

L'UNITE DE PRODUCTION DES FARINES VITEN AU TOGO

Kodjo C. PLETH-SUKA

Atelier Viten, Lomé (Togo)

1. HISTORIQUE

L'inexistence sur le marché national d'aliments locaux bien équilibrés, le coût trop élevé des aliments infantiles importés, le niveau bas des revenus de la population aggravé par la très récente dévaluation du Fcfa et la conjoncture internationale justifient la mise à la disposition des groupes les plus vulnérables, notamment les enfants et les femmes enceintes, de produits locaux dont la composition en vitamines, nutriments et oligo-éléments n'a rien à envier aux produits similaires importés.

« Viten », farines de céréales et légumineuses, conçues et réalisées par l'Association de Jeunes Diplômés Créateurs (AJDC) est le fruit du programme de nutrition de l'ONG EDEN (Entrepreneuriat Développement Environnement Nutrition), parrain de AJDC. Le premier volet de ce programme de nutrition a connu de 1987 à 1989 sa phase préliminaire. Cette période a permis la formulation et l'amélioration des formules Viten. Elle était entièrement à la charge de Messieurs Akwei Richard et Pleth-Suka Kodjo.

La période de 1990 à 1994 est considérée comme la phase de démarrage de la production et de la distribution de Viten. Ce volet du programme de nutrition d'EDEN a successivement bénéficié d'un appui financier de la Banque Mondiale pour un montant de 5 851 184 Fcfa et de l'appui technique de l'ONUDI à l'occasion de deux missions de consultations ayant débouché sur la mise en place d'un système de gestion, sur la définition de formules répondant au Codex Alimentarius et sur le regroupement de la production sur un même site. Ce volet a également reçu un appui institutionnel de l'OMS qui a permis la réduction du taux de fibres et l'augmentation de la teneur en protéines (de 9 à 12 %) des farines, l'addition d'un complexe minéral et vitaminique et l'amélioration de la viscosité et de la densité calorique des bouillies préparées à partir des farines.

2. INGREDIENTS, TECHNIQUES DE FABRICATION DES FARINES ET MODES DE PREPARATION DES BOUILLIES

2.1. Ingrédients

Ce sont des produits agricoles locaux comme le soja, le riz, le maïs ou le sorgho. A certains moments, du riz importé est utilisé compte tenu du coût trop élevé du riz local. Les ingrédients des différentes formules de Viten varient et sont fonction des habitudes alimentaires.

2.2. Techniques de fabrication des farines

Le schéma de fabrication des farines Viten a été choisi pour permettre le respect de normes de qualité des produits . Il comporte les opérations suivantes :

- stockage des matières premières (maïs, soja, sorgho et riz) ;
- lavage du maïs, du soja et du sorgho ;
- torréfaction (maïs, soja, sorgho et riz) ;
- stockage des produits torréfiés (maïs, soja, sorgho et riz) ;
- broyage et mélange ;
- conditionnement, soit, dans des sachets de polyéthylène de 500 g avec une étiquette glissée entre deux sachets pour les produits Viten distribués par les pharmacies et les structures de santé, soit dans des sacs de jute de 25 kg ou dans des cartons contenant des sachets de 500 g avec mention du nom du donateur lorsque la farine est utilisée dans le cadre de programme d'aide alimentaire ;
- stockage des produits finis.

2.3. Modes de préparation des bouillies

Il y a deux façons possibles de préparer les bouillies : une méthode directe et une méthode simple.

La méthode directe consiste à faire bouillir de l'eau, à délayer la farine Viten dans un peu d'eau tiède en évitant la formation de grumeaux, à verser cette suspension dans l'eau bouillante, et à remettre l'ensemble sur le feu et à le laisser bouillir pendant un maximum de cinq minutes.

La méthode simple consiste à faire bouillir de l'eau pendant dix minutes, à ajouter cette eau à de la farine Viten et à mélanger l'ensemble avant de le laisser refroidir à la température souhaitée.

3. VALEUR NUTRITIONNELLE

Deux formules sont proposées à la vente : Viten 1 pour les enfants à partir de 3 mois et jusqu'à 6 mois ; Viten 2 pour les enfants à partir de 6 mois. La composition en nutriments des farines Viten 1 et 2 est donnée dans le tableau 1.

Tableau 1
Composition des farines Viten (pour 100 g de farine).

	VITEN 1	VITEN 2		VITEN 1	VITEN 2
Energie	385 Kcal	400 Kcal	vitamine D	50 UI	50 UI
Protéines	12 g	16 g	vitamine E	8 UI	8 UI
Calcium	420 mg	450 mg	vitamine C	60 mg	60 mg
Phosphore	300 mg	380 mg	vitamine B1	0,8 mg	0,8 mg
Potassium	350 mg	700 mg	vitamine B2	0,8 mg	0,8 mg
Fer	9 mg	9 mg	vitamine B6	0,5 mg	0,5 mg
Cuivre	1 mg	1 mg	vitamine B12	1,5 µg	1,5 µg
Zinc	8 mg	8 mg	niacine	10 mg	10 mg
Iode	100 µg	100 µg	ac. folique	125 µg	125 µg
Vitamine A	1300 UI	1300 UI	Ac. pantothénique	2,5 mg	2,5 mg

4. ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DE LA COMMERCIALISATION

L'équipement de l'atelier est constitué par un moulin à disque, un moulin à marteaux, deux réchauds à gaz, des bassines en plastique de contenance variant entre 40 et 60 litres, des bassines en aluminium, dix balances de portée 5 kg, une balance de portée 500 kg pour le contrôle du poids de matières premières, une thermosoudeuse pour les sacs en plastique, des cuillères-doseurs, deux tables de production (de dimension 1,2 m x 2,4 m x 1,2 m) et trois tableaux de production (de format 0,7 m x 1,0 m x 0,8m). Depuis le début du projet, l'ONG Eden a réalisé un investissement total de 10 000 000 Fcfa pour le volet Viten de son programme de Nutrition.

La capacité de production de l'atelier Viten est de l'ordre de 300 kg/j et pourra augmenter jusqu'à un maximum de 800 kg/j en fonction de la demande. Elle est purement artisanale mais permet de répondre aux normes relatives à la salubrité des produits. La polyvalence des employés travaillant aux différents postes de travail permet à la production de ne pas souffrir de l'absence du titulaire d'un poste donné.

La commercialisation des farines Viten est assurée par une équipe de trois personnes sous la responsabilité d'un médecin généraliste. Cette équipe est rémunérée par une commission sur la vente. Les principaux clients de Viten sont les officines de pharmacie, les centres sociaux, les hôpitaux et les dispensaires qui achètent en gros pour revendre au détail. En 1994, après la dévaluation du Franc CFA, les produits Viten 1 et 2 ont respectivement été cédés aux prix de gros de 350 et 375 Fcfa.

Notons que faisant partie intégrante du programme de Nutrition d'Eden, Viten a jusqu'à ce jour bénéficié des avantages fiscaux conférés à Eden par son statut d'ONG. A partir de 1995, Viten doit devenir une société de droit privé commercial, autonome de l'ONG Eden.

5. PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT

Comme toute PME/PMI, Viten est appelée à évoluer pour passer d'une étape artisanale à une étape semi-industrielle avec maîtrise des procédés de fabrication. Cette évolution impose une approche commerciale devant permettre d'écouler toute la production voire même de produire pour un marché avec un stock zéro. Elle nécessite l'acquisition de matériel plus performant, donc des investissements, et une collaboration avec des institutions de recherche.

Pour l'heure, Eden entretient des relations informelles avec l'Ecole Nationale Supérieure d'Ingénieurs (ENSI) de l'Université du Bénin au Togo pour les problèmes technologiques. Elle a également des relations avec le département de Nutrition et des Sciences Alimentaires de l'Université de Legon au Ghana pour les questions relatives à la Nutrition. Par ailleurs, elle collabore avec un groupement féminin au Centre-Togo qui doit bientôt démarrer la production d'une formule de farine infantile et elle assiste l'entreprise U. CO. DAL. du Mali pour la mise en place d'une unité de production d'aliments infantiles.

Eden reste ouverte à toute coopération pouvant contribuer à l'amélioration de la qualité des produits infantiles et des autres aliments préparés à partir de produits agricoles locaux.