

COMITE PERMANENT INTERETATS DE LUTTE
CONTRE LA SECHERESSE DANS LE SAHEL (CILSS)

SECRETARIAT EXECUTIF

DIRECTION DES PROJETS ET PROGRAMMES

COMPTE RENDU SUR LA PRISE DE CONTACT
AVEC LES DIFFERENTS PARTENAIRES DE
PROCELOS AU BURKINA FASO

MAI 1990

J.P. OUEDRAOGO
Consultant Animateur
PROCELOS

*Annexé
"Procelos"*

COMITE PERMANENT INTERETATS DE LUTTE
CONTRE LA SECHERESSE DANS LE SAHEL (CILSS)

SECRETARIAT EXECUTIF

DIRECTION DES PROJETS ET PROGRAMMES

COMPTE RENDU SUR LA PRISE DE CONTACT
AVEC LES DIFFERENTS PARTENAIRES DE
PROCELOS AU BURKINA FASO

MAI 1990

J.P. OUEDRAOGO
Consultant Animateur
PROCELOS

La Promotion des Céréales Locales au Burkina s'est surtout menée jusqu'à ces derniers mois à un stade artisanal. A savoir le travail à façon dans des petites unités comprenant un broyeur à meule actionnée par un moteur diesel avec refroidissement à eau. Il existe en plus en milieu urbain quelques unités possédant en plus du moulin, une décortiqueuse.

Le rapport élaboré à la suite de la mission que nous avons effectuée dans la zone ouest du pays (Bobo Dioulasso, Banfora) constitue une partie du présent compte rendu ; nous ne reprendrons donc pas les chapitres concernant la transformation industrielle (GMB), la transformation du riz, le projet d'unité semi industrielle de transformation (SOFITEX) etc...

Cependant tous ces aspects seront pris en compte dans la conclusion générale.

Nous nous intéresserons plus particulièrement dans ce document à la transformation artisanale de mil, maïs, sorgho. Le lancement prochain de l'opération 1000 moulins vient encore renforcer la prépondérance de ce type de valorisation des céréales locales au Burkina.

Puis nous examinerons la transformation de 2° degré à travers quelques expériences menées par des opérateurs économiques, des associations ou des ONG.

La création prochaine de l'Institut de Technologie Alimentaire et de Nutrition nous semble un événement de 1ère importance pour la promotion des céréales locales au Burkina. Enfin nous évoquerons la mise en place du réseau et du relais PROCELOS au Burkina. Ces différents éléments s'articuleront comme suit :

- I - La Transformation artisanale
- II - La Transformation secondaire
- III - Les Laboratoires
- IV - Réseau et Relais PROCELOS
- V - Conclusion Générale.

.../...

I. - La Transformation artisanale

La transformation s'est toujours effectuée et s'effectue encore largement au niveau domestique = la femme décortique son mil ou son maïs au mortier et réalise la mouture à partir de meules en pierres actionnées à la main.

La transformation artisanale, avec l'introduction du moulin, vise au Burkina à alléger cette énorme tâche qui pèse sur les seules épaules des femmes et permettre à celles-ci de gagner du temps qu'elles pourraient consacrer à des activités lucratives de nature à augmenter leur revenu.

De nombreuses structures = FEER, BIT, agences d'aide, PAM, FAO, Associations Féminines, Six "S" et autres ONG ont initié ou financé des projets de diffusion de moulins villageois répondant à cet objectif. En outre certains projets (tel celui mené par les Six "S") ont même insisté sur la notion de rentabilité de l'opération de transformation des céréales locales. Cette notion a été symbolisée par l'institution de moulin "mère", moulin "fille", moulin "petite fille" etc....

Le groupement féminin qui obtient un moulin considère celui-ci comme le moulin "mère" et sait que son exploitation doit générer non seulement les revenus devant permettre de faire face aux charges dues au fonctionnement mais également le surplus nécessaire pour constituer l'amortissement et la provision pour l'achat d'un moulin qui sera livré à un autre groupement féminin et deviendra ainsi le moulin "fille" pour les femmes qui l'ont fourni et le moulin "mère" pour celles qui le reçoivent. Puis le cycle recommence et le moulin "fille" permettra l'acquisition d'un moulin "petite fille" qui sera livré à un autre groupement féminin. Cette technique "d'essainage" permet aussi de renforcer la solidarité entre groupements féminins et de les responsabiliser.

Il devient ainsi plus aisé de sensibiliser les membres de tels groupements sur la notion de rentabilité, de prix de revient, de maintenance du matériel, de suivi de la gestion etc... c'est-à-dire tous ces éléments qui causent les échecs connus dans la diffusion des moulins villageois.

.../...

1.1. - L'Encadrement et la Formation

L'encadrement et le suivi des unités sont assurés en général par l'organisme promoteur. Il faut cependant noter que le Fonds de l'Eau et de l'Equipement Rural appuyé par le BIT/ACOPAM réalise sur l'ensemble du territoire une fonction d'appui, de supervision et de suivi auprès des nombreuses unités économiques villageoises. Il a installé environ 225 moulins à grains et formé près de 2000 membres de comité de gestion.

La Direction des Intrants et de la Mécanisation Agricole (DIMA) à travers son Service de Formation des Utilisateurs créé en 1988 a formé 82 meunières, 16 meuniers et 43 mécaniciens. Il dispose d'un centre de formation équipé qui est sous employé.

1.2. - Le Matériel

Le matériel le plus répandu se compose de broyeurs type Diamant ou HUNT. Le broyeur diamant utilise des meules en pierre et peut ainsi donner un produit moulu fin et à sec. Tandis que le broyeur Hunt est équipé de meules en acier ; il a l'avantage de pouvoir écraser également d'autres produits (mêmes humides) que les céréales mais ne peut réaliser une mouture ayant la finesse souhaitée par les ménagères.

Les moteurs sont de type Anyl ou Lister avec refroidissement à eau. En milieu urbain on rencontre des moteurs électriques généralement de grande puissance.

1.3. - Le Projet 1000 moulins

Lancé par le Chef d'Etat, ce projet va consister à doter 1000 groupements villageois féminins (GVF) d'un moulin pour la mouture des mil, maïs, sorgho.

Une Commission interministérielle comprenant :

- Le Ministre de l'Action Coopérative Paysanne
- Le Ministre de l'Agriculture et de l'Elevage
- Le Ministre de l'Eau

.../...

- Le Ministre de la Santé et de l'Action Sociale
- L'Union Nationale des Femmes du Burkina

a travaillé pour élaborer sous forme de projet, cette décision du Chef de l'Etat. Au stade actuel cette commission a retenu comme objectifs immédiats du projet :

- "Soulager les femmes des longues heures consacrées au pilage et à la mouture des céréales"
- "Réduire les pertes de temps relatives à la mouture des céréales"
- "Dégager du temps et de l'énergie pour que la femme se consacre à d'autres activités".

A moyen et long terme, le projet voudrait :

- "Instaurer l'esprit communautaire"
- "Associer les femmes au programme de développement"
- "Améliorer les conditions de vie des populations"

Le projet comprendra outre l'installation de 1000 moulins, la réhabilitation d'une centaine de moulins en panne, la formation de meuniers, mécaniciens, gestionnaires. Il envisage pour résoudre le problème des pannes fréquentes, la création d'un centre autonome d'entretien et de réparation des moulins (CERM) au niveau départemental.

Au stade actuel (encore provisoire), le coût du projet pourrait s'élever à plus de 2 milliards de francs CFA. La commission démontre à partir de calculs théoriques que le coût de transformation actuel de 18 F / Kg en moyenne pour les moulins privés serait ramené à 15 F / Kg dans les unités gérées par les GVF dans le cadre de l'opération 1000 moulins. Ces unités feront l'objet d'un suivi particulier grâce à la formation intensive des gestionnaires, mécaniciens, meuniers et à la création du CERM.

Ce projet étant toujours en cours de discussion, il paraît difficile d'émettre un avis, dans la mesure où rien n'est arrêté. On peut cependant dire que la réussite d'un tel projet nécessite la

.../...

la prise en compte de certains facteurs :

1) Le coût du projet

Un coût élevé de fonctionnement du projet dû aux structures d'encadrement risque de ne pas intéresser les donateurs.

2) La lourdeur du système de choix des GVF et de suivi des unités avec des structures administratives villageoises, départementales, provinciales et nationales, risque d'être un frein à l'efficacité et au dynamisme des unités.

3) La rentabilité des moulins

En effet un GVF fut-il dynamique rencontrera des difficultés pour faire tourner le moulin s'il y a un déficit permanent en céréales ou si les paysans n'ont pas un pouvoir d'achat leur permettant de recourir au moulin pour la mouture. Or les calculs de rentabilité effectués par la commission, ont supposé un fonctionnement minimal de 3 heures par jour et 25 jours par mois avec un débit de 100 kg / heure au coût de 15 F / kg. Le taux de rentabilité théorique avec les hypothèses ci-dessus serait de 11,62%.

4) L'existence ou non de moulins privés dans le village joue sur l'offre de céréales à moudre par les GVF.

5) Le suivi de la gestion, l'entretien du matériel et la formation des meuniers sont des conditions sine qua non pour le succès de l'opération.

6) L'alphabétisation des femmes, même en langue nationale permet un suivi de la gestion de l'unité sur des fiches élaborées à cet effet et donne les moyens aux membres du comité de gestion d'exercer réellement leur rôle.

.../...

II. - La transformation secondaire

2.1. - La farine infantile

Les villes de Fada N'Gourma (à l'Est) et de Ouagadougou possèdent des centres de fabrication de la farine infantile Misola. Elle est réalisée à partir de mil, soja et arachide, sel et sucre. Au départ, elle se composait de mil, soja et lait d'où le nom MI.SO.LA. Les promoteurs de cette farine : UNICEF, Association Frère des Hommes, CECI, Associations Féminines cherchent à améliorer la situation nutritionnelle des petits enfants et partant réduire la mortalité infantile. Pour atteindre cet objectif, la stratégie choisie est celle d'une vulgarisation de la technique de fabrication de la farine Misola au niveau des mères de famille. Parallèlement à cette vulgarisation, les centres Misola commercialisent en sachets de 500 g de farine à 250 F / l'unité, déjà prête pour la préparation de bouillie riche, adaptée à la période de sevrage. Ce prix quoique très inférieur à celui des farines importées (entre 800 F et 2 600 F les 500 g) est encore jugé élevé par certaines femmes. Peut-être faudrait-il envisager un conditionnement de 250g ou même des doses journalières.

Ces unités sont souvent liées à des centres hospitaliers au sein de départements spécialisés tels les centres de récupération et d'éducation nutritionnelle (CREN).

Les centres de fabrication de la farine Misola sont confrontés à des problèmes de commercialisation, de conservation et de conditionnement du produit.

En outre, les unités Misola n'ont pas de moyens d'assurer une homogénéité du produit, de garantir la qualité et de fixer une date de péremption. Or ces éléments sont loin d'être négligeables quand on sait que la farine Misola est destinée à l'alimentation de nourrissons et très jeunes enfants.

.../...

Cependant, pour peu que l'on réduise ces insuffisances, la farine de sevrage Misola peut grandement contribuer à l'amélioration de la situation nutritionnelle dans les villages et les zones urbaines défavorisées, dans la mesure où elle provient de la transformation de produits locaux suivant une technologie assez simple.

Il sera cependant nécessaire d'entreprendre une étude de marché au sein du groupe cible afin d'adapter le goût, la couleur, le conditionnement, le prix, le circuit de distribution...

2.2. - La Biscuiterie

La boulangerie du Levant connaît un succès grandissant grâce à la vente de biscuits incorporant 30% à 40% de farine de mil et des arachides. La directrice, qui a bénéficié d'un stage de formation ONUDI à l'Institut de Technologie Alimentaire de Dakar (Sénégal), a réalisé elle-même dans sa boulangerie la formule de ces biscuits, auxquels elle a donné des menus tirés des langues nationales : Gninta, Casui.

Avec le succès grandissant des biscuits commercialisés dans les grandes surfaces, la directrice a entrepris des recherches pour la mise au point de pâtisseries incorporant des céréales et autres produits agricoles locaux.

Elle se dit confrontée à des difficultés financières dues au coût élevé de la recherche qu'elle mène elle-même, et techniques : amélioration du conditionnement, amélioration du coût, modification de la consistance de certains produits, absence de promotion.

Cette boulangerie aurait voulu pouvoir bénéficier de l'assistance technique d'un institut de technologie alimentaire et de l'appui d'un organisme international quant à l'étude de marché et à la promotion commerciale de ses biscuits.

Le cas de cette entreprise privée est intéressante d'abord parce qu'elle illustre le dynamisme des opérateurs économiques dans le secteur de la transformation et ensuite parce qu'il fait apparaître quelques

.../...

particularités du Burkina en matière de valorisation des céréales locales :

1) La prépondérance de la transformation artisanale déjà soulignée ; ici nous avons même à faire à une recherche "artisanale" effectuée sans grands moyens sur un coin de table dans la boulangerie.

2) L'absence d'un véritable institut national de technologie alimentaire. Le service technologie alimentaire du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage ne dispose pas d'équipements, de chercheurs et de techniciens supérieurs en mesure de répondre à la demande des transformateurs ou des consommateurs.

3) Le dialogue avec la communauté internationale ainsi que le financement de projets par ces donateurs se réalisent suivant une démarche surtout bilatérale. Il n'existe pas de fonds commun de contrepartie des Aides Alimentaires comme au Sénégal, au Mali, au Niger etc...

En effet au Sénégal, la structure paritaire (Donateurs - Gouvernement) : Fonds Commun est très active dans le financement des études de marché, des campagnes promotionnelles des opérations tests etc...

2.3. - La transformation de céréales en bière de mil ou dolo

Malgré la difficulté que rencontrent tous les experts pour évaluer la consommation annuelle de dolo au Burkina, une certitude cependant demeure : la consommation de céréales sous forme de dolo est loin d'être négligeable dans ce pays. La quasi totalité du sorgho rouge y est consacrée. Chaque région a sa formule de préparation du dolo : de fait celui-ci a un degré d'alcool et un goût différents suivant les régions.

L'étude Plan Céréaliier estimait à 230 litres, la consommation annuelle de dolo par habitant au Burkina.

Il est à remarquer un phénomène particulier surtout en zone urbain : la division du travail au sein des dolotières (préparatrices de dolo).

.../...

Le dolo étant une activité exclusivement féminine a vu certaines femmes se spécialiser dans la préparation de la malte (sorgho germé) tandis que le 2e groupe s'occupait de la préparation même de cette boisson. Ainsi plutôt que d'assurer toute la chaîne depuis l'achat du sorgho jusqu'à la vente du dolo, les préparatrices achètent de plus en plus un produit ayant déjà reçu une 1ère transformation et qui est immédiatement utilisable pour la préparation.

Une seconde division du travail se précise également entre préparatrices de dolo et vendeuses de dolo. Celles-ci exercent leurs commerces dans des débits de boisson appelés cabarets. Ces deux phénomènes outre qu'ils prouvent le dynamisme dans la transformation des céréales locales, auront un effet bénéfique quant à l'acroissement du revenu des femmes : la chaîne de fabrication du dolo emploie de nombreuses femmes.

Enfin il convient de signaler que les brasseries incorporent des brisures de maïs dans la fabrication de la bière.

III. - Les laboratoires de technologie alimentaire

Comme signalé ci-dessus, il n'existe pas au Burkina un véritable institut national de technologie alimentaire. Certaines structures ont essayé de s'équiper en laboratoire pour leurs propres activités :

- Laboratoire des GMB
- Laboratoire de l'Office National des Céréales
- Service de technologie alimentaire
- Laboratoire du Ministère de la Santé
- etc...

Cependant cette situation peu propice à une véritable recherche sur la technologie alimentaire a conduit les Autorités Burkinabè à mettre en chantier un projet de création d'un Institut de Technologie Alimentaire et de Nutrition (ITAN).

.../...

L'ITAN sera logé au CNRST (Centre National de la Recherche Scientifique et Technologique). Les responsables du CNRST nous ont affirmé que la décision de création devrait être prise par le Conseil des Ministres dans les prochaines semaines.

L'ITAN sera financé par la Coopération Française. Il aura un coût évalué à 226 millions CFA mais on parle déjà de sous-évaluation du projet, celui-ci pourrait avoir un coût bien supérieur.

L'appui technique extérieur serait fourni par des structures comme le CIRAD, l'IRAT, le CEEMAT et l'INRA en France.

Les initiateurs de l'ITAN voudraient que cette structure s'oriente vers une recherche appliquée et directement rattachée à la vie des populations rurales ou urbaines. Aussi l'institut n'hésitera-t-il pas à aller vers "le client" pour étudier la nature exacte des difficultés que celui-ci rencontre afin de lui proposer des solutions adéquates.

Les responsables rencontrés ont aussi souhaité le développement d'échanges entre institut de la région.

Le PROCELOS est un moyen pour eux d'être tout de suite intégré dans un réseau de structures en mesure de faire appel à ses services.

L'ITAN est également soucieux de savoir comment pourraient être valorisés les résultats des recherches effectuées à son niveau.

IV. Réseau et Relais PROCELOS

4.1. - Le Réseau

L'ensemble des partenaires rencontrés ont manifesté leur désir de faire partie du réseau et pouvoir bénéficier de la dynamique d'échanges. Pour les opérateurs économiques, le réseau devrait pouvoir informer sur les possibilités en matière de transformation et sur le choix du matériel.

Le réseau burkinabè comptera parmi ses membres, des fournisseurs matériel (la CICA a même organisé une journée porte ouverte pour faire connaître son matériel agricole : moulins, décortiqueuses, moteurs etc...).

.../...

Les donateurs sur un plan bilatéral se montrent intéressés par le PROCELOS et se disent disposés à examiner certains projets relatifs à la transformation des céréales au Burkina.

Encore une fois, il n'existe pas de Fonds Commun au Burkina. Aussi convient-il d'inviter les donateurs aux réunions du réseau. Il en est de même pour certaines ONG.

4.2. - Le Relais

Le Relais joue un rôle de coordonnateur , de secrétariat du réseau (organisation des réunions, fonctionnement du réseau, coordination des activités de transformation) et de correspondant de l'animateur régional.

Il convient donc, que la structure retenue soit en mesure d'affecter une personne (même à temps partiel) pour le suivi des activités PROCELOS. Il serait souhaitable que cette personne et même la structure jouissent d'une opinion favorable auprès des autres membres du réseau.

En effet, le dynamisme du réseau sera grandement fonction de la capacité du relais à créer un climat de confiance, de concertation, d'échanges et de collaboration entre les différentes structures bien qu'elles soient très diversifiées.

V. Conclusion Générale

Le Burkina Faso est un pays où les céréales locales sont largement consommées, même dans les villes. Cependant, la transformation s'effectue encore au stade domestique ou artisanal. L'option pour un développement intégré multisectoriel, conduit les Autorités à favoriser une large diffusion de moulins à grains dans les villages. Ces moulins, en introduisant une mécanisation dans la transformation allègent le travail de la femme.

Cependant, le Burkina connaît le paradoxe suivant : excédents de production à l'Ouest et importation annuelle d'environ 15 000 tonnes de farine de maïs.

.../...

Comment promouvoir les céréales locales au Burkina ?

A notre sens, le consensus donateurs - gouvernement sur la nécessité de valoriser la production nationale, matérialisée par le slogan "Consommons Burkinabè" et le code informel de bonne conduite sur l'aide alimentaire, pourrait être mis à profit pour chercher à mieux connaître et appréhender la demande en céréales locales transformées au Burkina. La contrainte du pouvoir d'achat limité est réelle mais elle ne peut à elle seule expliquer les difficultés rencontrées dans la commercialisation des produits de 1ère ou 2ème transformation.

En effet, le consommateur est habitué au "produit maison" réalisé par la mère de famille et se montre réticent lorsque le sachet fabriqué industriellement n'est pas une copie conforme de ce "produit -maison". Il convient donc, même lorsqu'un produit s'adresse à une clientèle aux revenus modestes, de prendre en compte cet aspect.

Certaines particularités de la situation de la transformation des céréales au Burkina nous conduisent à entamer une réflexion sur certains projets ou activités.

1) La transformation industrielle

La campagne publicitaire entreprise par les GMB et l'approvisionnement régulier des magasins Faso Yaar en gritz, cripsy et farine de maïs ont permis une accélération de l'écoulement des produits GMB.

Mais comme nous le signalions dans le rapport de mission à Bobo Dioulasso et Banfora, il serait souhaitable d'entreprendre une étude complète de marché pour mieux connaître les besoins de la population cible, son pouvoir d'achat, ses goûts etc... et déterminer le circuit de distribution apte à approvisionner ces consommateurs, qu'ils soient institutionnels ou privés.

La grande capacité de transformation de maïs et mil installée aux GMB risquerait d'être affectée à la mouture du blé si le problème de commercialisation n'était pas réglée suivant les méthodes :

.../...

moderne de marketing. Encore une fois, il existe une demande importante de farine de maïs, pour les brisures et semoules de mil et maïs, en adaptant ces produits aux plats traditionnels existants.

2) La transformation semi-industrielle

Elle est pratiquement inexistante pour la production de brisures, semoules et farines de mil, maïs, sorgho. Cependant certains opérateurs économiques et concessionnaires de matériels agricoles se sont montrés intéressés par la mise en place d'unités semi-industrielles à Ouagadougou et Bobo Dioulasso. Ces opérateurs souhaiteraient un appui extérieur pour les études de marché et le lancement des produits.

Ces unités ainsi que celle que la SOFITEX envisage de monter dans la zone de production "motorisée" de maïs, deviendront indispensables si l'unité industrielle (les GMB) ne parvenait pas à poursuivre la production. En effet, la croissance démographique dans les villes, et le changement progressif de mode de vie rendent inévitables une évolution dans un proche avenir dans le secteur de la transformation.

3) La transformation artisanale

Le développement rapide de cette forme de transformation risque de se heurter au problème de rentabilité et de suivi des unités installées. Il convient qu'à l'instar d'autres pays, le Burkina intensifie la formation et le recyclage des artisans pour la fabrication de pièces détachées et même l'adaptation de moulins aux besoins du consommateur burkinabè.

L'adoption toute récente d'un plan directeur pour le développement de l'artisanat au Burkina nous indique qu'une solution pourrait être trouvée dans le cadre des projets prévus par ce plan directeur.

.../...

Une des causes fréquentes d'échec de l'implantation de moulin dans les villages réside dans la sous utilisation du moulin et au mauvais entretien.

Aussi, pour le projet 1000 moulins suggérerons-nous de s'inspirer des cas réussis d'installation et gestion de moulins par les associations de femmes dans certaines ONG et de procéder à un test avant l'installation des 1000 moulins.

4) La transformation secondaire

La création prochaine de l'ITAN au CNRSI, permettra de lever de nombreuses contraintes au niveau des opérateurs économiques intéressés par la transformation secondaire mais ne disposant pas des compétences humaines, techniques et financières pour mettre au point au point et assurer la qualité d'un nouveau produit.

Les différents laboratoires actuels ou en projet d'analyses et de technologie alimentaire pourraient être intégrés à l'ITAN.

Il en est de même des compétences humaines et de l'expérience accumulée par le service de technologie alimentaire.

Il y a lieu cependant dès la création de l'ITAN, d'envisager la formule la plus adaptée pour l'instauration d'une relation permanente entre les résultats de la recherche et la mise en valeur de ces résultats par les opérateurs économiques.

Les donateurs pourraient à travers le financement de projet pilote associant un opérateur privé ou public et destiné à tester en grandeur nature les résultats de l'ITAN et assurer ainsi une interface recherche en matière de valorisation de céréales locales et vulgarisation des résultats. Cette intermédiation des donateurs permettraient de prendre en partie le risque d'échec dans la commercialisation que le privé redoute dès qu'il s'agit de produits neufs ou même traditionnels mais présentés autrement.

Cette diffusion des résultats sera d'autant plus aisée que la recherche menée à l'ITAN plutôt que d'être fondamentale,

./.../..

privilégiera la résolution de problèmes techniques concrets rencontrés par les opérateurs économiques dans la transformation. L'objectif étant d'améliorer la qualité (voire même la quantité) tout en minimisant les coûts du processus de transformation. En résumé il faudrait essayer de répondre à la perfection aux goûts et besoins du consommateur avec des produits de qualité. A titre d'exemple, une recherche aboutissant à la mise au point d'un procédé pour permettre la conservation du dolo ouvrirait la voie à une mécanisation de la production de cette boisson et à une nouvelle forme de conditionnement (bouteilles).

5) La circulation de l'information

Certains interlocuteurs rencontrés ont exprimé le besoin de pouvoir disposer d'informations sur le "marché de la transformation". Ce besoin que nous avons traduit par le terme "bourse aux renseignements" à la suite de la mission à Bobo Dioulasso est réel, il est la preuve que les opérateurs travaillant dans la transformation sentent qu'il se produira une évolution inévitable dans les prochaines années surtout en milieu urbain. Aussi sont-ils demandeurs d'informations de toutes sortes,

- Choix du matériel
- Commercialisation des nouveaux produits
- Rentabilité des structures modernes
- Concurrence entre les 3 niveaux de transformation : artisanal, semi-industriel et industriel
- Existence de subventions nationales ou internationales pour lancer un produit.
- Expériences des Etats voisins et possibilités d'exportation.
- Garantie d'un approvisionnement régulier en matière première.
- etc...

.../...

La Caisse Centrale de Coopération Economique envisage la mise en place prochaine d'une ligne de crédit à la Caisse Nationale de Crédit Agricole (CNCA) destinée entre autres à la promotion des petites unités agro-alimentaires et artisanales. La CNCA envisage y consacrer environ 470 millions de F CFA .

Un crédit sera donc accordé à tout opérateur ou ONG ou groupement désireux de monter une unité de transformation de céréales à la condition que ceux-ci fournissent des garanties quant à leur capacité de gestion et à la viabilité du projet.

Cette nouvelle possibilité offerte aux artisans et opérateurs, renforcera leurs besoins en informations du type de celles évoquées ci-dessus.

LISTE DES STRUCTURES RENCONTREES

1. - MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE

- Correspondant National CILSS : O. TONTOROBO
- Service de Formation des Utilisateurs : Mme KOULIDIATY
- Service de Technologie Alimentaire : N. KOMBASSERE

2. - DIRECTION DE LA PROMOTION FAMILIALE

- Mme A. OUEDRAOGO = Directrice
- Mme S. SOMDA

3. - DIRECTION DE L'ARTISANAT

- Mme J. OUEDRAOGO = Directrice
- Mr PFISTERER = Assistant technique

4. - FONDS DE L'EAU ET DE L'EQUIPEMENT RURAL

- M. OUEDRAOGO

5. - CAISSE NATIONALE DE CREDIT AGRICOLE

- K. OUEDRAOGO = Secrétaire Général

6. - CHAMBRE DE COMMERCE

- S. KABORE : Secrétaire générale

7. - CENTRE NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET TECHNOLOGIQUE

- B. DIAWARA

8. - MISSION FRANCAISE REGIONALE D'APPUI AU CILSS

- P. GINIES = Responsable de la mission

.../...

9. - ACDI (CANADA)

Mme S. MOREAU

10. - AMBASSADE DES PAYS BAS

M WILDENBURG = Premier Secrétaire

11. - COMMUNAUTE ECONOMIQUE EUROPEENNE

S. ILLING = Conseiller Economique

12. - UNICEF

M. LOPEZ

Mme O. SANOGHO

13. - CICA BURKINA

M. DUPUY = Directeur Général

M. CASAUS = Technico commercial

14. - SOCIETE DES PLASTIQUES DU FASO

S. DOMBOUE = Directeur Général

15. - BOULANGRIE DU LEVANT

Mme S. ZOUNDI = Directrice.