



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org

PROJET BIT/PNUD/PRC/84/007

MINISTERE DES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES

15163

ETUDE SECTORIELLE :

RF Congo, POSSIBILITES DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRO-INDUSTRIE , /
EN REPUBLIQUE POPULAIRE DU CONGO

Jean François MAILLOT
Consultant ONUDI

Brazzaville, 2 Décembre 1985

Diffusion préliminaire et restreinte : L'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel n'a pas encore révisé le présent rapport, et réserve donc son approbation.

T A B L E D E S M A T I E R E S



	<u>Page</u>
Résumé administratif	
- 1. INTRODUCTION	1
- 2. LA METHODOLOGIE	2
- 3. DESCRIPTION GENERALE DU SECTEUR AGRO-INDUSTRIE AU CONGO	4
- 4. ANALYSE SYSTEMATIQUE DES LIGNES DE PRODUCTION	10
- Ligne des produits vivriers	10
- Ligne des corps oléagineux	19
- Ligne du travail des grains et boulangeries	31
- Ligne des aliments à bétail	39
- Ligne du sucre	42
- Ligne des fruits	45
- Ligne café cacao	51
- Ligne bière et boissons gazeuses	53
- Ligne des produits laitiers	58
- Ligne de la pêche	63
- Ligne de la viande	65
- 5. CONCLUSIONS	68
- 6. STRATEGIE ET RECOMMANDATIONS	74

RESUME ADMINISTRATIF

OBJECTIF

Les objectifs principaux de la mission étaient de :

- effectuer l'analyse du secteur agro-industriel en termes d'aspects socio-économiques et de contraintes sectorielles ,
- identifier et évaluer les actions possibles ;
- élaborer un modèle d'intervention pour un programme de développement de la petite et moyenne entreprise agro-industrielle (PME/AI) ;
- recommander une option.

CONTEXTE

Au niveau du contexte général la situation est caractérisée par :

- une concentration démographique dans le Sud du pays et concurrentement l'insuffisance de main d'oeuvre dans les zones à vocation agricole, susceptibles de maintenir les productions vivrières et de rentes à un niveau acceptable ;
- la faiblesse de la stratégie industrielle et les difficultés d'opérationnalisation des sociétés d'Etat ;
- la nécessité croissante de création d'emplois et l'absence d'une stratégie de développement de l'emploi en milieu rural ;
- l'insuffisance d'initiatives des entrepreneurs et leur préférence à privilégier le secteur spéculatif au dépens du productif.

Au niveau du secteur de l'agro-industrie on constate :

- une dépendance accrue vis-à-vis des importations de produits agro-alimentaires (46 MM FCFA en 1984) due à une mutation rapide des habitudes et traditions culinaires, engendrées par l'urbanisation accélérée et les retombées de la manne pétrolière.
- que le manque de rigueur dans la gestion des fermes, ranches et entreprises d'Etat a entraîné leur non rentabilité et leur impuissance à satisfaire la demande intérieure, générant ainsi, compte tenu de leur utilisation massive de consommations intermédiaires importées, des valeurs ajoutées très faibles voire négatives ;
- que les grandes entreprises agro-industrielles privées sont orientées vers la satisfaction de la demande des produits non vitaux, mais au demeurant principalement élaborés grâce à des intrants importés ;
- que la PME/AI est peu présente et se concentre dans les branches de la boulangerie-viennoiserie, charcuterie, yaourterie, qui, elles aussi sont majoritairement tributaires d'intrants importés ;
- les infrastructures de transformation des produits vivriers locaux (manioc, paddy, maïs, etc) sont en nombre insuffisant pour répondre en quantité et économiquement à la demande intérieure.

Au niveau du système financier les éléments majeurs sont :

- que de lourds investissements ont été réalisés par des sociétés d'Etat (sucrierie, huilerie d'arachide et de palme, aviculture, aliments à bétail...) alors que les programmes d'accompagnement n'étaient pas en mesure de soutenir les activités de production ;
- que les PME/AI rencontrent autant de difficultés à obtenir du crédit court terme pour l'achat des intrants que pour se les procurer auprès des producteurs de plus en plus rares ;
- que la BNDC dispose de mécanismes (lignes de crédit BAD et BFI) susceptibles de fournir du crédit long terme pour le financement des PME/AI mais que ces LDC sont épuisées à 85 %.

Au niveau institutionnel on remarque que :

- les entités qui ont jusqu'à maintenant été mises en place en vue de contribuer à l'essor des PME/AI n'ont pas semblé être structurées en fonction d'un programme d'action tenant exactement compte des besoins nationaux et/ou des vœux exprimés par les promoteurs ou les communautés, mais plutôt suivant un modèle hiérarchique traditionnel.
- la pratique tendant généralement à attendre que les promoteurs se manifestent ; il serait préférable de concevoir un programme d'actions et de définir des interventions auxquelles ces derniers seraient susceptibles de s'intéresser.
- actuellement, les financements sont principalement orientés vers la substitution aux importations ;
- les services d'appui/conseil sont peu étoffés et ne disposent pas réellement de personnel ayant une grande expérience de la PME/AI voire même de la production primaire.

CONTRAINTES/PROBLEMES SECTORIELS

Les contraintes au développement de la PME/AI au Congo sont variées tout autant que nombreuses :

- manque de financement à court, moyen et long termes ;
 - manque de garantie offerte par les promoteurs ;
 - faiblesse du marché intérieur et sujet aux importations illégales ;
 - faiblesse de gestion et manque d'appui technique ;
 - problème de transport et insuffisance des infrastructures routières ;
 - faiblesse et insuffisance du réseau de collecte et de commercialisation, etc.
- Mais ce n'est pas là un cas unique car on retrouve ces contraintes à des degrés divers, dans nombre de pays du Tiers-monde.

Toutefois, on constate au Congo, que d'autres facteurs d'ordre structurel viennent compliquer la situation et freinent l'effort de production, il s'agit :

- du contrôle des prix qui n'est pas toujours en relation avec les coûts de production et, les marges autorisées qui favorisent implicitement la vente de produits importés ;
- de l'absence de dynamique de production au sein des groupements villageois qui pour diverses raisons ne sont pas suffisamment conditionnés à produire, même si les prix offerts sont relativement élevés ;
- du manque de connaissance réel du potentiel de production du secteur primaire et des moyens de le stimuler ;
- de l'insuffisance d'analyse des effets occasionnés par les projets ponctuels à haute intensité de capital sur l'ensemble d'un secteur.

Le Congo ayant un très petit marché, celui-ci est susceptible d'être déséquilibré par la réalisation d'un projet industriel de quelques centaines de millions de FCFA.

- de l'insuffisance du contrôle des importations tant officielles que frauduleuses qui contribuent à décourager l'initiative locale.
- du manque de promotion réservée aux produits locaux dans une société déjà trop encline à valoriser outre mesure les produits d'importation.

RATIONNEL POUR UNE INTERVENTION

Le type d'agro-industrialisation réalisé à date au Congo relève surtout "d'usine à boutons" - "clefs en main" à forte intensité de capital et suscitant inévitablement comme corollaire une assistance technique importante et le recours à des intrants importés comme consommations intermédiaires, pour au bout du compte élaborer des produits coûteux, en quantité insuffisante voire même ne plus rien produire.

Le déséquilibre entre la production agro-alimentaire locale (humaine et animale) et les besoins réels, conditionne la nécessité d'élaborer une nouvelle stratégie de développement orientée vers une agro-industrialisation endogène, auto centrée, basée sur une décentralisation des activités, permettant de créer des emplois dans les zones rurales et par le même coup soutenir et promouvoir la production agricole.

Le principe n'est pas nouveau puisque l'on constate qu'au Congo, dans le passé, de telles unités de transformation de produits locaux existaient et jouaient un rôle primordial en particulier dans les zones enclavées.

La structure actuelle de la production primaire caractérisée par : une faible productivité, une grande dissémination sur le territoire, la variété des produits et finalement l'enclavement des meilleures zones, dû à une insuffisance des routes carrossables, prône pour la création d'unités agro-industrielles intégrées. (UAGRI), voir schéma 5

PRINCIPE D'INTERVENTION

Objectif	assurer le développement de l'agro-industrialisation endogène et auto centrée dans le cadre d'une stratégie sur la transformation des produits locaux (manioc, paddy, noix de palme, fruits, etc).
But	Promouvoir l'agro-industrialisation rurale décentralisée ainsi que la création d'emplois tout en réduisant la migration vers les zones urbaines.
Groupe cible	atteindre les entrepreneurs qui ont des antécédents ou qui désirent se vouer à des activités de production et de transformation des produits primaires locaux.
Localisation	axer la création d'UAGRI au niveau des districts en zone rurale ou semi-urbaine.
Mécanisme	le concept d'UAGRI repose sur la mise en route ou la réhabilitation d'unités agro-industrielles <u>regroupées</u> pour la transformation et le conditionnement de produits primaires locaux afin de résoudre les problèmes communs tels : les approvisionnements, les besoins énergétiques, la valorisation des sous-produits, la rentabilité des équipements, etc.
Extrants	identification des zones d'action, par le biais d'analyses des capacités de production actuelles ou potentielles et des interventions souhaitables centrées surtout sur la transformation du manioc en fofou et l'extraction d'huile de palme.
Contribution du projet BIT	finaliser la conceptualisation d'UAGRI, structurer les équipes du MPME de façon à couvrir les aspects concernés par la promotion d'UAGRI. Un second volet consisterait simultanément à assister le MPME à concevoir les mécanismes de financements propres à satisfaire les UAGRI et les meilleures façons d'approcher les bailleurs de fonds.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

L'analyse sectorielle du secteur agro-industriel au Congo ainsi que les diverses conclusions présentées ont montré :

- i) la pertinence d'accorder la priorité au développement de ce secteur afin d'enrayer ou tout au moins de réduire les importations massives de produits alimentaires ;
- ii) les difficultés rencontrées par les entreprises agro-industrielles étatiques pour produire en qualité, quantité et coût acceptables et conformément à la demande nationale ;

- iii) la propension des entreprises (étatiques et privées) y compris les PME/AI à s'orienter vers la confection de produits agro-alimentaires dont les intrants primaires sont importés ;
 - iv) conséquemment la production primaire locale est négligée et à toute fin utile ne concerne plus que les femmes qui ne pratiquent qu'une agriculture de subsistance ;
 - v) la promotion d'industries de transformation de produits pour la consommation humaine et animale insignifiante et semble pour l'instant s'être concentrée vers la création d'unités de production visant la substitution aux importations ;
 - vi) la promotion de la transformation de produits primaires locaux pour les besoins nationaux est un créneau où tout est à faire ;
 - vii) que les entités de promotion des PME se sont pour l'instant contentées de jouer un rôle passif "attente du promoteur" au lieu d'établir une stratégie concertée et promouvoir une participation active des entrepreneurs.
- Face aux conclusions précédentes, il est recommandé :

- i) de retenir comme scénario d'intervention en marge du développement de PME agro-industrielles (PME/AI) le concept d'unités agro-industrielles intégrées (UAGRI) centrées sur la transformation sur place des produits primaires : manioc, noix de palme, paddy, arachide, fruits, poisson, etc... ;
- ii) de structurer l'entité de promotion des PME au sein du MPME (et en particulier des PME/AI) en fonction des rôles et prérogatives qui devront être les siennes pour contribuer à la structuration d'UAGRI. Il est à remarquer que toute action en ce sens nécessitera une présence soutenue sur le terrain pour apprendre à maîtriser les principaux obstacles soit : la production agricole primaire et la collecte ;
- iii) de rechercher activement les sources de fonds pour assurer le développement des UAGRI.

1 - INTRODUCTION

La présente étude fait partie de la phase préparatoire du projet d'assistance technique du BIT au Ministère des Petites et Moyennes Entreprises. Elle constitue une suite logique à la mission réalisée en février 1985 par monsieur Ernest ZACHMANN, au cours de laquelle un inventaire des PME avait été établi et le secteur de l'agro-industrie identifié comme un des secteurs prioritaires. Les attributions du rapporteur ont été définies, dans la description de poste de l'ONUJDI, comme suit :

"Dans le cadre du projet préparatoire, l'Ingénieur économiste sera chargé d'effectuer une étude économique sectorielle sur les possibilités de promotion et de développement des PME dans le secteur agro-alimentaire. Cette étude comprendra :

- a) Une analyse sommaire de l'offre et de la demande.
- b) L'ensemble des aspects favorables à l'essor d'activités nouvelles ou au développement d'activités déjà existantes ou au contraire susceptibles de constituer des goulets d'étranglement (infrastructures, politique des prix, coût des facteurs de production, etc).
- c) L'estimation de la productivité des capitaux investis dans le secteur ainsi que la main d'oeuvre.
- d) Une étude des interdépendances du secteur avec les autres secteurs économiques : valeur ajoutée en amont et en aval
- e) Un bref aperçu sur les points de vente (grossiste, détaillants) et les canaux de distribution (route, air, fer, eau).
- f) Le commerce extérieur : importations et exportations.
- g) Le degré de concurrence qui existe dans le secteur ainsi qu'avec les produits de substitution éventuels.
- h) Une appréciation sur le fonctionnement de la loi des économies d'échelle des unités de production existantes ou à créer.
- i) Les tendances à court, moyen et long terme du secteur.

L'expert devra également établir un rapport final exposant les conclusions de sa mission et ses recommandations au Gouvernement quant aux mesures que celui-ci pourrait éventuellement adopter".

Le rapporteur a séjourné au Congo du 11/10/85 au 3/12/85 et a remis ce rapport avant son départ. Ce dernier n'a donc pas fait l'objet d'une révision quelconque soit de la part du BIT, soit de la part de l'ONUJDI.

2- LA METHODOLOGIE

La méthodologie de l'étude sectorielle présentée ci-dessous repose sur plusieurs constatations faites pendant la phase préparatoire à savoir :

- premièrement les propositions d'actions découlant de la mission devraient être basées sur la collecte de données recueillies de première main. Ce qui a amené le rapporteur à réaliser quarante cinq entrevues avec des responsables d'entreprises agro-alimentaires ou de production agricole et dix sept autres personnes concernées par le développement des PME au Congo;
- deuxièmement, le secteur de l'agro-industrie (AI) est constitué de plusieurs sous-secteurs que nous nommerons "lignes" qui possèdent des caractéristiques très diverses et qu'il convient d'étudier séparément.
- troisièmement, le nombre très réduit de PME en AI nous oblige à en faire une analyse plutôt prospective que structurelle.
- quatrièmement, étant donné l'importance que revêt la fonction des approvisionnements en matières premières pour l'AI, il apparaissait essentiel de porter attention sur les produits primaires disponibles au Congo.
- finalement compte-tenu de l'évolution marquée de la demande congolaise pour les produits agro-alimentaires importés, il était nécessaire de se pencher sur ceux qui contribuent à modifier les habitudes et traditions culinaires portant ainsi préjudice à la production vivrière traditionnelle et augmentant la dépendance à l'égard de l'étranger.

Toutes ces considérations nous ont convaincu de la nécessité d'analyser les lignes de production les plus représentatives au Congo et qui sont :

- les céréales, racines et tubercules ;
 - les huiles comestibles ;
 - les fruits et légumes ;
 - les aliments de bétail ;
 - la viande, le lait et les produits laitiers ;
 - les produits marins,
- en se concentrant sur :
- les problèmes de production primaire et d'approvisionnement (produits locaux et importés) ;
 - les considérations techniques et technologiques ;
 - l'offre et la demande ;
 - l'inférence des coûts des produits agro-alimentaires élaborés au Congo, sur la mise en marche ;
 - la rentabilité des entreprises.

A noter que la majeure partie des constatations seront faites sur la base de données recueillies dans les sociétés d'Etat qui composent l'essentiel de l'AI congolaise. De l'analyse de chaque ligne on envisage d'identifier la possibilité d'interventions propres à promouvoir des PME/AI.

Finalement précisons que le nombre d'employés engagés dans une unité agro-industrielle ne nous paraît pas être un critère justificatif pour classifier celle-ci, comme petite, moyenne ou grande entreprise.

A titre d'exemple, la nouvelle huilerie de la HUILKA à Nkayi qui emploiera environ 100 personnes (dont six expatriés) à nécessité des investissements en équipement et machinerie de l'ordre de 2,5 MM FCFA, ne peut vraiment pas se classifier comme une PME.

3- DESCRIPTION GENERALE DU SECTEUR AGRO-INDUSTRIE AU CONGO

3.1 DEFINITIONS

La mission a globalement constaté que l'Agro-industrie (AI) congolaise ne bénéficiait pas de l'interdépendance voulue pour permettre aux opérateurs qui y sont associés de fonctionner en générant les profits propres à assurer la continuité des opérations et la finalité du secteur.

Rappelons brièvement qu'une AI est une entreprise qui transforme les productions agricoles primaires, incluant les produits des plantes, des arbres aussi bien que l'élevage et la pêche. L'AI est donc un maillon de la chaîne entre la production (agricole/élevage) primaire et le consommateur.

En ce qui concerne la PME agro-alimentaire, celle-ci devrait en principe avoir sa place dans cette chaîne alimentaire partout où les contraintes technologiques et financières sont maîtrisables avec les ressources locales.

Dans cette optique, il est nécessaire de classifier les AI suivant leur degré de transformation des produits. Nous proposons ici quatre (4) niveaux :

1° Nettoyage, calibrage, séparation des produits...; c'est le cas au Congo des fruits, légumes, des oeufs, etc.

Soulignons ici que ces opérations ne sont possibles que s'il existe en amont une production et une structure de collecte efficace.

2° Décorticage, meunerie, broyage, mélange...; à ce niveau, l'AI congolaise est active dans les céréales, les viandes, les aliments à bétail, etc...;

3° Cuisson, pasteurisation, mise en boîte, déshydratation, congélation, filature, extraction... ; au Congo, on ne retrouve qu'une partie de ces procédés dans les huileries, les sucreries, les usines de boissons gazeuses et l'élaboration de produits à base de lait. On ne procède pas encore sur place à la mise en conserve (fruits, jus, poissons, etc).

4° Altération chimique, texturisation, etc..., il s'agit ici de préparations alimentaires relativement complexes (aliments instantanés et du type soja texturisé). Il n'existe pas de production du genre au Congo.

On constate que d'une façon générale la transformation de produits agro-alimentaires (principalement en ce qui concerne les niveaux 2,3 et 4) est hautement compétitive, n'assure qu'une faible marge bénéficiaire et dépend donc d'un important volume de production pour assurer des revenus appréciables. De plus, les procédés de fabrication et de conditionnement (emballage, etc) doivent être des plus efficaces, si l'on désire s'assurer d'un profit en bout de ligne. Cette condition se traduit par un niveau de capitalisation relativement élevé par poste de travail. Que cela soit au niveau de la grosse entreprise ou de la PME, l'AI impose une sophistication technique certaine et plus, en constante évolution.

3.2 LES CRITERES DE BASE DU DEVELOPPEMENT DE L'AGRO-INDUSTRIE

Quelqu'en soit sa taille, l'AI est fondée sur la maîtrise des trois (3) critères relatifs :

- à la commercialisation des produits élaborés, sur la base d'une analyse approfondie de la clientèle, de la compétition, des plans de marketing et de la demande ;
 - aux approvisionnements en intrants primaires et secondaires en qualité, quantité et coût acceptables en fonction du temps et ceci grâce à une organisation rigoureusement structurée ;
 - aux procédés de fabrication qui nécessitent un choix technologique approprié ; la localisation des unités de production dans des sites géographiques judicieux ; une gestion des stocks adéquate ; un programme de production et de contrôle réaliste et conforme, et finalement une utilisation rationnelle des sous-produits.
- L'analyse sectorielle qui suit va s'attacher à faire ressortir les éléments (ressources/potentiels physiques et humains) qui militent en faveur du développement de l'AI congolaise, mais aussi les cas où les critères développés ci-dessus ne sont pas respectés paralysant ainsi les mécanismes de production, d'approvisionnement et de distribution, et entraînant à terme la faillite de l'entreprise.

3.3 LA DEPENDANCE ALIMENTAIRE DU CONGO

L'insuffisance de la production nationale de denrées alimentaires pour satisfaire les besoins du marché congolais est mise en relief par l'analyse des statistiques relatives aux importations de celles-là, qui sont passées successivement de 18 MM FCFA en 1981 à 37 MM FCFA et 46 MM FCFA en 1984 soit pour relativiser: en augmentation, respectivement de 4,6 à 5 % des PIB de 1983 et 1984.

3.4 L'AGRO-INDUSTRIE et la PIB

La contribution de l'AI congolaise peut-être appréhendée en analysant les séries de la comptabilité nationale établies par l'INSEE (voir tableau 1).

Au préalable, précisons que d'après un inventaire réalisé en 1981 (Réf.4) il avait été dénombré 33 entreprises agro-industrielles dont le chiffre d'affaires avoisinait les 15,5 MM FCFA et fournissait 62 600 emplois. Les quatre (4) AI du secteur étatique produisant 17 % du chiffre d'affaires et assurant 60 % des emplois.

La comptabilité nationale subdivise l'agro-industrie en trois branches qui sont par ordre décroissant en terme de contribution au PIB :

- les boissons et tabacs qui en 1984 contribuaient pour 3 % du PIB. Cette branche est constituée uniquement par le secteur moderne privé qui compte :
 - deux brasseries privées (dont une produit aussi de la limonaderie) ;
 - une limonaderie ;
 - deux usines d'eaux minérale ;
 - deux usines de cigarettes.

TABEAU 1 : PRODUCTION PRIMAIRE ET AGRO - INDUSTRIE CONTRIBUTION AU PIB

BRANCHE Secteur	PRODUCTION MM FCFA			VALEUR AJOUTEE MM FCFA		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984
AGRICULTURE						
Moderne	1,8	2,3	3,2	0,2	0,8	0,9
Traditionnel	44,2	43,4	45,8	42,8	42,2	44,3
Total	46,0	45,7	49,0	43,0	43,0	45,2
ELEVAGE						
Moderne	1,4	2,0	1,5	0,6	0,7	0,5
Traditionnel	3,8	4,2	4,2	3,4	3,7	3,7
Total	5,2	6,2	5,7	4,0	4,4	4,2
PECHE						
Moderne	2,9	3,7	4,0	1,6	2,3	2,5
Traditionnel	5,6	4,4	4,8	4,1	3,3	3,6
Total	8,5	8,1	8,8	5,7	5,6	6,1
BOULANGERIE						
Moderne	7,3	7,9	9,2	1,7	1,9	2,0
Traditionnel	5,8	5,8	6,8	1,4	1,4	1,5
Total	13,1	13,7	16,0	3,1	3,3	3,5
BOISSONS-TABAC						
Moderne	20,4	23,4	29,1	10,7	12,6	15,4
AGRO-ALIMENTAIRE						
Moderne	6,8	7,0	7,9	(-1,1)	1,2	1,9
Traditionnel	-	-	-	-	-	-
P I B				711	799	920

Ces entreprises produisent une valeur ajoutée positive en progression, soit par rapport à la PIB : 1,5 % (1981), 1,6 % (1983) et 1,7 % (1984).

- Les boulangeries qui en 1984 contribuaient pour 1,7 % du PIB, sont pour 58 % des boulangeries modernes, environ 35 dans le pays, dont une d'Etat.

La comptabilité nationale appréhende le secteur traditionnel par différence entre la farine produite ou importée et les quantités consommées par le secteur moderne.

La valeur ajoutée dans cette branche est relativement minime (due au coût relativement élevé des consommations intermédiaires) soit 0,4 %.

- L'agro-alimentaire proprement dite qui ne considère que le secteur moderne et essentiellement les entreprises d'Etat (sucrierie, huilerie, minoterie, aliments à bétail). La contribution au PIB est inférieure à 1 % en 1984 et la valeur ajoutée de 1,9 MM FCFA équivaut à 0,2 % du PIB de 1984 après avoir été même négative en 1982 due aux difficultés rencontrées par la SUCO, la HUILKA et la MAB en particulier).

On constate que la PME agro-industrielle (à l'exception des boulangeries) n'a pas de visibilité dans la comptabilité nationale.

En résumé, les trois branches composant l'AI congolaise stagnent entre 5,5 et 5,7 % du PIB. Cette situation est d'autant plus préoccupante que la production qui y est associée est assurée en grande partie par la transformation de produits importés (farine de blé tendre ou blé en grain, gritz de maïs, houblon, levure, concentrés pour aliments de bétail, maïs, tourteaux de soja, arachide, sucre, extraits aromatisés etc).

D'une manière générale, les activités manufacturières en AI sont à un niveau insuffisant.

3.5 LES PME AGRO-INDUSTRIELLES

L'importance des PME dans l'AI congolaise est comme on le constatera dans l'analyse de chaque ligne, actuellement insignifiante en comparaison des activités de productions présentes (ou passées) des grandes entreprises (d'Etat).

Les PME sont en fait :

- mal répertoriées statistiquement ;
- ne jouissent pas d'une opinion publique valorisante;
- mal connues
- ne disposent pas d'avantage marquant (taxation).

On trouve donc très peu de PME/AI ; à cela rien d'anormal car comme on l'a entrevu dans les sections 3.1 et 3.2 la création d'une AI nécessite des moyens financiers relativement importants, une maîtrise des procédés, le recours à des contrôles de qualité sophistiqués, le respect des normes d'hygiène et surtout un entretien jaloux des équipements de production. L'ensemble nécessitant

une gestion stricte des intrants, de la commercialisation et des fonds investis. Ces dernières années, bien peu de promoteur désireux de démarrer une PME/AI ont eu les moyens de réunir cet ensemble de conditions. Les seules PME (souvent en situation financière difficile) sont celles qui sont issues d'entreprises créées dans les années cinquante ou soixante et qui ont obtenu depuis des crédits pour la réhabilitation du matériel désuet (huileries de palme, savonnerie, yaourterie). Il existe pourtant un secteur potentiel pour les entrepreneurs qui auront l'audace de s'attaquer à certains créneaux et qui en particulier parviendront à maîtriser les approvisionnements. La mission abordera ces opportunités du secteur vivrier de base dans la section (6) traitant de l'approche stratégique.

Toute démarche visant à la promotion des PME/AI doit prendre en compte le fait que le succès réside dans une collaboration/coordination très étroite avec plusieurs entités gouvernementales, afin que ce maillon de la chaîne alimentaire joue pleinement son rôle

En effet (voir schéma 1)

- en amont, la PME/AI doit s'assurer d'un approvisionnement en matières premières (locales de préférence) auprès des producteurs qui dépendent des ministères de l'Agriculture/élevage, Pêche, Forêts, du Plan et des Transports.
- en aval les débouchés sont liés à des conditions fixées par le ministère du Commerce et les Douanes, la Santé.
- et de façon centrale par les opérateurs gérant le crédit.

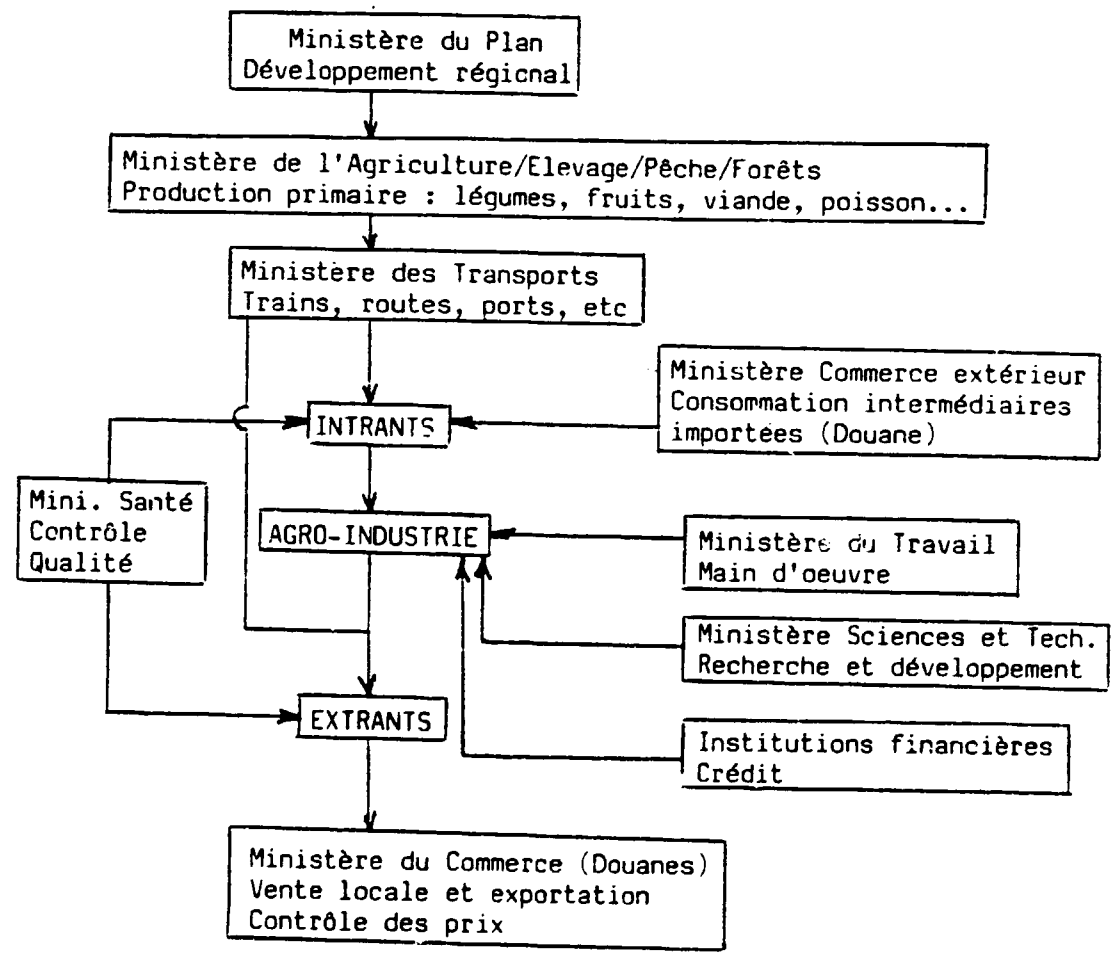
Or comme on le constatera, dans l'analyse de chaque ligne, il y a des carences en amont et en aval de l'AI qui sont caractérisées par :

- l'insuffisance de la production primaire (agriculture, élevage et pêche). Le secteur agricole moderne (en majorité d'Etat) ne contribue que d'une façon négligeable (0,3 % du PIB en 1984) et ne dégage qu'une très faible valeur ajoutée, tant les consommations intermédiaires sont élevées.

Le secteur agricole traditionnel quant à lui est contrôlé à 85-90 % par les femmes et se résume à une production de subsistance, laissant peu de surplus propres à alimenter l'AI ;

- l'insuffisance de mesures propres à favoriser la vente de denrées alimentaires locales telles le contrôle des importations ou l'accès à des marges plus favorables ;
- l'insuffisance de crédits au chapitre des fonds de roulement pour permettre la collecte et l'achat des intrants (ex : noix de palme pour les huileries, ou huile végétale pour les savonneries) ; les organismes chargés d'y faire face n'étant pas en mesure de s'exécuter.

SCHEMA 1 : INTERDEPENDANCE DE L'AGRO - INDUSTRIE



4- ANALYSE SYSTEMATIQUE DES LIGNES DE PRODUCTION RELATIVES A L'AGRO-INDUSTRIE

4.1. LIGNE DES PRODUITS VIVRIERS

4.1.1 IMPORTANCE DE L'AGRICULTURE CONGOLAISE

Moins de 1 % du territoire congolais est cultivé (*), principalement à cause du fait que de grandes étendues sont couvertes de marécages ou trop escarpées, mais aussi à cause de la concentration des populations dans la partie sud du pays, principalement en zone urbaine. On estime que 45 % de la population réside dans les quatre (4) grandes zones urbaines, par rapport à 38 % en 1964 (Brazzaville, Pointe-Noire, Loubomo et Nkayi).

Bien que la moitié de la population soit impliquée dans l'agriculture, celle-ci ne contribue que pour 5 % du PIB, part qui ne cesse de réduire au cours des ans, malgré divers efforts de redressement. Environ 90 % du secteur est composé de petites exploitations familiales de subsistance, dont la productivité décroît au fur et à mesure que la jeunesse congolaise migre vers les grands centres pour rechercher des occupations plus rémunératrices.

Les autorités ont essayé de stimuler les activités agricoles par la création de fermes d'Etat dont le bilan est dans l'ensemble peu satisfaisant voire négatif, dû à l'insuffisance des intrants et une gestion inefficace.

Par ailleurs, la recherche agronomique est abandonnée depuis un certain temps, ce qui ne concourt pas à l'amélioration des variétés locales, les rendements étant bien en dessous des possibilités.

* La FAO procède actuellement à un recensement de la production agricole au Congo.

4.1.2 LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS VIVRIERS

Depuis 1979, l'Office de commercialisation des produits vivriers (OCV), sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage (MAE), a pour tâche de promouvoir la production primaire en assurant principalement des débouchés pour le maïs, le paddy, l'arachide, la pomme de terre, le haricot et le riz.

Cette lourde tâche, qui dès le départ était hypothéquée par la grande dispersion du paysannat et le mauvais état des routes, se trouve maintenant compliquée par une insuffisance de fonds pour assurer la commercialisation. Ce qui est plus grave les spéculations plus lucratives sont soumises à des contrôles de prix ou à une libéralisation qui engendrent une distorsion du marché.

Dans ces conditions les quantités commercialisées par l'OCV depuis 1979, sans connaître aucune progression stagnent autour de 11000 T/an.

L'OCV compte sur un personnel de 168 personnes pour assurer les opérations de production (plus une ferme d'Etat et trois rizeries) et de commercialisation des six (6) produits.

Une analyse plus fine de chaque produit révèle les difficultés auxquelles se heurte l'OCV.

4.1.3 LE MANIOC

Bien que le manioc ne fasse pas partie des denrées commercialisées par l'OCV, il doit être traité en priorité compte tenu de son rôle fondamental dans l'alimentation congolaise.

4.1.3.1 La culture du manioc se pratique sur presque l'ensemble du territoire. Il a été estimé en 1983 que la production se situait entre 530 000 et 650 000 tonnes de tubercules/an (1,5 % provenant de la ferme d'Etat de Mantsoumba). Cette aliment de base de la population congolaise nécessite toutefois une transformation relativement élaborée avant de pouvoir être consommé et cela dans les trois (3) jours après l'arachage. C'est donc un produit désigné pour l'agro-industrie (AI).

4.1.3.2 La consommation nationale a été évaluée en 1984 sur la base d'enquêtes en milieu rural et urbain et s'établissait comme suit : rural (415 à 500 kg/tubercules par an) ; urbain 250 à 350 kg/tubercules par an). Les citadins consommant évidemment plus de pain (environ 78 kg/an) que les villageois. Les besoins totaux de la population ont donc été établis entre 700 000 et 850 000 T/an équivalent tubercules. Le déficit est comblé par des importations principalement du Zaïre.

4.1.3.3 Les procédés de transformation. Le manioc nécessite une opération de rouissage pour premièrement éliminer l'acide cyanhydrique contenu dans le tubercule et deuxièmement faciliter la séparation de la pulpe de la partie fibreuse. En milieu villageois, l'opération conduit à préparer le chikuanque dont la durée de conservation est de cinq (5) jours.

En milieu urbain, les cossettes de manioc sont broyées et réduites en farine (foufou) dont la durée de vie est au moins de deux ans.

4.3.4 La production industrielle de foufou. L'Usine de Mantsoumba traite actuellement la production de manioc de la ferme d'une superficie de 1600 ha (400 ha en production). La productivité est de l'ordre de 12 T tubercules/ha et devrait dans le cours des trois prochaines années, passer à 17 T/ha.

L'usine servait autrefois à produire des "pellets" pour l'alimentation du bétail. Actuellement on y produit entre 1200 et 1500 T farine/an. La capacité devrait être portée à 3000 T/an lorsque les surfaces plantées en paysannat passeront de 50 ha actuellement en production à 270 ha et que les rendements de la ferme auront été améliorés.

Les besoins nationaux en manioc farine sont de l'ordre de 120 000 T/an, on constate donc que dans le meilleur cas l'usine de Mantsoumba ne produira que 2,5 % besoins.

4.1.3.5 Un nouveau procédé de rouissage a été développé par l'ingénieur Bertin et devrait permettre de réduire le temps requis pour cette opération en procédant à sec dans un milieu anaérobie (silos hermétiques). Six (6) silos de 20 T chacun devraient être construits en 1987.

4.1.3.6 Les coûts de production, 420 F CFA/kg sont actuellement encore supérieurs au prix de vente 285 FCFA à l'usine de Mantsoumba mais diminuent au fur et à mesure que la production augmente. La consommation énergétique est toutefois très préoccupante. Le point mort se situant justement aux alentours de 3000 T farine/an.

Les investissements réalisés dans l'usine sont de l'ordre du 1 MM FCFA.

L'usine tourne à raison de 2 postes par jour avec 20 personnes par poste. L'exploitation agricole (en régie) emploie 110 personnes et jusqu'à 550 en période de pointe (essentiellement des femmes). Le complexe compte 56 permanents dont 4 expatriés. La gestion de la ferme devrait être confiée à une société privée française (BDPA) de 1986 à 1987, pour la période de montée en production.

4.1.3.7 Le procédé Bertin devrait permettre la transformation du manioc en milieu paysan et se prêterait certainement à la création de PME en milieu rural. Des essais de matériel sont en cours à Kindamba où l'on introduit chaque étape graduellement (épluchage, rouissage à sec, séchage et broyage).

Un manufacturier français propose une unité complète (éplucheuse, presse, serre, moulin à farine et groupe électrogène) pour 25 M FCFA, qui devrait permettre de traiter quelques 400 kg de tubercules/h soit l'équivalent de 800 kg farine/jour. Le problème majeur réside dans l'opération de séchage qui nécessite d'importantes surfaces de claies (10 à 15 kg de cossettes par m²). On estime que 70 heures d'ensoleillement sont nécessaires pour assurer un degré d'humidité acceptable. Conditions que l'on rencontre pas toute l'année dans toutes les régions du pays.

4.1.3.8 La fabrication du matériel ad-hoc pour des PME associées à la production du fofou peut être confiée à des artisans locaux et promouvoir par le fait même ceux-ci au rang de PME. La mission a rencontré à Pointe-Noire un tel artisan (M. MPASSY) qui par son ingéniosité a conçu plusieurs appareils pour la transformation des produits agricoles, mais ne dispose pas de financement suffisant pour pouvoir passer à un stade de production plus rentable.

4.1.3.9 La productivité des capitaux pour l'opération d'une unité Bertin ne peut pas encore être établie à cause du problème de séchage qui nécessite encore trop de main d'oeuvre. Toutefois, une telle unité associée par exemple avec une petite huilerie permettrait de réaliser une partie de séchage au moins dans un séchoir de conception simple, qui utiliserait les sous-produits (noix de palmiste) pour le chauffage.

4.1.4 LE MAIS

4.1.4.1 La culture du maïs s'effectue sur l'ensemble du territoire, il n'a pas été possible d'apprécier la production paysanne nationale et la part auto-consommée. Malgré des conditions climatiques favorables, les rendements sont faibles 800 kg/ha

4.1.4.2 La collecte du maïs est assurée en partie par l'OCV qui en a commercialisé en moyenne 5 300 T/an depuis 1979. L'OCV devait pouvoir compter sur les productions de cinq (5) fermes d'Etat (Odziba 3000 ha, Etsouali 4200 ha, Maléla 600 ha Mouyondzi et Mbamou) et d'une ferme d'économie mixte (SAPM). La gestion des fermes de Maléla et Odziba a été confiée en 1983 à deux sociétés étrangères qui n'ont pas réussi à redresser la situation et assurer la rentabilité.

En 1984, ces fermes ont contribué à environ 2000 T sur quelques 1600 ha. La faiblesse des rendements atteints liée à des problèmes de gestion ont entraîné la fermeture de quatre (4) de ces fermes.

4.1.4.2 Les prix producteurs sont passés de 30 FCFA/kg en 1979 à 73 FCFA en 1985. Il ne semble pas qu'un commerce parallèle existe. L'ONG Care/Congo a commercialisé 18 T en 1983, 77 T en 1984 et projette 200 T en 1985.

4.1.4.3 Les prix de vente du maïs sont passés de 72 CFA (1980) à 109 FCFA (1982-1985). Cette fixation du prix du maïs est imposée par l'Etat pour maintenir le coût des aliments à bétail.

Les principaux clients de l'OCV étaient ou sont encore en partie les entreprises d'Etat : SOCAVILOU et SONAVI pour l'aviculture et MAB et UAB pour la fabrication d'aliments à bétail.

SONAVI et UAB sont actuellement inactives voir section 4.4. La SOCAVILOU a des besoins de l'ordre de 350 à 400 T/mois.

La ferme porcine de Loubomo devrait aussi avoir des besoins importants en maïs si elle tournait normalement.

On estime que la consommation humaine est de l'ordre de 7000 T/an et 10.000 T/an pour la consommation animale.

4.1.4.5 Des importations de maïs sont faites tant par la SOCAVILOU que par la MAB pour combler le déficit. Le Congo a importé plus de 3000 T de maïs en 1982. Les statistiques du port de Pointe-Noire regroupant à la fois, la farine, les céréales et pâtes alimentaires, il est donc difficile de connaître les quantités correspondantes de maïs.

4.1.4.5 Les brasseries consomment environ 2000 à 2500 T de gritz de maïs pour la fabrication de la bière. Des essais infructueux ont été faits avec du maïs local, dont la teneur en moisissures trop élevée nuisait au processus de brassage.

4.1.4.5 La création d'une maïserie moderne pourrait être éventuellement considérée en utilisant une grande partie des équipements de la MAB à Nkayi.

Une étude de factibilité devrait être faite pour créer une maïserie par voie sèche pour la production de semoule de maïs, de brisures pour l'alimentation à bétail, de farine de maïs pour la panification, de germe de maïs pour la huilerie, et de gritz de maïs pour les brasseries.

Une telle unité ne peut être considérée pour l'instant, compte tenu de la faible production nationale et de la dispersion géographique des zones de culture.

Il n'y a pas de créneau potentiel pour une PME/AI relativement au maïs et ses dérivés.

4.1.5 LE PADDY - LE RIZ

4.1.5.1 La culture du paddy s'effectue dans les principales régions suivantes : Cuvette (Ewo), Pool (Kindamba), Bouenza, Niari (Mossendjo) et Lekoumou (Zanaga).

Les cinq (5) fermes d'Etat mentionnées en 4142 ont produit seulement sur 231 ha, 309 T de paddy en 1984 (cultures pluviales).

Compte tenu du fait que les villageois ne disposent pas de moyen pour transformer le paddy en riz, l'ensemble de la production est donc vendue à l'OCV.

4.1.5.2 La collecte de paddy par l'OCV a porté sur les quantités suivantes entre 1979 et 1984 (en tonnes) : 3295, 1737, 2230, 2202, 1393 et 995. Fin octobre 1985, les quantités commercialisées se montent à 240 T. A noter que les fermes d'Etat (à l'exception de Mouyondzi) n'étant pas opérationnelles pendant la saison 85/86, la production nationale devrait encore diminuer.

4.1.5.3 Les prix offerts aux paysans sont passés de 30 FCFA en 1979 à 90 FCFA en 1985.

4.1.5.4 Les prix de vente du paddy sont passés de 80 FCFA en 1979 à 143 FCFA en 1985. La quasi totalité du paddy est traitée dans les trois rizeries gérées par l'OCV.

4.1.5.5 Les rizeries de l'OCV situées à Mossendjo, Loukouo et Ewo sont de très vieilles unités qui opèrent avec des rendements médiocres environ 40 % en moyenne (12 % de brisures et 12 % de son).

A titre d'exemple, l'unité de Mossendjo qui a été visitée par la mission produit de 10 à 20 sacs de 50 kgs/jour avec deux équipes de cinq personnes.

L'insuffisance de rizeries aux points stratégiques est probablement une des causes du désintéressement des paysans pour cette spéculation. Ainsi par exemple le paddy produit dans la zone de Boko-songho est collecté par l'OCV et transporté en camion jusqu'à Madingou, puis de là, en train jusqu'à Kindamba, puis transporté jusqu'à la rizerie de Loukouo où le paddy est transformé et conditionné en sacs de 50 kg. Le riz est ensuite acheminé vers les entrepôts de l'OCV à Mindouli et en principe écoulé auprès de l'OFNACOM, qui en réexpédie une partie vers Madingou pour la vente locale.

En 1984, l'OCV n'a mis que 33 tonnes de riz sur le marché contre 680 T en 1983.

4.1.5.6 la vente de riz devrait en principe être l'affaire de l'OFNACOM qui a le monopole des transactions (achats locaux et importations de riz). L'OFNACOM n'est pas en mesure d'absorber les déficits occasionnés par un riz dont le prix de revient dépasse le prix de vente qui est passé de 150 FCFA en 1980 à 275 FCFA en 1984 et 1985, (prix constaté au SCORE de Pointe-Noire en novembre 1985, 300 FCFA/kg). L'OCV est donc forcée d'écouler sa propre production (ex : 13750 FCFA le sac de 50 kg à Mossendjo).

Les brisures sont vendues actuellement 165 FCFA et le son de riz 18 FCFA/kg.

4.1.5.7 Des importations de riz entier doivent donc être effectuées pour combler la demande intérieure soit ; 590 T en 1982 et 10 959 T en 1984 pour une contre valeur de 1,396 MM FCFA (moins de 130 FCFA/kg!!!).

Le prix de riz importé est donc environ moitié du prix du riz local. L'OFNACOM fournit les grossistes à 200 FCFA/kg.

4.1.5.8 Le paddy peut être aussi employé pour la fabrication de la bière en remplacement du griz de maïs. Il semble que seule la brasserie 88 de Brazzaville ait recours de temps en temps à ce produit de substitution.

4.1.5.9 La création de rizeries privées devrait être envisagée par l'Etat pour solutionner le déséquilibre entre l'offre et la demande de riz.

La mission a pris connaissance que de telles unités existaient dans le passé. Par exemple la huilerie WUIBAUX de Boko-Songho disposait d'une unité de décorticage pour traiter le paddy récolté localement. L'unité qui a été transportée à la ferme de la SAPM ne semble pas avoir été remontée.

4.1.5.10 En terme d'économie d'échelle il est possible de se procurer des rizeries de 1 à 5 T/heure pour un investissement variant entre 40 et 120 M FCFA. L'ensemble des opérations pouvant être effectuées par 7 à 12 personnes.

Une analyse systématique des productions par zone est à faire. Il serait aussi très instructif de retrouver les statistiques d'avant 1960 pour apprécier les réelles potentialités de chaque zone.

4.1.6 LE HARICOT

4.1.6.1 La culture du haricot est faite dans les régions du Niari, de la Bouenza et du Pool (Kindamba).

On ne dispose pas des quantités produites globalement dans ces régions.

4.1.6.2 La collecte du haricot est en principe assurée par l'OCV qui, depuis sa création a commercialisé (en tonnes) : 32 (1979), 186 (1980), 109 (1981), 99 (1982), 311 (1983) et 80 (1984).

En 1983 des barrages avaient été mis en place pour contrecarrer le commerce illicite, occasionnant ainsi une augmentation très substantielle des haricots achetés par l'OCV.

La faiblesse des résultats pour l'année 1984 s'explique par le fait que le commerce du haricot a été libéralisé en 1984, sous la pression des régions.

4.1.6.3 Les prix offerts par l'OCV aux paysans démontraient une progression spectaculaire 70 FCFA (1978), 100 FCFA (1979), 150 FCFA (1980-1982), 200 FCFA (1983) et 220 FCFA (1984 et 1985).

On comprend qu'en de telles circonstances, l'OCV aurait dû disposer de plus de crédits campagne pour assurer un règlement régulier aux paysans.

Pendant la période 1979-1985, les prix de vente de l'OCV sont passés de 190 à 330 FCFA. Assurant des revenus confortables à l'OCV.

La libéralisation de la vente des haricots entraîne une importante perte de revenus pour l'OCV ; d'autant plus que la vente directe aux grossistes privés permettait des rentrées immédiates de fonds (tel n'est pas le cas pour le maïs, le riz ou l'arachide qui sont vendus à des sociétés d'Etat dont la solvabilité est souvent en cause).

4.1.6.4 Potentialités : Pour l'instant il n'apparaît pas nécessaire d'introduire de nouvelles techniques de conditionnement ou de transformation du haricot. L'effort doit porter sur l'augmentation de la production et un abaissement des coûts de commercialisation.

Il n'existe donc pas d'opportunité pour la création de PME/AI utilisant ce produit comme intrant primaire. Les grands supermarchés de Brazzaville et Pointe-Noire vendent des légumes secs conditionnés en petits emballages (haricots, pois chiches, pois cassés, etc), mais les quantités ne justifient pas l'installation d'une unité de conditionnement (10 à 20 T/an).

4.1.7 LA POMME DE TERRE

4.1.7.1 La culture de la pomme de terre est réalisée dans la région du Plateau (Djambala et Lekana) et dans le Pool (Ngabé).

4.1.7.2 La collecte et la commercialisation faite par l'OCV est bien que modeste en progression depuis 1979 soit (en tonnes) : 170, 157, 163, 238, 462 et 509 en 1984.

4.1.7.3 Les prix offerts aux producteurs sont passés de 80 FCFA en 1987 à 132 et 170 FCFA suivant la qualité, en 1985.

L'OCV retrocède sa production sans difficulté sur les marchés à Brazzaville et Djambala.

4.1.7.4 Les prix de vente se situent entre 220 et 260 FCFA/kg suivant la qualité. L'OCV enregistre beaucoup de pertes lors de la conservation des pommes de terre dues à des pannes des unités de réfrigération et la germination rapide.

4.1.7.5 Des importations doivent être faites pour combler le déficit. Les statistiques douanières indiquaient à ce chapitre 590 T en 1982 pour une contre valeur de 94 M FCFA (soit l'équivalent de 160 FCFA/kg).

Le prix de vente des pommes de terre au Score de Brazzaville en novembre 1985 était de 390 FCFA/kg (les besoins sont de l'ordre de 60 T/an).

4.1.7.6 Potentialités : La faiblesse de la production de pommes de terre et la demande ne justifient pas l'implantation d'une unité de transformation de ce tubercule (purée, congélation, etc).

Par contre il est évident que la production a besoin d'être stimulée ; cette remarque s'applique d'ailleurs à l'ensemble des légumes frais. En effet on constate que le Congo en a importé 1594 T en 1982 et 2334 T en 1984 (+ 23 %/an) pour des contre valeurs de respectivement 276 et 529 M FCFA soit des prix moyens de 173 et 227 FCFA/kg pour 1982 et 1984.

On constate que des potentialités existent pour une plus importante production locale (tomate, oignon, pomme de terre, haricot) mais que les produits importés demeurent malgré tout compétitifs.

4.1.7.7 Le réseau de commercialisation des légumes frais devrait faire l'objet d'une étude détaillée et identifier au besoin la nécessité de favoriser la création de PME associées au conditionnement des produits (voir section 3.1, 1°)

A cet effet il serait utile de se pencher sur les activités de coopératives de production (ex : coopérative agricole et industrielle de Loudima) ou de sociétés mixtes (Société congolaise arabe et lybienne d'agriculture, SOCALIA) pour cerner les difficultés et promouvoir la production.

4.2 LIGNE DES CORPS OLEAGINEUX

La production d'huile végétale congolaise provient des plantations de palmiers à huile et des cultures d'arachides.

4.2.1 LA PRODUCTION D'HUILE DE PALME DE LA REGIE NATIONALE DES PALMERAIES DU CONGO (RNPC)

4.2.1.1 LA RNPC est une des deux sociétés d'Etat associée à la production primaire et l'extraction de l'huile de palme au Congo. La RNPC est sous tutelle du MAE.

Dès 4600 ha des anciennes palmeraies gérées par la RNPC à Mokeko, Etumbi et Kunda seulement 1000 ha sont encore productifs.

4.2.1.2 La régénération des palmeraies de la RNPC a démarré en 1982 grâce à un programme financé par la BAD (899 M FCFA) qui porte sur 2500 ha à Mokeko, 1500 ha à Etoumbi et 500 ha à Kunda et ce, d'ici 1988. Fin 1985 688 ha avaient été plantés dont 500 ha en 1983 (17 % de l'objectif seulement). Un second programme financé par la MIDLAND BANK et la BAD (MB 7,8 MM CFA et BAD 2,1 MM CFA) prévoit la régénération de 3000 autres ha à Etoumbi à partir de 1988 et la construction de deux nouvelles usines.

4.2.1.3 Les huileries de la RNPC étaient autrefois au nombre de cinq (5), deux d'entre elle (Sibiti et Komono) ont été abandonnées. Deux (2) autres (Kunda et Etoumbi) sont en très mauvais état et ont des taux d'extraction peu satisfaisants et doivent être remplacées ; la troisième unité (Mokéko) est en cours de réhabilitation.

Les productions ont été comme suit au cours des deux (2) dernières années (T huile/an) :

Année	Mokeko	Etumbi	Kunda	Total
1983	618	800	280	1698
1984	351	605	138	1094

Note : en 1971 la RNPC a produit 3438 T d'huile.

4.2.1.4 La production d'huile de palme anticipée est difficile à déterminer car on ne sait pas à quel moment la régénération des 4000 ha des trois (3) palmeraies de la RNPC sera complétée. Toutefois, les productions suivantes devraient être atteintes :

Site	T huile/an	T palmiste/an
Etumbi	3 600 - 4 500	720 - 900
Kunda	1 200 - 1 400	240 - 280
Mokeko	4 800 - 5 900	960 - 1180
Total	9 600 - 11 800	1 920 - 2360

* La noix de palmiste produite actuellement est employée comme combustible. On comptait 1532 personnes à l'emploi de la RNPC en 1984 (1812 en 1983).

4.2.2 LES PLANTATIONS DE LA SANGHAPALM

4.2.2.1 Le Sanghapalm créée en 1982 est la deuxième société d'Etat (sous tutelle du MAE) impliquée dans la production d'huile de palme, près de Ouesso. Son programme comprend deux (2) phases : la première étalée entre 1983-1985 (financement 9,9 MMFCFA, 50/50, Congo/CCCE) prévoit la mise en place d'une palmeraie de 2500 ha ; la seconde couvrant la période 1986-1990 (financement 26,3 MMFCFA, Congo, BDEAC, BEI et CCCE) prévoit l'entretien des 2500 ha de la phase 1, la mise en place de 2500 autres ha, la création de structures sociales et une huilerie.

La première phase est réalisée à 90 %.

4.2.2.2 L'huilerie de la Sanghapalm devrait avoir une capacité de traitement de 20 T de régime/h et être opérationnelle en 1988, pour triturer la production de la palmeraie. Les premiers 500 ha plantés en 1983 produiront en 1987 (les régimes seront triturés à l'huilerie de Mokeko de la RNPC)

4.2.2.3 La production anticipée de la Sanghapalm en période de croisière (1997) devrait être de 19200 T d'huile de palme et 2400 T de noix de palmiste (la moitié de ces productions en 1992).

4.2.2.4 La conception du projet a été faite par la SOCFINCO, un groupe Franco-Belge à qui la RPC a confié le rôle d'opérateur technique.

La SOCFINCO emploie actuellement 650 personnes et prévoit qu'un maximum de 900 personnes seront employées à la fin de la phase 2.

4.2.3 L'HUILERIE PRIVEE DE BOKO-SONGHO

Cette unité de production d'huile de palme existe depuis les années cinquante ; abandonnée par son propriétaire vers les années soixante, elle a été réhabilitée grâce à un crédit BNDC/BAD de 60 M FCFA en 1984 et est depuis opérée par un exploitant privé (Société SICOHMA).

4.2.3.1 La capacité de production : est de 1 T/heure de noix de palme soit l'équivalent de 180 l d'huile/heure. Le seuil de rentabilité avait été établi à 715 T/an la septième année (en T de fruits égrappés) ; 14 kg donnent 2,5 l d'huile.

4.2.3.2 La production actuelle tourne à 1 ou 2 T/semaine de fruits soit 1 ou 2 fûts/semaine d'huile brute. La production d'huile était destinée à la SAVCONGO qui devait l'acheter à environ 56 000 CFA/fût ; dû à l'arrêt de cette dernière, la production est stockée (20 fûts) en attente de preneur.

4.2.3.3 La collecte des fruits se fait dans une vingtaine de villages situés aux alentours de l'usine, sur quatre axes et qui sont visités en principe chaque semaine, quand le matériel de transport fonctionne (un camion et un tracteur). Les fruits proviennent de vieilles palmeraies non entretenues et non régénérées (palmiers de 20 m de haut). Achetés à raison de 250 FCFA par touque de 14 kg, les fruits ne sont pas payés comptant.

Une révision des ententes avec les paysans s'impose afin qu'ils fournissent les quantités requises. L'irrégularité des paiements est la cause du désintéressement des grimpeurs.

4.2.3.4 Le personnel se compose de 7 à 8 employés permanents qui sont actuellement privés de matière première et de matériel de transport pour la collecte des fruits.

4.2.3.5 La rentabilité de cette PME semble être compromise par le non respect des objectifs de production.

La BNDC avait en fait diagnostiqué le problème d'approvisionnement (l'ancien propriétaire achetait les noix au Zaïre) mais le promoteur l'avait convaincu qu'il serait en mesure de s'en procurer.

Par ailleurs, la campagne est dépeuplée et il s'avère que les seuls grimpeurs, responsables de la cueillette des fruits sont relativement âgés.

4.3.2.6 Le sauvetage de cette PME passe par :

- la recherche d'un partenaire qui serait en mesure d'apporter un fonds de roulement (le partenaire précédent n'ayant pas été en mesure de poursuivre) ;
- engager des grimpeurs rémunérés à la tâche ;
- faire raffiner la majeure partie de l'huile produite à la HUILKA, pour une meilleure valorisation ;

- fabriquer sur place du savon de ménage avec la deuxième fraction de l'huile brute ;
 - accessoirement, construire une petite rizerie, comme cela existait autrefois.
- Le paddy produit localement suit un complexe et coûteux cheminement avant d'atteindre Loukouo pour y être traité (section 4.1.5.5). La récolte de paddy intervient pendant la période creuse de production d'huile de palme.
- L'huile de palme raffinée en provenance de Côte d'Ivoire est vendue 820 F CFA/litre (prix SCKN à Pointe-Noire en novembre 1985).

4.2.4 L'HUILERIE DE MOSSENDJO

Cette huilerie a été créée par un promoteur privé en 1982 pour satisfaire la demande d'huile de palme du Sud du pays. Les huileries de Komono et de Sibiti de la RNPC n'étant plus en mesure de subvenir aux besoins (ces unités ont été abandonnées depuis lors).

4241 L'approvisionnement en noix de palme devait être assuré par la collecte dans les villages situés dans un rayon de 40 km de Mossendjo. Il était prévu de traiter 3600 T de noix et d'obtenir 660 T d'huile et 234 T de palme, avec deux équipes. Les noix devaient être achetées à raison de 150 F CFA la touque de 14 kg.

4.2.4.2 Des investissements de l'ordre de 104 M CFA ont été réalisés grâce à un concours de la BNDC/BAD de 85 M CFA pour l'achat du groupe huilier VDK (42 M CFA), un camion (13 M CFA), du matériel annexe et le montage de l'usine (30 M CFA). Le promoteur de cette PME devait assurer le financement du terrain du bâtiment, d'un petit véhicule et le fonds de roulement pour environ 20 MCFA.

4.2.4.3 L'estimation de la productivité des capitaux était comme suit :

- investissement par emploi créé : 6,5 M CFA
- investissement / chiffre d'affaires (5^o année) : 0,89
- investissement / valeur ajoutée (5^o année) : 1,4
- chiffre d'affaires par salarié (5^o année) : 7,3 M CFA
- valeur ajoutée par salarié (5^o année) : 5,2 M CFA.

4.2.4.4 La production actuelle est inexistante, en fait cette PME n'a jamais été en mesure de fonctionner principalement par défaut d'approvisionnement :

- le prix d'achat des noix est passé de 150 à 250 FCFA, la touque de 14 kg. Les récolteurs préfèrent en fait conserver les noix pour l'extraction artisanale et la consommation domestique (prix de vente 300 CFA/litre d'huile au village) ;
- il y a pratiquement plus de jeunes grimpeurs dans la région et les palmiers sont très hauts ;
- il n'y a pas d'entretien des plantations, pas d'organisation de la récolte, du ramassage et du transport ;
- le rendement à l'hectare est très faible ;
- les vieilles plantations villageoises ne disposent pas d'assistance et de conseil comme autrefois.

Finalement il s'avère que le promoteur de cette PME a d'autres activités et n'a pas le temps matériel de s'occuper de son entreprise. La BNDC est à la recherche de partenaires pour relancer cette PME.

4.2.4.5 Les débouchés envisagés dans l'étude étaient comme suit : huile alimentaire (150 FCFA/litre) et huile industrielle (130 FCFA/l).

4.2.5 LA PRODUCTION D'HUILE D'ARACHIDE

4.2.5.1 La culture de l'arachide se pratique dans toutes les régions du Congo ; les principales zones de production étant par ordre décroissant : la Bouenza, le Niari, la Lekoumou, le Pool et les Plateaux. On estime à 25000 ha les superficies cultivées.

La production a été estimée à 15000 T en 1980 (600 kg/ha) et seulement 11000 T en 1983.

L'arachide est actuellement attaquée par un parasite (bruche) qui détruit la graine et occasionne des frais supplémentaires de traitements phytosanitaires. La récolte 1985 a été catastrophique compte tenu des pluies tardives.

4.2.5.2 La commercialisation de l'arachide est officiellement assurée par l'Office de commercialisation des produits vivriers (OCV) qui ne dispose pas de moyens suffisants (en particulier le fonds de roulement) pour couvrir adéquatement chaque secteur. L'ONG Care-Congo assiste l'OCV depuis 1982 pour la collecte dans deux districts (830 T en 1984). L'OCV a toutefois commercialisé des quantités croissantes soit : 1016 T (1979) et 3457 T (1984). Les prix offerts aux producteurs sont passés entre 1980 et 1985 de 80 à 173 CFA/kg pour l'arachide décortiquée (123 CFA/kg en 1984 pour l'arachide en coque). L'OCV revend l'arachide décortiquée 250 CFA/kg (200 CFA non décortiquée). Compte tenu des difficultés rencontrées par l'OCV pour assurer la collecte et surtout le paiement aux intéressés, un circuit parallèle s'est instauré pour satisfaire la consommation de bouche.

4.2.5.3 Le principal client de l'OCV devrait être la HUILKA (société d'Etat sous tutelle du Ministère de l'Industrie) qui a pour objectif de triturer 8000 T/an en première phase et 12000 T/an en deuxième phase.

On constate que les quantités disponibles à travers l'OCV sont pour l'instant largement déficitaires.

4.2.5.4 L'usine de la HUILKA de Nkayi construite en 1935, a cessé de fonctionner en 1983, après avoir opéré au dessous de la capacité pendant plusieurs années (T huile/an) : 900 (1980) 200 (1981) 1400 (1982) et 100 (1983), alors que la capacité théorique était de l'ordre de 6500 T/an d'arachide coque soit environ 2700 T d'huile/an.

L'insuffisance des approvisionnements en arachide et la vétusté de l'usine étaient à mettre au compte de la faible production atteinte. L'huile était vendue au dessous du prix coûtant.

4.2.5.5 La réhabilitation de l'usine est en cours depuis une année environ, grâce à un crédit COFACE (2,5 MM FCFA). La quasi totalité des équipements sont remplacés et la purification (odeur, goût, etc) considérablement améliorée (Procédé CET UNIPOL). Les travaux réalisés par le groupe PROTECNA/GTME devraient être terminés au début de 1986. Lors du passage de la mission des tests à blanc étaient en cours sur les équipements.

4.2.5.6 La production anticipée est de l'ordre de 40 T d'arachide par jour au niveau de la trituration (8000 T/an) : si une troisième presse était ajoutée, la production passerait à 60 T/jour (12000 T/an). Au démarrage l'usine devrait donc produire 2,7 millions de litres d'huile par an et 5000 T/an de tourteau.

4.2.5.7 Les coûts de production n'ont pas pu être obtenus étant donné que la grande inconnue demeure les approvisionnements en arachide.

Un projet d'agrobusiness avec un groupe américain a été pendant un temps considéré par les autorités congolaises. Il est attendu que l'usine fonctionnera en grande partie avec des arachides importées, jusqu'à ce que la production locale satisfasse les besoins.

La HUILKA dispose actuellement d'un stock de 112 T d'arachide coque (80 T décortiquées) de quoi assurer 4 jours de production seulement.

4.2.5.8 La rentabilité de l'usine dépendra essentiellement du coût de la matière première et de la gestion interne.

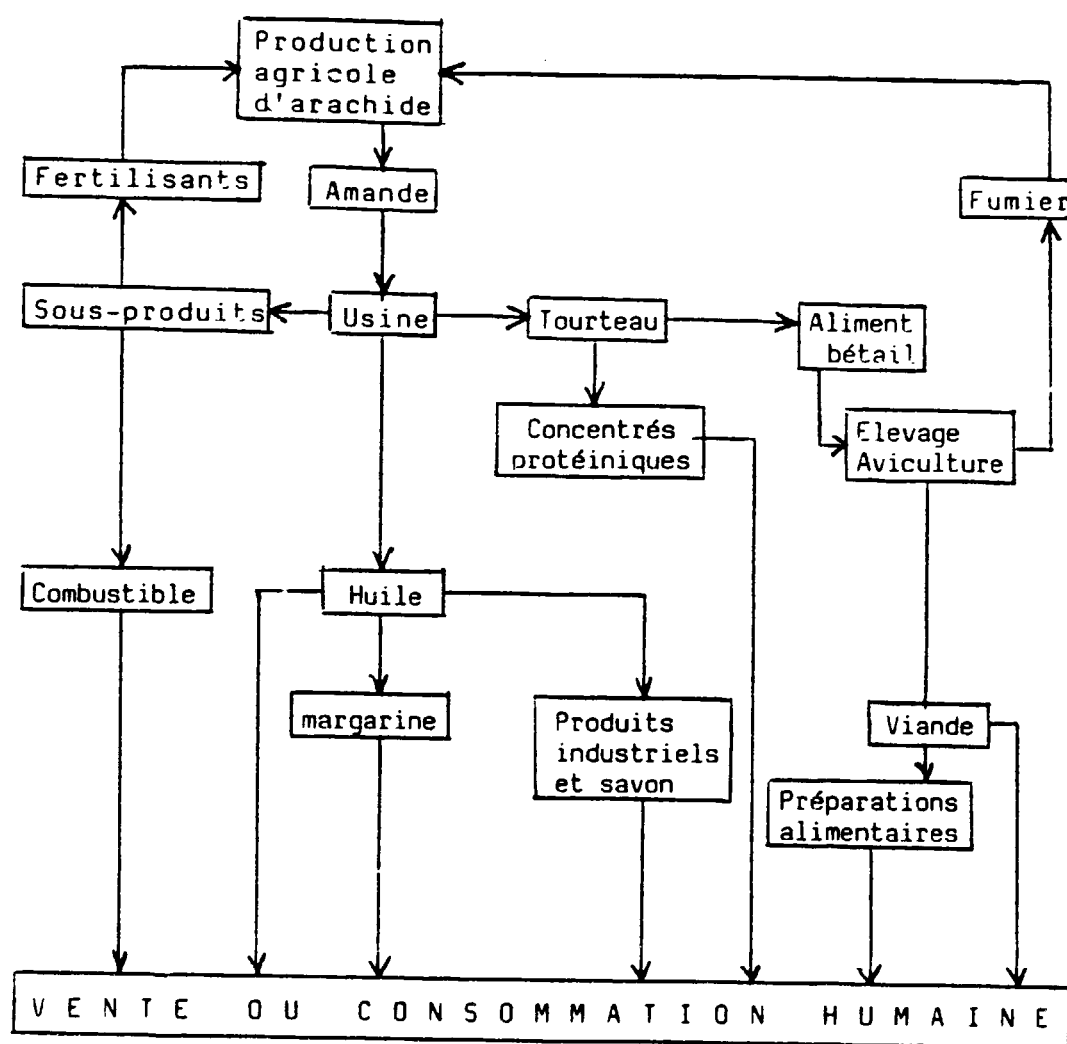
En ce qui concerne les approvisionnements en arachide au coût actuel de 250 FCFA/kg rendu usine (commercialisation OCV) il sera difficile de produire une huile à un coût compétitif aux huiles de table importées (prix constatés au détail en novembre 1985 à Pointe-Noire : huile d'arachide 1395 FCFA (SCORE), maïs et tournesol 1640 FCFA).

A noter que l'usine nécessitera un personnel relativement important et qualifié (110 personnes dont 6 expatriés).

4.2.5.9 Diversification de l'usine : Une étude devrait être entreprise dans le but de savoir si l'huilerie pourra assurer le raffinage de l'huile de palme locale (voir 4.3.2.6). Il pourra s'ensuivre une meilleure valorisation du produit (huile de table) au lieu de destiner cette huile brute vers les savonneries, qui l'achètent 65 000 FCFA/200 l soit 325 FCFA/litre. Le schéma 2 présente la chaîne de valorisation de l'arachide (R4).

L'huile de palme raffinée en Côte d'Ivoire est vendue 820 FCFA/litre au Congo.

SCHEMA 2 - VALORISATION DE L'ARACHIDE



4.2.6 BILAN OFFRE -DEMANDE D'HUILE VEGETALE

4.2.6.1 La production actuelle et les productions anticipées d'huile végétale sont comme suit en tonnes :

Année	RNPC palme	SANGHAPALM palme	HUILKA arachide	PRIVES palme	TOTAL
1985	1000	-	-	-	1000
1990	8000	8000	2500	?	18500
1995	14000	17000	4000	?	35000

4.2.6.2 La demande congolaise d'huiles végétales pour les besoins intérieurs a été établie comme suit lors de la préparation des études de factibilité réalisées par la SANGHAPALM (en tonnes) :

Année	Huile de table	Savonnerie	Total
1985	8000	4100	12100
1990	10070	5250	15320
1995	12400	6700	19100

On constate que théoriquement le Congo devrait être autonome en matière d'huile végétale à partir de 1988/1989 et largement excédentaire en 1995, si toutefois les programmes de plantations et de régénération (SANGHAPALM/RNPC) étaient réalisés suivant les plans et que par ailleurs l'OCV puisse commercialiser au moins trois fois plus d'arachide pour les besoins de la HUILKA.

4.2.6.3 Des importations d'huile végétale doivent être faites pour combler depuis plusieurs années le déficit. Les statistiques douanières étant à ce sujet comme suit :

Type d'huile	Poids en tonnes		Contre valeurs en M CFA	
	1982	1984	1982	1984
Brute arachide	834	27	96	14
Brute palme	1253	56	ND	ND
Raffinée arachide	41	330	19	110
Raffinée olive	25	44	13	20
Raffinée palme	674	808	165	408
Autres huiles	2329	4104	619	1164
	5156	5369	912	1716

Les statistiques du port de Pointe-Noire au chapitre des huiles de table et corps gras enregistraient en tonnes :

4259 (1980) 3557 (1981), 2902 (1982), 2594 (1983), 4387 (1984), et 1726 (8 mois de 1985).

4.2.7. LES DERIVES DES HUILES VEGETALES

4.2.7.1 La margarine est constituée d'une émulsion très fine de corps gras et d'eau ou de lait. Le principe même de l'émulsion en fait un produit léger facile à employer et plus digeste qu'un corps gras ou une huile simple. Le procédé de transformation classique comprend : l'émulsion ou barratage, la cristallisation, le finissage, le moulage et l'emballage. Le schéma 3 présente le diagramme de valorisation des corps gras (R4).

Les importations congolaises au cours des dernières années ont été comme suit (en tonnes) : 290 (1979), 672 (1982) et 1767 (1984), pour des contre valeurs de 288 et 739 M CFA respectivement en 1982 et 1984.

On constate une progression considérable qui provient d'une part du développement des boulangeries et de la consommation domestique (confection de sandwich pour les casse croûtes des travailleurs).

Les besoins devraient atteindre les 2000 T/an en 1990, au moment où la production d'huile végétale devrait être excédentaire. En tout état de cause, il serait important de :

- analyser le type de consommation actuelle et son évolution avec projection des besoins jusqu'en fin du prochain plan quinquennal.
- effectuer une analyse plus serrée du recensement des matières grasses de base disponibles au Congo ;
- développer une formulation de margarine en fonction des deux facteurs suivants : matières premières et utilisations.

Il est à noter toutefois que la margarine est un produit relativement très bon marché (moins cher que l'huile végétale). Les prix suivants ont été enregistrés à Pointe-Noire en novembre 1985 : margarine de Côte d'Ivoire 1045 CFA/kg ; margarine de Hollande 875 FCFA/kg.

Il sera donc difficile à priori de justifier le projet d'une unité de margarine si le coût des huiles végétales congolaises n'est pas considérablement réduit. J.F. FLOTTÉ indiquait qu'en 1981 qu'une unité de 1000 T/an nécessitait un investissement de 150 à 200 M FCFA (R4).

Une unité de 1000 T/mois couramment utilisée en Europe coûte environ 1,2 MM FCFA ; bien que ne nécessitant qu'une trentaine d'employés une unité du genre ne peut pas être assimilée à une PME.

4.2.7.2 La savonnerie consistait il n'y a pas si longtemps encore le premier débouché pour l'huile de palme congolaise.

La SAVCONGO qui détenait le monopole de la fabrication et vente de savon au Congo a produit les quantités suivantes de savon de ménage au cours des dernières années (en tonnes) : 4600 (1980), 4400 (1981), 5800 (1982), 5100 (1983). Les données de production pour les deux dernières années n'ont pu être obtenues, l'usine de savon de la SAVCONGO est inactive depuis août 1985 à cause principa-

lement d'un manque d'huile de palme que la RNPC n'est pas en mesure de fournir. Il est à signaler que des importations irrégulières en provenance du Zaïre ont aussi contribué à miner le marché.

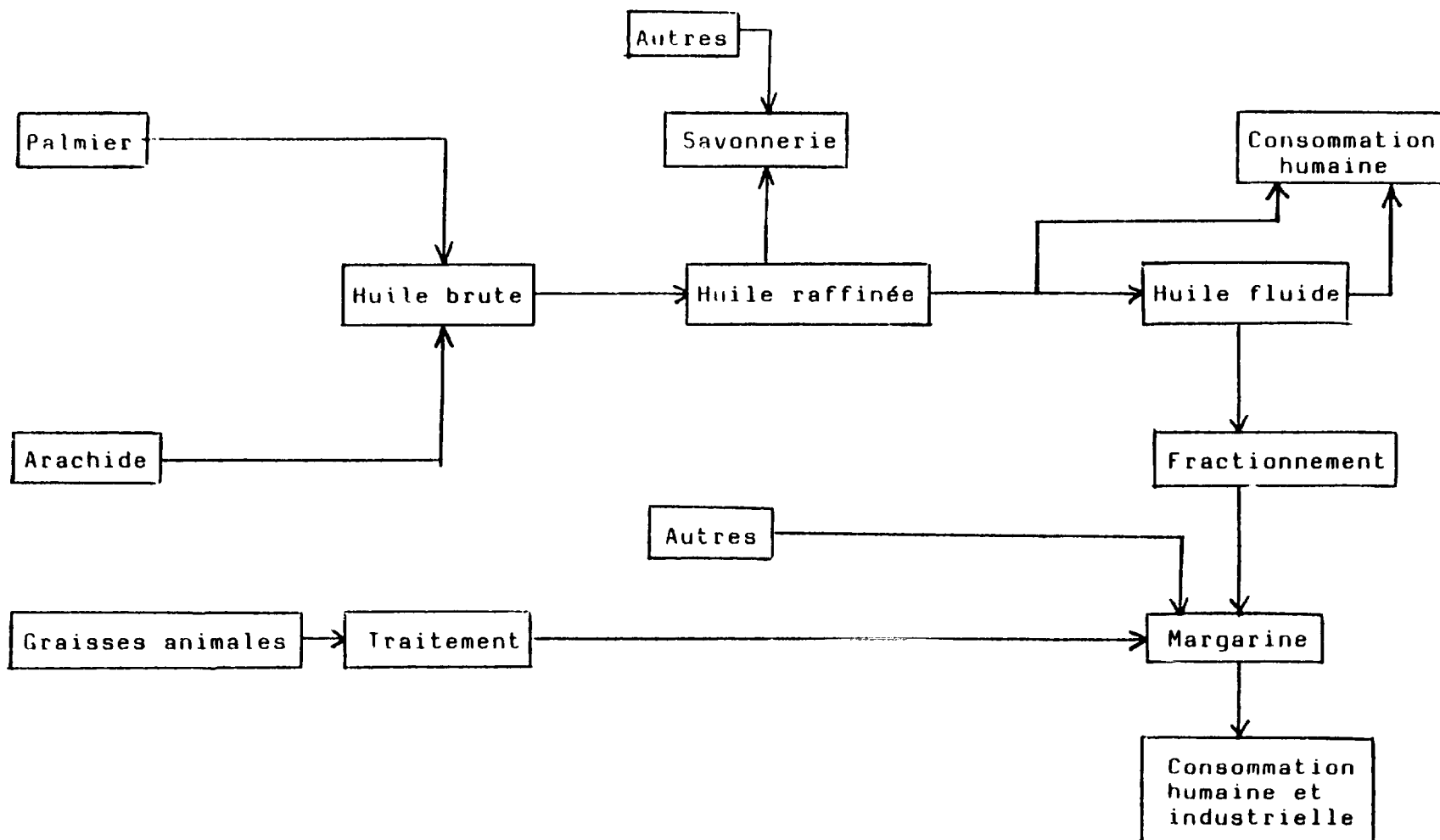
Il existe par ailleurs sept ou huit petits savonniers artisanaux à Brazzaville, Pointe-Noire et Owando qui sont en mesure de produire une à deux tonnes de savon par semaine (moins de 1000 T/an pour l'ensemble), mais qui végètent par manque d'huile de palme. Des commerçantes zaïroises les approvisionnent par bidon de 40 litres en provenance de la PLZ à Kinshasa.

La rentabilité actuelle des savonneries artisanales est marginale compte tenu du prix élevé de l'huile brute 6500 FCFA/200 litres. M. Hubert BARONI expert BIT en mission au Congo en novembre 1985 a fait dans une étude spécifique, des conclusions en ce sens.

La SAVCONGO a de son côté décidé de s'orienter vers la fabrication de savon de toilette dont la consommation est en nette progression. La SAVCONGO n'est toutefois pas une PME, mais une entreprise qui tend à prendre une rapide expansion. En effet la société dispose de trois (3) autres unités de production à Pointe-Noire (mousse urethane, tuyauterie PVC et injection de plastique et peinture) qui comptent un effectif de 129 personnes. La gestion administrative financière et technique fait appel à trois (3) expatriés.

La production de savon de ménage ne pourra reprendre et assurer la demande nationale estimée à 10000 T en 1990 et 13500 T en 1985 que lorsque la production d'huile de palme sera suffisante pour assurer un approvisionnement régulier en principe à partir de 1988.

SCHEMA 3 - VALORISATION DES CORPS GRAS



4.3 LIGNE DU TRAVAIL DES GRAINS ET BOULANGERIES

4.3.1 LA MINOTERIE MAB DE NKAYI

4.3.1.1. La création de cette minoterie qui est sous tutelle du Ministère de l'Industrie remonte aux années soixante. Elle permettait alors d'absorber le surplus d'énergie produit par la sucrerie construite par le groupe GMC. Détruite par un incendie en 1969, puis reconstruite en 1975 elle a une capacité de traitement de 135 T/jour de blé soit l'équivalent de 100 T de farine/jour.

4.3.1.2 La production annuelle est passée entre 1980 et 1984 à successivement 10629, 9087, 9320, 7542 et 4428 T de farine, le moulin est arrêté depuis novembre 1984 par manque de blé. La raison en est que le gestionnaire du complexe n'était pas en mesure de produire la farine et de la vendre au prix imposé par l'Etat, à l'époque 127 FCFA/kg; les coûts de production avoisinaient les 150 CFA/kg. Les prix de vente ont depuis été remontés à 170 FCFA/kg.

Importations : La MAB a dû pour combler les besoins nationaux procéder aux importations suivantes entre 1980 et 1984 :

Import	1980	1981	1982	1983	1984
Blé	15193	10500	5079	9141	4521
Farine	26250	26589	41250	52500	64250
Levure	85	132	411	330	548
<u>Vente</u>					
Farine	28851	38360	46736	56518	63811
% Levure consommée	60 %				
Levure	34	173	297	348	502

4.3.1.3 Les objectifs de production ont été fixés pour l'année 1986 à 40000 T/an de blé soit l'équivalent de 30000 T de farine. A cet effet un appel d'offres a été lancé pour sécuriser les approvisionnements.

Bien que l'usine soit en mesure d'assurer cette production, des problèmes de logistique sont à craindre. Le CFCO ne dispose pas d'un nombre suffisant de wagons (8 actuellement) pour assurer le transport du grain à partir de Pointe-Noire. La farine produite devant être aussi acheminée par le CFCO sur Brazzaville. Voir le schéma 4 d'intégration des activités de la MAB.

4.3.1.4 Les besoins nationaux en farine sont estimés par la MAB à 65000 T/an. Des importations de farine continueront à être nécessaires (en particulier pour alimenter Pointe-Noire et Loubomo) même si les objectifs de production étaient réalisés.

4.3.1.5 Le personnel de la minoterie se compose en période d'activité de 37 techniciens et opérateurs. La MAB emploie par ailleurs pour l'usine d'aliments

à bétail et la boulangerie 21 personnes pour l'entretien du matériel. Environ 70 personnes s'occupent de l'administration et de la gestion (Pointe-Noire et Brazzaville).

4.3.1.6 Le stockage du grain à Pointe-Noire, joue un rôle majeur dans le processus de transformation du grain. Construit entre 1978 et 1982 ce silo de 15000 T permet de stocker le grain en provenance de l'étranger. Il sert aussi au stockage du maïs importé.

4.3.1.7 Le plan de développement de la MAB à Nkayi compte deux projets importants à savoir :

- la création d'une maïserie à Nkayi qui devrait en principe utiliser une partie de l'équipement de la meunerie. Cette maïserie produirait du griz pour les brasseries et de la semoule pour la consommation locale. Une étude de factibilité a été faite par la groupe Silos du Sud Ouest. Les coûts de la maïserie sont évalués à 1 MM FCFA.

- La construction d'une seconde minoterie à Pointe-Noire.

Il se pourrait fort bien que ces deux (2) projets mettent longtemps à voir le jour compte tenu des difficultés survenues avec le gestionnaire et l'insuffisance de la production nationale de maïs.

4.3.1.8 Potentiel de développement pour une PME. La MAB n'a pas de plan immédiat pour la création d'une unité de pâtes alimentaires. Une étude de marché devrait être faite pour connaître les éléments entourant la factibilité d'une telle opération.

La production de pâtes alimentaires nécessite l'importation de blé dur.

La concurrence est très vive dans ce secteur et la mise en marché impose de produire sous licence.

La Cameroun produit et exporte des pâtes alimentaires sous la marque PANZANI. Les prix suivants ont été enregistrés dans des supermarchés de Pointe-Noire en novembre 1985 pour des coudes (FCFA/500 g) : SIPA (France) 380 ; PANZANI (Cameroun) 275 ; Marque italienne 285.

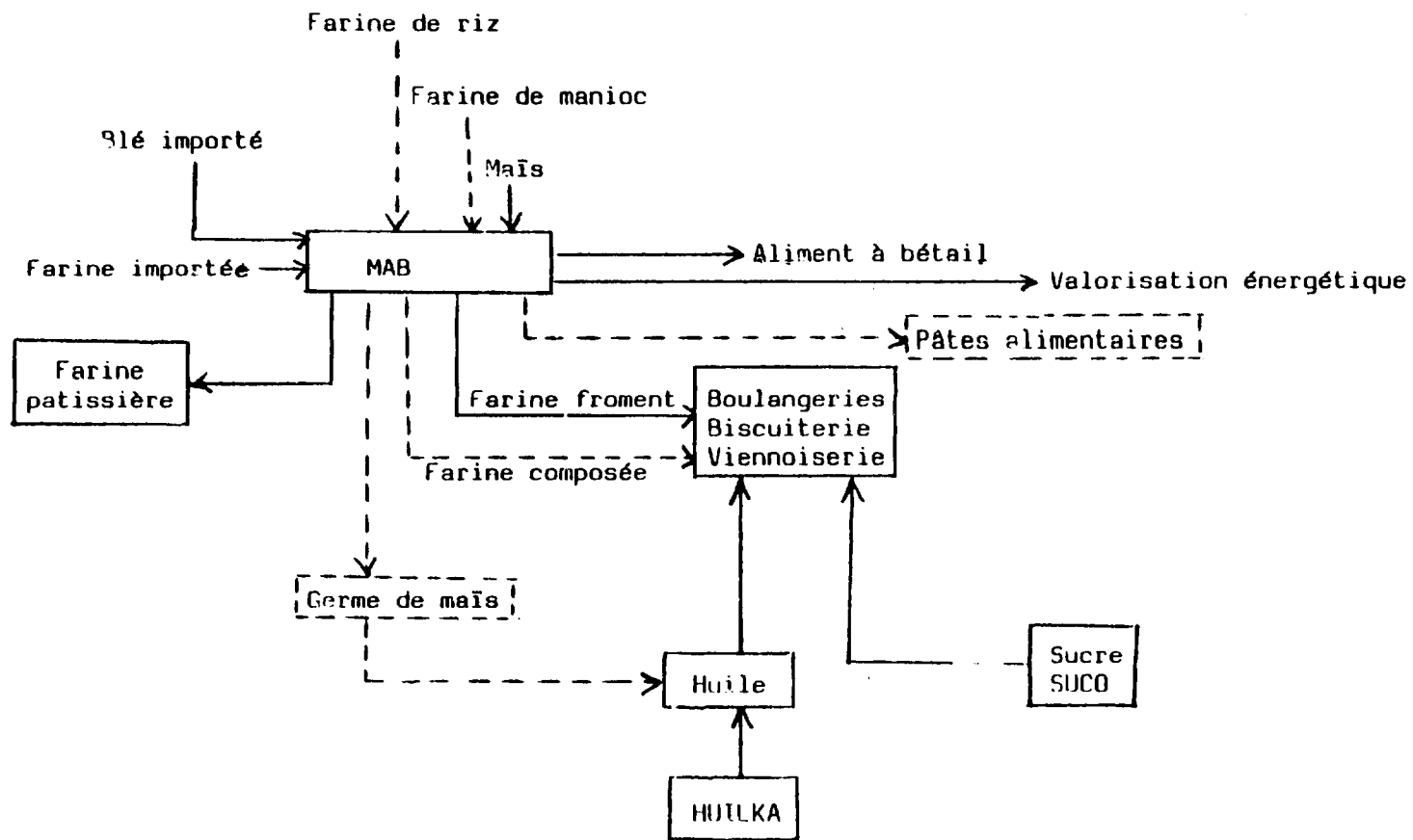
Les statistiques des importations des pâtes alimentaires au Congo fournies par le Centre Congolais du Commerce Extérieur sont comme suit (tonnes/an) : 83 (1977), 138 (1978), 92 (1979), 111 (1980) et 217 (1981).

Une étude de marché réalisée par l'ODI fin 1983 avançait que la construction d'une unité de production ne devait pas dépasser les 500 T/an.

A titre indicatif, une unité de fabrication de pâtes alimentaires produisant environ 3 T/jour et employant une quinzaine de personnes, nécessiterait un investissement de l'ordre de 80 M FCFA.

SCHEMA 4 - INTEGRATION DES ACTIVITES DE LA MAB

Note : 1. ---- indique des projets potentiels
 2. La MAB opère une boulangerie à NKAYI



4.3.2 LES BOULANGERIES / PATISSERIES

4.3.2.1 Les divers recensements effectués ont permis d'identifier environ : 20 boulangeries modernes à Brazzaville, 10 à Pointe-Noire et entre 5 et 7 dans les régions (Loutété, Kinkala, Ipfondo, Makabana, Loubomo, etc)

4.3.2.2 La production est calculée en tonnes de farine consommée par an.

D'après les relevés effectués dans une vingtaine de boulangeries la consommation serait au total de 22000 T/an soit par extrapolation environ 36000 T pour l'ensemble des boulangeries modernes.

Les prévisions de la demande pour l'an 2000 sont de 250 g/personne et par jour (actuellement 100 g) soit 76500 T/an pour une population urbaine de 350.000 personnes.

La boulangerie congolaise n'utilise pas de farines composées à base de maïs, manioc ou autres féculés et tubercules ; pourtant les avantages sont nombreux :

- réduction de la dépendance des boulangeries locales et d'autres industries associées vis-à-vis des blés importés et conduisant ainsi aux économies de devises étrangères ; (le fougou coûte toutefois plus cher que la farine)
- utilisation croissante de la production nationale et encouragement à produire ;
- accroissement de l'investissement industriel et par la suite de l'emploi ;
- accroissement de l'autosuffisance alimentaire ;
- augmentation de la sécurité alimentaire en cas de rareté du blé (importé) ou de réduction de la production d'une céréale spéciale ou d'un tubercule utilisé pour la farine composée ;
- servir comme un moyen convenable pour une alimentation améliorée par l'addition de farines de légumineuses riches en protéines.

4.3.2.3 Les importations ayant porté en 1984 sur 61850 T de farine il apparaît donc que les boulangeries artisanales auraient employé environ 26000 T de farine. Ce ratio coïncide avec les données fournies par la comptabilité nationales (voir section 3.4).

La progression des importations au chapitre des farines, céréales et pâtes alimentaires est fournie par les statistiques du port de Pointe-Noire soit (en tonnes/année) : 42987 (1980) ; 38354 (1981) ; 46088 (1982) ; 55651 (1983) ; 68349 (1984) ; 40307 (9 mois de 1985).

Ce rythme alarmant de l'augmentation des importations d'environ 20 %/an est supérieur à celui constaté pour l'ensemble de l'Afrique qui était de 14 % entre 1970 et 1978. On note toutefois depuis 18 mois, un net ralentissement de la demande congolaise.

4.3.2.4 Les viennoiseries et croissanteries sont de plus en plus associées à la boulangerie dans les unités modernes de Brazzaville et Pointe-Noire.

4.3.2.5 La valorisation combinée de 1 T de farine dans la boulangerie et la viennoiserie assure des revenus de l'ordre de 201 000 FCFA.

4.2.3.6 Les investissements nécessaires pour l'implantation d'une boulangerie sont de l'ordre de :

- 1 à 2 M FCFA d'investissement par M FCFA de chiffre d'affaires ;
- 1 à 2 M FCFA d'investissement pour 5 T de farine panifiée.

Ces chiffres ont été calculés à partir des données recueillies lors du recensement des PME effectué par l'expert ZACKMANN en juillet dernier. (Plusieurs boulangeries ont été construites il y a plus de dix ans, ce qui explique l'écart).

A titre d'exemple la BNDC est en train de finaliser l'étude de factibilité pour une boulangerie à Owando. Celle-ci devrait traiter 350 T de farine/an grâce à un investissement de 140 M FCFA. Le chiffre d'affaires correspondant serait de l'ordre de 135 M FCFA. Cette boulangerie permettrait l'engagement de 8 personnes environ. (45 artisans seraient réduits au chômage)

4.3.2.7 Les directives de l'Etat concernant la création de nouvelles boulangeries modernes insistent sur le fait que seules celles qui sont dans les zones rurales puissent bénéficier de crédit à l'investissement. On considère en effet que l'approvisionnement des villes est assuré. On constate aussi actuellement de nombreux changements de propriétaires du fait que depuis dix-huit mois la consommation est au ralenti et la concurrence devient plus forte. Le MPME ne devrait donc pas s'impliquer dans la création de nouvelles boulangeries, mais plutôt se concentrer sur la déontologie de ce secteur et assister les entreprises au niveau de la gestion. Le MPME pourrait peut-être agir au niveau de l'introduction de farines composites en faisant réaliser des tests de consommation.

4.3.2.8 Les pâtisseries fines ne concernent qu'un tout petit nombre de PME quatre ou cinq entre Brazzaville et Pointe-Noire. Elles sont généralement associées à la production du pain (ex : Boulangerie Pain Doré à Brazzaville ou la production de viennoiserie et croissanterie, glace et confiserie (Ourson Bleu à Pointe-Noire).

Ces PME sont généralement la propriété d'expatriés ou opérées par des expatriés. Il n'existe pas de contrôle des prix sur ces produits qui procurent un chiffre d'affaires relativement important de l'ordre de 100 à 200 M FCFA/an (environ $\frac{1}{2}$ du chiffre d'affaires du Pain Doré).

Il faut toutefois préciser que ces produits sont très chers du fait qu'ils sont fabriqués avec des produits importés et de la main d'oeuvre qualifiée et ont une durée de conservation limitée.

Ce secteur ne présente pas beaucoup d'intérêt dans le cadre de la promotion des PME au Congo, par le fait qu'il ne favorise pas la consommation des produits locaux.

4.3.3. LA BISQUITERIE

4.3.3.1 La consommation nationale est relativement faible de l'ordre de 150 T/an et répartie entre plus de vingt produits différents dont les plus connus sont la rondelle du Zaïre, la galette BN, le JACOT et les 6 BN (d'après une étude de marché faite en 1983, étude qui a le mérite de traiter en détails de nombreux aspects entamant le marketing, mais ne fournit pas suffisamment de données statistiques sur les quantités importées, fabriquées et vendues). Il est donc difficile d'identifier clairement qu'elles sont les sources d'approvisionnement. Un passage dans les principaux supermarchés permet de constater que l'approvisionnement provient essentiellement de France et dans une moins large mesure mesure du Cameroun qui n'offre que peu de produits.

4.3.3.2 La fabrication locale ne revêt pas suivant l'avis de la mission un caractère prioritaire du fait que :

- la demande est faible et c'est un produit de luxe, qu'il sera difficile de positionner dans un marché qui a tendance à ne pas apprécier "le produit fait localement" ;
- la concurrence camerounaise et les "importations" en provenance du Zaïre risquent de porter atteinte à une jeune entreprise locale ;
- le bénéfice réalisé par les principaux détaillants (supermarchés) en vendant des produits importés est plus important.

4.3.3.3 Des projets de biscuiterie font néanmoins de temps en temps surface comme par exemple :

- le projet Impfondo porté dans le plan 82/86 (non réalisé) qui portait sur la fabrication de 250 T de biscuit par an et nécessitait un investissement de 160 M FCFA.
- La biscuiterie NKOUKA à Pointe-Noire (recensement ZACKMANN) qui devait produire 500 kg/jour, produire un chiffre d'affaires de 30 F CFA/an, employer 30 personnes et nécessiter un investissement de 30 M FCFA. La mission n'a pas pu rejoindre le promoteur.
- L'Ourson Bleu à Pointe-Noire envisage un investissement de 20 M FCFA pour l'achat d'une unité italienne pour la production de biscuits de consommation courante et vise le marché de la Centrafrique.

Précisons qu'une unité industrielle produisant de 4 à 5 T/jour nécessite un investissement de l'ordre de 200 M FCFA et surtout une formidable organisation de mise en marché.

4.4 LIGNE ALIMENTS DE BETAIL

La production d'aliments balancés pour l'aviculture, l'élevage chevalin, porcin etc est actuellement assurée par deux (2) entreprises d'Etat (MAB et UAB) et par une série d'indépendants essentiellement des éleveurs eux-mêmes, ce sont :

4.4.1 L'UNITE D'ALIMENTS A BETAIL (UAB)

Située dans le quartier Maya-Maya de Brazzaville, l'usine d'une capacité de 20000 T/an, construite en 1971 à un coût de 400 M FCFA, occupe actuellement 17 personnes, 16 autres ayant été mise au chômage technique faute d'approvisionnement en intrants.

La MAB est sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage, qui depuis 1981 cherche à redresser la situation.

4.4.1.1 La production vise à satisfaire les besoins de l'aviculture (démarrage, finition, poulette et pondeuse), l'élevage porcin (porcelet, truie et engraissement), l'élevage de lapins et chevaux. L'élaboration d'aliments pour les besoins de la pisciculture s'est soldée par un échec (voir section 4.10). L'usine qui avait atteint en 1978 un niveau insignifiant 418 T (2 % de la capacité) a bénéficié d'innovations techniques en 1981, afin d'améliorer la qualité des produits stockés (en particulier le maïs) pour satisfaire les exigences des éleveurs. Environ 150 M FCFA ont été investis dans de nouveaux silos hermétiques.

Depuis 1981 la production est passée successivement de 5711 T à 6056 T, 3857 T et 905 T pour les neuf (9) premiers mois de 1985.

La production de 1984 se présentait de la manière suivante par type d'aliments.

- aliments poulet et chair	73 %
- aliments pondeuses	19 %
- aliments porcs	6 %
- aliments divers (lapins, chevaux)	2 %

Les causes de cette situation catastrophique sont principalement imputables à :

- la fixation du prix de vente des aliments à un coût inférieur au coût réel ;
- l'impossibilité d'obtenir des crédits de fonctionnement pour l'achat des intrants ;
- la difficulté de récupérer les créances auprès des sociétés d'Etat clientes (ex : SONAVI).
- le manque de matières premières auprès des fournisseurs locaux habituels (ex : tourteaux d'arachide de HUILKA, issues de blé de la MAB).
- la qualité des aliments élaborés.

Lors du passage de la mission à l'UAB en octobre dernier, on procédait à la fabrication d'aliments avec les dernières tonnes de concentrés achetées 13 mois auparavant.

4.4.1.2 Les intrants principaux étant comme suit :

- le maïs qui entre pour 60 à 70 % dans la composition des moulées. L'OCV est le fournisseur habituel, qui livre le maïs à 109 FCFA (voir 4.1.49).
- les issues de blé (son et remoulage) pour 10 à 12 %. La MAB fournissait habituellement le son à 20 FCFA/kg et le remoulage à 30 FCFA/kg. Depuis que la MAB a interrompu ses opérations de meunerie (11/84) les livraisons ont cessé (voir section 4.3.1.2).
- le tourteau d'arachide utilisé à un taux variant de 5 à 15 %. La HUILKA fournissait jusqu'en novembre 1982 le tourteau à 60 FCFA/kg. La MAB a dû depuis lors, recourir à des tourteaux provenant du Tchad (95 FCFA/kg), de soja de France (200 FCFA/kg) ou de palmiste du Zaïre.
- le calcaire broyé principalement pour les pondeuses pour 7 à 10 %. Provenance les carrières de Madingou (6 FCFA) ;
- les concentrés qui entrent pour 10 à 30 % de la composition, sont importés de France à un coût voisin de 200 FCFA rendu à Pointe-Noire. Les frais de transport jusqu'à Brazzaville étant de l'ordre de 20 à 25 FCFA/kg et les frais de transitaires se montent à 40 FCFA/kg.

4.4.1.3 Les coûts de production évalués par l'entreprise varient à 210-220 FCFA/kg.

4.4.1.4 Les prix imposés par l'Etat sont de 151 FCFA/kg (chiffre qui n'a pas évolué depuis 1982).

4.4.1.5 Les principaux clients de l'UAB ont varié au cours des années. Alors qu'entre 1981 et 1983 les entreprises d'Etat (SONAVI, fermes porcines d'Owando et de Loubomo) absorbaient 80 % de la production, l'approvisionnement ne se fait plus qu'à un taux d'environ 20 %. Les clients privés aviculteurs et éleveurs de chevaux se procurent ce qu'ils peuvent actuellement.

Les plus gros aviculteurs SACOMI et MIMI qui ont plus de 10000 bêtes importent maintenant directement de France ou procèdent à la mise en place d'unités de préparation de moulée à partir de produits locaux et importés.

4.4.1.6 La gestion de l'UAB a été confiée entre mars 1984 et juin 1985 à la société Silos du Sud Ouest dans le cadre d'un plan de relance ; l'expérience ne semble pas avoir été concluante.

Le bureau d'études SEP de Brazzaville est actuellement en train d'étudier différents scénarios dans le cadre d'un plan de redressement s'étalant sur les trois(3) prochaines années.

4.4.1.7 La productivité des capitaux d'une telle entreprise ne peut évidemment pas être établie compte tenu des niveaux de production actuels.

4.4.2 L'UNITE DE PRODUCTION D'ALIMENTS DE BETAIL DE LA MAB

Située à Nkayi l'usine d'une capacité de 15000 T/an, a été construite en 1969 à un coût de 200 M FCFA ; elle occupe actuellement 33 employés à plein temps.

La MAB est sous tutelle du Ministère de l'Industrie.

4.4.2.1 La production est passée successivement de 319 T en 1979 à 773 T (1980), 1364 (1981), 2490 T (1982), 2583 T (1983) et 2123 T (1984) soit 72 % des prévisions.

La production pour les neufs (9) premiers mois de 1985 a été de 1152 T.

La production de 1984 se présentait comme suit :

- aliments poulet de chair 51 %
- aliments pondeuses 23 %
- aliments porcs 21 %
- aliments divers (lapins, chevaux, poissons) 5 %

4.4.2.2 La demande a augmenté entre 1983 et 1984 pour les aliments destinés aux porcs. Par contre une baisse a été enregistrée au niveau de l'aliment poulet de chair.

La création de SOCAVILOU a perturbé le marché du poulet de chair généralement produit par les petits éleveurs clients de la MAB (voir section 4.11). L'autre cause étant l'arrêt des activités de la SONAVI qui était le principal client de la MAB ; bien que cette société n'était pas en mesure de régler ses achats.

4.4.2.3 la clientèle de la MAB est géographiquement distribuée de la façon suivante :

- Nkayi 48 % en regression de 8 % par rapport à 1983.
- Brazzaville 34 % en améliorant de 15 % par rapport à 1983 (l'UAB étant dans l'impossibilité de satisfaire la demande);
- Pointe-Noire en regression de 6 % par rapport à 1983 (28 %) ;

Les ventes ont rapporté 330 M FCFA en 1984 soit 3,39 % du chiffre d'affaires de la MAB (10 MM FCFA).

4.4.2.4 L'interdépendance de l'Unité aliment de bétail de la MAB avec les autres unités de production de l'entreprise lui permette d'opérer en principe de façon plus économique que l'UAB, les raisons principales étant :

- la disponibilité de sous produits (issues de blé) ;
- la proximité de la source de tourteau ;
- la moins grande distance par rapport à Pointe-Noire ;
- la répartition des frais généraux sur l'ensemble de l'entreprise ;
- un marché plus rémunérateur (plus de clients privés).

Tel n'est pas le cas en ce moment puisque la minoterie de la MAB et l'huilerie HUIKA ne fonctionnent pas.

4.4.2.5 Le contrôle des coûts de production s'avère difficile à l'heure actuelle pour les raisons suivantes :

a) La MAB doit avoir recours à l'achat de sous produits importés (tourteaux de soja, maïs) puisque les fournisseurs habituels (HUILKA et OCV) ne peuvent assurer l'approvisionnement ;

b) Les règlements entre les diverses unités de production qui étaient à un moment ou un autre gérées par le Groupe Silos du Sud-Ouest (MAB, UAB, SOCAVILOU) n'étaient pas effectués.

4.4.2.6 Les approvisionnements sont comme nous l'avons vu plus haut de plus en plus complexes. En 1985 l'OCV n'a pu fournir que 271 T de maïs, la SAPM 210 T et des achats directs de 45 T ont été faits aux paysans (ces derniers préférant vendre à 85 CFA/kg soit en dessous du prix fixé(109 FCFA) mais être payé plus rapidement).

La SAPM écoule son maïs à 95 FCFA/kg. Le maïs importé revient à 136 FCFA/kg. Les coûts de production sont semble-t'il pour l'instant supérieurs au prix de vente de 151 FCFA/kg

4.4.3 LA DEMANDE D'ALIMENTS A BETAIL

4.4.3.1 La demande d'aliments à bétail est pour l'instant à son plus bas niveau pour les raisons suivantes :

- la SOCAVILOU a traversé une période difficile au cours de laquelle il lui a été difficile d'écouler sa production ;
- la SONAVI est inopérante ;
- les petits aviculteurs ont disparu depuis la création de la SOCAVILOU ;
- les élevages porcins des fermes d'Etat ne produisent pas suivant les programmes prévus ;
- les coûts des aliments à bétail ou des intrants sont devenus prohibitifs ce qui ne favorise pas l'élevage ;
- la qualité des aliments à bétail produit localement n'a pas toujours rencontré les normes ;

Cette situation conduit le Congo à consommer de plus en plus de viande importée.

4.4.3.2 Des importations d'aliments à bétail sont faites pour satisfaire la demande. Les statistiques du port de Pointe-Noire indiquent pour ce chapitre les tonnages débarqués suivants : 1921 (1980), 3286 (1981), 2987 (1982), 4738 (1983), 4836 (1984) et 2571 (huit premiers mois de 1985).

En tenant compte de la consommation de maïs grain pour l'élaboration des aliments à bétail, on peut estimer que les besoins actuels ne sont que d'environ 10 à 12000 T/an ; soit bien en dessous des capacités théoriques de production des deux unités industrielles (UAB et MAB) qui totalisent 35000 T/an.

4.4.3.3 La production d'aliments à bétail a démarré ou est à la veille de commencer chez quelques gros éleveurs qui de plus en plus ne pouvaient compter sur les sources habituelles (UAB et MAB). La difficulté réside toutefois à obtenir les intrants de base. Les éleveurs doivent donc eux aussi avoir recours à des produits importés mais ne peuvent pas profiter d'une économie d'échelle. A moins que des plans sérieux soient développés et mis en exécution pour relancer la production à l'UAB et la MAB il faudrait songer à privatiser ce secteur et favoriser la création de PME pour approvisionner les éleveurs. Etant entendu qu'un effort particulier devrait être fait pour harmoniser les coûts de production et les prix autorisés afin d'assurer la rentabilité.

A titre indicatif une petite unité villageoise de 40 T/an composée de silos de stockage, d'un broyeur, d'un mélangeur, d'un séchoir et d'une filière coûte environ 15 M FCFA, ou encore 25 à 30 M FCFA si l'on tient compte des constructions et du matériel complémentaire.

Une étude devrait être réalisée par le MPME pour identifier les besoins des principaux éleveurs actuels (et ceux qui ont cessé d'opérer par manque d'aliments pour le bétail) et rechercher les solutions permettant d'associer ceux d'entre eux qui désireraient se regrouper pour construire une unité de fabrication.

4.5 LA LIGNE SUCRE

4.5.1 LA SUCO

4.5.1.1 L'exploitation des champs de canne, des usines de production et de raffinage du sucre est assurée par la Société d'Etat SUCO à Nkayi sous la tutelle du Ministère de l'Industrie et de l'Artisanat.

4.5.1.2 La production primaire de canne à sucre provient des périmètres qui totalisent 20000 ha, mais dont 12000 ha sont en culture.

Plus de 3000 ouvriers (des femmes principalement) sont employés dans les plantations. La moitié de la coupe est faite mécaniquement. La production de canne a été insuffisante depuis 1974 pour satisfaire les besoins des usines. Comme la SUCO n'a pas procédé à de nouvelles plantations entre 1974 et 1984, les usines ne disposent que de 2500 T de canne/jour. Depuis 1984, un programme de replantation est en cours (la canne doit être replantée tous les sept (7) ans) et vise à augmenter les superficies de 2500 à 3000 ha/an.

Le rendement moyen est de 40 T de canne/ha et par an.

4.5.1.3 La transformation en sucre brut est effectuée actuellement dans l'usine SUCO 2 qui a la capacité de traiter 5000 T de canne/jour soit l'équivalent de 65000 à 70000 T de sucre/an.

Construite en 1965 cette usine a depuis été dotée de nouveaux équipements pour remplacer la matériel désuet.

Aucours des dernières années la production a été comme suit :

Années	Canne (x1000 T)	Sucre brut (x1000 t)	Melasse (x1000 T)
1980	145	12,3	4,1
1981	187	15,7	4,5
1982	308	28,5	11,0
1983	205	21,1	5,8
1984	378	30,9	10,0
1985 (Oct.)	ND	40,2	ND

4.5.1.4 Le raffinage du sucre brut est en principe effectué par l'Usine SUCO 1, qui jusqu'en 1976 produisait aussi du sucre brut. La capacité de raffinage est de 200 T/jour. La production a toutefois été interrompue de 1978 à septembre 1985, à cause de problèmes techniques. La SUCO a dû entre temps recourir à des importations de sucre raffiné pour satisfaire sa clientèle habituelle.

4.5.1.5 Les coûts de production dépassent les prévisions car les investissements réalisés ces dernières années (renouvellement SUCO 2) étaient basés sur une production de 70000 T de sucre/an. (le maximum historique ayant été atteint en 1968 lorsque la sucrerie faisait partie du groupe SIAT/CONGO).

Une étude normative a établi le coût de production en 1984 à 300 FCFA/kg. Ce chiffre inclus les frais financiers qui sont relativement élevés dû à une

dette de l'ordre de 28 MM FCFA (dont 10 MM FCFA à court terme).

Le fuel utilisé comme combustible pour les chaudières a constitué une partie importante des coûts de production jusqu'à ces dernières années ; la raison en était que la quantité de bagasse produite était insuffisante pour équilibrer la demande énergétique. Alors qu'en 1974 la consommation de fuel était passée à 5295 T/an (soit 32 L/T de canne broyée) celle-ci a été largement réduite depuis, soit : 1875 T en 1982/83 (6 l/T de canne), 1196 T en 1983/84 (3,16 l/T de canne) et seulement 335 T jusqu'en octobre 1985.

4.5.1.6 Le prix de vente fixé par l'Etat (il n'y a eu aucune augmentation depuis cinq (5) ans) est comme suit :

Qualité	Vente locale FCFA/kg		Export FCFA/kg
	Ménage	Industrie	
Brut granulé	240	190	130
Brut morceaux	210	-	-
Raffiné granulé	230	230	-
Raffiné morceaux	250	-	-

Les cours mondiaux sont actuellement de l'ordre de 100 FCFA/kg. La SUCO cherche donc à maximiser ses ventes locales. On constate que la population congolaise achète le sucre à un prix inférieur au coût de production. De plus cette dernière n'apprécie pas le sucre brut, ce qui a forcé la SUCO à importer du sucre raffiné pour satisfaire la demande et conséquemment à exporter du sucre brut à des coûts de l'ordre de 30 à 40 FCFA/kg à une certaine époque.

Actuellement, à titre comparatif, le consommateur Camerounais achète le sucre à 350 FCFA/kg.

4.5.1.7 Les exportations sur quota sont constituées de 10500 T/an à destination de la CEE et 15000 T/an vers les USA. En 1984, ces quotas ont été dépassés, (10700 et 17000 T respectivement). La SUCO dispose actuellement d'importants stocks de sucre brut en attente de raffinage.

4.5.1.8 L'évolution de la demande intérieure a été de l'ordre de 15 %/an au cours des dernières années. Les besoins actuels sont comme suit :

- alimentation des ménages et limonaderie 20000 à 30000 T/an ;
- brasseries congolaises 5000 à 6000 T/an.

Tel qu'il sera constaté à la section 4.8, le rythme de croissance de la demande de bière et de boissons gazeuses a fléchi au cours des derniers dix huit mois, dû à une baisse du pouvoir d'achat.

Néanmoins, les besoins nationaux immédiats sont de l'ordre de 30000 T/an et devraient progresser de 5 à 8 % par an. La demande actuelle totale est de 55000 T/an en incluant les exportations.

4.5.1.9 L'évolution de la production nationale est fondée sur la réalisation du programme d'extensions des plantations pour assurer une production de

70000 T de sucre en 1988. (la production actuelle étant de 48000 T/an). En 1988, la demande intérieure devrait être d'environ 38000 T/an et globalement 63000 T/an en tenant compte des quotas pour l'exportation ; le Congo devrait donc être alors excédentaire en sucre.

Il faut souligner que le trafic du sucre vers le Zaïre est très développé et échappe aux statistiques.

4.5.1.10 Les importations du sucre, d'après les statistiques douanières, auraient porté sur 5982 T (1982) et 12088 (1984) pour des contre-valeurs de 1,169 et 2,178 MM FCFA respectivement. D'après la SUCO ces chiffres sont en dessous de la réalité. Le recueil des statistiques du port de Pointe-Noire précise en effet les mouvements suivants :

Années	Sucre en vrac ou en sac (T)	Sucre raffiné en cartons (T)	Total (T)
1980	3667	3668	7335
1981	3684	7103	10787
1982	4393	8774	13167
1983	3146	8494	11640
1984	790	10750	11540
1985 (8 mois)	1505	15999	17504

Il est reconnu qu'une partie de ce sucre sert à alimenter la marché zaïrois.

4.5.1.11 Les exportations de sucre, en sac ou en vrac, d'après les statistiques du port de Pointe-Noire ont été comme suit en tonnes : 18145 (1980), 13003 (1981), 14182 (1982), 19577 (1983), 31390 (1984), 13640 (8 mois de 1985).

4.5.1.12 Le Chiffre d'affaires de la SUCO a été de 5,6 MM FCFA en 1984 et les dépenses de 8,5 MM FCFA ; ce qui conduit la société à avoir un important découvert bancaire et produit une valeur ajoutée négative. Les pertes enregistrées les années précédentes ont été comme suit en M FCFA/an : 197 (1980), 117 (1981), 2003 (1982), 2509 (1983).

4.5.1.13 Le personnel permanent se compose de 2800 personnes et l'on compte 2500 temporaires.

4.5.1.14 La mélasse est un des sous-produits de la fabrication du sucre, obtenue lors de la concentration du sirop. Le rapport est de 7 kg de mélasse par 100 kg de canne consommée, ce qui produit actuellement 15000 T/an de mélasse qui n'est pas transformée sur place mais exportée ; les statistiques sont comme suit à ce sujet en (T/an) : 4177 (1980), 0 (1981), 0 (1982), 6227 (1983), 5924 (1984).

La transformation de la mélasse en alcool, levure, vinaigre et autres produits est évidemment souhaitable ; car ce produit est vendu à un très bas prix : 19 F CFA (1984) et 24 F CFA (1982).

En ce qui concerne la production d'alcool la norme est de 1 T de mélasse pour 280 à 300 litres d'alcool.

Au rythme actuel de production de la SUCO 2, il serait possible de produire 50000 hl d'alcool par an. Une unité complète de production produisant 250 hl/jour nécessitait en 1983 un investissement de l'ordre de 1,7 MM FCFA.

Un tel investissement ne peut être contemplé par une PME/AI, la production d'alcool à cette échelle relève de la grande entreprise.

A noter qu'autrefois, une partie de la mélasse était ajoutée aux aliments pour bétail, pour les enrichir ; cette pratique a cessé.

4.5.1.15 La bagasse (résidu de la canne après broyage) est utilisée pour alimenter les chaudières des usines de la SUCO. Il n'y a pratiquement pas de surplus.

4.6 LIGNE DES FRUITS

4.6.1 LES SURFACES DEVELOPPEES EN CULTURES FRUITIERES

Le recensement de 1972-1973 faisait état de 44626 ha dont :

- l'ananas : 27863 ha en surface développée (62 % de l'ensemble des surfaces fruitières ; (11000 à 14000 tonnes de fruits).
- la banane : (non compris les plantins) 7131 ha, soit 16 % (60000 tonnes de fruits, dont 48000 tonnes pour la seule région du Kouilou).
- le safoutier : 3421 ha, soit 7,7 % de l'ensemble (1500 à 1800 tonnes),
- l'avocatier : 2105 ha (800 à 1000 tonnes),
- le manguiier : 1467 ha (1200 à 1500 tonnes),
- les agrumes : 986 ha (2000 à 3000 tonnes).

A ces superficies villageoises, il faut ajouter celles de trois unités modernes de production :

- la station fruitière de Loudima actuellement 207 ha, incluant les extensions réalisées entre 1981 et 1983 ;
- la plantation KIONZO de 26 ha de manguiiers (Madingou) ;
- le projet fruitier de Boko.

4.6.2 L'OFFRE DE FRUITS FRAIS

Celle-ci est mal connue car elle ne fait pas l'objet (pour ce qui a trait aux productions villageoises) d'une compilation systématique agrégée. Les statistiques au niveau des gares du CFCO pourraient être exploitées (il faudrait alors, comme dans le cas de Mindouli, prendre en compte qu'une partie importante des fruits provient du Zaïre). Il n'y a pas d'Office ou d'entité gouvernementale qui contrôle la commercialisation à l'échelon national.

4.6.3 LA DEMANDE DE FRUITS FRAIS

Celle-ci est non quantifiée. On sait toutefois que les marchés sont approvisionnés au rythme des saisons et que les prix fluctuent de façon importante dans les grands centres, ce qui entraîne l'importation des fruits frais.

4.6.4 LES IMPORTATIONS DES FRUITS FRAIS ET SECHES

Les statistiques douanières précisent que les importations sont passées entre 1982 et 1984 de 334 à 351 tonnes pour des contre-valeurs de 153 et 211 M FCFA. Les statistiques du port de Pointe-Noire, qui sont semble-t-il plus complètes mais englobent les légumes et les fruits frais, sont comme suit en tonnes : 1662 (1980), 2257 (1981), 2935 (1982), 2682 (1983), 2063 (1984), 2343 (huit premiers mois de 1985).

L'insuffisance du réseau de commercialisation des fruits locaux est notoire et se concrétise par des pertes significatives de fruits dans les plantations (ex : station fruitière de Loudima).

4.6.5 LA STATION FRUITIERE DE LOUDIMA

Cette exploitation revêt un intérêt particulier car elle devrait assurer la matière première à une usine de transformation de fruits en cours de construction depuis 1982 à Loudima.

Cette ferme d'Etat créée en 1953, dispose d'un personnel d'environ trente (30) personnes pour assurer l'entretien des plantations, la récolte et le conditionnement des fruits qui proviennent de :

- manguiers 204 ha dont 63 ha extensions réalisées en 1981/1982
- agrumes 92 ha dont 40 ha extensions réalisées en 1983
- avocatiers 3 ha (qui devraient être détruits)
- safoutiers 9 ha

La production primaire est mal connue puisque la récolte n'est pas faite systématiquement par manque de moyens, de personnel et de clients. On estime à Loudima que 2/3 de la production est perdue.

Les vergers ne semblent pas faire l'objet d'un entretien systématique (désherbage, taille, etc).

4.6.5.1 La situation des ventes est tout à fait fluctuante d'année en année et dérisoire par rapport au potentiel de plus de 300 ha (6000 T sur une base de 20 T/ha). Les ventes s'établissaient comme suit au cours des trois(3) dernières années.

TYPE	Production (T)			Chiffre d'Affaires (MEFA)		
	1983	1984	1985*	1983	1984	1985
Mangues	106	56	49	27,4	7,4	ND
Agrumes	55	68	46	2,8	7,3	ND
Safoutiers	1,2	0,5	0,2	0,1		ND
Total	162,2	124,5	95,2	30,3		ND

* (les dix (10) premiers mois pour 1985).

On notera les importantes fluctuations des prix de vente des produits d'une année sur l'autre.

Les exportations ont porté sur 40 T en 1981/1982, 67 T (1982/1983) rien en 1983/1984. Une bonne partie de la récolte 1984/1985 a été vendue à des commerçants gabonnais.

Deux commerçants de Pointe-Noire semblent être des clients assidus de la station fruitière et achètent 4 à 5 T de fruits/an.

Le marché de Brazzaville ne semble pas être prospecté ; on estime à Loudima que les vergers brazzavillois comblent la demande.

Le BDPA (une société étrangère) agit depuis quelque temps comme courtier auprès des clients en France.

4.6.5.2 La situation financière de la station est préoccupante. La mise en place de l'usine de transformation permettrait probablement de redonner à

cette station fruitière un nouvel élan.

Indépendamment des débouchés envisagés pour l'usine, un vigoureux effort de commercialisation devrait être fait pour écouler sur le marché national tout au moins, une plus grande quantité de fruits. La mission a pu constater qu'à Makabana la Comilog important l'entièreté de ses fruits de France, alors que la production de mangues était en cours à Loudima.

4.6.5.3 Transformation industrielle de fruits : il n'existe aucune structure industrielle au Congo pour la valorisation des fruits, leur stockage, conservation et transformation.

4.6.6 TRANSFORMATION DES FRUITS DE LOUDIMA

Un projet a été monté sur la base d'une étude de factibilité produite en 1979 par un Bureau d'études français (BDPA). Depuis la construction d'une usine de conditionnement de fruits locaux a démarré (1982) à Loudima.

4.6.6.1 Le programme d'investissement de l'usine prévu est de 1,819 MM FCFA (incluant les avenants) et devrait permettre une production annuelle de :

- 480 T de mangues fraîches conditionnées pour l'exportation ;
 - 450 T de pulpe de mangue (l'équivalent de 819 T de mangues fraîches) pour l'exportation ;
 - 283 T de jus de fruit (pommelo et orange) pour les besoins intérieurs ;
- soit l'équivalent de 629 T d'agrumes frais.

Le financement étant assumé par un crédit acheteur, COFACE/France de 769 M FCFA, et le solde 1050 M FCFA par l'Etat. Le Congo ayant eu des difficultés à poursuivre l'effort financier, les travaux sont arrêtés depuis août 1984. En août 1985, un crédit complémentaire de 241 M FCFA était débloqué ; les travaux devraient reprendre prochainement.

4.6.6.2 La réalisation des plans et devis et les travaux de génie civil et mécanique ont été confiés à une entreprise française, qui devrait par ailleurs assurer la gestion technique pendant deux (2) ans après la réception de l'usine. Celle-ci comprendrait un personnel d'environ 60 personnes.

4.6.6.3 La forme juridique de l'entreprise n'est pas encore déterminée.

4.6.6.4 Les débouchés pour l'exportation ne sont pas connus et l'étude préliminaire de 1979 est tout a fait évasive à cet effet. Le marché local n'a pas encore été prospecté.

4.6.6.5 La structure des prix des produits a fait l'objet d'une réactualisation en 1983 en se fondant toutefois sur des éléments datant de 1979. Il apparaît urgent de revoir l'ensemble des coûts de production des produits qui seront élaborés. D'une part pour servir de base à l'étude de marché et d'autre part à rechercher la meilleure solution pour aborder la structure de gestion de l'entreprise (société d'économie mixte, gestion privée, etc).

4.6.6.6 Le conditionnement des jus devrait se faire dans des emballages métalliques importés de Côte d'Ivoire. Les coûts devraient être revus afin de s'assurer que cette option est acceptable.

4.6.6.7 Les besoins locaux de jus de fruits sont comblés par les importations et l'on constate une forte augmentation d'année en année soit d'après les statistiques douanières 144 tonnes en 1982 contre 489 en 1984 pour des contre valeurs respectivement de 87 et 167 M FCFA.

Il apparaît donc qu'avec une production de 283 T de jus par an l'usine de Loudima devrait à partir de décembre 1986 satisfaire une bonne partie du marché intérieur en jus d'orange et de pommelo.

4.6.6.8 La concurrence sera certainement très vive pour les raisons suivantes :

- rien n'indique que les coûts de production seront suffisamment bas pour assurer un différentiel par rapport aux produits importés de la sous-région (Cameroun, Côte-d'Ivoire) ou de l'étranger.

- Les consommateurs potentiels congolais ont la propension à bouder les produits locaux ;

- le projet d'usine de jus de fruits, à base de concentrés en provenance d'Espagne qui est à l'étude à la BNDC risque d'absorber s'il est réalisé, une bonne partie du marché de Brazzaville (voir section 4.6.8).

4.6.6.9 L'estimation de la productivité des capitaux est pour l'instant sujette à caution, car l'estimation des revenus n'est qu'hypothétique, puisque les marchés n'ont pas été sondés de façon systématique.

- investissement par emploi créé	30 M FCFA
- investissement/chiffre d'affaires	3,4 (valeur 1986)
- chiffre d'affaires par salarié	8,8 M FCFA
- investissement/valeur ajoutée	ND
- valeur ajoutée/salarié	ND

4.6.6.10 La tendance à moyen et long terme des besoins en jus de fruits ne devrait pas évoluer appréciablement car il s'agit d'un produit relativement de luxe et la stagnation du pouvoir d'achat constatée depuis deux ans a déjà eu un effet dans le secteur des boissons gazeuses.

Une avenue possible serait le conditionnement de jus de fruits locaux sous emballage plastique, pour la vente populaire, à proximité des petits commerçants offrant des sandwiches dans les rues. Le créneau est toutefois actuellement occupé par des femmes qui préparent de façon très artisanale le jus de Tangawiss (boisson à base de gingembre) et le vendent dans des boîtes de boissons gazeuses récupérées (50 CFA la boîte).

4.6.7 FABRICATION DE CONFITURE

Le montage d'une unité de production de confiture est en cours à Pointe-Noire. Le promoteur privé, soit la Générale Congolaise de l'Alimentation (GECALIM) se propose de fabriquer des confitures à partir des fruits locaux (bananes,

oranges, ananas et papayes).

4.6.7.1 Des tests de production et de commercialisation ont été menés par le promoteur entre 1982 et 1984 alors qu'il confectionnait avec son épouse des confitures de façon artisanale à son domicile. Il semble qu'il ait écoulé quelques 26000 pots soit environ 12 tonnes dans deux supermarchés de Brazzaville et Pointe-Noire (Score).

4.6.7.2. Un dossier de demande de financement a été élaboré par la BNDC pour l'octroi d'un crédit de 15 MCFA (le promoteur assurant un autofinancement de 19,2 MCFA). L'objectif étant de produire 29 T de confiture par an soit environ 64000 pots pour les besoins congolais.

4.6.7.3 Les prévisions concernant la productivité des capitaux se situant comme suit :

- investissement par emploi créé (6 au total)	5,7 MCFA
- investissement/chiffre d'affaires (5 ^o année)	0,7
- investissement/valeur ajoutée (5 ^o année)	1,55
- chiffre d'affaires (5 ^o année) salarié	7,8 MCFA
- valeur ajoutée (5 ^o année)/salarié	3,5 MCFA
- résultat net/chiffre d'affaires	1,2 à 8,6
- cash flow/chiffre d'affaires	15 à 18

4.6.7.4 La demande n'a pas fait l'objet d'une étude de marché systématique de la part du promoteur ou du financier. Les supermarchés et les hôtels semblent désireux d'introduire un produit local en substitution aux importations qui ont été comme suit (en tonnes) : 59 (1979), 80 (1980).

Au regard de ces chiffres la BNDC a estimé que la demande nationale en 1984 était de l'ordre de 120 T/an.

4.6.7.5 Les prix de vente de la confiture sur le marché local sont relativement élevés. Les prix suivants ont été constatés à Pointe-Noire en novembre 1985 :

- confiture importée de France - orange	1200 CFA/375 g (SCORE)
- " " " " - orange	1250 CFA/450 g (SCKN)
- " " " " - myrtille	1500 CFA/450 g (SCKN)

Le SCORE de Pointe-Noire dispose d'un stock de confiture d'oranges de la GECALIM, vendu à 650 CFA le pot de 450 g (prix d'achat à la GECALIM 500 CFA).

On ne trouve pas de confiture en provenance d'autres pays que la France.

4.6.7.6 Le conditionnement pour la restauration n'est pas prévu dans le programme d'investissements en cours. Les hôtels se sont dits intéressés par un approvisionnement en godets individuels. Les supermarchés vendent ces petits contenants de 30 g importés de France à raison de 85 FCFA l'unité.

4.6.7.7 Les aspects favorables de ce projet sont :

- l'utilisation de produits locaux (fruits et sucre) ;
- le promoteur dispose d'un champ d'ananas ;

- la technologie est simple ;
- le marché est libre de concurrence locale ;
- la clientèle étrangère existe pour de tels produits.

4.6.7.8 les aspects défavorables concernent principalement :

- le promoteur qui exerce une autre profession à plein temps ;
- la lenteur des travaux débutés depuis un an résulte de l'inexactitude des études préliminaires concernant le génie civil qui a été sous estimé de plus de 150 % à l'heure actuelle. La mission a pu constater que le promoteur devrait réaliser d'autres travaux (entrepôt pour le stockage des matières premières et des produits finis) et acheter d'autres équipements (groupe électrogène, matériel de stockage, etc).
- l'ensemble de l'opération repose sur une seule personne qui bien que très dynamique risque d'être débordée par les servitudes.
- il est vraisemblable que des problèmes de fonds de roulement vont se poser puisque même au niveau des dépenses d'investissements on constate quelques difficultés.

4.6.7.9 Les tendances à moyen et long terme pour la demande de confiture sont liées à la présence des expatriés au Congo puisque c'est eux et les touristes qui sont les principaux consommateurs de confitures.

L'entreprise risque d'être toutefois menacée par :

- la concurrence éventuelle de pays de la sous-région (Cameroun, Côte-d'Ivoire),
- la concurrence de "petits fabricants" qui ne manqueront pas de se manifester comme c'est actuellement le cas pour la yaourterie.

4.6.8 JUS DE FRUITS

Un projet d'usine de jus de fruits à partir de concentrés (fruits et vins) fait l'objet d'une étude de financement à la BNDC. Le promoteur CAVESCO désire former une société privée à capitaux mixtes (52 % Congo/48 % Espagne) à Brazzaville.

Des investissements de l'ordre de 680 M FCFA sont envisagés et 25 emplois (3 expatriés) devraient être créés. Le dossier n'a pas pu être obtenu.

4.6.9 COMMERCIALISATION DES FRUITS

Il existe un besoin évident de favoriser la création de une ou plusieurs PME qui auraient pour vocation d'assurer la commercialisation des fruits locaux, tant pour la consommation locale que pour l'exportation. Le circuit serait en fait complet avec :

- la production de fruits dans les plantations modernes et villageoises ;
- la transformation à l'usine de Loudima ;
- la commercialisation par l'intermédiaire de PME.

Ces PME pourraient assurer la collecte, le triage et l'emballage, la distribution aux grosistes et détaillants et exportateurs. Une étude de marché s'impose.

4.7 LIGNE CAFE CACAO

C'est l'Office du Café et du Cacao (OCC) qui a la charge d'assurer les programmes de production et de commercialisation du café et du cacao au Congo. L'OCC est sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage.

4.7.1 LA PRODUCTION NATIONALE DE CAFE

On estime à environ 4000 ha la superficie des plantations villageoises situées dans la moitié sud du pays. Plusieurs milliers de personnes sont actives dans ces plantations dont le rendement est de l'ordre de 225 kg/ha.

Il n'existe pas de blocs caféiers (un programme avait été prévu dans le Plan 82-86, mais n'a pas reçu de financement).

L'OCC a commercialisé les quantités suivantes de café auprès des producteurs congolais entre les campagnes 1977/78 et 1982/83 : 683, 749, 501, 969, 972 et 945 T. Le prix producteur est de 201 FCFA/kg en 1985.

4.7.1.1 L'extension et la régénération des plantations de café : La BAD a financé un projet visant à accroître la production de café entre 1980 et 1984, par la mise en place de 600 ha/an (total 3000 ha) de caféiers. Fin 1985 seulement 1513 ha ont été plantés.

4.7.1.2 Les importations de café : afin de maintenir son quota (2500 T/an) la RPC doit recourir à l'achat de café (Cameroun, Zaïre). Au cours des campagnes entre 1977/78 et 1982/83 les transactions ont porté sur 4500, 4100, 2060, 2600, 1140 et 315 T.

4.7.1.3 La transformation : Les cerises sont traitées par voie sèche au niveau des paysans producteurs. L'OCC envoie deux fois l'an un camion décortiqueur dans les villages. Le déparchage est complété à Brazzaville.

Pour les besoins nationaux, l'OCC torréfie environ 70 T de café par an dans deux (2) unités (une à Brazzaville, l'autre à Pointe-Noire) de 200 T/an chacune. Ces deux unités couvrent largement la demande.

4.7.2 LA PRODUCTION NATIONALE DE CACAO

On estime à environ 6000 ha la superficie des plantations villageoises de cacao situées dans la moitié nord du pays. Plusieurs milliers de personnes sont actives dans ces plantations dont le rendement est de l'ordre de 310 kg/ha.

L'OCC a commercialisé les quantités suivantes de cacao auprès des producteurs congolais entre les campagnes 1977/78 et 1982/83 : 2236, 2544, 1900, 2288, 1390 T. Le prix producteur est de 240 FCFA/kg.

4.7.2.1 L'extension et la régénération des plantations de cacao : La BAD a financé un projet visant à accroître la production de cacao entre 1980 et 1984, par de nouvelles plantations créées au rythme de 1000 ha/an (total de 6000 ha). Fin 1985 seulement 2700 ha ont été plantés.

4.7.2.2 Les importations de cacao : Le Congo procède à des achats extérieurs de faibles quantités de cacao en fèves soit entre les campagnes 1977/78 et 1982/83 : 39, 227, 315, 204 et 197 T.

4.7.2.3 La gestion de l'OCC : L'OCC emploie environ 400 personnes dans les services national et régionaux.

L'OCC depuis quelques années une gestion difficile et ses activités se soldent généralement par un déficit qui a largement dépassé ses réserves (R11).

4.7.2.4 La transformation :

L'OCC ne procède à aucune transformation à proprement parler. A fin de valoriser au mieux le produit et pouvoir écouler la cacao hors norme il a été suggéré de le vendre sous forme de broyat.

La transformation du cacao en produits chocolatés ne peut pas être considérée pour l'instant compte tenu :

- du fait que le Congo n'arrive pas à assurer ses propres quotas ;
- que la production ne justifie pas d'économie d'échelle ;
- du dynamisme de l'industrie du chocolat au Cameroun ;
- des priorités existantes dans d'autres domaines.

De très petites quantités de chocolat de bouche sont fabriquées par une confiserie (Ourson Bleu) de Pointe-Noire à partir de chocolat brut importé du Cameroun.

4.8 LIGNE BIÈRE ET BOISSONS GAZEUSES

4.8.1 LA PRODUCTION DE BIÈRE

4.8.1.1 Les brasseries sont actives sur le marché congolais et ce depuis 1952 dans le cas de la brasserie brazzavilloise (B.B), propriété d'un groupe Belge, et depuis 1963 pour la Société congolaise des brasseries Kronenbourg (SCBK) propriété d'un groupe français.

La SCBK produit la Kronenbourg à Brazzaville et Pointe-Noire, la BB produit la Primus à Brazzaville.

Une vive concurrence existe entre les brasseries qui fonctionnent généralement à pleine capacité.

4.8.1.2 L'offre et la demande de la bière : Les statistiques de production pour les deux (2) brasseries démontrent une forte augmentation entre 1980 et 1983 soit (en milliers hl) : 517 en 1980 ; 645,6 en 1981 (+ 25 %) ; 690,5 en 1982 (+7 %) ; 786,6 en 1983 (+14 %).

La production actuelle est globalement comme suit :

Brasseries	Brazzaville	Pointe-Noire	Total
B.B. (hl/an)	320 000	-	320 000
SCBK (hl/an)	270 000	400 000	670 000
Total	590 000	400 000	990 000

Les brasseurs enregistrent depuis quelques temps déjà un net ralentissement de la progression de la demande attribuable à la baisse du pouvoir d'achat. Le chiffre d'affaires des deux (2) brasseries a été estimé pour les derniers douze mois à environ : 19 MM FCFA.

Les statistiques des douanes concernant la bière importée sont comme suit : 1668 tonnes en 1984 (16680 hl) contre 532 tonnes en 1982 (5320 hl) soit + 214 %. On estime qu'un certain snobisme pousse la clientèle à consommer de la bière importée.

Par ailleurs la mission a pu constater en particulier à Pointe-Noire que les hôtels et restaurants refusent de vendre la bière localement ou ne poussent pas la consommation, mais préfèrent vendre de la bière importée en canette d'aluminium sur lesquelles le profit est plus important.

Les statistiques du port de Pointe-Noire sont les suivantes en ce qui concerne les importations de bière et cidre en tonnes/an : 1179 (1980), 1360 (1981), 2239 (1982), 3611 (1983), 3856 (1984), 3278 (huit premiers mois de 1985).

Les brasseurs estiment que ces statistiques sont bien en dessous de la réalité, car il y a aussi des importations non contrôlées en provenance du Zaïre

4.8.1.3 Les facteurs de production : L'industrie de la bière en plus d'être à forte intensité de capital est pratiquement totalement dépendante de produits importés : malt (orge germé), maïs, houblon (extraits), emballages.

Le sucre et les casiers sont produits localement.

Les besoins des principaux intrants étant comme suit :

Produit	Besoins en T an x 1000 hl	Production 1985 x 1000 hl	Besoin total T
Malt	10	1000	10000
Maïs (gritz)	2,7	1000	2700
Houblon	0,07	1000	20
Sucre	0,8	1000	800

Les importations de malt et de maïs en 1982 et 1984 ont été comme suit :

	1982	1984
Malt (T et MMFCFA)	9055/1,337	12462/2,186 (+38 % ; + 63 %)
Maïs (T et MMFCFA)	3049/0,280	ND

Le maïs est introduit dans la préparation ~~du mou~~ pour assurer une pleine utilisation des enzymes. Il a été envisagé d'utiliser du maïs produit localement, mais les tests ont révélé la présence de moisissures qui tendent à nuire au processus de maturation de la bière.

La création d'une maïserie moderne est donc une avenue possible qui pourrait assurer en plus du maïs pour les brasseries la production de semoule et de la farine parifiable mixte (maïs plus farine de froment).

La BB remplace parfois le gritz par le riz.

4.8.1.4 Productivité des capitaux : les brasseries BB et SCBK font partie des sociétés multinationales dont les ramifications rendent difficile toute appréciation de la productivité des capitaux. Par ailleurs, les investissements se sont étalés sur 20 à 30 ans.

Dans le cas de la SCBK à Brazzaville les immobilisations sont de l'ordre de 6 MM FCFA pour un chiffre d'affaires d'environ 6 MM FCFA.

Rappelons que la branche boissons-tabac est responsable d'une valeur ajoutée de respectivement 10,7 ; 12,6 et 15,4 MM FCFA, au cours des années 1982, 1983 et 1984 soit dans chacun des cas 1,5 ; 1,6 et 1,7 % du PIB.

Le prix de vente pratiqué fin 1985 est de 1574 FCFA par casier de 12 bouteilles (7,8 l), l'emballage (casier/bouteille est consigné à 2500 FCFA).

4.8.1.5 L'emploi dans les brasseries congolaises : les deux (2) brasseries occupent au total environ 1100 employés (SCBK Brazzaville 280, SCBK Pointe-Noire 400 et BB 415) dont expatriés (SCBK Brazzaville 4 ; Pointe Noire 4 ; BB 8). Il apparaît qu'à terme les postes de cadres techniques et administratifs ne seront pas nécessairement africanisés.

A noter que le personnel de la SCBK Brazzaville inclus les employés impliqués dans la production de la limonaderie.

4.8.1.6 Le développement d'une nouvelle brasserie : il y a quelque temps un promoteur congolais s'est vu refuser les crédits COFACE pour la création d'une troisième brasserie dans le cadre d'une joint-venture avec le groupe international Tuborg.

Les autorités congolaises ont aussi refusé d'accorder un agrément au projet.

4.8.2 LA PRODUCTION DE LIMONADE

La production de limonade est assurée par deux sociétés : la SCBK (Brazzaville et Pointe-Noire) et la société des boissons africaines de Brazzaville BAB, propriété d'un groupe belge (la brasserie BB ne produit pas de limonade).

Les limonades sont produites sous licence de marques internationales, bénéficiant ainsi des campagnes publicitaires orchestrées mondialement, mais en retour doivent acheter le savoir faire et surtout les extraits.

4.8.2.1 L'offre et la demande. Tout comme dans le cas de la bière, les statistiques pour les deux (2) sociétés démontrent une forte augmentation entre 1981 et 1983 soit (en milliers hl) : 187,5 en 1980 ; 222,6 en 1981 (+19 %) ; 246,6 en 1982 (+11 %) ; 260,8 en 1983 (+8 %)

La production actuelle est globalement comme suit :

Société	Brazzaville	Pointe-Noire	Total
BAB (hl/an)	180 000	(en construction)	180 000
SCBK (hl/an)	66 000	80 000	146 000
Total	246 000	80 000	326 000

Les limonadiers enregistrent depuis fin 1984 une nette réduction du rythme de consommation, attribué aussi à la baisse du pouvoir d'achat.

Le chiffre d'affaires des deux (2) sociétés a été estimé pour les derniers douze mois à environ 5,4 MM FCFA.

4.8.2.2 Les facteurs de production : les principaux intrants de l'industrie de la limonaderie sont le sucre acheté à la SUCO, les extraits importés d'Angleterre et les emballages produits localement.

Les extraits représentent environ 35 % des coûts de fabrication.

Les besoins des principaux intrants étant comme suit :

Produit	Besoins par x 1000 hl	Production en 1985 x 1000 hl	Besoins totaux
Sucre	26 T	326	8 500 (T)
Extraits	35 % des coûts de fab;	326	1,5 MM FCFA

4.8.2.3 Productivité des capitaux Les immobilisations de la BAB sont de l'ordre de 850 M FCFA et génèrent un chiffre d'affaires d'environ 2 MM FCFA/an.

Le prix de vente pratiqué fin 1985 est de 1282 FCFA par casier de 12 bouteilles (7,8 l), l'emballage (casier/bouteille) est consigné à 2500 FCFA.

4.8.2.4 L'emploi dans les limonaderies congolaises : La BAB emploie 180 personnes dont plusieurs expatriés. Pour la SCBK voir section 4.8.1.5

4.8.2.5 Développement de nouvelle limonaderie : L'Etat impose une marge bénéficiaire de l'ordre de 11,5 %, qui a priori est de nature à décourager les investisseurs éventuels.

Il y aurait peut-être la possibilité d'introduire une ligne de production de boissons gazeuses fruitées ne recourant pas à l'achat de licence de production. Une économie étant possible sur l'achat d'extraits non liés à une marque enregistrée.

Les investissements d'une limonaderie du genre (200 à 400 M FCFA) sont toutefois bien au-dessus des capacités d'une PME, et cette opération relève du Ministère de l'Industrie.

4.9 LIGNE DES PRODUITS LAITIERS

4.9.1 LE LAIT

4.9.1.1 La production laitière congolaise est à peu près nulle, moins de 100 000 l/an. Les conditions climatiques ne se prêtent pas à l'élevage d'un cheptel laitier.

La quasi totalité des produits laitiers sont donc importés.

4.9.1.2 Les importations des produits laitiers sont en constante hausse comme on le constate en analysant les statistiques douanières pour les années 1982 et 1984 soit :

Produits	Quantités en tonnes		Contre-valeurs MFCFA	
	1982	1984	1982	1984
Lait frais (liquide)	281	545	42	97
Lait concentré sucré	1 851	3 203	668	1 171
Lait concentré non sucré	438	713	151	275
Lait non concentré sucré	14	-	7	-
Lait solide (poudre)	675	1 127	466	875
Crème concentrée	19	40	6	16
Beurre	210	267	189	254
Fromage	297	455	306	510
Crèmerie fraîche	19	51	20	55
Total	3 804	6 401	1 853	3 253

La progression de la consommation moyenne en tonnage a été de + 34 % et en contre valeurs + 38 %.

En 1984, les produits laitiers représentent à eux seuls 7 % des importations de produits alimentaires.

Les statistiques du port de Pointe-Noire sont plus agrégées mais semble-t'il plus exactes. Sous la rubrique "lait de toutes natures" on enregistre en tonnes : 4664 (1980), 5585 (1981), 4845 (1982), 6253 (1983), 7381 (1984), 5171 (8 mois de 1985).

4.9.1.3 Les prix de vente du lait varient suivant les formes (liquide ou solide). A Pointe-Noire, le lait frais UHT importé de France se vendait en novembre 1985 entre 285 et 295 CFA/litre.

Le lait en poudre provient principalement de Hollande et de France. Les boîtes métalliques de 2,5 kg se vendaient entre 4090 et 5262 FCFA. Le sac de 25 kg pour les besoins industriels (yaourterie, communautés, pâtisserie) se détaillait à 20 500 FCFA.

4.9.1.4 Un projet de reconstitution de lait a été présenté de façon très préliminaire à la BNDC. Le promoteur qui n'a pas fait d'étude de marché a soumis des factures proforma pour deux (2) unités : l'une de 100 l/h nécessitant des investissements de 140 M CFA, l'autre de 1000 l/h pour 800 M FCFA.

La mission a abordé la question avec des gérants de supermarchés, qui se sont montrés sceptiques au niveau de la demande et de la rentabilité de l'opération. Une yaourterie de Pointe-Noire se propose de commercialiser en petits contenants de 25 cl du lait parfumé ; le marché étant toutefois de moins de 50 l par jour.

4.9.2.1 LA YAOURTERIE

La fabrication de yaourt présente beaucoup d'intérêt au point de vue nutritionnel mais, compte tenu de son développement anarchique, est sujette à caution en ce qui concerne les normes hygiéniques, et la rentabilité.

4.9.2.2 Les débuts de la yaourterie semi-industrielle au Congo remontent il y a plus d'une vingtaine d'années. On comptait deux PME à Brazzaville et une à Pointe-Noire, opérées par deux expatriés (deux le sont encore). La demande maximale était de l'ordre de 15 000 pots/jour à Brazzaville et environ 10 000 à Pointe-Noire.

Depuis trois autres unités ont vu le jour à Brazzaville et deux autres à Pointe-Noire (gestion congolaise).

La demande a évolué à environ 400 000 ou 500 000 pots/an, mais une partie de la production est assurée par des informels, ce qui fait que les yaourteries dûment organisées voient leur part du marché se réduire d'une année à l'autre. A titre d'exemples, la société MIC de Brazzaville ne produit plus que 2000 à 3000 pots/jour contre 4000 précédemment et l'Ourson Bleu de Pointe-Noire est passé de 12 000 à 1300 pots/jour.

4.9.2.3 Les informels de la Yaourterie se font de plus en plus nombreux. On en compte plus ou moins cinq à Pointe-Noire qui pratiquent une guerre des prix. Une baisse de 5 FCFA/pot a été enregistrée au niveau de la vente en gros.

4.9.2.4 Les équipements nécessaires à l'implantation d'une yaourterie sont relativement peu complexes et la technologie rudimentaire, ce qui encourage les informels à se lancer dans la production dès qu'ils ont quelque expérience prise chez un des fabricants. Alors que les informels écoulent leur production tout de suite après la mise en pot, les autres les soumettent à un étuvage puis sont réfrigérés à 5°C, ce qui assure une meilleure conservation.

4.9.2.5 Les investissements nécessaires sont de l'ordre de 20 M CFA pour l'implantation d'une yaourterie (moderne). C'est du moins ce qu'il en a coûté à la PME/SOKI de Pointe-Noire, financée grâce à un concours BNDC (la production n'a pas encore démarré) soit :

- frais de premier établissement et terrain	1,250 M CFA
- construction	5,000 "
- fonds de roulement	3,750 "
- équipements	10,000 "

L'entreprise ne dispose pas de chambre froide et le matériel roulant n'est pas inclus.

La production initiale sera de 1500 pots/jour (l'étuve achetée ne contient que 600 pots, donc nécessitera deux charges).

4.9.2.6 La productivité des capitaux est très variable d'une entreprise à l'autre du fait que les équipements de base sont différents et parfois très anciens. Le chiffre d'affaires est aussi très variable. Récemment la yaourterie officielle vient d'être frappée de deux taxes additionnelles, "taxe intérieure sur transaction" (TIT) et "taxe additionnelles sur chiffre d'affaires" (TCA) soit respectivement 8,107 % et 8,393 %. Les PME de la yaourterie s'attendent à ce que les nouveaux prix provoquent une baisse importante de la demande.

Les nouveaux prix autorisés par le Ministère du Commerce sont comme suit :

	Yaourt sucré	Yaourt non sucré
Vente en gros	115	112
Vente en détail	125	120

Il est à prévoir que ces prix ne seront appliqués que dans les grands supermarchés de Pointe-Noire et Brazzaville où les bonnes maisons recommenceront à vendre leurs produits (la yaourterie Ourson Bleu ne distribuait plus ses produits dans les supermarchés, mais les vendait dans son propre magasin, les prix en gros n'assurant plus les frais).

L'étude de rentabilité de la PME/Soki faite par la BNDC prévoyait sur la base de prix départ usine de 85 FCFA (yaourt nature) et 100 CFA (yaourt sucré) les résultats suivants :

- investissement/emplois créés	5,0 M FCFA
- investissement/chiffre d'affaires (5 ^e année)	0,4
- investissement/valeur ajoutée (5 ^e année)	1,0
- chiffre d'affaires/salariés (5 ^e année)	12,0 M FCFA
- valeur ajoutée/salariés (5 ^e année)	4,8 M FCFA

4.9.2.7 La PME de la yaourterie est menacée par le manque de rigueur des contrôles sanitaires des produits/procédés de fabrication. Seulement cinq PME disposent d'autoclaves susceptibles de stériliser l'eau utilisée pour la préparation du lait et quatre d'entre elles ont des armoires frigorifiques pour arrêter le processus de fermentation.

Face au développement anarchique d'informels il n'est plus possible de financer de yaourteries équipées pour respecter les normes sanitaires. Par ailleurs, le marché est saturé et en baisse depuis dix-huit mois. On constate d'ailleurs que les yaourteries formelles comme l'Ourson Bleu sont dans l'obligation de diversifier leurs productions pour s'assurer de revenus acceptables.

4.9.2.8 Les siki ou sucettes de lait glacé sont aussi des produits qui jouissent d'une grande vogue auprès des écoliers (25 FCFA l'unité). Le marché est entièrement occupé par des informels qui fabriquent ces produits dans des conditions ne respectant pas les normes d'hygiène élémentaires (ex: stérilisation de l'eau).

Le lait en poudre utilisé est souvent de provenance incertaine.

La fabrication de glace (sous licence) n'est réalisée que par une seule PME (Ourson Bleu à Pointe-Noire). Les supermarchés de Pointe-Noire ne distribuent pas ces glaces quoique tenus par la législation d'en acheter l'équivalent du quart des quantités importées. Ici comme dans d'autres cas, les gros détaillants préfèrent distribuer des produits importés plus chers sur lesquels les mêmes marges s'appliqueront.

4.10 LIGNE DE LA PECHE

4.10.1 LA PECHE CONTINENTALE TRADITIONNELLE

Elle est pratiquée par environ 6000 pêcheurs, et la production totale est évaluée à 15000 T/an dont 10000 T/an sont commercialisées.

Le poisson d'eau douce est très appréciée au Congo, d'autant plus qu'actuellement son prix est environ 1/3 de celui du prix de la viande soit entre 525 et 600 FCFA/kg.

Les principaux problèmes ne tiennent pas à la richesse halieutique, qui est considérable mais à un ensemble de facteurs dont :

- la dispersion des lieux de pêche ;
- l'individualisation des pêcheurs, leur isolement, leur faible niveau d'équipement ;
- le temps perdu au détriment de la pêche, au transport, (le pêcheur ne pouvant de toutes façons s'approvisionner sur place);
- les conditions de vie qui n'incitent pas les jeunes à ce métier.

4.10.2 L'ACTIVITE DE PECHE MARITIME

Celle-ci est importante au Congo, tant au plan économique qu'au plan de l'alimentation protéinique des populations. Malgré les grandes potentialités, la pêche est aussi un secteur qui stagne, comme les statistiques sur les prises le soulignent soit (tonnes/an) : 13455 (1979), 14031 (1980), 12017 (1981), 11108 (1982), 12892 (1983) et 11049 (1984). Cette production ne suffit pas à la consommation nationale.

La pêche artisanale est dominée par les pêcheurs béninois.

4.10.3 LES IMPORTATIONS DE POISSON

Les besoins en poisson de la population congolaise, de l'ordre de 55 000 T/an actuellement, n'étant pas assurés par la production nationale des quantités de plus en plus importantes doivent être importées, tant sous la forme de poisson séché salé, que congelé. Quelques cinq ou six sociétés privées assurent les importations (il n'y a pas de société d'Etat disposant d'un monopole, comme c'est le cas de l'ONIVEG pour les viandes).

Les statistiques du port de Pointe-Noire sont comme suit (tonnes/an) :

Marchandises	1980	1981	1982	1983	1984	1985*
Pêche localè	14 031	12 017	11 108	12 892	11 049	5 320
Poissons salés séchés	5 014	5 729	5 532	4 958	6 240	2 320
Poissons congelés	15 088	14 539	15 383	13 357	15 267	12 668

*Huit premiers mois de 1985\seulement.

Par contre les statistiques douanières ont porté sur : 10 744 T (1982) et 24 605 T en (1984) pour des contre valeurs de 4,069 et 9,526 MM FCFA respectivement. Le tableau 1 nous indiquait que les deux secteurs confondus de pêche (moderne et traditionnel) ont généré une production de 8,2 M\$ FCFA en 1984 (montant inférieur aux importations).

Il est anormal que le pays reste aussi largement tributaire des importations, qui continuent à progresser, alors que la production nationale stagne.

4.10.4 LA PISCICULTURE

Des exploitations piscicoles artisanales et industrielle fournissent de petites quantités de poisson.

La mission a visité la station de la FPIB à 30 km de Brazzaville. Le projet financé conjointement par le Congo et la Caisse Centrale, vise à produire 65 T de poisson en phase 1 ; les investissements, génie civil et fonds de roulement pour trois (3) ans sont de l'ordre de 710 M FCFA. La production devrait débuter en mai 1986 à un rythme de 5 T/mois.

Le poisson devrait être vendu 1000 CFA/kg frais, soit 170 % du prix du poisson congelé. Une des raisons entourant ce coût est le fait que les poissons sont actuellement nourris avec des aliments importés coûtant 350 FCFA/kg (il faut 2 kg d'aliments pour produire 1 kg de poisson).

La pisciculture industrielle n'est donc pas une activité à la portée d'une PME et cela tant et aussi longtemps que le problème de production de l'alimentation à bétail ne sera pas réglé.

4.10.5 LA TRANSFORMATION DU POISSON

La transformation du poisson est une activité marginale et ne concerne que quelques milliers de tonnes par an.

Un projet de séchage et fumage de poisson a subi un échec il y a quelques années suite à une mauvaise réception de la part des consommateurs congolais. La prudence est donc de vigueur en la matière.

Entre temps l'achat de conserves de poisson bat chaque année de nouveaux records comme l'indiquent les statistiques douanières :

Marchandises	Quantités (T/an)		Contre-valeurs M FCFA	
	1982	1984	1982	1984
Sardines	3 557	6 528	1 488	2 982
Autres conserves	443	493	184	303
Total	4 000	7 021	1 662	3 285

Cet engouement pour le poisson en boîte est lié aux nouvelles habitudes alimentaires des travailleurs urbains et même ruraux qui de plus en plus s'alimentent dans la rue lors de la pause casse-croûte.

Le prix relativement bas de ces produits est un redoutable danger qui menace la production alimentaire traditionnelle, engendrant à terme une totale dépendance vi-à-vis de l'étranger.

Les prix constatés à Pointe-Noire en novembre 1985 étaient comme suit pour les sardines importées : 175 FCFA/46 g (France), 109 FCFA/90 g (Maroc).

4.11 LA LIGNE DE LA VIANDE

4.11.1 PRODUCTION NATIONALE

Le Congo ne couvre qu'environ 20 % de ses besoins en viande bovine et moins de 50 % en viande de mouton, porc et volaille.

L'évolution du cheptel étant d'après les statistiques officielles comme suit (en têtes) :

Type/secteur	1980	1981	1982	1983
Bétail/Etat (1)	37 593	39 386	41 827	49 203
Bétail/traditionnel	23 387	23 223	26 380	-
Porc/Etat (2)	4 557	2 350	2 198	2 233 (315 en 1985)
Porc/privé	2 590	1 601	1 400	-

Ovins caprins de 90 000 à 120 000 entre 1960 et 1980

Volaille/SOCAVILOU 2 000 000 poulets chair / an en 1985.

(1) Quatre grands ranches

(2) Deux fermes à Owando et Loubomo (220 T/an)

Malgré ces statistiques à la hausse, on constate que les détaillants dans les grands centres ne reçoivent peu ou pas de viande locale de la Société d'Etat qui a le monopole des importations de viande, l'ONIVEG.

Le coût élevé de la viande sur pieds est une conséquence directe du prix des aliments de bétail et de sa qualité adaptée aux différents stades de croissance des animaux.

Les coûts de production sont d'une façon générale plus élevés que les produits importés en particulier la volaille du Zaïre.

4.11.2 LES IMPORTATIONS

Les statistiques du port de Pointe-Noire sont les suivantes en terme de tonnage de viandes de toutes natures débarquées : 3179 (1980), 3796 (1981), 5387 (1982), 5781 (1983), 3206 (1984), 1553 (1985 *).

* les huit premiers mois de 1985 seulement.

La baisse importante enregistrée en 1984 est due au fait que l'ONIVEG a eu des difficultés de trésorerie et n'a pas été en mesure d'assurer les importations en provenance principalement d'Argentine.

L'Office passe maintenant par l'intermédiaire de quelques importateurs locaux qui assurent un service moyennant retribution. La viande est maintenant importée de France.

4.11.3 L'AVICULTURE

C'est un sujet complexe et délicat. La mission a pu constater que le secteur traditionnel avait beaucoup souffert suite à la création de la société d'Etat SOCAVILOU à Pointe-Noire.

A toute fin pratique les éleveurs du sud du pays ont cessé leurs activités avicoles. La SOCAVILOU ayant au début pratiqué des prix au dessous de ceux des éleveurs ont de plus été dans l'impossibilité de se procurer auprès de la MAB les quantités nécessaires d'aliments à bétail.

Depuis les prix de la SOCAVILOU ont été relevés (de 600 à 1100 FCFA/kg). L'entreprise vient de briser son contrat de gestion avec la société Silos du Sud-Ouest.

4.11.4 LES VIANDES TRANSFORMEES

L'industrie de la transformation de la viande (la charcuterie) souffre des mêmes maux que la boucherie à savoir, un déficit chronique de viande et de plus le coût est trop élevé pour compétitionner les importations.

Le marché de la charcuterie est en expansion régulière au Congo. Les importations de saucisses et saucissons sont passées d'après les statistiques douanières (en tonnes) de : 70 (1979), 185 (1982) et 204 (1984) pour des contre valeurs de 171 et 227 M FCFA respectivement en 1982 et 1984.

Les importations de conserves de viandes, pâtés, jambons, etc., sont passées (en tonnes) de : 1012 T (1972), 2576 T (1982) et 2642 T (1984) pour des contre valeurs de 1238 et 1659 M FCFA respectivement en 1982 et 1984.

La demande de charcuterie en vrac provient essentiellement de la clientèle d'expatriés européens (Brazzaville et Pointe-Noire).

Cette charcuterie n'est pas rentrée de façon significative dans les habitudes alimentaires de la population ; la cherté de ces produits y est pour quelque chose.

Par contre les produits en conserves sont très appréciés et l'on constate le même phénomène que pour les sardines et autres conserves de poissons (voir section 4.10.5).

4.11.5 LA PME DE LA CHARCUTERIE / BOUCHERIE

Elle est actuellement menacée par les produits importés. Alors que le prix de la viande bovine tourne aux alentours de 1500 FCFA/kg (avec os) et 2500 FCFA/kg sans os et que le porc local est vendu 1200 FCFA/kg sur pieds, le prix au détail de la charcuterie importée dans les supermarchés (Pointe-Noire, novembre 1985) ne sont que de :

- pâté de campagne 3 200 FCFA/kg
- pâté de tête 3 400 "
- saucisson à l'ail 1 500 FCFA !!! en provenance du Gabon. Les pâtés en boîte d'abats utilisés pour les casse-croustes sont vendus à 750 FCFA/kg !!!

Il existe une dizaine de boucheries/charcuteries modernes à Brazzaville et Pointe-Noire.

La BNDC a récemment financé la modernisation d'une boucherie à Pointe-Noire pour un montant de 25 M FCFA. Le promoteur ayant assumé avec ses fonds propres 26,5 M FCFA.

Cette boucherie avait enregistré entre 1981 et 1983 les chiffres d'affaires suivants : 35, 53 et 72 M FCFA.

Les prévisions de vente sont à notre avis quelque peu ambitieuses compte tenu du marché de la viande. Il est prévu que le chiffre d'affaires passe de 120 M FCFA en 1^o année à 160 M FCFA en 6^o année et procure une valeur ajoutée passant de 38 à 50 M FCFA/an.

La mission estime qu'il faudra attendre un peu plus d'un an avant d'envisager d'ouvrir d'autres dossiers dans le secteur de la charcuterie pour voir comment se comporte le marché de la viande.

5 - CONCLUSIONS

De l'analyse des onze (11) lignes de production présentées à la section 4, nous avons cherché à dégager les éléments qui directement ou indirectement ont une influence sur le développement de la PME agro-industrielle (PME/AI) congolaise.

Les conclusions sont regroupées suivant quatre axes

- la grande agro-industrie congolaise ;
- la PME agro-industrielle congolaise ;
- le marché congolais des produits agro-alimentaire ;
- le constat.

5.1 LA GRANDE AGRO-INDUSTRIE CONGOLAISE

5.1.1 Concentration du secteur étatique

La valorisation des productions primaires locales (canne à sucre, café, cacao, noix de palme, arachide, paddy, manioc et fruits) et la transformation de produits et sous-produits importés (blé tendre, arachide, maïs, tourteaux, concentrés d'aliments à bétail) sont concentrées au sein d'une douzaine de sociétés, entreprise, offices et autres entités gouvernementales. Celles-ci ont d'énormes difficultés à satisfaire la demande intérieure et les quotas d'exportation (sauf pour le sucre brut) et sont de façon généralisée dans l'impossibilité de produire à des coûts concurrentiels pour les marchés de l'exportation.

Les trésoreries ne peuvent faire face à leurs engagements, cela en grande partie du fait que les produits sont (ou ont été) écoulés à des prix imposés inférieurs aux prix coûtants créant des valeurs ajoutées négatives.

5.1.2 Les agro-industries du secteur privé

Les AI privées (essentiellement les brasseries, limonaderie et tabac) dont les consommations intermédiaires sont en grande partie importées (à l'exception du sucre et de certains emballages) réalisent par contre de substantiels profits, mais constituent des secteurs somptuaires, n'entraînant que peu ou pas à l'heure actuelle le développement du secteur primaire.

Les valeurs ajoutées générées toutefois sont largement positives.

5.1.3 La gestion des sociétés d'Etat

L'intégration de la production et de la distribution dans la chaîne alimentaire (humaine et animale) a donné lieu à des distorsions engendrées par une gestion laxiste en particulier au niveau du contrôle des coûts de production et de la vérité des prix; ce qui a compromis la solvabilité du secteur étatique et ralenti le dynamisme de l'agro-industrie nationale.

5.1.4 Méconnaissance et insuffisance du secteur primaire

Il existe un trop grand cloisonnement entre les différentes entités impliquées

dans la production primaire (MAE, OCC, OCV, RNPC...).

Cette situation se retrouve à l'intérieur d'une même filière de production (ex : huile de palme) où les programmes de financement ne sont pas coordonnés. Cette situation ne facilite pas la circulation de l'information et rend la planification difficile.

D'une façon globale, la production primaire est insuffisante pour permettre à l'AI de pouvoir tourner ; il y a un déficit généralisé d'arachide, de maïs, de canne à sucre, de manioc, de riz, de café, de cacao, etc...

La production primaire est de plus en plus l'affaire des femmes qui produisent pour satisfaire les besoins domestiques, et peu de surplus pour les besoins urbains et de l'AI.

A cause des insuffisances du réseau étatique de commercialisation des produits vivriers et de rentes, un réseau parallèle s'est développé ce qui fait, qu'il est de plus en plus difficile de connaître les productions et potentiels de chaque district.

5.1.5 Insuffisance de transformation des produits de base

Les infrastructures de transformation des produits vivriers de base (rizerie, maïserie, usine de farine de manioc) sont en nombre insuffisant pour répondre économiquement à la demande intérieure. Les circuits de collecte ne sont pas suffisamment unifiés pour permettre de réduction des coûts de transport. La vétusté des rizeries et leur éloignement des centres de production causent un renchérissement des coûts de production du riz, dont le prix est maintenu artificiellement.

En ce qui concerne les huileries de palme ; plusieurs d'entre elles ont été abandonnées (Sibiti, Komono) ou, si elles ont été réhabilités (Boko-Songho, Mossendjo), elles n'ont pas bénéficié de programmes d'accompagnement, sans lesquels ces investissements n'avaient pas leur raison d'être (organisation rationnelle de la commercialisation, réhabilitation des plantations, organisation paysanne, formation à la gestion et à l'entretien mécanique, suivi rigoureux et déblocage judicieux des fonds de roulement, etc...).

5.1.6 Importance des importations

Le nombre d'importateurs de produits alimentaires n'a cessé de croître et simultanément le réseau de commercialisation allait en s'améliorant, recevant une attention particulière et profitant d'un apport étranger considérable.

5.1.7 Insuffisance de la coordination dans les investissements

L'élément majeur qui toutefois frappe l'observateur c'est le manque de rigueur et de cohérence dans les programmes et projets d'investissements dans le secteur agro-industriel.

Pourquoi investir dans la construction d'une vaste unité d'aliments à bétail à Brazzaville (UAB) si ce n'est pour assurer l'approvisionnement des éleveurs locaux ?

Comment expliquer alors la création d'un complexe avicole qui a appliqué une politique de production et de vente (tout en contrôlant les approvisionnements d'une partie des intrants pour UAB) destinée à accaparer le marché national et à faire disparaître à terme les petits éleveurs.

Comment expliquer les investissements importants dans l'extraction et le raffinage de l'huile d'arachide alors que la production nationale d'arachide est bien au dessous des besoins minimum de l'usine.

Le manque de persévérance dans l'accomplissement du programme fruitier est aussi évident ; alors que les extensions fruitières commencent à produire, l'usine de transformation et de conditionnement n'est toujours pas construite et les équipements subissent les intempéries.

5.2 LA PME AGRO-INDUSTRIELLE CONGOLAISE

5.2.1 Sous-représentativité de la PME/AI

Nous nous sommes attachés à la section 3.5 à faire ressortir les différentes contraintes de l'AI à faire apparaître que même dans un contexte de libre entreprise, les exigences font qu'il est relativement complexe de démarrer une PME/AI et encore plus difficile d'opérer de façon rentable. Rien de surprenant que l'on ne compte au Congo que très peu de PME/AI dans ce secteur dominé par l'entreprise étatique. Si l'on fait abstraction de la trentaine de boulangeries, croissanteries (dont nous avons longuement évoqué les effets négatifs à la section 4.3.2) et la dizaine de boucheries/charcuteries, les autres PME/AI peuvent se compter sur les doigts de la main. Il s'agit des yaourteries, des huileries de palme, de la future unité de production de confitures, des petites savonneries, confiseries et unités d'aliments à bétail. Bien que la complexité technologique joue une certaine importance dans cette situation, on constate que l'existence même d'un petit patronat congolais est contestée à plusieurs égards : l'héritage de la tradition ne valorise pas l'individu, ni l'initiative individuelle ; la colonisation et la période post-coloniale ont maintenu des européens dans les postes clefs de l'économie (avec des résultats pas toujours heureux), tandis que la socialisation des moyens de production s'est opposée au développement du capitalisme national. Dans ces conditions, rien d'anormal à ce que les techniciens et administrateurs s'orientent vers le salariat notamment dans la Fonction Publique.

5.2.2 Crédit et matières premières

Si l'insuffisance de crédit pour le développement de la PME/AI est un mal bien connu et en particulier pour satisfaire les fonds de roulement, l'insuffisance des approvisionnements est encore plus grave (manque de noix de palme, d'huile de palme, de paddy, etc), les causes sont semblables à celles de la grande AI.

5.2.3 La gestion des PME/AI (stocks/achats)

Les PME/AI ont généralement de gros problèmes de fonds de roulement ; l'absence de prévision fait que le développement de l'activité n'entraîne pas forcément une évolution des mentalités. La pression de l'environnement entraîne des dépenses à fonds perdus.

On constate des ruptures fréquentes des approvisionnements même en matières importées (emballages, produits chimiques).

Le manque de connaissance en gestion comptable est notoire.

Dans de telles conditions la PME/AI ne peut être que marginalisée. La complexité des procédés de transformation (en ce qui concerne les contrôles de qualité et l'hygiène) la capitalisation importante à réaliser, les difficultés d'approvisionnement et finalement la nécessité de recourir parfois à de la main

d'oeuvre européenne, sont les principaux freins au développement de la PME/AI

5.2.4 Faiblesse des dossiers techniques et insuffisance du suivi

La PME au Congo est un secteur actuellement en renaissance qui nécessite à la fois un environnement propice à son développement et en même temps une plus grande marge de manoeuvre. Il faut assister l'entrepreneur sans se substituer à lui. On constate que le financier a souvent élaboré les dossiers bancaires en surestimant les débouchés et en sous estimant les investissements et les problèmes d'approvisionnement, laissant le promoteur dans une situation souvent catastrophique.

Des mécanismes sont à définir pour que le suivi des promoteurs soit plus pratique et favorise la création de liens d'intérêts communs (voir section 6).

5.2.5 Les marges bénéficiaires et les importations frauduleuses

La production locale de produits alimentaires est pénalisée vis-à-vis des produits importés dans la mesure où les marges accordées aux détaillants sont les mêmes. Ces derniers ont meilleur avantage à écouler les produits importés (ex : yaourt importé 550 FCFA l'unité contre 105 FCFA pour la yaourt local). La perméabilité des frontières en particulier celle du Zaïre fait que toute production nationale y compris l'AI a à souffrir d'importations non contrôlées. De même les accords UDEAC facilitent la pénétration des produits importés. Le dynamisme que certains pays démontrent dans la production agro-alimentaire (Côte d'Ivoire et Cameroun) a aussi pour effet de restreindre les créneaux d'intervention potentiels.

5.2.6 Le manque d'initiative et la concurrence

On constate que certains créneaux sont aussi menacés par une concurrence effrénée et non contrôlée par les pouvoirs publics (ex : yaourterie). Cette tendance à copier témoigne aussi d'un manque d'initiative. Pour cela, le MPME devra élaborer des fichiers techniques fondés sur des analyses de marché.

Les PME ne font pas preuve d'une grande agressivité commerciale, la tendance est à "l'attente du client". Si cela ne pose pas de problème pour une activité comme la boulangerie où la demande n'est pas totalement satisfaite par l'appareil de production existant, il en est autrement pour les autres produits.

La concurrence se présente sous plusieurs formes :

- les étrangers installés au Congo dans les mêmes secteurs, que ce soit des grosses entreprises ou des PME, sont considérés comme plus performants ;
- les produits importés sont souvent préférés aux productions locales, même lorsqu'il sont plus chers, non seulement par la clientèle européenne vivant au Congo, mais par les Congolais eux-mêmes.
- les informels du secteur non structure contribuent aussi à miner le marché en offrant des produits de qualité inférieure.

5.3 LE MARCHE CONGOLAIS DES PRODUITS ALIMENTAIRES

5.3.1 Mutation de la consommation

Les retombées de la manne pétrolière et jusqu'à un certain point celle de l'exploitation forestière ont entraîné avec le développement rapide de l'urbanisation, de profondes mutations dans les traditions culinaires et conséquemment dans le comportement des consommateurs congolais. Cette tendance ayant été aggravée par l'insuffisance des réseaux d'approvisionnement de produits locaux, alors que les produits importés étaient libéralement offerts; faisant momentanément vivre le consommateur au-dessus de ses moyens.

5.3.2 Niveau de vie

La conjoncture économique internationale, les aléas de la production et de la vente du pétrole liés à une gestion difficile de l'appareil de production font que le niveau de vie de la population est en stagnation depuis dix huit mois. Cette situation qui a pour effet de réduire la consommation de produits importés devrait à terme favoriser la demande de produits locaux et promouvoir le développement de la PME/AI.

5.3.3 L'étroitesse du marché

Les considérations invoquées au sujet de l'étroitesse du marché national contiennent de servir de prétexte pour ne pas contempler une percée quelconque permettant d'assurer la satisfaction de la demande intérieure en produits alimentaires. Demande qui au fil des années devient de plus en plus atomisée tant la liste des produits importés s'allonge, suivant les caprices des consommateurs et la publicité savamment orchestrée.

5.4 LE CONSTAT

Les considérations mentionnées ci-dessus n'avaient pour but que de démontrer que : l'organisation actuelle de la majeure partie de l'AI souffrait de carences dont les signes extérieurs se manifestent par l'incapacité de satisfaire ne serait-ce la demande intérieure ; engendrant une dépendance accrue vis-à-vis de l'étranger en produits alimentaires.

Pourtant plusieurs indices permettent de contempler l'avenir avec optimisme :

- la demande potentielle à l'égard de la production nationale est considérable, tant sur le plan des produits vivriers que des produits de rentes ;
- le secteur de l'AI appelle la création ou l'extension d'unités régionales ;
- le recensement effectué par la mission PNUD/BIT témoigne :

a) de l'existence d'initiatives latentes pouvant s'exprimer avec l'assistance des pouvoirs publics. b) de l'orientation sectorielle des projets des promoteurs congolais.

La stratégie et les recommandations développées dans la section suivante vont s'attacher justement à proposer un modèle susceptible de promouvoir la PME/AI en tenant compte des potentialités nationales.

5.5 COMMENTAIRES SUR LE PROJET : Mise en place d'un corps de Conseillers en PME

5.5.1 La méthodologie :

Le plan de travail (voir document de projet P.13) est fondé sur "l'acquisition d'un savoir faire opérationnel mis quotidiennement en pratique, dans la réalité du contexte congolais, par des actions concrètes d'encadrement... auprès des PME" ; ce texte nous attire les réflexions suivantes :

- la mission s'interroge sur l'existence d'un nombre suffisant de PME susceptibles d'offrir un champ de travail à la mesure des objectifs du projet ; le nombre de stagiaires parait à priori trop élevé pour les besoins de l'heure.
- les PME/AI existantes se heurtent principalement à deux problèmes : a) difficultés d'approvisionnements en matières premières, b) l'insuffisance de fonds de roulement ; ces besoins devront être comblés en priorité si l'on désire s'assurer de la coopération des entrepreneurs et obtenir leur confiance. Or il n'est pas évident que le projet soit à court terme en position d'agir dans ce sens. La prudence est donc de rigueur afin de ne pas générer des attentes difficiles à satisfaire.

5.5.2 L'interface MPME/projet

Le corps de conseillers qui sera formé par le projet fera à terme, partie intégrante des directions du MPME. Il est donc prudent de ne pas s'engager trop avant dans la structuration de différents services et l'engagement du personnel. Ceci est d'autant plus évident que l'on n'a pas encore établi une stratégie d'action à l'échelle du MPME, de laquelle découlera une structure opérationnelle pour répondre à des besoins précis.

5.5.3 En conclusion

La mission est d'avis que les actions de "promotion des services d'assistance aux PME" auprès des entrepreneurs privés devront se faire très progressivement et au fur et à mesure que les conditions suivantes seront assurées :

- une stratégie d'intervention arrêtée (l'étude sectorielle qui précède propose une stratégie pour le secteur agro-industrielle) ;
- des sources de financement disponibles pour satisfaire les besoins en capital et fonds de roulement des promoteurs ;
- des conseillers techniques nationaux prêts à jouer pleinement leurs rôles ; ce qui dans le cas de la PME/AI nécessitera une présence active sur le terrain pour en particulier, solutionner le délicat problème d'approvisionnement ;
- un environnement social favorable au développement d'entreprises privées, en particulier dans les régions.

Il ne faut pas perdre de vue qu'en définitif c'est le promoteur qui s'engage auprès des banques. Ce n'est donc pas la quantité des projets réalisés qui importe mais le nombre de succès enregistrés.

6- STRATEGIE ET RECOMMANDATIONS

6.1 Les objectifs de la PME agro-industrielle (PME/AI)

L'ébauche de la présente stratégie de développement de la petite et moyenne entreprise agro-industrielle congolaise repose sur les trois (3) constatations suivantes :

- la demande intérieure de produits vivriers est de moins en moins satisfaite par la production nationale ;
- la production vivrière a dans le passé été en mesure de répondre aux besoins nationaux et permis des exportations ;
- l'absence ou l'insuffisance des structures de commercialisation et de transformation locales sont en grande partie responsables du désintéressement des opérateurs agricoles, qui en sont arrivés à ne produire que pour leurs besoins propres.

Le MPME ayant opté d'agir prioritairement au développement de l'agro-industrie se trouve donc, suite aux constatations ci-dessus, implicitement engagé à contribuer à l'atteinte des objectifs suivants :

- supporter toute action visant au développement de la production primaire (agriculture, pêche, élevage) ;
- contribuer à promouvoir une plus grande auto-suffisance alimentaire ;
- promouvoir la transformation locale pour réduire les importations de denrées alimentaires ;

et indirectement à :

- augmenter les revenus monétaires dans les campagnes ;
- ralentir l'exode rurale ;
- améliorer la nutrition ;
- valoriser le travail des femmes ;
- etc.

6.2 Justification de l'implication du MPME

Le rôle du MPME à travers la PME/AI, est difficile à cause de l'interdépendance de l'agro-industrie (voir section 3.5 et schéma 1) vis-à-vis des autres structures gouvernementales impliquées à divers titres dans la chaîne alimentaire car, dans le contexte actuel où la situation des grandes entreprises monopolistes ont révélé leurs limitations, la PME s'avère être probablement une des solutions conduisant à l'autosuffisance alimentaire.

La position centrale de l'AI située entre les producteurs et les consommateurs, impose une collaboration très étroite avec les entités qui d'une façon ou d'une autre, contrôlent ou orientent la production primaire, la transformation, le transport, la commercialisation, la main d'oeuvre, le crédit, etc.

Pour que la PME/AI puisse pleinement contribuer aux objectifs du MPME, ce dernier doit agir comme catalyseur auprès des instances précitées et obtenir leur

entière adhésion.

L'action du MPME s'inscrit dans un vaste ensemble et il ne saurait en être autrement au risque de courir à l'échec.

6.3 LES PRE REQUIS A L'ACTION DU MPME

Toutes les actions visant à la réalisation des objectifs impliquent une maîtrise approfondie du sujet. En d'autres mots les techniciens associés au MPME devront avoir en premier lieu une connaissance très poussée de la production primaire locale actuelle et potentielle. L'analyse des statistiques de production d'avant 1960 sera révélatrice quant aux potentialités de certaines zones actuellement sous utilisées.

Deuxièmement, alors que les moyens matériels, financiers et humains sont limités, il est impératif que le MPME se concentre sur l'essentiel et ne vise à intervenir que dans un nombre limité de domaines, afin d'éviter l'éparpillement et la dilution de l'effort

Dans la recherche de ces domaines prioritaires, il faut garder à l'esprit le principe d'optimisation des ressources du MPME (Temps et moyens consacrés aux techniciens du MPME) et la rationalisation des ressources des PME/AI (crédits disponibles, auprès des institutions bancaires) dans le but de maximaliser les retombées au niveau des agro-industriels congolais et des producteurs agricoles

Les domaines qui favorisent ou entraînent l'essor de la paysanne congolaise doivent recevoir une attention prioritaire.

6.4 LE CHOIX DES PROJETS

Le MPME doit centrer son action sur les projets qui intègrent majoritairement les productions primaires locales actuelles ou futures, (manioc, riz, poisson, fruits, arachide, etc). Ce qui implique que le productif doit prendre le pas sur le spéculatif.

Ceci revient aussi à dire qu'il faut retirer la priorité à tout projet faisant essentiellement appel à des intrants importés (ex : pâtisserie fine, charcuterie, etc).

6.5 LOCALISATION DES PROJETS

L'analyse des causes des déboires enregistrés par les grandes agro-industries monopolistes nous permet d'insister sur la nécessité de créer les unités de transformation près des centres de production primaire afin de :

- réduire les coûts de transport ;
- valoriser les déchets comme sources énergétiques ;
- faciliter les rapports entre producteurs et industriels ;
- contribuer au désenclavement, à l'emploi, à la décentralisation du pouvoir d'achat, etc.

Ces considérations font ressortir (ce qui jusqu'à maintenant à été négligé) la nécessité d'inclure dans les dossiers bancables les ententes préalables entre les producteurs primaires et les agro-industriels. Les techniciens du MPME devront s'associer aux structures actuelles chargées de la commercialisation pour définir et proposer les meilleurs mécanismes aux intéressés. Les liens producteurs-acheteurs-utilisateurs sont primordiaux.

6.6. CONCEPT DE PRODUCTION AGRO-INDUSTRIELLE INTEGREE

La mission a pu constater qu'il existait autrefois des unités de production excentrées qui ont pendant de nombreuses années joué un rôle dominant pour les populations rurales.

A titre d'exemple, l'huilerie de Boko-Songho, possédait aussi une petite rizerie qui permettait d'offrir des débouchés aux exploitants de noix de palme, ainsi que de l'huile et du savon pour les besoins domestiques, du riz et des aliments pour le bétail. Le troc était pratiqué par l'entrepreneur qui fournissait aux paysans des articles essentiels (tôle, outils, etc). A l'heure actuelle la viabilité de l'huilerie qui a été réhabilitée est compromise par l'insuffisance d'infrastructures annexes et l'inexistence de symbiose entre les producteurs et l'industriel.

Le MPME devrait donc tenter d'approcher tout projet agro-industriel dans une optique spéciale intégrée.

En d'autres mots, il y aurait tout avantage à favoriser les regroupements d'entreprises (anciennes ou nouvelles) afin de permettre :

- la complémentarité des besoins (ex : huile de palme pour la savonnerie)
- la meilleure valorisation des sous produits (ex : déchets de son de riz au tourteau d'huile de palme pour l'alimentation du bétail).
- l'utilisation des déchets comme source énergétique (coques d'arachide)
- le partage de charges communes (entretien des pistes, service de mécanique et d'entretien, etc).
- système centrale de collecte des produits (arachide, maïs, noix de palme, paddy, manioc, etc).
- la création d'une centrale d'achat
- etc, etc...

Un tel regroupement aurait aussi le mérite de faciliter les actions de suivi et d'appui que le MPME et/cu le bailleur de fonds se proposent d'assurer.

6.7 LES ACTIVITES AGRO-ALIMENTAIRES A PROMOUVOIR

La synthèse des divers éléments de stratégie énoncés dans les sections 6.1 à 6.2 qui trouvent leurs justifications dans l'analyse des lignes de production de la section 4, nous amène à recommander que le MPME accorde la priorité aux activités agro-industrielles suivantes :

- traitement par voie sèche (procédé Bertin) ou voie humide pour la transformation du manioc en farine (foufou). (voir section 4.1.3).
- rizerie pour le décortiquage du paddy et la transformation en riz par polissage et classification (voir section 4.1.5) ;
- huilerie de palme l'assistance aux huileries déjà réhabilitées pour commencer, puis création d'autres unités dans les centres qui ont été abandonnés ou dans les endroits les plus propices. (voir section 4.2.3 et 4.2.4) ;
- décortiquage d'arachide en vue de la valorisation des coques comme combustible ;
- fabrication d'aliments à bétail à partir des sous produits de la production de manioc, huile de palme, riz et du broyage du maïs locale.
- dans les zones où la pêche est possible, organiser un fumoir à poisson et une unité de broyage pour traiter les déchets comme farine pour l'alimentation du bétail ;
- extraction d'huile de noix de palmiste,
- savonnerie à base d'huile de palme ;
- séchage de fruits (banane, mangue ?, safous ?) ;
- extraction d'huile d'avocat.

Le schéma 5 permet d'apprécier la complémentarité des diverses lignes de production en terme de :

- système de collecte intégré centré autour des produits locaux ;
- valorisation thermique des déchets pour les opérations de séchage et de stérilisation/cuisson ;
- possibilité de créer une unité de séchage/broyage commune permettant de répondre aux besoins de plusieurs lignes, en particulier pour l'alimentation à bétail

6.8 TACHES PRELIMINAIRES A ASSIGNER AUX TECHNICIENS DU MPME

Sans vouloir présumer de la structure organisationnelle qui sera mise en place au MPME (ADPME, Cellule du projet PNUD/BIT,...), une série de tâches préparatoires s'imposent pour contribuer à l'extension des activités des PME/AI existantes ou à la création de nouvelles unités de production soit :

A. Identifier des zones les plus productives des denrées mentionnées en 6.7, estimation des potentiels de production ; circuits de commercialisation ; potentiels pour la transformation ; structures de collectes ; structure des prix ; comportement, souhaits et besoins des producteurs.

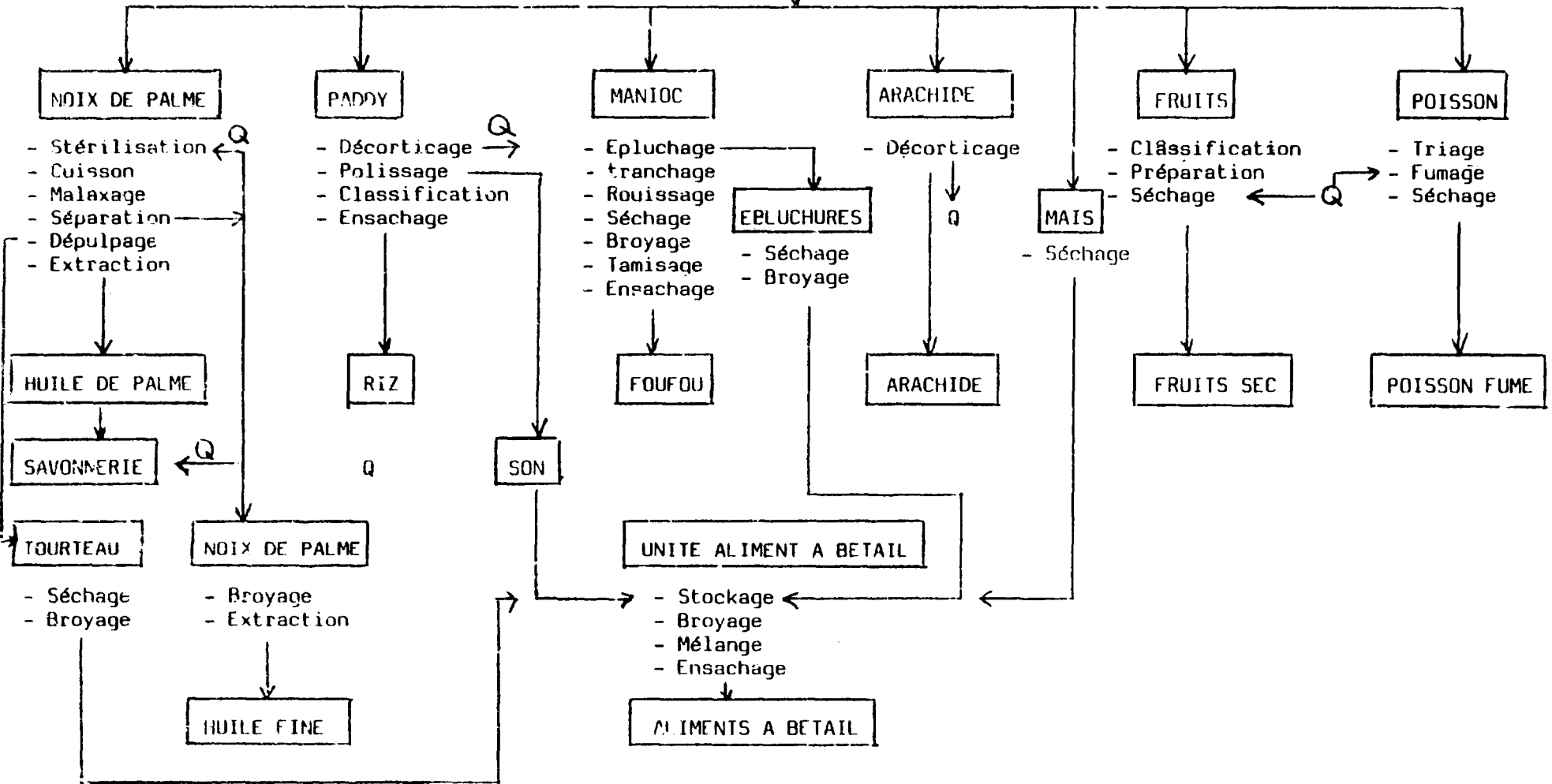
Cette première étape vise à identifier les zones d'intervention possibles et les groupes d'agro-industries à promouvoir dans une optique spatiale intégrée.

B. Evaluation des techniques ; technologie et procédés de transformation les

SCHEMA 5.

PRODUCTION VILLAGEOISE : Manioc, paddy, arachide, maïs, noix de palme....

COLLECTE MIXTE POUR UNITE AGRO-INDUSTRIELLE



plus adaptés aux activités agro-industrielles proposées en 6.7 et retenues en 6.8.A. A titre d'exemple, les techniciens du MPME devront se familiariser avec toutes ces opérations du procédé Bertin utilisé pour la transformation du manioc en fufou et les résultats des tests d'acceptance en milieu rural. Le MPME devra peut-être collaborer aux travaux de mise au point du procédé de séchage, etc.

C. La troisième étape, qui peut toutefois être menée simultanément avec les étapes A et B, consiste à identifier les équipements et le matériel les plus aptes à assurer les activités de transformation décrites en 6.7, dans une optique intégrée. Les manufacturiers d'équipement seront identifiés et les coûts des unités de production obtenus.

D. On pourra alors procéder à l'analyse du bien fondé et de la factibilité de créer des unités agro-industrielles intégrées (UAGRI) dans diverses zones du pays.

E. Le MPME sera alors en position de proposer des schémas directeurs d'UAGRI aux promoteurs qui s'y intéresseront.

Le MPME poursuivra son action auprès des promoteurs en :

- favorisant l'intégration des composantes du programme d'UAGRI ;
- coordonnant les actions des organes d'assistance ;
- participant au suivi des activités des UAGRI ;
- contribuant à fournir l'information propre à la promotion d'UAGRI.

Le schéma 6 présente le cadre structurel du développement de la PME/AI, associé à la création d'UAGRI.

F. Les principales difficultés du montage de tels systèmes intégrés se situeront aux niveaux de :

- l'organisation de la collecte qui doit être libéralisée et confiée à des commerçants privés ou à des groupements de producteurs ;
- la concrétisation d'ententes entre les entrepreneurs qui auront à colla- rer dans le cadre des UAGRI en particulier pour : a) la participation au coût de la collecte ; b) au prix de cession des sous-produits ; c) les contributions aux dépenses communes, etc.
- la gestion globale des UAGRI.

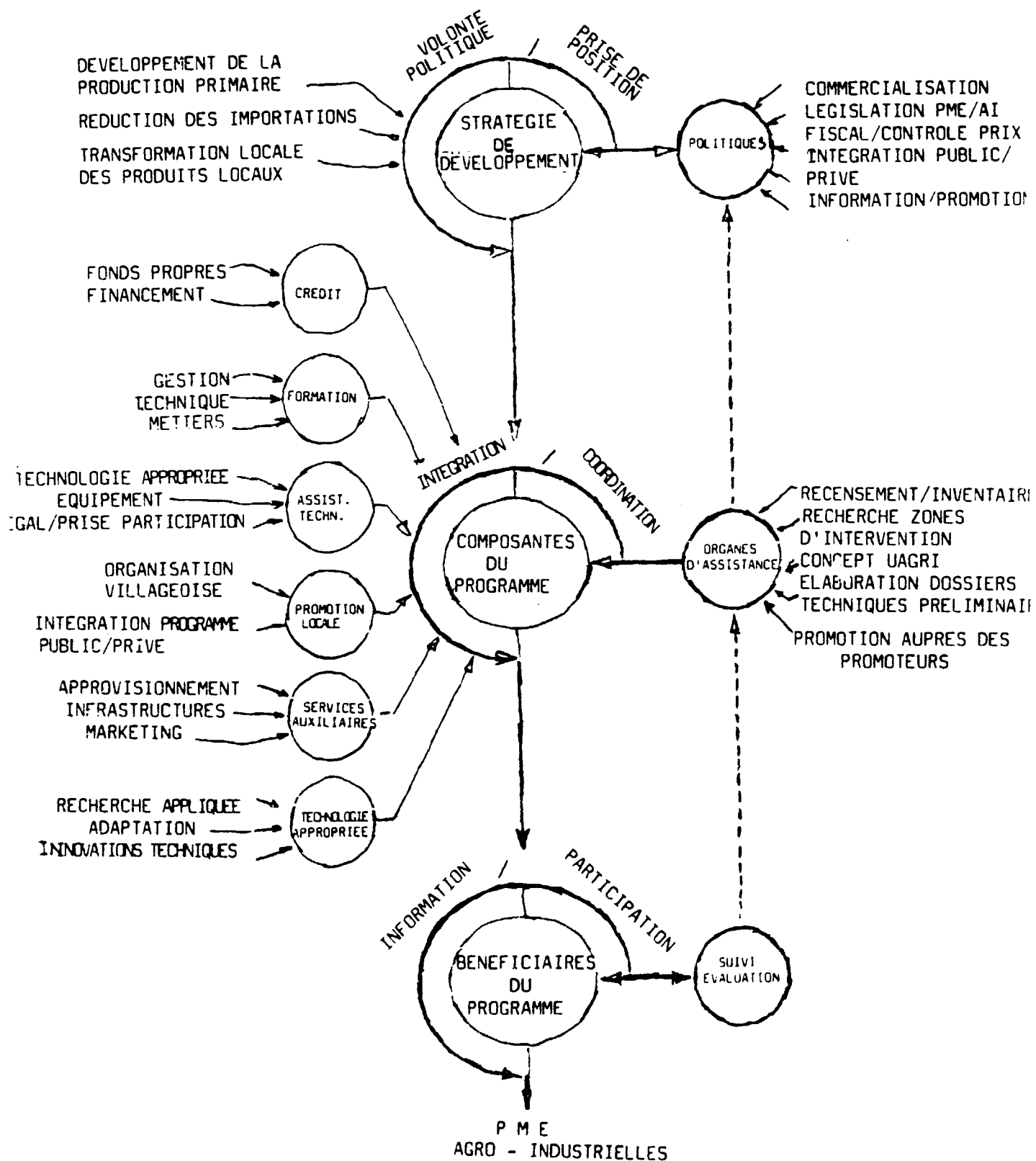
Etant donné l'importance de ces unités, le MPME et/ou le bailleur de fonds pourront mettre temporairement à la disposition de ces unités de l'assistance technique ad-hoc pour résoudre les problèmes de démarrage.

6.9 SUBSTITUTION AUX IMPORTATIONS

La mission estime que la seconde avenue susceptible de promouvoir le développement de PME/AI, soit celle de la production de produits de substitution (pâtes alimentaires, biscuiterie, yaourterie, chocolaterie, jus de fruits, charcuterie, etc.) ne présente pas de caractère prioritaire et ne doit pas être encouragée.

La stratégie de substitution des importations entraîne en effet :

SCHEMA 6 - CADRE STRUCTUREL DE DEVELOPPEMENT
DE LA PME AGRO INDUSTRIELLE
SUIVANT LE CONCEPT D'UNITES
AGRO-INDUSTRIELLES INTEGREES



- la création d'une structure industrielle de plus en plus dépendante de facteurs tels que biens d'équipement, produits intermédiaires et autres approvisionnements ;
- une modification toujours plus prononcée des habitudes alimentaires, qui contribuent à négliger les productions vivrières locales ; augmentant ainsi la dépendance et le chômage rural.
- la nécessité de créer des unités de production hautement compétitives pour écouler une bonne partie de la production dans les pays de la sous-région, pour assurer une économie d'échelle.

Compte tenu des antécédents de la grande AI, il est préférable pour l'instant d'en rester là.

La priorité doit donc être accordée :

- aux projets qui favorisent la production de produits locaux et leurs transformations subséquentes ;
- au regroupement d'unités agro-industrielles (UAGRI) dans les zones de production ;
- à la recherche appliquée à la solution de nouvelles techniques de transformation ;
- à la simplification des procédures de collecte des produits agricoles et la mise en marché des produits.

REFERENCES

1. Etude des possibilités de développement des PME et de l'Artisanat.
CIATA - Mai 1985
2. Etude des possibilités de développement des PME
CIATA éléments opératoires mai 1985.
3. Recensement des PME, E. ZACHMANN février 1985.
4. Rapport sur l'agro-industrie, J.F.FLOTTÉ août 1981
5. The congolese economy 1982, marchés méditerranéens et tropicaux 1982
6. Importance économique du secteur artisanal et des PME au Congo
CIATA, 12 août 1984.
7. Rapport FMI, people republic of Congo, octobre 25, 1984.
8. Dossier de commercialisation CARE CONGO, mars 1985.
9. Craintes et espoirs du Congo, marchés méditerranéens et tropicaux,
juillet 1985.
10. Situation économique du Congo, Afrique contemporaine n° 131,
juillet 1984.
11. Bulletin de l'Afrique noire n° 1240, 13 septembre 1984.
12. Economie congolaise, Ediafric 1983.
13. Plan quinquennal 82/86 du Congo.
14. Industrial development of peoplerepublic of Congo UNIDO/IS 200,
janvier 1981.
15. Production d'alcool en Republique Populaire du Congo.
Etudes du M. Mesnil Maurice.
16. Le secteur informel en RPC, vue d'ensemble, 1981.
17. Rapport d'activités de l'OCC en 1984.
18. Statistiques de l'INSEE et du port de Pointe-Noire.