

Suivi du projet de boulangerie au village de KHONDIO

COMPTE RENDU DES VISITES DE FEVRIER ET NOVEMBRE 2019

Présents pour l'association PAIX ET SOLIDARITE :

Un nombre important de membres de l'association ont été présents pendant les journées à Khondio dont
Le chef du village :
Abdoulrahmane KA
Le Président : Khadiel KA
La Vice-Présidente : Diéynaba Sow
Le chargé de communication : Gorgui KA
Le père de Gorgui, Sheikh KA, membre des sages du village, donateur du terrain.



Présents pour l'association ENKADENSE :

Le président : Claude BASSET
La trésorière : Nadia BAUDOUIN
La secrétaire : Irène PETITEAU
Membre d'ENKADENSE : Béatrice CASSIN
Nous avons été accompagnés par M. Ousmane BA dont la famille réside au village et Sidy GUEYE intervenant sur le projet en 2019

(Electricité/plomberie et Photovoltaïque)

Le Contexte

Le village de KHONDIO se situe sur la dune en bord de mer. Les services publics ont planté une bande d'arbres sur l'arrière du village, afin de protéger la dune. Cette zone de plantation de plusieurs centaines de mètres de large et sur le littoral de Dakar à Saint Louis, appelée la forêt de filaos assure un ombrage en arrière du village.

Les visites ont toujours pour objectif de faire un point d'étape sur le déroulement des travaux et de déterminer la programmation des prochaines étapes.



Rappel du Projet Boulangerie

La mobilisation par le biais des rencontres

Djibril BÂ est un joueur de Riti (violon traditionnel) et est un ancien boulanger. Un accident de travail l'a contraint à cesser cette activité. Il nous a expliqué qu'il n'existe pas de boulangerie à Khondio, son village et le pain manque régulièrement au village faute d'un approvisionnement régulier. Djibril est décédé en 2016 et ce projet lui revient....

L'intérêt de créer cette boulangerie est double

Développer une activité économique et sociale

- Créer et développer par les jeunes du village en lien avec les sages et le chef du village, une association Sénégalaise "Paix et Solidarité" support au projet et un Groupement d'Intérêt Economique (GIE) pour la gestion de la boulangerie
- Répondre aux besoins de pain pour le village, des villages aux alentours ainsi que les sites touristiques
- Inscrire les habitants dans un développement durable en s'impliquant dans le projet, dans l'activité pour en développer d'autres (tourisme)

Créer un impact sur la santé et l'environnement

- Travailler sur la qualité du pain avec de meilleurs ingrédients locaux via une formation sur la santé et la formation des boulangers.
- Utiliser durablement les ressources naturelles à partir de matières premières prélevées à la nature, transformées et « consommées » par le four traditionnel. Il s'agira de combustible écologique des briquettes de coques d'arachide
- Installation photovoltaïque pour le fonctionnement de la boulangerie (électricité solaire, fonctionnement du puits...)

Rappel du budget 2019

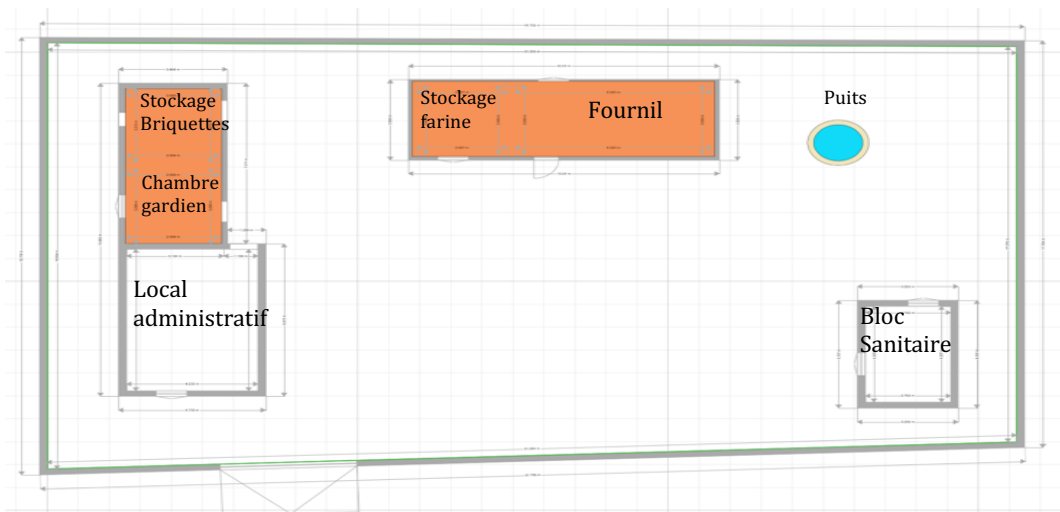
Deux temps de visite en 2019 en février et en novembre, 2019 étant une année charnière notamment pour terminer la construction de l'ensemble des bâtiments, la mise en place du photovoltaïque et de l'aménagement extérieur destiné au projet de développement de la boulangerie à Khondio.

Les différents partenaires financiers :

Un temps a été pris pour échanger sur les objectifs du projet, les différentes échéances ainsi que l'aspect financier et les évolutions repérés par l'association Paix et Solidarité. Nous remercions nos partenaires :

- ❖ **"Pain Contre la Faim de Nantes"** présent depuis 2015 début de la construction de la boulangerie et qui pour 2019 a attribué 1600 € afin de participer aux travaux des bâtiments annexes.
- ❖ **Le Conseil Départemental de Loire Atlantique** dans le cadre de l'appel à projets "Loire Atlantique solidarité sans frontière" a alloué une subvention de 7100 € pour l'installation de toute la partie photovoltaïque, l'aménagement extérieur et le bloc sanitaire.
- ❖ **L'association COGITOM** concernant le financement de la formation du boulanger et du comptable pour 980 €.
- ❖ **L'association Terangazelles** suite à leur projet de Course Solidaire au profit d'enfants du Sénégal notamment pour des fournitures scolaires ont remis 600 € pour le projet boulangerie. Cet argent participera au démarrage de la boulangerie évalué à ce jour à 1300 €

PLAN DE LA BOULANGERIE





Une petite parenthèse pour rappeler que l'atelier boulangerie ainsi que la salle de stockage (farine et pain) étaient terminés fin 2018 et se situe près des bâtiments annexes (voir plan ci-dessus) L'atelier abrite un magnifique four traditionnel pouvant contenir 100 pains. Une finition impeccable carrelage et peinture aussi bien esthétiquement que pour une utilisation fonctionnelle est remarquable. ***Un test du fonctionnement du four en novembre 2018 a été concluant avec une première fournée de pains effectué par Roberto, ami italien du village.***

Les 3 bâtiments annexes servent le projet de la boulangerie. **La pièce de stockage** peut en contenir 4 tonnes de briquettes de coques d'arachide. Une rencontre début 2020 est prévue entre un boulanger de Diourbel à 4h de route qui utilise ces briquettes et le boulanger de Khondio Alioune KA. Il s'agit en effet pour continuer à travailler sur le prix de revient de préciser le nombre de briquettes nécessaires pour les prévisions de vente (voir tableau p8). 1 tonne de briquettes coûte 115000 CFA (175 €) et pour 4 tonnes livrées le transport sera de 80000 CFA (121€).



La chambre du gardien

Cette chambre est entièrement terminée et sera évidemment un lieu de repos, l'association Paix et Solidarité adaptera cette fonction de gardien en lien avec le projet lors de sa mise en oeuvre. De plus, cette pièce a été choisie pour abriter l'onduleur avec un système de 6 prises sécurisé.



Le bâtiment administratif



Ce bâtiment nommé administratif sera la salle de réunion, le bureau du comptable en lien notamment avec le boulanger mais aussi une pièce d'accueil et de négociation avec les différents fournisseurs. Des temps de travail avec le gardien seront aussi prévus à cet endroit. En effet, le gardien aura une fonction

d'agent d'entretien. De plus, les membres du Groupement d'Intérêt Economique (GIE) "NDENTENE LIGGADENE KHONDIO (créé en 2018 pour le fonctionnement commercial notamment de la boulangerie) émanant de l'association Paix et Solidarité pourront se réunir et inviter des partenaires.

L'installation du photovoltaïque

C'est un investissement important et nécessaire pour permettre le fonctionnement de la boulangerie. En effet, à ce jour l'électricité ne parvient au village de Khondio d'une part et le projet étant basé sur le développement durable le photovoltaïque devait en faire partie. Nous avons la chance de connaître depuis de nombreuses années Monsieur Sidy Gueye, électricien/plombier, qui s'est aussi autoformé sur le photovoltaïque. Il a déjà aménagé plusieurs lieux dont le complexe Djarama (école, salle de théâtre...) à Toubab Dialaw que nous avons été visiter. Ce jeune artisan est connu et reconnu pour son professionnalisme, sa disponibilité et ses conseils. Il a donc été choisi pour faire toute cette installation qu'il a réalisée en décembre 2019. La boulangerie est toute illuminée, la pompe de relevage fonctionne aussi au photovoltaïque ainsi que de précieux ventilateurs.



Le Bloc Sanitaire

Lors de notre visite en novembre, le bloc sanitaire était sur le point de se terminer. Il est composé d'une douche, d'un toilette et lavabo extérieur ainsi que d'une fosse septique. L'ensemble fonctionne grâce à la pompe de relevage pour l'eau et est aussi éclairé par le photovoltaïque. Nous avons été alertés sur le faible niveau d'eau et sur l'intérêt d'envisager de creuser plus profond le puits afin de sécuriser un niveau d'eau permanent (précipitation faible pendant le dernier hivernage en 2018). Une réserve d'eau (cuve) avec un filtre a aussi été installée.



Les formations

Nous avons envoyé l'argent en mai 2019, la formation du comptable ayant démarrée en février, il commencera début en 2020. C'est Mr NDIAYE KA qui a été désigné par l'association Paix et Solidarité. Concernant la formation de Boulanger Mr Alioune KA qui avait une formation de base, il a participé à différents temps avec 2 tuteurs en boulangerie traditionnelle et industrielle. Ses objectifs sont de travailler sur les différents axes ci-dessous :

Approvisionnement :

- Connaissance du coût des matières premières
- Connaissance des fournisseurs
- Commande des produits :
- Connaissance du combustible et de son utilisation : (briquettes de coques d'arachide)
- Réception des marchandises
- Détection des anomalies quantitatives et qualitatives
- Stockage.

Production – Fabrication des pains ordinaires :

- Les différents pains
- Mise en place du poste de travail,
- Choix des matières premières
- Calcul des matières premières,
- Conduite des différentes méthodes de pétrissage,
- Pesage et façonnage,
- Enfournement, maîtrise de la cuisson

Production – Fabrication d'autres produits :

- Fabrication de pâte à Pizza
- Fabrication de croissants et de pains au chocolat

Entretien et sécurité :

- Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels
- Nettoyage du four
- Contrôle du bon fonctionnement du four

Contrôle qualité :

- Contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout le long du processus de fabrication
- Contrôle des poids et des quantités,
- Contrôle de l'aspect des produits finis.

Bilan de la rencontre avec le boulanger de Diourbel :

- Comparaison des fours (khondio et celui du boulanger)
- Nombre de briquettes pour une cuisson de 100 pains
- Remarques supplémentaires

Les briquettes de coques d'arachide

Le projet de la boulangerie date dans les premières rencontres de 2009 et à cette période nous avons été visité la Daara de N'dem qui utilisait le bioterre (coque d'arachide mélangée à de la terre). Tous les projets évoluent et celui de la Daara de N'DEM devenue l'ONG des villageois de NDEM travaille depuis 4 ans avec l'association Projets Solidaires à Mérignac. Concernant le bioterre, sa fabrication ne se poursuit pas telle que nous l'avions connue. Actuellement, L'ONG propose des briquettes de coques d'arachide en remplacement du bioterre. En effet, le bioterre avait l'inconvénient de contenir beaucoup d'argile et donc d'avoir un faible pouvoir calorifique et de produire beaucoup de cendres. De plus, son utilisation nécessitait une formation car son mode de combustion n'était pas classique. Le nouveau combustible "Briquettes de coques d'Arachide ne contient pas d'argile et a donc un pouvoir calorifique comparable à celui du bois et son utilisation est très facile. Il existe une unité de production à Touba à 3/4h de route de Khondio qui est désormais opérationnelle. Différents contacts téléphoniques ont été pris en France et au Sénégal pour avoir des précisions sur les évolutions du Bioterre et pour permettre au boulanger de Khondio d'aller rencontrer un boulanger qui utilise les briquettes de coques d'arachide.

A l'occasion de cette visite de suivi de chantier, notre équipe a prélevé un échantillon d'épines et pommes de filao pour étudier la possibilité d'en faire un « biocarburant local » par compactage (broyage et compression). Le procédé existe. Il faut étudier sa possible transposition à Khondio (méthode, investissement matériel, évaluation des stocks de matière première utilisable...). De plus d'un point de vue écologique, cette option favoriserait le renouvellement de la flore.

Étude de marché et calcul du prix de revient (suite 2018)

Certains membres de l'association travaillent sur l'étude de marché pour réduire les risques d'échec, prendre des mesures adéquates, mieux cerner les forces en présence.

Ils ont vérifié l'opportunité commerciale à partir d'un état des lieux de l'ensemble des villages aux alentours et des sites touristiques souhaitant avoir du pain au quotidien. Il y a



peu de concurrence et l'association souhaite se démarquer par la qualité du pain. Claude Basset, Président d'Enkadense avait travaillé en

2018 avec les membres sur le calcul du prix de revient.

Structuration de la démarche étude de marché en 2019

Cet écrit réalisé par l'association Paix et Solidarité évoluera au regard de leurs questionnements, de leur travail régulier pour un démarrage de la boulangerie envisagé au 1er semestre de l'année 2020. Des questions sont encore en suspens mais nous pouvons saluer ce travail.

- **L'environnement**

S'agissant des concurrents pour la boulangerie traditionnelle, ils ne sont pas nombreux. Il y en a seulement un qui est basé à Mboro/Mer et n'arrive pas à couvrir tous les villages environnants. Les autres concurrents sont les boulangeries modernes dont le marché est assez limité puisque n'ayant pas accès dans les villages en zone sablonneuse.

- ✓ Que produisent-ils ?

Nos concurrents produisent principalement de petits pains, des beignets, et des croissants. Pour faciliter notre intégration sur le marché, nous allons promouvoir la disponibilité à temps réel et se focaliser surtout sur la qualité en respectant les normes d'hygiène ce qui est une faille pour certains de nos concurrents.

- ✓ A quel prix ?

Ils vendent le petit pain entre 80 et 90 FCFA aux revendeurs. Et les beignets dont le prix diffère selon la taille. Pour faire une promotion de nos produits, nous adopterons une politique de prix équilibré. Notre force majeure est que nous avons ciblé des villages dans lesquels nos concurrents n'interviennent pas du fait de leur enclavement. En plus il y aura des croissants revendus à 200F CFA l'unité et des beignets vendus à 25 FCFA.

- ✓ Comment communiquent-ils ?

Sur le plan de la communication nos concurrents utilisent la méthode de « bouche à oreille ». Une méthode de publicité que nous allons aussi utiliser en plus des réseaux sociaux, des affiches et des flyers que nous allons adapter à notre offre.

- ✓ Gagnent-ils de l'argent ?

On pense que oui puisqu'il y a une continuité de leurs activités et une augmentation de leur production.

- **Le marché** : Un marché local pour une vente de pain de qualité (projet Mburudjinaï)

Les habitudes des consommateurs nécessitent une plus grande production de pain. En effet, le pain au Sénégal est la deuxième denrée alimentaire après le riz. De plus, La grande majorité des boulangeries sénégalaises fonctionnent à l'électricité. Les besoins en électricité sont supérieurs à l'offre. Des délestages du réseau électrique sont fréquents et génèrent de nombreuses coupures d'électricité ce qui a aussi pour incidence la non fourniture de pain. Il n'y a pas souvent assez de pains notamment lors des différentes fêtes. Ensuite, la qualité du pain est médiocre, il sèche rapidement et ne peut se conserver d'une part et d'autre part sa consommation nuit à la santé au fil des années car certaines matières premières sont de mauvaises qualités et la composition farine et levure est déséquilibrée.

Ce que nous proposons

- Travailler sur la qualité du pain avec les meilleurs ingrédients locaux via une formation sur la santé pour les habitants et la formation du boulanger avec un prix identique au marché
- Utiliser durablement les ressources naturelles à partir de matières premières prélevées à la nature, transformées et consommées par le four traditionnel. Il s'agira du combustible écologique, les briquettes de coques d'arachide.

- Gérer la boulangerie en totale indépendance en électricité du fait de l'installation photovoltaïque avec du matériel de qualité, du puits avec une pompe de relevage.
- Trouver le mode de distribution adapté pour chaque livraison compte tenu de la particularité des différents terrains.

- **La demande des clients**

La plupart des consommateurs rencontrés donc futurs clients demandent de l'innovation dans les produits offerts. Les clients souhaitent obtenir un pain de qualité qui a moins de levure et qui respecte les normes d'hygiènes. En plus, ils exigent la disponibilité à temps du produit, ce qui nécessitera une production quotidienne et un moyen de livraison efficace.

- **Les particuliers (le village et les villages aux alentours)**

Pour le début il nous faudra maîtriser notre production en misant sur la qualité pour faciliter l'insertion sur le marché. Pour couvrir les neufs villages dès le début de nos activités nous comptons adopter le système de production et de vente suivant :

Villages	Besoin en pain	Besoin en croissant	Besoin en madeleine
Khondio	150	60	200
Mboro Beuno	125	70	300
Golgaïndé	90	40	120
Keur Djiby Soukey	85	35	70
Mboro Ville	150	95	110
Keur Malal	90	45	100
Moutass	60	50	100
Weuta1	100	45	65
Weuta2	75	35	40
Ndeun	90	75	280
Total	1015	550	1385
P.U en Fcfa	80	200	25
Prix Total en Fcfa	81200	110000	34625
Total Des ventes en Fcfa	225 825		

Le tableau ci-dessus représente la production et la commercialisation journalière. Au début des activités nous produirons si nécessaire un jour sur deux pour faciliter l'écoulement de nos produits.

- **Les entreprises et les sites touristiques**

Pour une meilleure intégration de nos produits sur le marché nous comptons cibler les entreprises locales, les hôtels, et les écoles. De ce fait pour y parvenir on adoptera une stratégie de marketing direct. Nous pourrions aller à la sortie des écoles pour faire des sandwichs par exemple.

- **La distribution**

Pour la distribution il y aura une équipe qui s'en chargera. Une méthode livraison à domicile sera adoptée. En plus, une petite buvette sera ouverte dans nos locaux afin de pouvoir assurer la disponibilité du pain pour les hameaux qui sont situés non loin de la boulangerie.

Pour les villages qui sont distants de la boulangerie il nous faudra un moyen de transport afin de pouvoir livrer notre produit à temps.

- **Les fournisseurs**

Produits	Fournisseurs	Prix Actuel
Farine	Magasin alimentation générale	30.000 Fcfa le Sac
Sucre	Magasin alimentation générale	25.000 Fcfa le sac
Lait	Magasin alimentation générale	40.000 Fcfa le Sac
Briquettes coque d'arachide	Ndem	115.000 Fcfa la tonne

En ce qui concerne les produits de consommation nous aurons un seul fournisseur qui sera basé dans la ville de Mboro. Pour les briquettes de coques d'Arachide, pour 4 tonnes de briquettes, elles seront livrées pour un cout de transport de 80000 CFA .

Il faut désormais croiser ces données coûts/Chiffre d’Affaire pour déterminer le seuil de rentabilité de la boulangerie. Les frais de livraison sont à estimer (transport, carburant, salaires journaliers, etc.)

Historique

- **En 2015**

Budget : 2 300 euros versés par l'association Pain Contre la Faim

Réalisations : Puits, fabrication des parpaings, construction du premier bâtiment : salle de réunion et de formation, pour les futures actions de formation et pour les besoins des villageois, logement du gardien, salle de stockage des denrées. La construction est conforme aux normes exigées avec des soubassements en béton armé et des poteaux de béton armé pour les structures.

- **En 2016**

Budget : 3 000 euros versés par l'association Pain Contre la Faim de Nantes

Réalisations : Poursuite de la fabrication des parpaings pour la construction du bâtiment de la boulangerie à proprement parlé qui s'est effectivement réalisée, début de la construction du mur de clôture. Ces constructions sont également conformes aux exigences.

- **En 2017**

Budget : 1 500 euros versés par l'association Pain Contre la Faim de Nantes

Réalisation : Fabrication des parpaings et fin de la construction du mur de clôture avec pose du portail. Construction intérieure du fournil tel que précisé ci-dessus et pose de la toiture, de la porte et des fenêtres. Début de la fabrication des briques de terre cuite pour le four.

- **En 2018**

Budget : 3140 euros

Réalisation : L'atelier boulangerie ainsi que la salle de stockage (farine et pain) sont totalement terminés. L'atelier abrite un magnifique four traditionnel pouvant contenir 100 pains. Une finition impeccable aussi bien esthétiquement que pour une utilisation fonctionnelle.

Un autre financement de 400 € par l'association COGITUM (France) a permis la formation des membres de l'association Paix et Solidarité pour renforcer leur capacité organisationnelle vers un développement et une gestion efficace de l'association dans les domaines socio-économiques, santé, éducation, environnement. Et nous avons produit une première fournée !

- **En 2019**

Le budget prévisionnel nécessaire pour terminer les bâtiments annexes, l'aménagement extérieur, l'installation du photovoltaïque et le bloc sanitaire est d'un montant de 9071 €. Nous avons obtenu l'ensemble de ce montant. Il est en de même pour les 2 formations d'un montant de 980 €. La validation des l'ensemble des dépenses se fera au 1er trimestre 2020

- **En 2020**

Nous continuerons à œuvrer pour aider au lancement de l'activité (conseils/formation et recettes des ventes de produits éco solidaires) La somme de 1300 € est nécessaire pour permettre un fonctionnement de départ équilibré (aide à la création d'entreprise). Nous continuerons à rencontrer les membres de l'association Paix et Solidarité pour échanger, asseoir ce projet et en développer d'autres sur la base d'un développement durable et éco solidaire.

Conclusion

Nous avions un souhait en 2018 c'était de terminer tous les éléments cités ci-dessus en 2019. Nous y sommes presque. Il reste une partie de l'aménagement extérieur à terminer mais nous avons le budget.

Nous sommes ravis du travail réalisé avec les membres de l'association Paix et Solidarité, des partenaires financiers qui se sont investis dans ce projet, des collaborations multiples pour obtenir de l'autofinancement et de la continuité de l'accompagnement au projet qui présage de longs moments d'échanges constructifs.

Il nous faut poursuivre notre travail collaboratif pour sécuriser le démarrage de la boulangerie.

Claude BASSET
Président d'ENKADENSE Pays de la Loire

