

## DISCOURS CEPOD

- Monsieur le Ministre d'état
- Monsieur le Président de la CNES
- Chers représentants de la GTZ
- Chers membres de la FNBS
- Mesdames, Messieurs les représentants des différentes institutions de ce pays ci- présents
- Mesdames, Messieurs les représentants des partenaires au développement
- Honorables invités
- Chers participants

LE JEUDI 17 SEPTEMBRE 2009 , LA QUALITE DU PAIN CONSOMME  
ETAIT AU MENU DES DEBATS DU CONSEIL ECONOMIQUE ET  
SOCIAL ET LE LENDEMAIN UN JOURNAL DE LA PLACE TITRAIT :

Diatou Cissé scandalisée par l'hygiène dans les boulangeries : le  
ministre du Commerce promet des mesures

Ce jour, la Secrétaire générale du Synpics avait lancé à l'endroit  
du ministre du Commerce une invitation à prendre des mesures  
pour que les boulangeries soient aux normes d'hygiène. Le  
ministre Amadou avait promis d'activer ses services.

Résumé de son discours :

« Quand vous rentrez dans une boulangerie et que vous voyez comment le pain est fabriqué, vous risquez de ne plus en manger de votre vie tellement l'hygiène y fait défaut, Le pain est transporté dans des sachets de fortunes, dans des sacs de riz vides, dans des charrettes, des brouettes, des clandos 'il est temps que le ministère du Commerce assainisse le secteur de la boulangerie parce que le pain ne se lave pas et ne se cuit pas une fois acheté ».

La Fédération Nationale des Boulangers n'a pas attendu les services du ministère et é décidé ce jour de prendre des mesures pour la mise en place du décret de 2004 sur la production et les règles de qualité dans la boulangerie .

La boulangerie est à la fois la fabrication et le commerce du pain et des produits y afférents. Le métier de boulanger oblige des qualités d'artisan, de gestionnaire et de commerçant.

Une boulangerie se doit d'être équipée de matériels de production. Le boulanger utilise aussi des matières premières. Les locaux et les matériels doivent être conformes aux normes et aux règles de l'hygiène.

Le boulanger doit être rigoureux, soucieux et exigeant en terme de respect de l'hygiène. Il doit avoir le sens relationnel en plus d'être artisan, gestionnaire et commerçant.

Il est évident que des efforts seront nécessaires surtout pour la surveillance dans le système de transport du pain. Mais aussi dans l'équipement des travailleurs, du port de gants, etc.

LA CNES a été sollicité dans ce sens pour avoir une approche factuelle de la situation, une étude a été possible avec l'appui du CEPOD et aujourd'hui nous vous présentons les résultats obtenus.

Ce séminaire sera le point de départ de notre combat contre l'insalubrité dans les boulangeries

Ce travail a non seulement permis de nous rendre compte du fossé qu'on aura à traverser mais aussi à avoir des données objectives,

Il faudra apporter dans les meilleurs délais des réponses aux questions suivantes :

Quel est le boulanger qui était conscient ce jour que l'hygiène avait un coût, qui allait la payer,

**Qui est responsable de cette situation ?**

**Que devons vous faire en interne ? et surtout en externe ?**

**Si en interne le plan d'actions nous permettra et j'en suis convaincu d'avoir des résultats à la hauteur de l'espérance , nous aurons certainement besoin de l'aide des autorités pour combattre les « clandestins » du pain ;**

**Le TAPA LAPA ou pain clandestin est un fléau en ce qui concerne l'hygiène ( là tu développes)**

**Depuis les négociations ouvertes avec le Ministère du Commerce en 2008 , la FNBS continue de lutter pour trouver les voies et moyens de soulager le secteur de la Boulangerie, face aux difficultés dans lesquelles, il se meut depuis la fixation unilatérale par l'Etat du prix de la baguette de pain de 210 grammes à 150 F CFA.**

**Il s'agit toujours d'étudier dans quelles mesures :**

**1- En rapport avec les meuniers comment soulager la charge des boulangers en répercutant la baisse du coût mondial du blé sur le prix du sac de farine.**

**2- Etudier la nouvelle structure du prix du pain à la lumière de toutes les augmentations subies par ses intrants depuis 2007 surtout le diesel et l'électricité. ( et avec l'introduction de la composante hygiène)**

**4- réactiver le décret 2004-102 fixant les règles de production et de distribution dans la boulangerie, décret dont la mise à exécution avait été rendue difficile sinon impossible par un manque de moyens matériel et financier de la part de l'administration et des boulangers .**