



## Fiche n°5

### Céréales et panification

#### DESSCRIPTIF DE LA FILIERE ET TENDANCES

##### Origine matières premières schéma filière

##### des et de

Plusieurs types de matières premières peuvent être envisagés quand on parle de céréales et de produits amylacés. Les principales céréales sont le riz (produit en faible partie localement), le maïs ou le sorgho (produits localement), le blé (importé) et des céréales indigènes (mil par exemple).

Le riz est la principale céréale importée (689 M\$ en 2018), largement devant le blé (177 M\$ en 2018), à destination principalement de la consommation finale. On peut noter localement la présence d'unités de décorticage de riz de faible taille, qui valorisent la production locale (qui représente 50% de la consommation locale).

Tableau 1 Typologie des unités de transformation de riz en Côte d'Ivoire et répartition de la quantité de riz traitée par type, source ONDR

TYPE	NOMBRE	QUANTITE (tonnes)	POURCENTAGE
Industrielles (> 5t/h)	2	3 728	0,23%
Mini (> 1t/h et > 5t/h)	98	262 899	16,30%
Micro (< 1t/h)	380	573 676	35,57%
Artisanaux (< 500 Kg/h et mixte)	1 672	772 631	47,90%

Pour le maïs, il peut être acheté directement mais également être moulu pour l'alimentation humaine voire animale.

Si on fait un **zoom sur le blé**, celui-ci est transformé en farine par 3 minoteries situées à Abidjan : GMA, LMCI et MMCI. La farine est ensuite utilisée par le secteur de la boulangerie artisanale, mais aussi par d'autres industries alimentaires (biscuiteries, fabriques de pâtes alimentaires principalement, souvent à base de blé tendre).

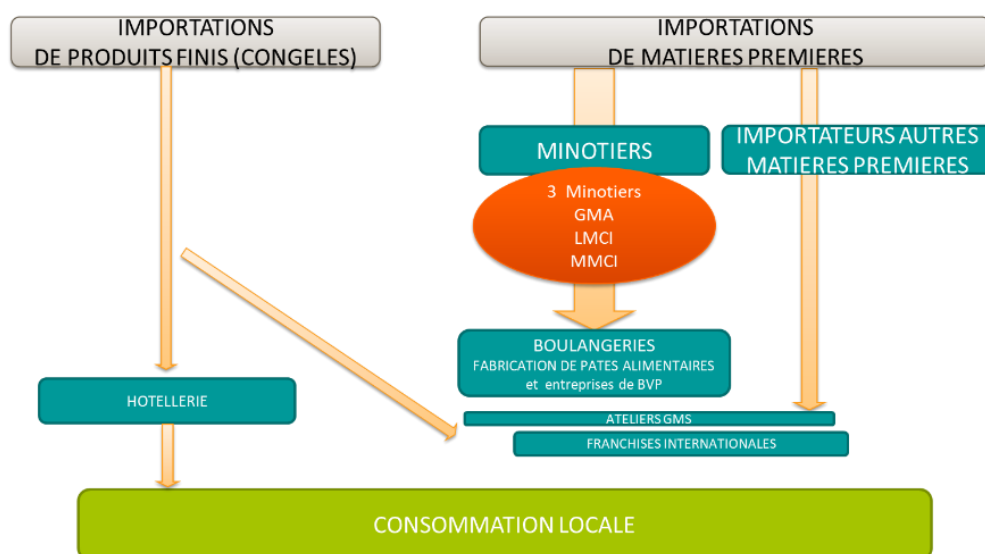


Figure 1 Schéma simplifié de la filière de produits à base de céréales

Pour la filière d'autres produits amylacés, il faut citer les unités qui travaillent la **transformation du manioc** en semoule fermentée (attiéké), accompagnement principal et traditionnel de la plupart des plats ivoiriens. Ces unités sont la plupart du temps artisanales, mais le secteur est en pleine phase de petite industrialisation.



## Les principales entreprises du secteur

Entreprises remarquables	Activité	Localisation	Indicateurs de taille économique
GMA (Grands Moulins d'Abidjan)	Minoterie	Port d'Abidjan	Capacité de 300 000 t/an, leader historique
LMCI (Les Moulins de CI), dont SIPRA (COQIVOIRE) est actionnaire	Minoterie	Yopougon Zone industrielle	Capacité de 70 000 t/an
MMCI (Moulins Modernes de CI), groupe Carré d'Or	Minoterie	Port d'Abidjan	Capacité de 300 000 t/an (investissement en 2009)

**Tendances  
lourdes et  
signaux faibles**

SEMAO (réseau de boulangeries)	Minoterie	Yopougon Zone Industrielle	Capacité de 300 000 t/an
CAPRACI, groupe Carré d'Or	Fabrique de pâtes alimentaires	Yopougon	Capacité 150 000 t/an
WAN NAIRA	Transformation de manioc	Zone Industrielle Koumassi	Capacité 1000 t/an
YAEDI	Transformation de manioc	Yaou (route de Bonoua)	Capacité 350 t/an

- Une interdiction d'importation de farine et du sucre qui favorise les acteurs locaux et l'importation de céréales brutes
- Des importations de blé qui augmentent, surtout en provenance du bassin de la Mer Noire (mais avec l'accident de la campagne FR de 2016/2017)
- Beaucoup de créations de boulangeries, avec du matériel moderne, qui supplantent la génération précédente. Le marché de la boulangerie artisanale serait de 20 à 25 Mds FCFA (31 à 38 M€) pour 2 000 points de vente dont 1 000 à Abidjan. Les 2 plus grands acteurs réalisent plus d'1 Mds de FCFA (1,5 M€)<sup>1</sup>.
- En janvier 2020, ouverture par LESAFFRE (fournisseur de levures) d'un « baking center », centre de formation pour le secteur
- Un rayon boulangerie/pâtisseries pouvant attirer des clients pour la GMS
- La distribution des viennoiseries et pâtisseries dont la distribution reste marginale (hôtellerie, franchises d'enseignes européennes, etc...)
- Une volonté de substituer partiellement la farine de blé par des produits d'origine locale (ex: manioc ou maïs comme au Sénégal)
- Mise en production récente d'une unité de production de farine de manioc à grande échelle (capitaux sud-africains : FAMCI) et des projets locaux

<sup>1</sup> <https://businessinfo.ci/Publications/articles/Boulangerie-un-secteur-redynamise-en-cote-d-ivoire-grace-a-des-intrants-locaux>



Figure 2 Vente de pain sur un marché traditionnel à Bouaké



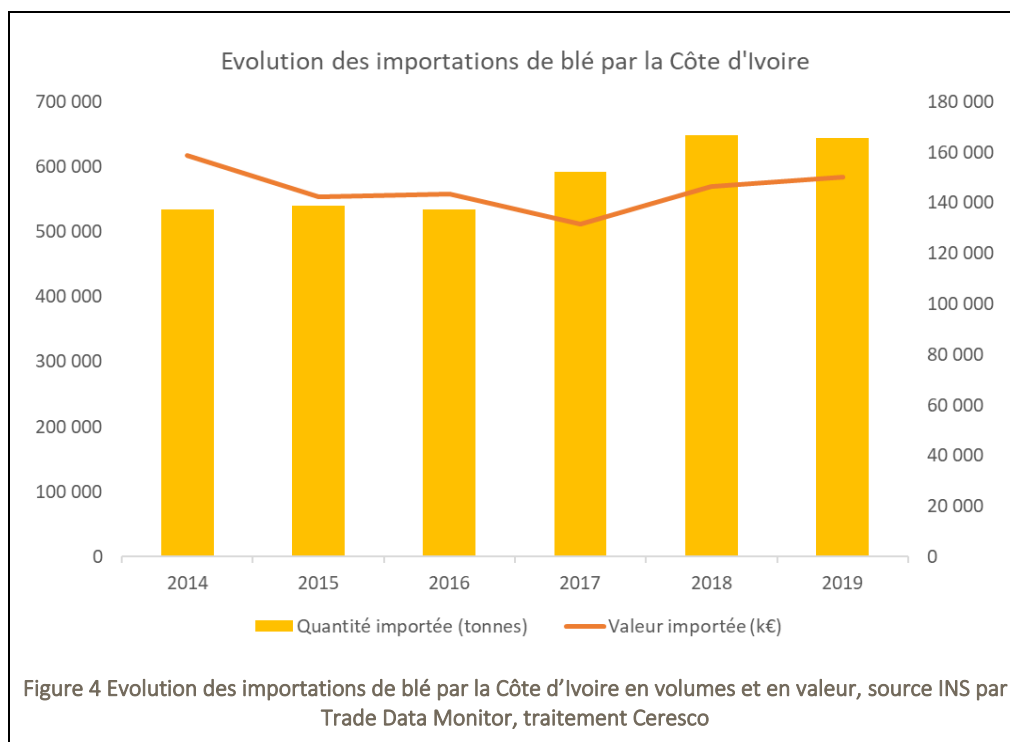
Figure 3 Enseigne des Gâteaux et du Pain (4 magasins)

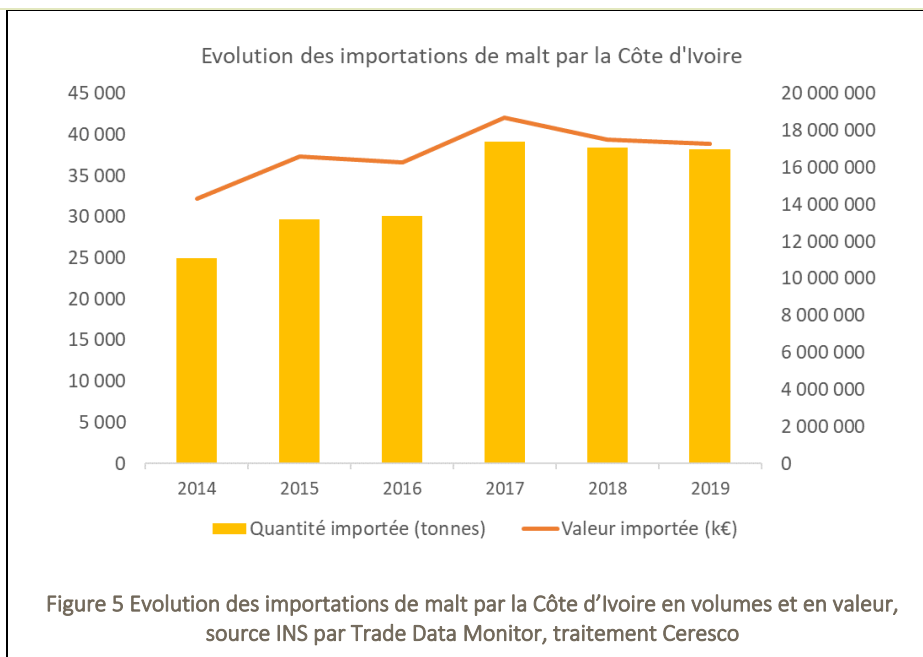
## LES DONNEES D'IMPORTATION

### Les importations de céréales

Les importations de boulangeries industrielles sont très limitées (ex : pâtons surgelés), les acteurs privilégiant la fabrication sur place en valorisant la main d'œuvre locale.

En dehors des céréales destinées directement à l'alimentation (riz notamment), les importations se concentrent sur les céréales destinées à la transformation (blé pour la meunerie et malt pour les brasseries), avec environ 650 000 t de blé pour **150 M€ /an** et 30 à 40 000 t de malt pour **18 à 19 M€/an**.

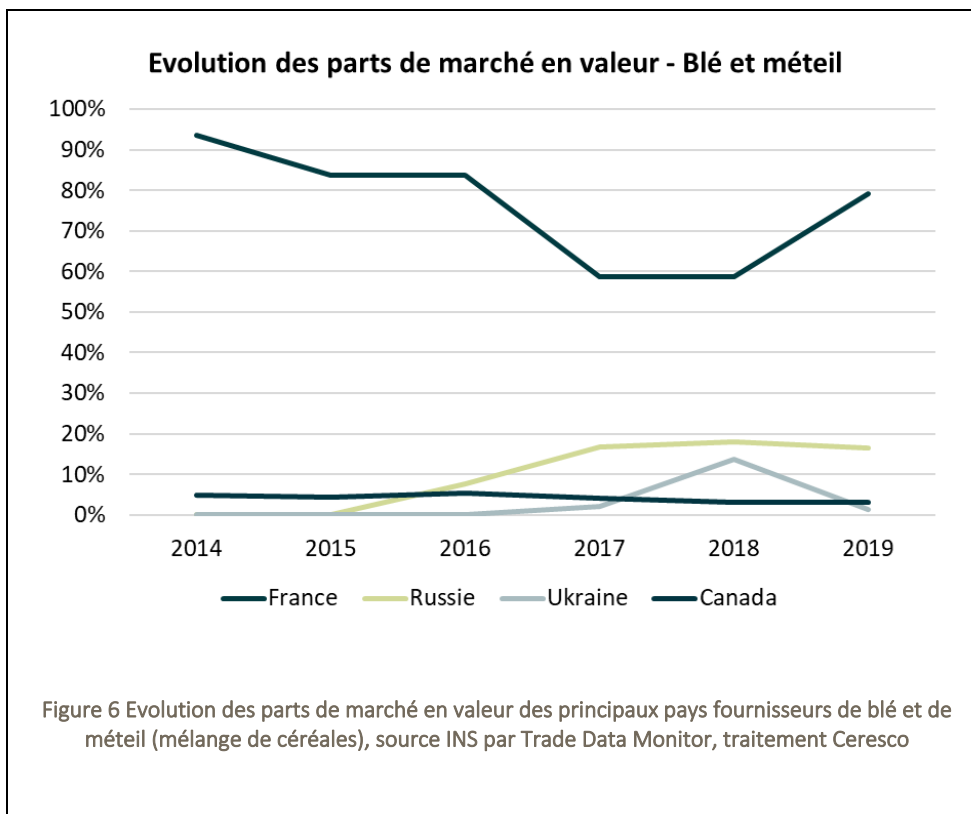




## Les principaux pays et acteurs concurrents

Les importations de blé sont essentiellement d'origine française, même si celle-ci est de plus en plus concurrencée par le blé issu du bassin de la Mer Noire (Russie et Ukraine notamment), avec une disponibilité française exceptionnellement faible sur la campagne 2016/2017 (accident climatique). Contrairement à d'autres pays importateurs, cette déprise ne semble pas durable, avec un retour à près de 80% de part de marché en 2019.

Pour le malt, l'origine principale est belge, sachant qu'un des acteurs français (AXEREAL/BOORMALT) possède une malterie à Anvers.



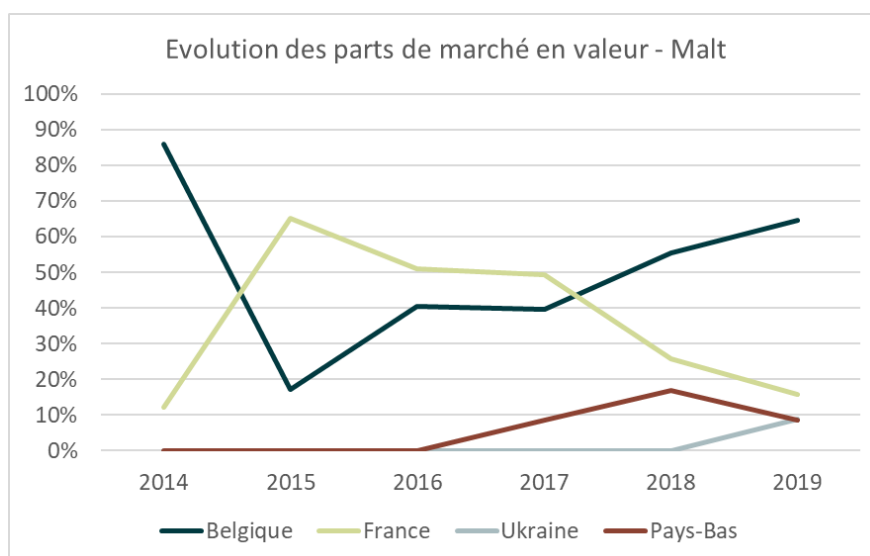


Figure 7 Evolution des parts de marché en valeur des principaux pays fournisseurs de malt, source INS par Trade Data Monitor, traitement Ceresco

## POSITIONNEMENT DES ACTEURS FRANÇAIS ET LES OPPORTUNITÉS

### Positionnement des acteurs FR

La France est le fournisseur historique du pays en céréales. Ses parts de marchés sont attaquées par les pays de la Mer Noire et par les possibilités d'utiliser des farines alternatives en panification. Pour maintenir ses positions, il est nécessaire d'offrir des services permettant de prescrire la matière première française (ex : formation).

En ce qui concerne la fourniture de process, les acteurs ivoiriens privilégient parfois du matériel chinois, non pour sa qualité, mais pour son prix. Pour les minoteries, le changement d'actionnaires d'un des plus grands minotiers pourrait faire évoluer les partenariats historiques.

### Opportunités

Pour les *minotiers* en place :

- Il est nécessaire de **maintenir les partenariats en place** pour conserver la part de marché des céréales françaises
- Il est possible que les minotiers acquièrent des **équipements de process** (voir entretien GMA). Pour rappel, les importations de machines de nettoyage, triage et criblage des grains (dont minoterie) sont globalement en augmentation (x2,4 depuis 2013, de 2,5 millions à 6,3 millions d'€), avec une grosse année à presque 16 millions d'€ en 2016. Provenance : Italie, Inde, Pays-Bas, Chine et France plus récemment.

Pour le *secteur des boulangeries* :

- Des possibilités d'équiper certains points de vente (qui appartiennent à l'économie formelle principalement)
- Des besoins de formation pour ce secteur qui reste largement informel

Pour les *transformateurs d'attiéké* :

## Freins

- Des opportunités pour fournir des process adaptés qui permettent de garantir une bonne qualité de produit
  - Des budgets d'équipements à respecter
- 
- ⊙ Niveau de prix élevé des produits français
  - ⊙ Faible capacité financière des transformateurs d'attiéké.
  - ⊙ Qualité des céréales françaises (plus faible taux de protéine que d'autres origines) qui peuvent handicaper le positionnement FR.