

1B 139

73/62

REPUBLIQUE DU SENEGAL

N° 620278

-----  
PRESIDENCE DU CONSEIL  
-----

DECRET DE PRESENTATION  
-----

à l'Assemblée Nationale d'un projet de loi portant  
création de l'Institut de Technologie Alimentaire  
-----

LE PRESIDENT DU CONSEIL,

VU la Constitution ;

D E C R E T E :

ARTICLE UNIQUE.- Le Projet de Loi adopté en Conseil des Ministres et dont la teneur suit sera présenté par le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat qui est chargé d'en exposer les motifs et d'en soutenir la discussion./-

FAIT à DAKAR, le 20 JUILLET 1962

MAMADOU DIA



Rapport de présentation du Projet de Loi créant au  
Sénégal un Institut de Technologie Alimentaire

---

Monsieur le Président,  
Messieurs les Députés,

L'Institut de Technologie Alimentaire dont nous vous demandons la création est une pièce maîtresse de notre avenir économique. Il l'est d'autant plus qu'il touche un point essentiel de notre vie : notre nourriture quotidienne.

Le principe de la création de cet Etablissement part des constatations suivantes recensées durant la préparation du plan national.

1) - L'alimentation au Sénégal, bien que sensiblement suffisante en quantité grâce aux importations, est déséquilibrée et cela entraîne d'autres importations de plus en plus importantes de produits manufacturés, ce qui se traduit par un déséquilibre de la balance monétaire à l'échelon national.

Ce déséquilibre est dû au manque de diversification de la production alimentaire. La carence en protéines est de toutes la plus importante et elle touche plus particulièrement certaines couches vulnérables de la population.

Elle est, en grande partie, responsable d'une mortalité infantile élevée qui atteint parfois 400 pour 1.000.

2) - Il existe d'autre part des fluctuations saisonnières dans l'alimentation du Sénégalais. Une longue période dite de soudure précède la récolte. A cette époque, une partie de la population, difficilement évaluable, mais certainement, conséquente, n'arrive point à satisfaire en quantité et en qualité ses besoins nutritionnels. La ration calorique est insuffisante car le pouvoir d'achat, la mono-culture et les conditions géographiques ne permettent pas de combler le déficit de la production vivrière locale.



3°) - Les quelques rares produits alimentaires fabriqués par notre industrie sont d'un prix incompatible avec une diffusion de masse de ces produits et sont le plus souvent réservés à l'exportation.

Les importations ne pourront jamais, dans une perspective à long terme, pallier à cette insuffisance de la production vivrière et assurer une alimentation équilibrée, compte-tenu du pouvoir d'achat. Il y a donc lieu d'assurer par tous les moyens une exploitation plus rationnelle des ressources naturelles du Sénégal en définissant avec précision les objectifs nutritionnels dans le contexte du plan de développement économique envisagé, sans modifier pour cela de façon drastique l'alimentation traditionnelle. De tels objectifs ne peuvent être atteints qu'en produisant localement des aliments riches en protéines qui apporteront aux aliments de base l'équilibre nutritionnel indispensable.

Il faudra :

- Diversifier les cultures vivrières et les échanges inter-régionaux et intra-régionaux et orienter la production vivrière et les importations.

- Utiliser au maximum les produits locaux encore mal connus et les sous-produits de notre industrie et créer des produits de substitution en cas de pénurie.

- Améliorer les procédés traditionnels de traitement des aliments.

Sur la suggestion des experts nutritionnistes de la F.A.O., le Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat a décidé la création d'un Institut de Technologie Alimentaire.

Cet Institut est un établissement public à caractère industriel et commercial. Son travail consistera :

- à étudier les méthodes de traitement traditionnelles et leurs incidences sur la valeur nutritive et sur la qualité des aliments actuellement consommés,

- à déterminer les moyens d'améliorer ces procédés de traitement et la qualité des aliments locaux,

..//..



- A déterminer les meilleurs moyens de commercialisation et les procédés industriels à appliquer pour améliorer l'alimentation (transport, stockage, distribution, préparation, transformation). Pour cela, il faudra étudier le marché intérieur et extérieur, le rôle des nombreux intermédiaires et l'importance en valeur du marché alimentaire dans l'économie nationale.

L'Institut apportera aux différents services impliqués dans cette action l'assistance technique nécessaire et formera des spécialistes sénégalais dans toutes les branches de la technologie alimentaire. Enfin, l'Institut s'attachera à étudier une législation exacte en matière d'hygiène et l'alimentation, de technique de production et de contrôle alimentaire et proposera toutes mesures nécessaires pour protéger le consommateur et l'Etat contre l'utilisation abusive de substances alimentaires nocives et qui ne correspondraient pas aux objectifs fixés précédemment. Un service de contrôle sera renforcé afin de codifier la législation et apporter toutes modifications aux règles actuellement en vigueur.

L'Installation et le fonctionnement de cet Institut pendant la période de démarrage seraient financés en partie par le Fonds Spécial des Nations Unies.

Monsieur le Président, Messieurs les Députés, l'importance des buts assignés à cet Institut de Technologie Alimentaire ne vous échappe point. C'est pourquoi, dans le Projet de Loi, le créant, nous avons voulu rassembler les moyens aptes à satisfaire ces buts.

Ainsi, dans le seconds titre du Projet de Loi, nous avons institué un contrôle obligatoire des produits alimentaires. L'Institut de Technologie Alimentaire qui sera chargé de ce contrôle créera un label de qualité sénégalais qui fera disparaître un préjugé trop répandu à l'encontre des produits locaux.

La législation en matière d'hygiène de technique de production et de contrôle alimentaire est souvent ancienne, plus ou moins mal adaptée aux facteurs locaux et incomplète. Il paraît nécessaire de procéder à une refonte complète des textes basés sur les besoins actuels. Cette refonte et la mise en place de nouveaux moyens de contrôle auront une incidence directe sur le fonctionnement de l'Institut de Technologie qui sera là pour appliquer et justifier la mise en place des nouvelles dispositions légales.

../..



Les nouvelles prescriptions permettront de renforcer le contrôle à l'importation, à l'exportation, à la production, elles seront génératrices de taxations correspondant à des prestations. Ces taxations alimenteront dans une certaine mesure le budget de fonctionnement de l'Institut, sans qu'une charge supplémentaire soit demandée au budget de l'Etat.

L'Institut de Technologie Alimentaire vivra de son oeuvre. Il est certes nécessaire au départ de le subventionner et cela en partie grâce au Fonds Spécial des Nations Unies mais l'Institut est certainement rentable. En effet, les produits mis au point par les experts nutritionnistes de la F.A.O. attachés à l'Institut permettent d'augurer favorablement l'avenir de cet organisme.

Les essais de commercialisation de la farine 2I (mil-arachide) qui ont porté sur 60 tonnes vendues en l'espace de 4 semaines ont été satisfaisants. Le programme de 1962 prévoit une commercialisation de 5.000 tonnes. Cette farine contient 21% de protéines et est un mélange de 25% d'arachides, 75% de mil. Elle est vendue à 30 frs. CFA le Kilo. Le succès remporté au Sénégal par la supplémentation des farines de céréales de base a déjà eu un retentissement énorme dans les pays voisins (Côte d'Ivoire et Haute-Volta) qui s'équipent techniquement afin de pouvoir supplémer les farines de leurs propres céréales avec la farine d'arachide produite au Sénégal.

Les dérivés de cette farine 2I présentent un intérêt économique qui vient s'ajouter à l'intérêt nutritionnel. En effet, après de difficiles mises au point on est arrivé à la préparation d'un couscous prêt à l'emploi. Une première ligne de machine est en cours de montage à Dakar. D'autres seront à installer pour décentralisation à Kaolack, Diourbel, Podor, Matam. Toujours à base de farine d'arachide et suivant les travaux menés par M. le Professeur Sénécal depuis 5 ans, un aliment de sevrage va dépasser le stade des études pour entrer dans la phase industrielle. Il en coûtera 15 Frs. par jour à la mère de famille pour donner à son enfant une alimentation complète et équilibrée, le soustrayant ainsi aux immenses dangers que cette période lui fait courir.



Dans un autre ordre d'idée, la valorisation des ressources de la pêche artisanale peut être envisagée maintenant sur le plan industriel. La fabrication d'un pâté de sardinelle mélangé à de l'huile et de l'arachide est déjà entreprise. Sa haute valeur nutritive, son goût adapté et son faible prix en font un aliment de choix pour les casse-croûtes des ouvriers sur les chantiers et pour les cantines scolaires.

Un "arôme Boussafe" du genre Maggi et arôme Liebig peut être entièrement fabriqué au Sénégal à partir de farine d'arachide hydrolysée et d'extraits de légumes des Niayes. Des fabrications industrielles sont déjà sur le point d'être entreprises après des essais de commercialisation satisfaisants portant sur quelques milliers de bouteilles.

La réalisation la plus importante de l'Institut de Technologie Alimentaire qui a été faite avec beaucoup de discrétion reste sans conteste la création à Cayar d'une coopérative de transformation du poisson. Cette coopérative occupe actuellement une cinquantaine d'ouvriers, fait travailler les équipages de 10 à 15 pirogues d'une manière stable et régulière. Cette production est de l'ordre de 20 tonnes de salé séché par mois, production qui s'élèvera progressivement jusqu'à 40 tonnes. L'utilisation des sous-produits, huile et peaux, permet un équilibre satisfaisant, une industrie induite qui sera une tannerie de peaux de requin sera installée sous peu. Elle occupera également une cinquantaine d'ouvriers et apportera à l'Artisanat local une matière première de choix qui permettra aux artisans du cuir d'augmenter leur production en qualité et en quantité. Cette réalisation peut être considérée comme une réalisation type sur le modèle de laquelle d'autres ateliers semblables pourront être édifiés. Il y a lieu de souligner que pour la première fois une coopérative de pêche et de production, coopérative dont les incidences socio-économiques sont extrêmement importantes puisque la population de Cayar a vu avec une évidente satisfaction son revenu augmenter de plus de 2 Millions par mois.

../..



- 6 -

Ces activités, qui jusqu'alors n'ont été soutenues que par l'Expert de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture sont génératrices du développement très important qui nécessite de la manière la plus pressante la mise en place d'une équipe au sein de l'Institut de Technologie Alimentaire.

Voilà Monsieur le Président, Messieurs les Députés, les objectifs et les réalisations de l'Institut de Technologie Alimentaire dont nous vous demandons la création. Le présent exposé vous a montré l'importance des tâches déjà réalisées et de celles qui restent à accomplir. Il ne fait pas de doute que cette création sera un puissant auxiliaire dans la réalisation du Plan Quadriennal de Développement.

Mamadou DIA

R A P P O R T

fait

AU NOM DE LA COMMISSION DU TRAVAIL, DE LA FONCTION PUBLIQUE,  
DE LA SANTE ET DE LA SECURITE

sur le

PROJET DE LOI n° 73/62 PORTANT CREATION DE L'INSTITUT  
DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

par M. Bassirou Mabeye DIOUF .-



Monsieur le Président,

Mes chers Collègues,

Le projet de loi n° 73/62 portant création de l' institut de technologie alimentaire est d'une grande importance.

Ce projet s'inscrit dans le cadre des actions à prendre pour la réalisation de notre premier plan quadriennal de développement économique et social.

Cet organisme dont la création vous est proposée sera un établissement public à caractère industriel et commercial, jouissant de la personnalité civile et de l' autonomie financière.

L' importance d' un tel projet pour un pays sous développé comme le nôtre n' échappe à personne.

Son rôle sera d' abord de corriger le déséquilibre nutritionnel dû au manque de diversification de la production alimentaire, de faire utiliser dans les meilleures conditions les produits locaux encore mal connus et les sous produits de notre industrie, d' améliorer les procédés traditionnels de traitement des aliments.

Tout le monde sait que le Sénégal produit un grand nombre de fruits. Le " DITAKH", par exemple, du point de vue pharmaceutique est un produit extraordinaire. Avec la mangue, on peut fabriquer de l'alcool de menthe de bonne qualité et du vinaigre aussi?. La sardinelle, poisson qui n'avait, jusqu'ici, aucune utilité, offre, aujourd'hui, des perspectives économiques très appréciables.

Le développement de l' institut de technologie alimentaire peut avoir sur le plan social une importance considérable par la résorption du chômage.

Au départ, pendant la période de démarrage, l' installation et le fonctionnement de l' institut seront financés en partie par le Fonds Spécial des Nations Unies. Il est cependant nécessaire pendant cette période de le subventionner pour rendre ses premiers pas plus fermes.

Vos Commissaires reconnaissent, à l' unanimité, que cette institution est venue à son heure et peut contribuer efficacement au développement économique et social du pays.

Ils ont cependant formulé des observations concernant l'exploitation pilote de CAYAR. En effet, cet organisme qui doit être économiquement rentable a fait un déficit de Un million et demi, faute de bonne gestion. C'est pourquoi, votre Commission insiste de manière que des précautions soient prises pour éviter de tomber à l' avenir dans les mêmes erreurs, en ce qui concerne l' Institut de Technologie alimentaire.

Elle souhaite , en outre, que l' Assemblée Nationale soit représentée au sein du Conseil d' Administration, au moins par deux de ses membres.

Après ces observations, la Commission vous propose un amendement à l' article 3 : - Ajouter in fine la phrase suivante : " Ce décret sera communiqué à l' Assemblée".

Sous le bénéfice de cet amendement, la Commission vous recommande d' adopter ce projet de loi soumis à votre agrément./-

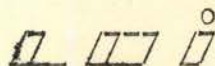
Dakar, le 12 Décembre 1962



ASSEMBLEE NATIONALE

AB 139

N°9



PORTANT CREATION DE L'INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

L'ASSEMBLEE NATIONALE,

après en avoir délibéré,  
a adopté en sa séance du Lundi 28 Janvier 1963  
LA LOI DONT LA TENEUR SUIT :

ARTICLE 1er.- Il est créé un Institut de Technologie Alimentaire (I.T.A.)

Cet Institut est un établissement public à caractère industriel et commercial jouissant de la personnalité civile et de l'autonomie financière.

ARTICLE 2.- L'Institut de Technologie Alimentaire est chargé :

1°) de mener et de coordonner les recherches, études et actions concernant le traitement, la transformation, la consommation et le stockage de toutes les denrées alimentaires et de leurs sous-produits.

2°) de la mise en valeur de nouvelles ressources alimentaires locales, dérivées notamment de l'arachide, du poisson, des fruits et légumes, de la viande et du lait.

3°) de la mise au point et de la diffusion de masse d'aliments composés, riches en protéines, de haute valeur nutritive et adaptés aux goûts et pratiques alimentaires comme aux moyens financiers des consommateurs.

4°) de participer au contrôle de la qualité des produits alimentaires aux stades de la production, de la commercialisation, de l'importation et de l'exportation.



ARTICLE 3.- U n décret pris en Conseil des Ministres  
fixera les règles d'organisation et les conditions de fonctionnement  
de l'Institut de Technologie Alimentaire.

DAKAR, le 28 Janvier 1963

Le PRESIDENT de SEANCE

Lamine GUEYE. -