

PN-ABQ-341
2000

Royaume du Maroc

**Ministère de l'Agriculture
et de la Réforme Agraire**

USAID/Maroc

**Division de l'Agriculture et
des Ressources Naturelles**

**PROJET DE REFORME DE LA
COMMERCIALISATION DES CEREALES
(PRCC--PIIASE II)**

**CARACTERISTIQUES DE LA DEMANDE
DES BOULANGERS POUR LA FARINE**

**Najate Bouzri, Development Alternatives Inc.
et
Grégoire Baudonnel, ICEA-Entreprises**

Décembre 1992

PRCC-Document de Travail N°12

TABLE DES MATIERES

LES CARACTERISTIQUES GENERALES DE LA BOULANGERIE	1
UTILISATIONS, FABRICATION	2
VOLUME/RENDEMENT	4
APPROVISIONNEMENT EN FARINES	4
FOURNISSEURS	4
VOLUME PAR ACHAT ET FRÉQUENCE D'ACHAT	5
TRANSPORT	5
STOCKAGE	6
RUPTURE D'APPROVISIONNEMENT	6
RELATIONS AVEC LES MINOTERIES	6
QUALITE ET DEFAUTS DES FARINES	7
QUALITES RECHERCHEES PAR LES BOULANGERS ET ATTENTES VIS A VIS DES MINOTERIES	10

LES CARACTERISTIQUES GENERALES DE LA BOULANGERIE

L'ensemble de la boulangerie est constitué par des petites entreprises artisanales plus ou moins mécanisées. Le secteur est atomisé. On peut cependant différencier deux types de boulangeries en première approximation :

- semi-mécanisée — pétrissage mécanique, four à gaz ou électrique, parfois mixte bois, parfois four banal;
- artisanale -- fabriquant moins de 1.000 pains par jour, avec un pétrissage manuel et un four banal;

Le secteur de la boulangerie est un secteur assez concurrentiel, bien que les prix de la plupart des pains soient fixés par l'Etat.

Les boulangers rencontrés estiment que la densité des boulangers est actuellement trop élevée. L'intensité de la concurrence s'exprime principalement par les remises de distribution accordées aux épiciers qui varient entre 0,10 Dh/pain et 0,20 Dh/pain de farine de luxe soit 10 à 20% chez les boulangers rencontrés.

Les boulangers fiscalisés se plaignent aussi de la concurrence des fours publics qui produisent parfois aussi du pain et favorisent la panification ménagère.

Les boulangers enquêtés estiment réaliser plus de marge sur l'activité pâtisserie.

Généralement, la plupart des boulangers ont aussi une activité pâtisserie. Cette activité représente une très faible part du chiffre d'affaires (de l'ordre de 1 à 5% d'après les boulangers enquêtés) mais la marge sur les pâtisseries est, selon eux, très élevée en comparaison de celle qu'ils font sur le pain.

La plupart des boulangeries enquêtées vendent à la fois au détail et à des collectivités ou des distributeurs, généralement des épiciers détaillants. Il peut y avoir jusqu'à deux intermédiaires dans les grandes villes, comme Casablanca, où la vente se fait à des livreurs qui revendent ensuite aux épiciers.

Les boulangers se plaignent de la diminution régulière de leur marge bénéficiaire due, selon eux, à la politique du prix du pain fixé par l'Etat. Selon eux ils n'augmentent pas aussi vite que les matières premières et l'énergie nécessaire à leur fabrication.

"tout augmente, l'énergie (bois, gaz, électricité), la levure, etc, sauf le prix du pain".

La plupart des boulangers rencontrés déclarent être loin de fonctionner à pleine capacité.

UTILISATIONS, FABRICATION

Les boulangers utilisent essentiellement de la farine de luxe pour la panification.

Seuls les boulangers quotataires fabriquent du pain avec la FNBT et les autres farines sont peu utilisées par les boulangers enquêtés. Les farines rencontrées sont :

- la farine artisanale de blé dur pour la fabrication de pain complet;
- la farine artisanale d'orge dans la zone orientale du pays qui est mélangée à la farine nationale;

Les boulangers panifient avec la farine de luxe, généralement deux types de pains avec deux poids différents :

- le pain rond, de 200 ou 400 g,
- la baguette (la parisienne), de 200 ou 400 g.

Les boulangers quotataires ne panifient que le premier type de pain de FNBT.

Un certain nombre de boulangers déclarent pratiquer souvent des mélanges de farines pour obtenir la qualité qu'ils souhaitent :

- entre farines de luxe de différents lots pour la fabrication du pain de farine de luxe;
- de la FNBT avec de la farine de luxe (jusqu'à 1/3 de farine de luxe) pour la fabrication du pain de FNBT selon les boulangers quotataires rencontrés;
- de la farine d'orge avec la FNBT pour un pain de mélange, dans l'Est du pays.

La présence de pain de FNBT était très rare chez les boulangers quotataires lors de la mission, même lorsque leur quota était assez important (jusqu'à 80 qx/mois). Ce pain n'a d'ailleurs jamais été cité par les ménagères enquêtées dans le cadre de l'étude sur la demande des ménages pour les produits céréaliers. Il reste que tous les quotataires rencontrés désirent une augmentation de leur quota.

Pour corriger les défauts des farines qu'ils utilisent, notamment pour améliorer le rendement et l'aspect du pain, les boulangers ont souvent recours à des améliorants.

Le sucre est utilisé par les boulangers enquêtés comme un améliorant car il donne une croûte dorée et évite à cette dernière de brûler. Toutefois, si la farine est de mauvaise qualité, la dose de sucre incorporée augmente.

Les boulangers, notamment à Casablanca, reconnaissent plus facilement utiliser d'autres améliorants — glutex, malt, ou sucre de maïs liquide, marque "diamant" — quand ils reçoivent une farine de mauvaise qualité.

Un certain nombre de boulangers, notamment dans l'Est du pays, déclarent ne pas utiliser d'améliorants soit parce que ces derniers ne sont pas disponibles sur le marché soit parce qu'ils réduiraient la marge réalisée sur le produit final.

Il arrive que les tentatives d'amélioration de la pâte soient vaines, c'est notamment le cas pour certaines qualités de FNBT qui sont jugées impanifiables par les boulangers qui les revendent pour la provende.

Tous les boulangers enquêtés font au moins trois fournées par jour, généralement avant les heures de repas. Cette fréquence traduit l'adaptation des boulangers à la demande de leur clientèle. Les consommateurs recherchent en effet un pain frais et chaud. Selon les boulangers, c'est ce critère qui est le plus important.

Les boulangers enquêtés déclarent attacher beaucoup d'importance à la qualité et la présentation de leur pain de farine de luxe. Ils recherchent la fabrication d'un pain :

- doré,
- gonflé,
- blanc, et
- ayant bon goût.

Selon les boulangers, c'est le pain qui est recherché par leur clientèle. Les boulangers estiment qu'il n'est pas possible de fabriquer à la maison le même pain de farine de luxe qu'en boulangerie.

Les boulangers déclarent obtenir 535 à 630 pain de 200 g pour un quintal de farine de luxe, soit un rendement de 108 à 123%. Ce rendement varie beaucoup selon la qualité de la farine, certaines farines absorbant plus d'eau que d'autres. Le rendement en pain de la farine nationale de blé tendre se situe autour de 520 pains de 200 g.

Les ventes de pain, donc la consommation de farine, varient selon les régions et la période. Le mois de Ramadan est la période où la consommation est la plus faible. A Nador, ville d'estivage, l'été est la saison de plus forte consommation. C'est également la période du retour des résidents marocains à l'étranger et des réceptions qui en résultent. Dans les autres villes, la demande est plus forte en hiver. Dans le sud, région déficitaire, la demande de pain de FNBT est beaucoup plus forte en hiver qu'en été. Un boulanger a expliqué que pendant l'hiver, il y a une pénurie de légumes et fruits sur le marché, et que, par conséquent, les consommateurs dépendent plus des produits céréaliers.

Les ruptures d'offre de FNBT chez les commerçants dans le sud entraînent, selon les boulangers et les consommatrices, une augmentation des ventes de pain.

VOLUME/RENDEMENT

L'analyse des réponses relatives au rendement et à la capacité de production des boulangeries enquêtées donne les moyennes suivantes :

	(1) VOLUME ACHAT (qx)	(2) FREQUENCE ACHAT (j)	(3)=(2)/(1) QUANT/ JOUR (qx)	(4) PAINS/ QL (*)	(5)=(3)* (4)
Semi-mécanisées	79	16.5	4.9	FL: 592 FNBT: 520	3855
Artisanales	50	30	1.6	520	830

BOULANGERIE

(*) Nombre de pains de 200 g, pour une bonne qualité farine

Il n'y a pas de liaison apparente entre la capacité de production et le rendement en pain, d'une part, et l'implantation régionale, d'autre part.

Le rendement de la farine de luxe est supérieur à celui obtenu par la farine nationale de blé tendre.

APPROVISIONNEMENT EN FARINES

FOURNISSEURS

La stratégie d'approvisionnement varie selon le nombre de minoteries établies dans la ville.

Toutes les boulangeries mécanisées rencontrées s'approvisionnent directement auprès des minoteries locales.

Les boulangeries artisanales s'approvisionnent le plus souvent auprès des grossistes car leurs volumes d'achat sont trop faibles.

Les boulangers rencontrés cherchent à diversifier leurs sources d'approvisionnement pour essayer de remédier aux fréquentes variations de qualité des farines des minoteries.

Tous les boulangers enquêtés ont au moins deux fournisseurs en farine. Pour les boulangeries dans la zone centrale, les fournisseurs sont généralement deux minoteries locales. Dans la zone Sud, où il n'y a qu'une minoterie par ville, les boulangers s'approvisionnent à la minoterie et chez au moins un grossiste, lorsque la qualité de la farine produite par la minoterie locale est jugée insuffisante.

Pour le pain complet les boulangers s'approvisionnent en blé dur dans les halles aux grains et le font moudre par une minoterie artisanale. Aucun des boulangers rencontrés n'utilise de farine de blé dur industrielle qu'ils jugent chère et ne correspondant à la qualité souhaitée; elle est notamment insuffisamment complète alors que les consommateurs recherchent un pain complet où le son est visible. De plus, les boulangers font peu confiance à la régularité de la qualité des farines industrielles de blé dur. L'achat de grain et la mouture, généralement hebdomadaire, permet, selon eux, de mieux contrôler la qualité de leur farine de blé dur.

VOLUME PAR ACHAT ET FRÉQUENCE D'ACHAT

Les volumes par achat varient selon les boulangeries enquêtées entre 2 et 23 tonnes.

Les boulangeries non quotataires ont tendance à s'approvisionner une fois par semaine alors que les boulangeries quotataires s'approvisionnent tous les 15 à 20 jours selon le calendrier de livraison de la farine nationale de blé tendre.

Les achats des boulangers enquêtés variaient entre 20 qx/semaine et 70 qx/semaine, les plus gros volumes étaient enlevés par les boulangeries quotataires.

TRANSPORT

Les boulangers sont généralement livrés par les minoteries que ce soit en FNBT ou en farine de luxe. Les frais de transport pour la farine de luxe restent, cependant, à la charge du boulanger et varient selon les villes et les minoteries.

FRAIS DE TRANSPORT / RÉGION

VILLE	TRANSPORT (Dh/t)	MANUTENTION (Dh/t)	TOTAL (Dh/t)
Casablanca	20-30	7-8	27-38
Meknès	20-32.5	6	26-38.5
Nador	-	10	10
Ouarzazate	30	15	45

STOCKAGE

Les boulangers disent ne pas pouvoir stocker la farine de façon prolongée sans avoir à subir une dégradation de la farine.

Les problèmes de stockage in-situ rencontrés par les boulangers sont dus, indépendamment de la qualité des produits, aux températures estivales élevées et à la température ambiante plus haute due au fonctionnement du four. Ainsi, dans la zone Sud il est impossible de stocker plus d'un mois en hiver et 15 jours en été sans risque de voir la qualité du produit se dégrader. Passé ce délai, la farine perd de sa blancheur, de sa force et les vers y prolifèrent. Dans la zone centrale, la farine prend l'humidité, devient compacte et durcit au delà de deux mois en hiver.

Quelques boulangers enquêtés stockent d'avantage de farine lorsque sa qualité est très bonne en prévision des mélanges ultérieurs.

RUPTURE D'APPROVISIONNEMENT

Les boulangers déclarent ne pas être confrontés à des problèmes d'approvisionnement en farines de tous types, excepté dans la zone Sud.

Seuls les boulangers de Ouarzazate et de Taroudant sont concernés par ce problème. Ils s'approvisionnent alors auprès des grossistes locaux, à un prix supérieur à celui qu'ils obtiennent auprès des minoteries.

RELATIONS AVEC LES MINOTERIES

D'après la plupart des boulangers enquêtés, les relations qu'ils ont avec les minotiers sont tendues ou même mauvaises. La seule exception est Meknès où une partie des boulangers enquêtés affirment entretenir des relations assez bonnes avec les minoteries qui les fournissent.

Les boulangers ont le sentiment de ne jamais être écoutés lorsqu'un problème de qualité se pose. Il y a à ce sujet un manque de communication total, selon tous les boulangers enquêtés.

Les minoteries ne tiennent pas compte des réclamations des boulangers et expliquent ces fluctuations dans la qualité par les variations dans les propriétés de la matière première (en particulier les grains importés).

Les délais de livraison sont généralement courts sauf quand la qualité de la farine proposée par telle ou telle minoterie est bonne. Il se crée alors une tension sur le marché et les délais de livraison s'allongent de façon importante.

Ces tensions sur la farine de luxe de bonne qualité montrent l'intérêt des boulangers pour la qualité de la farine. Ils sont alors prêts à payer d'avance, si leurs moyens le permettent.

Toutefois, à Casablanca des délais d'un mois ont été cités et ont été cause de changement de fournisseur.

Dans la zone Sud les délais de livraison les plus longs (1 semaine) sont observés lorsque la minoterie produit une farine de bonne qualité, en particulier la FNBT. Là encore, dès que la qualité des farines produites par les minoteries s'améliore, la demande se reporte sur le moulin concerné.

Les modalités de paiement sont généralement le paiement au comptant. Seul un des boulangers enquêtés (Meknès) déclare avoir des facilités de paiement crédit sur 2 à 3 semaines. Tous les autres enquêtés paient au comptant et parfois même bien avant la livraison notamment à Casablanca et Ouarzazate, lorsque la qualité de la farine est recherchée.

QUALITE ET DEFAUTS DES FARINES

Les reproches adressés aux minoteries portent principalement sur **l'irrégularité de la qualité des farines, qu'il s'agisse de farine de luxe ou de la farine nationale de blé tendre, et ce, pour toutes les minoteries.**

Les variations assez brutales dans la qualité de la farine de luxe, même sous une même marque, obligent les boulangers à un constant ajustement de la méthode de fabrication. Ces variations entraînent de mauvaises panifications qui mécontentent fortement leur clientèle.

Certains boulangers enquêtés ont de ce fait l'habitude de réaliser à chaque livraison un essai systématique sur une petite quantité de farine.

Les constants ajustements de fabrication interviennent principalement dans :

1- Le dosage en eau, qui détermine le rendement;

Les farines de bonne qualité ont une capacité d'absorption d'eau supérieure à celles des farines de moins bonne qualité. La farine fraîche notamment, n'absorbe pas assez d'eau, selon les boulangers.

2- La durée du pétrissage

Interviennent dans la durée de pétrissage l'élasticité de la pâte et la capacité de la farine à soutenir la levure.

Si la farine donne une pâte trop élastique le temps de pétrissage est plus long (entre 15 mn et 45 mn).

Si elle ne supporte pas la levure, le temps de pétrissage est réduit à moins de 10 mn.

3- Le dosage de la levure et le temps de levée de la pâte

La pâte gonfle tout d'abord puis "retombe" une fois en contact avec la chaleur du four (mauvaise ténacité de la pâte).

Le temps de levée est supérieur pour une farine de bonne qualité : le pain peut lever pendant une heure ou plus.

Une farine de bonne qualité accepte plus de levure et gonfle mieux.

4- L'intervalle des fournées

Le boulanger est obligé de fractionner les fournées pour les pains issus d'une farine de mauvaise qualité du fait qu'elle est travaillée sac par sac car elle requiert moins de temps de levée.

Le volume de chaque pétrin, en pétrissage mécanique, varie de 2 à 3 sacs excepté pour la farine nationale qui ne peut, selon certains boulangers, être pétrie que par volume d'un sac à cause de sa mauvaise qualité.

Il y a donc perte de temps et surtout d'énergie (il faut chauffer le four quelque soit la quantité de pâtons enfournés), ce qui influe sur la rentabilité de la boulangerie.

Pour pallier ces problèmes de variations dans la qualité tous les boulangers enquêtés ont recours au mélange des farines de même type de minoteries différentes (farines de luxe), et des farines de types différents (FNBT et farine de luxe).

Par ailleurs, une qualité de farine de luxe jugée rêche est mélangée à une autre plus lisse.

La farine nationale de blé tendre

Les boulangers qui utilisent la FNBT déclarent lui adjoindre fréquemment un peu de farine de luxe pour lui donner du liant et corriger un peu son aspect grisâtre.

Si elle est vraiment très difficilement panifiable (la pâte ne se lie pas, retombe trop vite,) - ce qui apparaît fréquent - la proportion de farine de luxe atteint 1 pour 3.

La farine nationale de blé tendre donne, selon les boulangers, des rendements inférieurs, d'environ 80 pains de 200g/qx, aux rendements d'une farine de luxe ayant une bonne force boulangère.

La consistance du pain et son aspect varient en fonction de la qualité de la farine. Une farine de force boulangère insuffisante donne un pain non croustillant, à la mie épaisse et compacte et qui n'a pas de gonflant, propriétés qui sont à l'opposé de ce que le consommateur recherche. Quand cela se produit, le pain est retourné et les plaintes sont assez véhémentes.

Conditionnement

Tous les boulangers enquêtés ont constaté que les sacs de farine n'atteignaient pas toujours 50 kg. Il y a assez souvent des manques allant jusqu'à 3 kilos/sac. L'explication que leur fournissent les minoteries, est que ce manque de poids est dû à l'évaporation. Les boulangers estiment que les farines des minoteries sont ensachées trop humides.

QUALITES RECHERCHÉES PAR LES BOULANGERS ET ATTENTES VIS A VIS DES MINOTERIES

Les qualités recherchées, quelque soit le type de farine, sont :

- **une qualité régulière**, c'est le premier critère des boulangers; ils estiment pouvoir s'adapter à une qualité de farine en utilisant du sucre ou des améliorants, mais les changements de qualités bouleversent leur méthode de panification et ne leur permettent pas d'obtenir le pain qu'ils recherchent.
- **un bon rendement**, qui se traduit par une capacité d'absorption d'eau importante; les boulangers estiment obtenir de bon rendement à partir de 600 pains de 200 g/quintal de farine. C'est le critère n°2 des boulangers;
- **une bonne élasticité et tenue de la pâte** (une farine forte) pour donner un pain bien développé;
- **la blancheur**, pour obtenir un pain avec une mie blanche, surtout pas grise;
- **une consistance lisse** pour la farine de luxe, rêche pour la FNBT.
- **une farine propre**, sans corps étranger ni mauvaises odeurs;

Les principales attentes vis-à-vis des minotiers sont :

- une réponse à l'irrégularité de la qualité;
- la reprise de la farine de mauvaise qualité;

Conditionnement

Les boulangers préfèrent les sacs en polyéthylène car ils trouvent qu'il y a moins de perte avec cette matière, de plus, la farine est protégée des saletés. Cet emballage a cependant l'inconvénient de ne pas respirer et de faire "chauffer" la farine dont la qualité se dégrade.