Il s'agissait de la gestion comptable dispensée en référence des modules GERME (Gérer Mieux son Entreprise), des formations techniques et des visites d'échange. Il s'en est suivi une profonde mutation de son activité et l'ancrage à une logique de développement et de rentabilité

En plus, ces renforcements dont il a bénéficiés lui ont ouvert de nouvelles perspectives. Des formations techniques en pâtisserie (en 2001), en hygiène et qualité (en 2002) ; en techniques de panification en incorporation des céréales locales dans la fabrication du pain (2004 et 2008) l'ont poussé naturellement vers une augmentation et une diversification de sa production. En effet de quatre vingt (80) baguettes de pains par jour en 2000, Boubacar arrive en 2011 à produire trois mille deux cent (3200) par jour. Et la production de pâtisserie (pain au lait cakes) était de 0 en 2000 et 200 en 2011.

L'existence d'un marché local et l'engouement des populations des périphéries des zones urbaines pour le pain traditionnel (que les boulangeries modernes ne parvenaient pas à satisfaire), ont vite guidé Boubacar. Fortement imprégné de la culture entrepreneuriale, il entama son activité avec des installations sommaires.

Il faut par ailleurs souligner qu'au-delà de la productivité et de l'amélioration de la qualité du pain, l'aménagement du nouveau four a permis une économie substantielle du bois de chauffe. En effet, une diminution de près de 25% est notée. C'est là une intégration de la politique de préservation de l'environnement prônée par les bailleurs (le gouvernement du Sénégal et le Fond international pour le Développement Agricole (FIDA) à l'entrepreneur rural.

Ces aménagements et acquisitions ont été possibles grâce à un accès facilité aux services financiers. En effet, dès l'amorce des appuis du projet, une mise en relation a été réalisée entre le Boulanger et des Institutions Financières. Ce sont notamment des Systèmes Financiers Décentralisés constitués en réseau qui ont installés des guichets locaux.

Le Crédit Mutuel du Sénégal « CMS », L'Alliance par le Crédit et l'Épargne pour la Production « ACEP » et l'Union des Institutions Mutualistes Communautaires d'Épargne et de Crédit « UIMCEC » ont été tour à tour, les domiciles financiers de Boubacar depuis la première phase du projet. Les différentes adhésions dans ces Institutions lui ont permis d'accéder quasiment en permanence aux financements.

De 2000 à 2009, le cumul de financements octroyés par ces Institutions à Boubacar est de cinq (05) dossiers accordés pour un montant total de 2.500.000 francs CFA. Au delà des équipements, ces prêts lui ont permis de faire face à ses besoins en fonds de roulement qui sont récurrents pour la boulangerie. Depuis 2010, la boulangerie de Boubacar fonctionne sur fonds propres. La construction du bâtiment abritant la boulangerie a été autofinancée par le micro entrepreneur pour un montant de 600 000 Francs CFA.

Au-delà du renforcement des capacités, la volonté et l'esprit d'entreprise sont aussi à la base de la réussite de Boubacar KEITA.

Le renforcement de ses capacités, réalisé selon les besoins exprimés dans un plan d'affaire élaboré grâce aux PSNF, sert de tableau de bord à l'entrepreneur et au projet. La gestion comptable dispensée en référence des modules GERME (Gérer Mieux son Entreprise), les formations techniques et les visites d'échange ont favorisé la mutation de son activité et l'ont inscrit dans une logique de rentabilité.

Un rôle important dans la création d'emploi pour les jeunes.

La régularité de sa production, l'approvisionnement correct du marché et la satisfaction de sa clientèle lui ont valu une reconnaissance de ses pairs et une notoriété au niveau de la population locale. Les gens voient



Le four avant les aménagements



le four amélioré de Boubacar

en lui l'exemple de la réussite professionnelle et sociale et lui confie l'apprentissage de leurs enfants. Grâce à sa réussite, le métier de boulanger a gagné en respectabilité. La garantie des revenus réguliers en a fait un créneau porteur aux yeux des villageois.

Le rôle joué par Boubacar KEITA dans la lutte contre le chômage des jeunes de la localité est donc indéniable. Depuis la mise en place de sa boulangerie, près de vingt (20) jeunes ont appris le métier grâce à lui. Ils se sont mis à leur compte après leur apprentissage achevé. Une fois installés, ces derniers ont accueilli des jeunes qui auront un cursus similaire. Ainsi, l'activité de Boubacar a permis de créer vingt (20). Entreprises et la création et près de quatre vingt quatre (104) emplois indirects dans la communauté Rurale.

Le témoignage du chef de village à cet effet est tout à fait éloquent :

« Boubacar a inculqué un esprit de travailleur à nos enfants. Ces derniers ne s'adonnent plus à la fraude et ne sont plus oisifs. En ce moment, beaucoup d'entre eux parviennent à subvenir à leurs besoins et c'est une chose merveilleuse »

L'apprentissage des jeunes à la boulangerie traditionnelle, les différentes formations et l'expérience accumulée tout le long de ces années ont développé chez Boubacar des capacités techniques indéniables. Naturellement porté vers la formation des jeunes, Boubacar profite de la nouvelle vision du Projet d'encourager l'émergence des formateurs endogène pour fournir ses armes et se positionner.

Ainsi, depuis 2009, il soumissionne et gagne des marchés du PROMER et de d'autres projets. Ainsi, il exécute trois (03) sessions de formation pour le compte du PROMER et deux (02) de l'Organisation Non Gouvernementale (Groupe d'Action pour un Développement Endogène Global). Ces deux activités lui ont rapporté près de cinq millions (05) de francs CFA.

Amélioration du cadre de vie et des conditions sociales

L'augmentation de ses revenus et le changement de mentalité ont eu un impact positif sur sa vie sociale. Cela se traduit par un accès de plus en plus marqué à des soins de santé pour sa femme, ses enfants et lui-même. L'éducation de ses enfants n'est pas en reste, car ses deux enfants fréquentent l'école à Tambacounda. La ration alimentaire jadis basée sur la consommation des produits de céréales tirés des récoltes devient de plus en plus varié.

Le point le plus marquant est le changement de son habitat avec la construction d'un appartement et la protection de son four avec un local. Les deux bâtiments sont construits en dur.

Le développement personnel, la structuration et la professionnalisation de la filière

Conscient des difficultés rencontrées dans le secteur de la boulangerie traditionnelle, Boubacar a compris l'intérêt de l'association pour mutualiser les efforts. Alphabétisé en pulaar, Boubacar KEITA s'imprègne des mouvements de masse et comprend alors que la corporation des Boulangers a besoin de s'organiser pour participer au dialogue des politiques pour une prise en compte de leurs intérêts par l'Etat. En effet, la législation restrictive en matière de production et de vente du pain traditionnel constitue une réelle contrainte car limitant leur rayon de vente. Il leur est interdit de vendre du pain traditionnel dans les milieux urbains. Alphabétisé en pulaar, Boubacar KEITA est à l'origine de la création du GIE des boulangers en décembre 2004.

Celui-ci a évolué sur le plan institutionnel pour devenir une Organisation Professionnelle dont il est le Président en 2007. Cette Organisation est partenaire du PROMER qui lui a apporté des appuis institutionnels et un appui conseil notamment pour un accès durable au financement.

L'organisation a permis de régler les problèmes liés à l'approvisionnement ; à la formation des jeunes boulangers, à la facilitation au crédit par la mise en place du Groupe de caution solidaire pour l'accès au financement. Ainsi, quarante huit (48) boulangers ont accès au deuxième cycle de financement. L'enveloppe globale est de vingt six millions (26) de francs CFA. L'organisation c'est aussi et surtout à la défense de la corporation pour un meilleur positionnement et une reconnaissance totale. C'est dans ce sens que s'inscrit la tenue du Techno forum les 04 et 05 juin 2010 à Kaolack (centre du Sénégal) sur la boulangerie traditionnelle a été initié par le PROMER-II de concert avec l'OP Boulangerie de Tambacounda et les autres partenaires. L'objectif était de positionner la boulangerie traditionnelle améliorée, de faire son plaidoyer, d'échanger sur les différents processus de fabrication de pain et les technologies de fours et de capitaliser sur l'expérience du projet dans ce domaine.

Engagé dans la lutte pour la reconnaissance et l'émergence de la boulangerie rurale, Boubacar et ses pairs participent aux rencontres statutaires du sort des ruraux telles que le forum sur l'entreprenariat rural des jeunes ; la lettre de politique sectorielle de la micro et petite entreprises. Toutes ces actions commencent à porter leurs fruits. Comme avancées significatives on peut inscrire le lobby et le plaidoyer avec la forte médiatisation du techno forum sur les médias nationaux ; la prise en compte de la MPER rurale dans la lettre de politique PME : l'introduction d'une demande reconnaissance auprès du Gouverneur de la région de Tambacounda etc. En outre, Boubacar a également contribué à l'information et la sensibilisation des jeunes sur l'activité (émissions radio ; réunion villageoise ;

caravane, formations ; foras), la filière ; la sécurisation par la protection de l'environnement ; l'introduction de fours améliorés ; l'importance de l'hygiène ; la qualité ; la formalisation).

Les principaux résultats enregistrés sont : l'acquisition d'un four amélioré, des tables de pétrissage, des équipements intervenant dans la production du pain (pelles, bassines, pétrin, pots, bassines en plastique, moules pour cakes, 2 tables carrelées pour la préparation du pain, des bidon de 30 l et de 20 l), 3 bicyclettes et une motocyclette ; La formation de plus de 20 apprentis qui se sont installés à leur propre compte ; la production du pain Tapa Lapa, la pâtisserie, du pain riche avec céréales ; l'achat de deux terrains à Tambacounda dont l'un est en chantier, de bovins pour se lancer dans l'élevage et l'ouverture comptes Bancaires au CMS, à l'ACEP et à l'UIMCEC.

Ayant été formé dans le techniques d'incorporation de céréales locales (mil, maïs, niébé) dans la farine de blé, dans la diversification des produits du pain, ayant bénéficié de formation en gestion, pacte, germe, alphabétisation, ayant été sensibilisé et formé sur le respect des normes d'hygiène et de qualité, sur la réglementation commerciale concernant la boulangerie au Sénégal, il ambitionne le marché urbain de Tambacounda.

Aujourd'hui, incontournable dans le système, Boubacar est devenu une Micro entreprise de référence et maître formateur en boulangerie traditionnelle dans la zone d'intervention du projet grâce à l'appui du PROMER II ; il gagne beaucoup de marchés. Il vise, à présent, les marchés de Bouroukhou et villages environnants

*Produits de Boubacar,
Photos Centre D'Information de Documentation et de Démonstration (CIDD) du PROMER*



de Tambacounda. Il a bénéficié d'une opération pilote en 2011 (Four à Gaz) pour renforcer son activité et assurer sa fonction de plateforme de service pour les nouvelles créations dans le secteur.

Selon Boubacar « *L'association est un pilier très important pour la défense des intérêts de toute corporation pour la reconnaissance et le positionnement* »

Boubacar affirme avoir appris que la gestion financière et la gestion de l'approvisionnement sont « les deux grandes portes d'entrée » pour entreprendre dans son métier ; ensuite, les techniques d'utilisation des intrants (farine, bois, sucre...) et de fabrication d'un four amélioré. Enfin, il a appris, grâce aux formations (gestion comptable, alphabétisation, marketing, germe, Pacte etc.)..., au voyage d'échanges au Maroc, et aux visites d'échanges dans la zone d'intervention du projet, l'importance de la qualité et de l'hygiène.

Le développement de l'activité a mobilisé des ressources matérielles et financières 2.500.000 FCFA. réparties entre les acquisitions d'équipements, l'aménagement du four, l'approvisionnement en matières premières etc.

Toutefois, l'expérience a permis de montrer que :

L'expérience de Boubacar est riche d'enseignements. Elle a fini de démontrer que la boulangerie traditionnelle est un moyen de

promotion économique et sociale en milieu rural. Mais son développement nécessite un renforcement des capacités et un professionnalisme du secteur. En effet, l'acquisition d'un équipement adéquat et le renforcement des compétences techniques sont des préalables aux exigences de qualité et d'hygiène.

Mais malgré ces acquis, l'enjeu qui se dresse à l'activité de boulangerie traditionnel reste entier. En effet, la restriction de la législation par rapport à la gestion de l'environnement et à l'accès aux marchés urbains nécessite une introduction des technologies appropriées pour la diminution de consommation de bois de chauffe et l'organisation des acteurs de la filière pour participer aux dialogues des politiques. L'objectif étant d'accéder à certaines instances de décisions pour s'informer, se faire connaître et constituer un groupe pouvant défendre ses intérêts.

En effet, Boubacar compte également sur l'appui du PROMER pour élargir sa base de travail, acquérir d'autres moyens de déplacements pour couvrir la demande; installer des fours secondaires dans quatre villages environnants, promouvoir l'économie d'énergie et la protection de l'environnement par la mise en place des fours solaires et à gaz, obtenir l'autorisation de vente des produits ruraux, comme le pain, en ville. Il est convaincu qu'avec la connaissance qu'il a acquise pour entreprendre et réussir, il « peut puiser dans ses réserves propres et avancer seul même sans appui extérieur ».

Ameth Hady Seydi,

email : ameth_hady@hotmail.com

Hawa Sow BOUSSO, responsable du CIDD et point Focal gestion des savoirs du PROMER

email : hawasowbousso@yahoo.fr, hawasow.bousso@promer-sn.org

SOURCES :

- FIDA, PROMER I, « Rapport de pré-évaluation, volume II : documents de travail ». Rapport n° 1769-SN. Avril 2005.
- FIDA, PROMER I, « Rapport d'évaluation d'intermédiaire », décembre 2004.- Rapport n° 1565-SN
- PROMER I, « Rapport d'Achèvement final du PROMER I ». Mai 2005, 65 p.
- PROMER I,- Rapport diagnostic de Boubacar KEITA – 2000.-
- PROMER I, « Banque d'images du PROMER I et II ».

www.ifad.org

www.Fidafrique.net

www.promer-sn.org

Guide méthodologique – Capitalisation des Expériences des Projets et Programmes de Développement, 84 pages, 2010