



Bulletin Agro-Alimentaire

Lettre d'Informations aux Petits et Moyens Entrepreneurs du Secteur Agro-Alimentaire

N°001 du 23 Avril 1997 - N'Djaména (Tchad)

Sommaire

- ▣ Qu'est-ce que le PROCELOS
Interview de GUERINGUE Djibangar
Page 4
- ▣ Technologie
Fabrication de confiture de Mangues
Page 6
- ▣ AI-FIRDOS
Des biscuits à base de produits
locaux
Page 7

Editorial

Pour un Développement Endogène!

Enclavé de l'intérieur et de l'extérieur, soumis à des conditions climatiques difficiles, le Tchad connaît d'innombrables problèmes quant à son développement économique et social. Néanmoins, il regorge d'énormes potentialités. Sa population est jeune et ses terres meubles et fertiles n'attendent qu'à être exploitées.

L'Agro-alimentaire s'offre donc au Tchad comme une voie sûre de développement. Car, ne dit-on pas que bien se nourrir et se soigner sont les premiers pas vers le développement de l'Homme et, par extension, du pays?

Avec la dévaluation du Franc CFA, les produits alimentaires importés, comme tous les autres produits manufacturés ont vu leurs prix galoper, échappant ainsi au bas pouvoir d'achat du Tchadien moyen. Dès lors, transformer les produits agro-pastoraux locaux en produits alimentaires susceptibles d'être conservés et consommés toute l'année est un gage sûr pour un développement endogène. Ceci ne peut se faire que s'il existe de petites et moyennes entreprises capables de transformer les produits agro-pastoraux locaux en aliments manufacturés de bonne qualité et consommables en tout temps. Là aussi, il faut dire que les petites et moyennes entreprises ne manquent pas, même si elles agissent encore de manière éparse.

Et c'est pour les aider à mieux s'organiser que le CILSS, comme dans d'autres pays membres, vient de mettre en place le PROCELOS au Tchad. Sa mission essentielle est d'aider les petits et moyens entrepreneurs du secteur agro-alimentaire privé à mieux développer leurs activités et donc à offrir de meilleurs produits locaux transformés aux consommateurs.

Mais comment cette noble mission pourrait-elle s'accomplir sans une action dynamique de communication et de sensibilisation des concernés? C'est donc pour servir de support à cette vaste activité de communication et de sensibilisation que ce Bulletin Agro-Alimentaire du Tchad est lancé. Le Bulletin Agro-Alimentaire est un mensuel et sera distribué gratuitement. Il vous appartient à vous tous, opérateurs économiques du secteur concerné, chercheurs, consommateurs, pouvoirs publics, bref, vous tous qui êtes intéressés par l'agro-alimentaire. Charge à vous de l'alimenter par vos critiques, suggestions et contributions. Tous ensemble, faisons en sorte que le Bulletin Agro-Alimentaire serve réellement de support à la promotion de nos produits locaux. Lisez et faites découvrir le Bulletin Agro-Alimentaire du Tchad à votre entourage. Le Bulletin Agro-Alimentaire du Tchad, c'est votre journal.

La Rédaction

Dossier

L'Agro-Alimentaire au Tchad

QUEL AVENIR ?

Le Tchad, à l'instar des autres Etats membres du CILSS, est un pays où l'agriculture occupe une place importante dans l'économie. Plus de 85% de la population pratique cette activité qui génère des produits de toutes sortes: céréales, légumes et légumineuses, fruits.

Dans le domaine des céréales, nous pouvons citer le mil, le sorgho, le maïs, le riz, le blé, etc. Malgré les conditions climatiques assez sévères dans le sahel, la production céréalière était de 976 000 tonnes pendant la campagne agricole 1992 - 1993 et de 1 170 000 tonnes en 1994 - 1995. La production des légumes

Par Alain GOLDOUM

également y est abondante. Il en est de même des fruits: dattes, oranges, mangues, citrons verts, goyaves, etc., dont le potentiel de production est satisfaisant. Toute cette production agricole, bien que fournissant la totalité de la base alimentaire de la population, ne couvre tout de même pas l'ensemble des besoins du pays et ce, pour plusieurs raisons. Nous en retiendrons deux principales à savoir le taux d'accroissement de la population très élevé par rapport à celui de la production et la détérioration de la grande partie de cette production en raison des difficultés qu'éprouvent les producteurs pour assurer sa conservation. La conséquence immédiate de cette situation est le recours à l'importation massive des produits alimentaires afin de combler le déficit.

Il convient donc de nos jours de chercher à enrayer ce phénomène de détérioration par la formation des producteurs aux nouvelles techniques de conservation de manière à garder le niveau de la production et de les inciter à une plus grande productivité. Ceci ne peut être possible que si leurs produits se vendent raisonnablement sur le marché. Or ce marché ne peut s'installer que s'il s'établit un tissu d'entreprises agro-alimentaires capables de transformer ces produits agro-pastoraux en produits alimentaires prêts à être consommés.

Suite page 2

Cela suppose des entreprises capables de produire et de mettre sur le marché des denrées en tenant compte des normes de conservation et d'hygiène.

Dans cette perspective, un secteur agro-alimentaire bien organisé constituerait non seulement un débouché pour les denrées produites mais inciterait aussi les agriculteurs à une augmentation de la production tout en résolvant d'une certaine manière le problème de chômage par la création d'emplois. Il existe des petits et moyens entrepreneurs au Tchad mais nous devons reconnaître qu'ils sont peu nombreux au regard des énormes potentialités qui s'offrent. Mais pourquoi les entrepreneurs tchadiens sont-ils si peu intéressés par ce secteur?

L'Agro-Alimentaire éprouve de réelles difficultés

Plusieurs raisons peuvent en être évoquées. Le Tchad étant un pays enclavé, l'importation des matières premières et des moyens de production (machines) revient très chère et a des répercussions sur le coût de revient du produit fini. Il faut aussi relever l'état défectueux des voies de communication qui ne facilite pas la circulation des producteurs et de leurs biens.

Le coût très élevé de l'énergie au Tchad constitue également un obstacle non des moindres au développement des PME/PMI. A cela s'ajoute l'absence des structures d'encadrement. Toutes les structures mises en place par l'Etat pour les activités de recherche et d'encadrement dans le domaine agro-alimentaire sont réduites à de simples services administratifs faute de moyens d'action. Parmi les multiples ONGs qui ont déclaré vouloir travailler à la promotion de ce secteur, seules quelques unes s'y attèlent réellement.

L'Etat doit organiser les PME/PMI du secteur agro-alimentaire

Nous ne saurons passer sous silence les difficultés de financement. Les banques exigent des garanties que les petits et moyens entrepreneurs n'arrivent pas toujours à justifier. L'absence des textes réglementaires adaptés au cas spécifique de ce secteur est un autre obstacle.

Au regard de cette multitude d'obstacles, à quel avenir peut prétendre l'agro-alimentaire au Tchad? Ce secteur a tout de même des chances de réussite pour peu qu'un certain nombre de conditions soient remplies. Les potentialités en matière de

production agricole et pastorale existent. Néanmoins, il demeure indispensable que les petits et moyens entrepreneurs de ce secteur s'organisent au sein d'une structure et procèdent à un inventaire exhaustif de leurs difficultés afin d'y rechercher des solutions adéquates. Mais un effort des entrepreneurs seul sans l'adhésion de l'Etat serait vain. Celui-ci gagnerait donc à s'impliquer davantage dans une réelle politique de promotion du secteur agro-alimentaire privé en tenant compte de sa spécificité, de ses contraintes ainsi que des avantages qui pourraient en être tirés une fois la machine bien huilée. Ce sont notamment l'augmentation de la production agricole et pastorale, la réduction du volume des importations alimentaires, la création d'emplois, une meilleure conservation des produits alimentaires, etc. Cela n'est réalisable qu'à travers une courageuse politique de révision de la fiscalité, des taxes douanières, des tarifications particulières de l'énergie pour le secteur, de mise en place des mécanismes de financement tels que les fonds de garantie, la révision des textes législatifs devant régir ce secteur. A cette condition seulement, l'on peut espérer un meilleur avenir pour le secteur agro-alimentaire au Tchad.

A. G.

LES PETITS ET MOYENS ENTREPRENEURS DOIVENT MOILLER LES MAILLOTS

Les gouvernements africains sont manifestement conscients du rôle vital du secteur de la transformation agricole, comme l'a montré le Plan d'Action de Lagos qui vise à terme l'autosuffisance alimentaire de tout le continent.

Le gouvernement du Tchad aussi prend toute la mesure de la surpopulation rapide des villes telles que N'Djaména, Moundou, Sarh ou Abéché, bouleversant ainsi le système traditionnel d'approvisionnement. Dès lors, il faudra produire davantage

pour satisfaire cette demande.

Le CILSS, à travers PROCELOS, cherche à y trouver de solutions. Produire davantage ne suffit pas. Il faut également oeuvrer à l'utilisation optimale de ce qui

est déjà disponible car plus la production est élevée, plus les pertes sont importantes. Dès lors, réduire ces pertes post-récoltes par la transformation et/ou la conservation devient une nécessité absolue. Le stockage et la transformation des produits alimentaires ont une importance particulière, d'une part en raison du rôle économique et social qu'ils revêtent en milieu rural et urbain et d'autre part en raison du rôle essentiel que ces activités jouent sur les plans institutionnel et sanitaire. Transformer les produits alimentaires permet de prolonger leur période de disponibilité et de réduire les soudures.

La transformation des produits alimentaires en vue de leur conservation est une activité aussi vieille que le monde. Toutefois ce n'est qu'au 20ème siècle qu'elle a acquis un contenu incontestable économiquement : réduction des pertes survenues après les récoltes, affranchissement des aléas de la nature, stabilité des marchés, etc. Depuis, elle est devenue une nécessité sociale tant se nourrir est aujourd'hui un est des droits fondamentaux de l'Homme.

De manière générale, les denrées locales subissent une transformation rudimentaire telle que la bilbil, le jus de "karkandji", le néré fermenté, etc., où l'on n'a pas remédié à l'incapacité du sous-secteur de la transformation qui est encore essentiellement traditionnelle de s'adapter à l'évolution des marchés et à l'urbanisation rapide par de gros investissements dans les usines de produits alimentaires à fort coefficient de capital. Dans la majorité des cas, ces dernières n'ont pas toujours réussi à s'intégrer réellement au système local de production agricole primaire. De plus, une grande partie des aliments transformés dans ces usines modernes est consommée par des citoyens riches et non par la majorité de la population, rurale et pauvre. La prédominance du secteur traditionnel et "informel" dans la transformation alimentaire met en lumière :

- * le domaine où le potentiel d'amélioration des techniques est plus évident dans l'immédiat;
- * la nécessité de politiques et de plans de développement qui garantissent une combinaison appropriée des techniques à forte intensité de main d'oeuvre et de capital, et favorise le développement des capacités de production, d'investissement et d'innovation dans le secteur

agro-industriel.

Le développement au Tchad d'une industrie alimentaire autochtone viable devrait s'appuyer sur des activités de petite et moyenne échelle et des entreprises familiales. Les petites entreprises rurales représentent une source importante d'emplois et de revenus non-agricoles pour les femmes surtout, et donnent de la valeur ajoutée aux activités économiques actuellement.

Cependant, le manque d'accès aux matières premières, aux technologies appropriées, à la mécanisation, au savoir-faire et aux marchés a souvent empêché l'industrie alimentaire de contribuer comme elle aurait pu au développement du pays. Pour réussir, les petits et moyens entrepreneurs doivent se resserrer les coudes. La réussite est à ce seul prix.



Mbayhoudel KOUMARO
D.R.T.A. (N'Djaména - Tchad)

Biscuit AL - FIRDOS

Le biscuit de qualité supérieure

- * *Excellent,*
- * *Riche,*
- * *Varié,*
- * *Naturel,*

Biscuit AL - FIRDOS

Pour le Plaisir de la Famille et des Amis

GOUTTEZ ET VOUS VERREZ!

Siège social : N'Djaména
B.P.: 899
Tél. 52 33 16
Fax: 51 89 59

QU'EST-CE QUE LE PROCELOS?

L'animateur du Relais National, Monsieur GUERINGUE DJIBANGAR répond.

Pourriez-vous nous dire qu'est-ce que le PROCELOS et depuis quand il est installé.

M. Gueringue Djibangar: Le Comité Permanent Inter-Etats de Lutte Contre La Sécheresse dans le Sahel (CILSS), dans le cadre d'un programme de réorganisation institutionnel et technique, s'est doté entre autres d'un Projet régional de promotion des produits locaux au Sahel (PROCELOS). Au départ, trois pays membres du CILSS ont été couverts au cours des 1ère et 2ème phases à savoir le Mali, le Burkina Faso et le Sénégal. La 3ème phase permet l'extension du PROCELOS au Tchad et au Niger.

Pour ce qui concerne le Tchad, le Relais National composé des différents intervenants qui sont les opérateurs économiques, l'administration, les ONGs et autres partenaires au développement a été mis en place lors de la deuxième mission circulaire du CILSS qui s'est déroulée en Mai 1996. Il servira de répondant au projet.

Ce relais national en tant qu'organe de concertation sera amené à travers son Secrétariat national à identifier, exécuter des thèmes prioritaires et planifier des actions qui pourraient être financées par le CILSS et éventuellement par d'autres partenaires. Il sera appuyé d'un Bureau Conseil recruté par le CILSS pour assurer deux types d'actions à savoir l'**Activité Conseils Individualisés** destinés aux opérateurs économiques du secteur et l'**Activité Information**. C'est donc cette dernière activité qui fait l'objet de la parution de ce bulletin.

Quels sont les objectifs que le CILSS vise en lançant ce projet?

M. Gueringue Djibangar: A travers le PROCELOS, le CILSS vise l'augmentation significative de la part de la production alimentaire locale dans les modes de consommation des sahéliens.



Ce projet doit aussi contribuer à l'augmentation de la valeur ajoutée du secteur primaire, la réduction de l'importation des produits alimentaires et permettra d'accroître les échanges entre les pays de la sous-région.

Quels sont les résultats déjà obtenus dans les autres pays membres du CILSS?

M. Gueringue Djibangar: Pendant son "étape-test", le projet a permis dans les pays couverts, de mieux connaître les opérateurs transformateurs des céréales locaux, de sensibiliser les différents acteurs intervenant dans les activités post-récoltes des céréales, d'apporter les appuis concrets aux opérateurs économiques transformateurs des produits alimentaires locaux, qui doivent être à même de proposer aux populations des produits compétitifs, tant du point de vue de leur qualité que de leur prix. C'est donc au vu de ces résultats positifs réalisés que le CILSS a décidé d'élargir le programme aux autres produits alimentaires et autres pays du Sahel.

Que dites-vous de la situation du secteur agro-alimentaire au Tchad?

M. Gueringue Djibangar: Le Tchad est l'un des pays du CILSS où le système de transformation des produits agricoles et pastoraux est le moins développé. Hormis les vieilles habitudes attachées à une catégorie de produits, les innovations restent très mitigées. Toutefois, il se re-

marque au cours de ces dernières années la mise en oeuvre de nouvelles technologies. Disons aussi que certaines pressions fiscales, le niveau d'instruction des petits entrepreneurs, la faible performance des techniques actuelles et la difficulté d'accès au crédit constituent un frein non négligeable à sa croissance.

Dans ce cas, quelles sont vos attentes pour le Tchad?

M. Gueringue Djibangar: Le secteur de la transformation agro-alimentaire prend une importance croissante dans les pays en développement. Il en est de même pour le Tchad qui est un pays agro-pastoral. Aussi, au fur et à mesure que l'urbanisation prend son essor, la demande et particulièrement celle des produits alimentaires a-t-elle tendance à croître rapidement. A cet effet, les résultats que nous escomptons à travers le PROCELOS sont entre autres:

- * l'émergence des produits locaux correspondant au goût et au pouvoir d'achat des consommateurs;
- * l'amélioration de l'environnement socio-économique, juridique et réglementaire des entreprises de ce secteur;
- * la promotion et la vulgarisation de nouvelles technologies simples et adaptées à nos réalités;
- * l'organisation des opérateurs économiques du secteur afin qu'ils soient performants pour pouvoir satisfaire la demande des consommateurs et prendre en charge la promotion de leur secteur d'activité et la défense de leurs intérêts.

Pensez-vous que ce Bulletin peut aider le PROCELOS à atteindre ses objectifs?

M. Gueringue Djibangar: Le manque et la mauvaise circulation de l'information spécialisée sont une des contraintes qui pénalisent énormément ce secteur. Le bulletin agro-alimentaire est destiné à pallier ce déficit.

C'est une lettre d'information

adressée aux petits et moyens entrepreneurs du secteur agro-alimentaire. Sa mission est de leur fournir de manière régulière des informations d'ordre économique et technologique susceptibles de les aider à mieux agir. Il doit aussi informer et sensibiliser les consommateurs sur des problèmes tels que la valeur nutritive de certains produits locaux, leurs prix et qualité. C'est aussi un cadre d'échange d'expériences entre tous ceux qui, sans exclusivité, interviennent dans le secteur. Ce sont notamment les entrepreneurs, les pouvoirs publics, les chercheurs, les ONGs, et autres partenaires au développement.

Comment expliquez-vous le désintérêt des consommateurs pour nos produits?

M. Gueringue Djibangar: Le désintérêt des consommateurs est dû à l'insuffisance de la qualité et de la variété des produits alimentaires locaux. Ajoutons que le prix de revient des produits locaux transformés ne correspond pas au pouvoir d'achat des consommateurs.

La galopante urbanisation actuelle du pays influence les habitudes alimentaires et cause une extraversion des modes de consommation.

La promotion du secteur agro-alimentaire peut-elle ouvrir des débouchés pour les produits agricoles?

M. Gueringue Djibangar:

Les potentialités dont regorge le

Tchad en termes de productions agro-pastorales et la mise en oeuvre du PROCELOS pourraient accélérer le processus de transformation des produits locaux. Ce qui rapprocherait l'offre de la demande. J'espère que ce processus pourrait également ouvrir un nouveau marché tant pour les producteurs que pour les PME/PMI et l'unité artisanale.

Propos recueillis par
NEATOBEYE Le-Nasseguen'gar
et **Alain GOLDOUM**

*Mieux vaut apprendre à
quelqu'un à pêcher plutôt qu'à
lui donner chaque fois du
poisson à manger.
Proverbe Chinois*

**Extrait de l'Arrêté N°005/MDR/SE/DG/96
Portant création du Relais National du Projet
Régional de Promotion des Produits Locaux au
Sahel (PROCELOS)**

Article 1er: Il est créé un Relais National du Projet Régional de Promotion des Produits Locaux au Sahel dénommé Relais National PROCELOS (RNP), pour servir de répondant du Projet au Tchad;

Art. 3 : Le Relais National PROCELOS est un organe de concertation entre les représentants de l'Etat, les opérateurs économiques et autres partenaires au développement appuyant ou voulant appuyer le secteur de transformation agro-alimentaire;

Art. 4 : Le Relais National PROCELOS dispose en son sein d'un noyau restreint composé de 8 membres (dont un animateur national: Monsieur GUERINGUE Djibangar);

Art. 5: Le noyau restreint du Relais National PROCELOS est chargé de :

- * l'identification, la conception et l'exécution des thèmes d'intérêt général relatifs au secteur agro-alimentaire;
- * l'initiation et la planification des actions à partir d'un financement du Fonds d'Intervention Rapide (FIR), du CILSS et éventuellement d'autres partenaires au développement;

Art. 6 : En plus de l'animateur national, responsable moral, le Relais National PROCELOS dispose d'un Secrétaire Permanent recruté par le Projet qui lui assure le salaire mensuel, un local, du mobilier et du petit matériel de bureau. Le CONACILSS assure l'assistance et le conseil au Relais National PROCELOS et veille au respect des procédures en vigueur au CILSS.

Technologies

Dans cette rubrique, nous vous présenterons à chaque parution des techniques, des ingrédients pour la transformation des produits locaux ainsi que des articles des chercheurs ayant travaillé dans le domaine.

Comment fabriquer des fromages

LA REPOSE DES FROMAGERES BENINOISES

La femme porte la marmite remplie de lait de vache sur un feu doux. Quelques gouttes d'un coagulant végétal, de la sève extraite des feuilles de la pomme de SODOME (*Calatropis procera*), une plante des régions tropicales et le mélange commence à cailler. Encore dix à quinze minutes de cuisson et la femme l'égoutte dans un tamis puis, le façonne en balançant doucement le même ustensile. Le produit ainsi obtenu par cette Peule du Nord-Benin est appelé *Gasiigue* en Fulfulde, *Wagassi* ou *Warangashi* en Dendi. En Français, on l'appelle fromage. Mais il ne ressemble que de très loin à ceux de l'hexagone.

La variété béninoise se consomme en garniture dans les sauces où elle accompagne la viande, le poisson ou les oeufs quand elle ne les remplace pas. Après sa préparation, le fromage traditionnel béninois est blanc mais on le colore souvent dans une solution de feuilles et de tiges de sorgho rouge. Il se conserve ainsi plus longtemps. Le "fromage peulh" se distingue de ceux des pays sahéliens, notamment le Niger, en ce qu'il est fabriqué en utilisant un coagulant végétal, facile à se procurer. Au sahel, pour cailler le lait de vache ou de chèvre, on y trempe un morceau d'estomac (la caillette) d'un jeune animal, souvent un chevreau, ce qui bien sûr limite fortement la production.

Certains pays africains manifestent donc un intérêt croissant pour la technique béninoise. En juillet 1996, un atelier sur la production du fromage peulh a réuni à Natitingou (Nord-Benin) une cinquantaine de participants venus du Sénégal, du Tchad, du Mali, de la Mauritanie, du Niger, du Burkina Faso, du Togo et du Benin.

La fabrication du fromage est une source de revenus non négligeable pour les femmes. Alors qu'un litre de lait frais coûte 150 FCFA, il vaut le double une fois transformé. Avec 5 litres de lait, on peut faire un kilo de fromage. " C'est nous qui gérons les revenus obtenus après la vente du fromage, confie SAMBO YANKI, une fromagère peulh du Nord-Benin. Cela nous permet d'acheter des condiments et des objets ménagers, d'entretenir nos enfants et aussi d'investir dans l'achat des animaux". La commercialisation est aussi une affaire de femmes. Le Benin produit deux mille à deux mille cinq cents tonnes de fromage par an. La moitié est vendue en dehors de la zone de production, notamment au sud du pays et dans les pays voisins.

Sylvestre NONFODJI (SYFIA)

Préparation de la confiture de mangue TECHNIQUES et INGREDIENTS

Un des fruits qu'on trouve le plus au Tchad, la mangue présente de grandes potentialités pour l'agro-industrie. Elle peut être transformée en jus, en confiture ou en croquettes. Dans ce numéro, nous présentons les techniques et ingrédients pour la fabrication de la confiture de mangues. Pour le jus et les croquettes, rendez-vous aux prochaines parutions de Bulletin Agro-Alimentaire du Tchad. Par Mbayhoudel KOUMARO

INGREDIENTS

- * 1 kg de mangues épluchées
- * 1/4 de litre d'eau
- * 1,200 kg de sucre
- * 5 g de pectine (pépins de citron)
- * Jus de citron

TECHNIQUES

- * Préparer un sirop avec 1kg de sucre et 250 g d'eau, le porter à ébullition avant d'ajouter les tranches de mangues épluchées;
- * Cuire à feu doux jusqu'à concentration (65° Bx);
- * Ajouter la pectine mélangée au reste du sucre et du jus de citron (les pépins de citron peuvent être cuits enroulés dans un tissu propre);
- * Arrêter la cuisson lorsque la confiture, à une certaine concentration (67° Bx) devient dorée;
- * Conditionner à chaud le produit dans des bocaux et refroidir rapidement.

N.B.: La pectine est une substance qui permet à la confiture de se prendre en masse.

Al-Firdos

UN BISCUIT FABRIQUE AVEC DES INGREDIENTS LOCAUX

Jeune et dynamique entrepreneur, Monsieur Khalil DJALAL est aujourd'hui à la tête d'un groupe de plusieurs sociétés. La Biscuiterie AL-FIRDOS en est un élément. Dans ce numéro, il nous présente sa société et donne son avis sur l'avenir de l'Agro-alimentaire au Tchad.

Monsieur Khalil DJALAL, pouvez-vous nous présenter votre société?

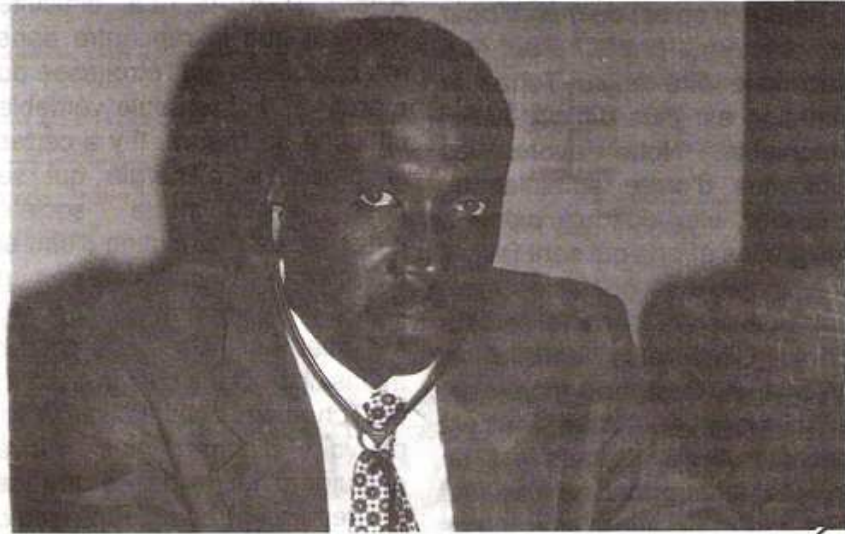
Khalil DJALAL: AL-FIRDOS veut dire "Jardin d'EDEN" ou Paradis. C'est le nom commercial. Le nom de la société mère, c'est l'Entreprise Industrielle des Produits Alimentaires.

AL-FIRDOS est une biscuiterie et n'est qu'une partie de ce que nous envisageons faire dans le secteur agro-alimentaire au Tchad.

Quelle est la part des produits locaux qui entrent dans la composition du biscuit AL-FIRDOS?

Khalil DJALAL: Nos biscuits sont fabriqués à base de produits locaux. Il est hors de question de faire des biscuits comme ailleurs. Compte tenu de notre enclavement si nous produisions des biscuits à partir des intrants entièrement importés, ils renviendraient très chers.

Avant, nous utilisions de la margarine européenne dans notre production. Mais depuis la dévaluation, nous avons constaté qu'elle nous revenait trop chère. Nous avons donc décidé d'utiliser l'huile végétale produite par la Cotontchad ou l'huile d'origine animale communément appelée "Din Baggar". A cela, nous ajoutons le sucre que nous achetons à la SONASUT. Vous voyez qu'en dehors de la farine que nous importons et ce pour la simple raison que le Tchad n'en produit



pas encore de bonne qualité, toutes les autres matières premières sont produites localement. Ce qui justifie que nos produits se vendent 2 000 FCFA le kilogramme alors que ceux importés coûtent 2 000 FCFA les 120g.

Quelle est votre capacité de production annuelle?

Khalil DJALAL: Notre production est de l'ordre de 100 kilogrammes par jour, soit 36 tonnes par an. Il faut reconnaître que cela ne représente que 30 à 40% de nos capacités réelles. Mais c'est en fonction de la demande qui est elle-même liée au pouvoir d'achat des consommateurs. Il y a lieu de penser en termes d'extension du marché. C'est pourquoi à partir de 1998, une unité sera installée à Moundou et une autre à Sarh un peu plus tard.

Depuis quand votre entreprise a-t-elle été installée?

Khalil DJALAL: Elle a été installée en 1993 mais le démarrage effectif a eu lieu en 1994.

Quel est le nombre d'employés de AL-FIRDOS?

Khalil DJALAL: La biscuiterie emploie en moyenne dix personnes en permanence.

Quand nous avons des commandes assez importantes à livrer et surtout quand nous produisons des farines enrichies pour enfants, nous tournons avec quinze personnes.

Que pensez-vous de l'avenir de l'agro-alimentaire au Tchad?

Khalil DJALAL: Le secteur de l'agro-alimentaire a un avenir prometteur au Tchad dans la mesure où ce pays est appelé à se développer et que le marché est encore vierge. N'oublions pas que tout développement de l'Homme commence d'abord par la nourriture et l'habillement.

Pensez-vous qu'il est facile pour un Tchadien de créer une PME/PMI surtout dans l'agro-alimentaire?

Khalil DJALAL: En fait, rien n'est facile dans la vie, que ce soit pour un Tchadien ou pour un autre. Peu importe si c'est au Tchad ou ailleurs, le secteur privé est très difficile. Généralement, de l'extérieur, l'on pense que c'est facile. Parce qu'on ne voit que les rares personnes qui ont réussi mais on perd de vue les milliers de celles qui ont aussi essayé mais n'ont malheureusement pas abouti. Dans tous les cas, pour moi, c'est la règle du jeu. Que ce soit aux USA, en Europe ou en Afrique, c'est pareil. Les sociétés

AL-FIRDOS suite...

se créent par centaines et par milliers mais beaucoup d'entre elles disparaissent. C'est la loi de la nature. Il en est de même pour le secteur privé. Peut-être devrais-je dire qu'au Tchad la situation est plus difficile. C'est indéniable. Nous avons les difficultés d'ordre administratif, financier, etc.. Jusqu'à présent, malgré les efforts qui sont faits, il y a encore des obstacles réels qui subsistent dans le secteur privé. C'est plus difficile ici qu'ailleurs, c'est vrai, mais c'est aussi facile. Au Tchad, tout est encore vierge. Et cela est un avantage important qu'il ne faut pas perdre de vue. Dans toutes actions, il convient de savoir qu'il y a des avantages et des inconvénients.

J'invite les Tchadiens intéressés par ce secteur à minimiser les obstacles et ne privilégier que les avantages. Les affaires, ce n'est jamais gagné d'avance. Mais avec le courage et la tenacité, cela ira. Il ne sert à rien de copier "bêtement" ce que font les autres. C'est courant : dès qu'on voit quelqu'un qui a réussi dans un domaine, on veut faire comme lui. C'est là verser dans les solutions de facilité. A mon avis, il faut croire en soi et en ce qu'on envisage de faire, bien le mûrir avant de monter et réaliser son propre projet. Là, quand on y arrive, on est sûr d'aller plus loin; mais en matière de plagiat, il y a toujours un piège. Parce qu'on n'aura jamais toutes les ficelles de ce qu'on copie.

Quelles sont les difficultés que vous rencontrez vous même dans votre entreprise?

Khalil DJALAL: La difficulté majeure que je rencontre dans ma biscuiterie est l'étroitesse du marché. C'est la seule véritable difficulté de l'heure. Il y a certes le problème d'énergie qui se pose avec notre société nationale de distribution d'eau et d'électricité mais ce n'est pas un insurmontable obstacle. Il aurait été mieux si l'électricité coûtait moins cher. Dans tous les cas, si les Tchadiens pouvaient avoir un pouvoir d'achat plus élevé qu'aujourd'hui, je pense que les choses iraient beaucoup mieux. Le secteur privé en gagnerait et se développerait. Ce serait un plus pour tout le monde et aussi pour l'Etat.

Pourquoi avoir choisi la biscuiterie et non un autre produit?

Khalil DJALAL: En vérité, j'avais pensé à plusieurs produits, notamment les produits laitiers, les confitures et jus de mangues, les concentrés de tomates, etc. Plusieurs produits ont été passé en revue mais les études ont révélé que le biscuit, c'est le moindre risque.

Beaucoup de gens pensent par exemple qu'il y a suffisamment de fruits au Tchad et que la fabrication de jus serait facile. Mais songe-t-on seulement au temps pendant lequel les mangues sont disponibles? Un, à la rigueur deux mois et demi dans l'année. Il en va de même des tomates. Or, en matière

d'industrie, et surtout pour les produits périssables comme les fruits et les légumes, il ne suffit pas de créer une usine de transformation. Il faut au préalable une usine qui puisse récupérer, traiter et conditionner toute la production de l'année afin qu'elle puisse être transformée plus tard. Et alors, si moi seul je me permets de créer une unité de transformation de mangues, de tomates ou autres fruits, sans un relais dans les domaines ci-haut énumérés, je cours un risque certain de fermer avant longtemps. Parce que je ne fonctionnerais que deux mois dans l'année. Et le reste du temps, que ferais-je? Comment supporterais-je mes charges? Cela mérite une étude plus approfondie qui ne peut se faire à la légère. C'est pourquoi, j'ai choisi de fabriquer des biscuits. C'est à mon avis un moindre risque.

*Propos recueillis par
NEATOBEYE Le-Nasseguen'gar
et Alain GOLDOUM.*

Lisez Et Faites Lire

**Le Bulletin
Agro-Alimentaire,**
La Lettre
d'Information et
d'Echange
d'Expériences des
Petits et Moyens
Entrepreneurs du
Secteur
Agro-Alimentaire du
Tchad.

**Le Bulletin
Agro-Alimentaire,**
C'est Votre Journal

CE.DE.SE.P.

Centre de Développement du Secteur Privé

*Bureau Conseil des Entreprises du Secteur Agro-Alimentaire
dans le cadre du PROCELOS*

*Vos critiques, suggestions et contributions sont attendues
au siège social du CE.DE.SE.P.*

Avenue du Contournement,

B.P. 1128

N'Djaména (Tchad)

Tél.:(235) 53 30 14

Fax:(235) 5214 98