



Chambre de Commerce
et d'Industrie du Bénin

OBSERVATOIRE DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DES SERVICES
[OCIS]



Synthèse

ÉTUDE SUR LES DÉTERMINANTS DES PRIX DU PAIN AU BENIN

Novembre 2022



Chambre de Commerce
et d'Industrie du Bénin

Une **institution**
au Service des
entreprises



60
Chefs
d'entreprise
élus

Un réseau de
plus de
200.000
entreprises
représentées sur toute
l'étendue du territoire



Membre
du Réseau des chambres
de commerce international
ICC, CPCCAF, FEWACCI,
African Business Council...

09



Points de présence
(Cotonou, Abomey-calavi,
Porto-Novo, Abomey, Lokossa,
Dassa, Parakou, Kandi, Natitingou)

72



Collaborateurs
experts

Rejoignez-nous sur le site : **www.cci.bj**

+229 21 31 20 81

✉ info@ccib.bj



ccibenin

AVANT-PROPOS

Comme la plupart des pays africains, le Bénin est confronté ces dernières années à une hausse généralisée du prix des denrées de première nécessité. Le prix du pain n'étant pas libéralisé au Bénin, ce produit a été l'une des rares denrées alimentaires qui n'a pas subi d'augmentation depuis une dizaine d'années. Les difficultés d'approvisionnement en farine de blé sur le plan mondial dues au conflit entre l'Ukraine et la Russie ont entraîné une crise au niveau de la filière « Blé, farine, pain ». Face à cette situation, le Gouvernement béninois a décidé le 23 mars 2022, en conseil des ministres, de procéder à une exonération pour les trois prochains mois (avril à juin 2022) de la Taxe sur Valeur Ajoutée (TVA) perçue sur la farine de blé. Cette démarche visait à faire diminuer le prix du sac de 50 kg de farine de blé entre 15 % et 20 %, ce qui garantirait la vente aux consommateurs des baguettes de pain de 160 grammes et 200 grammes, respectivement à 125 FCFA et 150 FCFA. Ces mesures prises par le gouvernement sont diversement respectées sur le marché. De plus, la qualité du pain vendu en pâtit et on constate une série de fermeture de boulangeries, entraînant des conséquences socio-économiques.

C'est dans ce contexte que la Chambre de Commerce et d'Industrie du Bénin (CCI BENIN) à travers l'Observatoire du Commerce, de l'Industrie et des Services (OCIS) a initié une étude sur les déterminants du prix des pains au Bénin afin d'appréhender au mieux les ingrédients et autres facteurs internes et externes entrant dans la fixation des prix par les acteurs. Le rapport de l'étude a abordé entre autres, les différentes catégories d'acteurs opérant dans la chaîne de production, les différents types de pains commercialisés au Bénin, les ingrédients, les facteurs internes et externes entrant dans la fixation du prix, les circuits d'approvisionnement des matières premières et les mesures à prendre pour contenir la hausse du prix des pains au Bénin.

La présente publication est la synthèse de l'étude dont le rapport de base peut être consulté au Service de la Documentation Economique de la CCI Bénin.

CATEGORIES D'ACTEURS OPERANT SUR LA CHAÎNE DE PRODUCTION DU PAIN

Les acteurs de la filière « blé, farine, pain » sont constitués des importateurs, des distributeurs de farine de blé, des minoteries, des boulangers et pâtisseries.

Importateurs

Ils sont constitués de personnes morales qui font entrer les produits provenant d'autres pays sur le territoire béninois. Deux [02] catégories de produits sont importés au Bénin à savoir les grains de blé et les sacs de farines de blé. Le blé est livré aux minoteries tandis que les sacs de farine sont vendus aux distributeurs.

Minoteries de blé

Ce sont des établissements qui transforment les grains en farine. Au Bénin, nous avons deux principales minoteries à savoir : Grands Moulins du Bénin [GMB] et Moulins d'Or d'Afrique [MOA].

Distributeurs de farine de blé

Il s'agit des sociétés ou des boutiques de distribution de farine de blé [grossistes ou demi-grossistes] qui s'approvisionnent auprès des minoteries ou des importateurs. Ces distributeurs revendent leurs produits en détails aux boulangers et aux pâtisseries.

Boulangers et pâtisseries

Ce sont des acteurs qui opèrent dans la transformation de la farine de blé. Ils fabriquent du pain et toutes sortes de produits entrant la viennoiserie et la pâtisserie.

TYPES DE PAINS COMMERCIALISES AU BENIN ET COMPOSITION

Les résultats de l'étude révèlent que les principaux pains commercialisés au Bénin sont : pain baguette (200g à 250g), pain bâtard (160g à 200g), pain viennois, pain sucré. A ces pains s'ajoutent les autres viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, friands). Ces pains sont fabriqués avec divers ingrédients dont principalement la farine de blé, l'eau, la glace, le sel et la levure.

Répartition des acteurs suivant les types de pains commercialisés

Le pain bâtard (160g à 200g) est le pain le plus commercialisé au Bénin. Il est produit par près de 78% des boulangeries et/ou pâtisseries. Viennent ensuite le pain baguette et le pain viennois produits respectivement par 14% et 20% des acteurs.

Tableau 1

Répartition des acteurs suivant les types de pains commercialisés

Produits	Nombre d'acteurs (Boulangers, pâtisseries)	Pourcentage
[Boulangers, pâtisseries]	Pourcentage	77,7 %
Pain baguette (200g à 250g)	37	14,2 %
Pain viennois	51	19,5 %
Total	261	100%

Source : OCIS ; 2022

Composition de chaque type de pain

Plusieurs ingrédients entrent dans la composition selon le type de pain à fabriquer. La quantité des ingrédients varie aussi en fonction de la qualité du pain proposée aux clients.

Tableau 2

Composition des principaux pains fabriqués au Bénin

Composition	Pain baguette (200g à 250g)	Pain bâtard (160g à 200g)	Pain viennois de 220 g (Farine de blé T458 50 Kg)
			
Eau	20 L	20L	
Sel	0,5kg	0,5kg	0,9kg
Levures	0,5kg	0,5kg	1,5Kg
Barres de glaces	3	3	
Lait			25 kg/25 L
Sucre			3 Kg
Beurre			5 kg
Œufs 200			100 pour la dorure
Rendement (01 sac de 50 kg de farine de blé)	320 pains de 200g	400 pains de 160g	400 pains viennois de 220g

Source : OCIS ; 2022

FACTEURS (INTERNES ET EXTERNES) ENTRANT DANS LA FIXATION DU PRIX DES PAINS

Plusieurs facteurs interviennent dans la fixation du prix des pains. Au nombre de ces facteurs, on peut citer : le prix de la matière première (Farine de blé), les charges d'exploitation, la concurrence et les textes réglementaires.

Prix de la farine de blé

Le blé étant la principale matière de la fabrication du pain, son coût à une influence directe sur les prix de revient des pains des boulangeries et/ou pâtisseries et par conséquent sur le prix de vente.

Charges d'exploitation

Il s'agit des charges comme : la main d'œuvre, l'électricité, le gasoil, le loyer, les taxes et aussi les ferments qui sont également des charges non négligeables dont tiennent compte les boulangeries et/ou pâtisseries dans la fixation du prix du pain.

Concurrence

Le marché de la boulangerie est un marché très concurrentiel avec des milliers de points de vente au Bénin. Ce marché est dominé par les boulangeries artisanales ainsi que les distributeurs de grande surface et les bonnes dames dans nos rues. Les boulangers artisanaux se livrent à une concurrence entre eux et contre les grandes distributions. Lorsqu'un boulanger fixe ses prix, il doit être convenable par rapport à la clientèle et s'aligner sur la concurrence.

Textes réglementaires

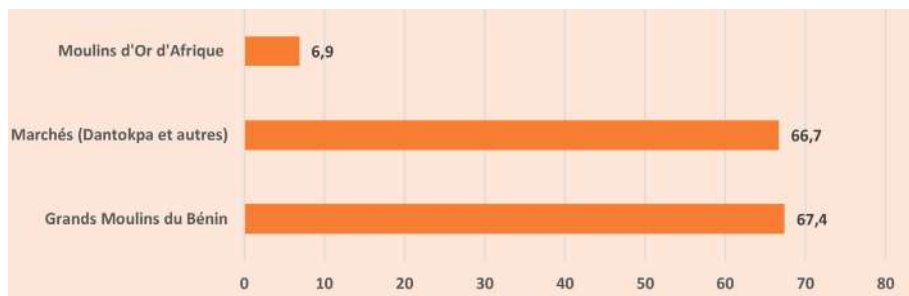
L'arrêté N°052/MIC/DC/SGM/DGCI/DPCI du 16 septembre 2008 fixe le prix du pain bâtarde à 125 FCFA. Cependant, il semble s'être focalisé sur le prix au consommateur final et non sur les prix sur toute la ligne. Les prix pratiqués entre boulangers, grossistes et détaillants varient selon les accords entre ces acteurs.

CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT DES MATIERES PREMIERES

Les principaux lieux d'approvisionnement en farine de blé par les boulangeries et/ou pâtisseries sont : La société les Grands Moulins du Bénin et les Marchés (Dantokpa ou marchés régionaux). Les unités de production locale n'arrivent pas à satisfaire la totalité de la demande du marché, certains consommateurs se tournent vers des farines importées.

Graphique 1

Lieux d'approvisionnement en farine de blé par les boulangeries et/ou pâtisseries



Source : OCIS ; 2022

Qualité de farines de blé importées

Le Bénin importe plusieurs marques de farines importées. Il s'agit des marques comme :

- Lion King de la Grande-Bretagne ;
- Médaille D'or des Etats-Unis ;
- Colombe du Togo,
- Code D'or et Tigre Rouge de la France.



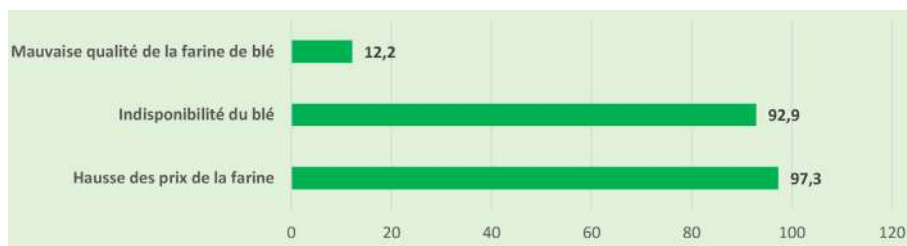
IMPACTS DE LA CRISE SUR LA FILIERE

Difficultés d'approvisionnement en intrants

La quasi-totalité des boulangers et/ou pâtisseries estime que la farine de blé n'est pas disponible [93%] et que lorsqu'on peut s'en procurer son prix de vente est élevé [97%]. Selon les répondants, le prix de vente médian du sac de 50kg de farine de blé était de 18 000 FCFA avant la crise. Actuellement le prix de vente médian est de 35 000 FCFA, soit une augmentation de 94%. Plus l'on s'éloigne de la capitale et des deux usines de production de la farine de blé, plus le prix de vente augmente. Ces prix sont donc largement au-dessus du prix de 26 650 FCFA fixé par les deux usines locales. Les farines produites localement par GMB et MOA sont vendues à des clients privilégiés notamment les supers grossistes ou distributeurs.

Graphique 2

Principales difficultés d'approvisionnement en farine de blé

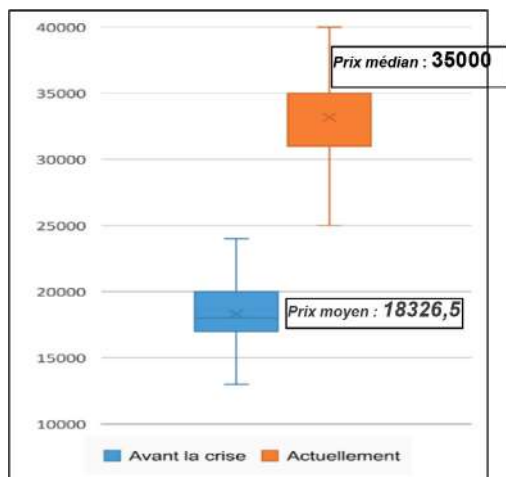


Source : OCIS ; 2022



Graphique 3

Evolution du prix d'achat de votre farine de blé de 50kg suite à la crise



Source : OCIS ; 2022



Impact de la crise sur le coût des différents ingrédients

La crise actuelle a eu une conséquence immédiate sur le coût de revient des pains au niveau des boulangeries et/ou pâtisseries tel qu'il est illustré dans le tableau 3 qui suit.

Tableau 3

Evolution des coûts des différents ingrédients entrant dans la fabrication des pains

Ingrédients	Quantité	Coût avant	Coût actuel	Variation en pourcentage
Farine de blé	50kg	18 000	35 000	+94,4%
Eau	453F/m3 [Tranche 2 Soneb]	453F/m3 [Tranche 2 Soneb]	453F/m3 [Tranche 2 Soneb]	-
Sel	15kg	3 800	3 800	-
Levures [Instant Success]	Carton 12kg	18 500	23 000	+24,3%
Barres de glaces	1 barre	1 000	1 000	-
Lait entier [Bridel]	50cl	700	700	-
Sucre	50Kg	18 500	24 000	+29,7%
Beurre [Bonjourne]	250g	250	400	+60,0%
Œufs	1 plateau	1 800	2 100	16,7%

Source : OCIS ; 2022

Cette situation a entraîné une conséquence immédiate sur les prix de vente en gros et en détails pratiqués sur le marché. A titre illustratif, le prix de vente médian du pain de 160g en gros est passé de 90f à 110f pendant la crise, soit une augmentation de 22% tel que présenté dans le tableau 4 ci-après. La crise a également engendré une plus grande dispersion des prix de vente du pain.

Tableau 4

Evolution en FCFA du prix de vente des principaux pains commercialisés avant et après la crise

Ingrédients		Prix avant la crise	Prix pendant la crise	Variation en pourcentage	Prix actuel	Variation en pourcentage
Pain Bâtard de 160g	Médian	90	110	22%	107,5	-2,3%
	Moyen	94,9	110,6	17%	105,4	-4,7%
Pain Baguette 200g-250g	Médian	110	125	14%	125	0,0%
	Moyen	115,1	124	8%	123,2	-0,6%
Pain Viennois	Médian	125	145	16%	155	6,9%
		165,59	208,97	26%	210,59	0,8%

Source : OCIS ; 2022

Les mesures de subvention du gouvernement ont eu un léger impact sur le prix de vente en gros du pain bâtard rabaisant le prix médian à 107,5F soit une baisse de -2,3%. Pour ce qui est du pain baguette, on note une relative stabilité du prix médian. Quant au pain viennois, on note plutôt une hausse du prix médian qui est passé de 145F à 155F.

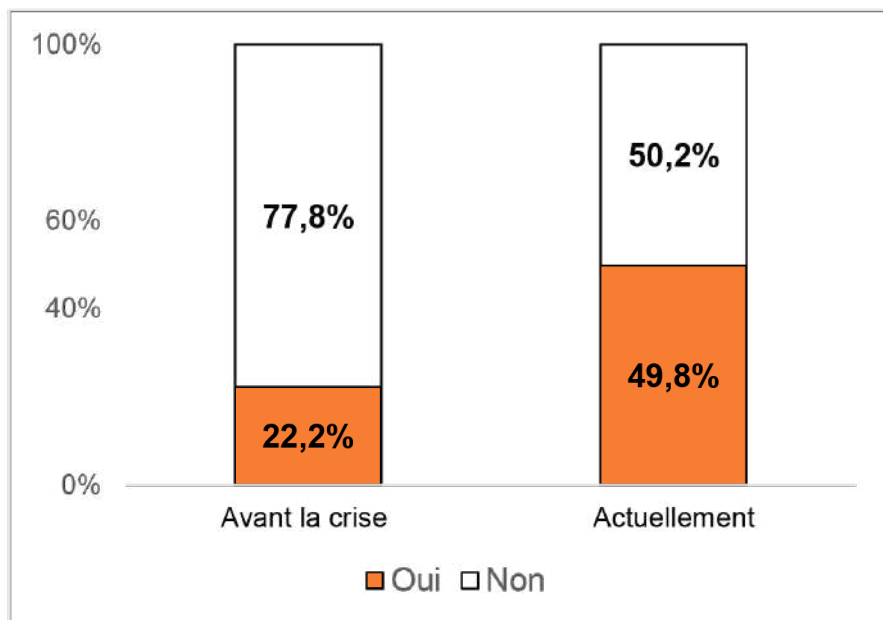
Impact de la crise sur la pérennité des activités des boulangers et/ou pâtisseries

La crise actuelle que traverse la filière du pain n'est pas sans conséquence sur la pérennité des activités des boulangers et/ou pâtisseries. L'enquête a permis d'identifier 35 boulangeries distinctes ayant fermé dont au moins une dans 11 des 12 départements (aucune identifiée dans les Collines). Par ailleurs, 48% des boulangeries et/ou pâtisseries enquêtées indiquent qu'ils envisagent de cesser leurs activités dans les 3 prochains mois si la crise actuelle persiste.

A la question de savoir si la crise a engendré des difficultés d'écoulement de la production de pain au niveau des boulangeries et/ou pâtisseries, près de la moitié des répondants (49,8%) estiment qu'ils ont des difficultés à vendre leur pain actuellement contre 22,2 % avant la crise.

Graphique 4

Difficultés pour la vente du pain aux revendeurs et au grand public



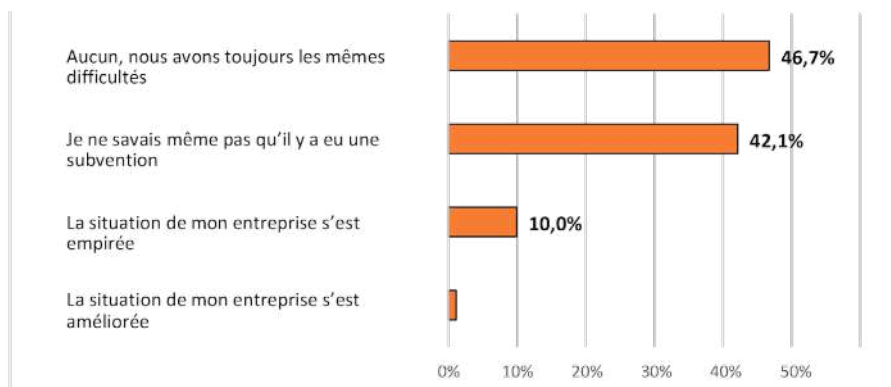
Source : OCIS ; 2022

Impact de la subvention du Gouvernement sur les activités des boulangers et/ou pâtisseries

Face aux différentes mesures prises par le Gouvernement pour juguler la crise, 47% des unités enquêtées estiment que celles-ci n'ont eu aucun impact sur leurs activités et 10% des répondants jugent leur situation pire qu'avant la prise de ces mesures. De plus, 42% des répondants (principalement des cuisiniers et ouvriers des boulangeries et ou pâtisseries) disent n'avoir pas eu connaissance de ces mesures de l'Etat.

Graphique 5

Impact de la subvention faite par le gouvernement sur les activités des boulangeries et/ou pâtisseries



Source : OCIS ; 2022

MESURES D'ACCOMPAGNEMENT DE LA FILERE

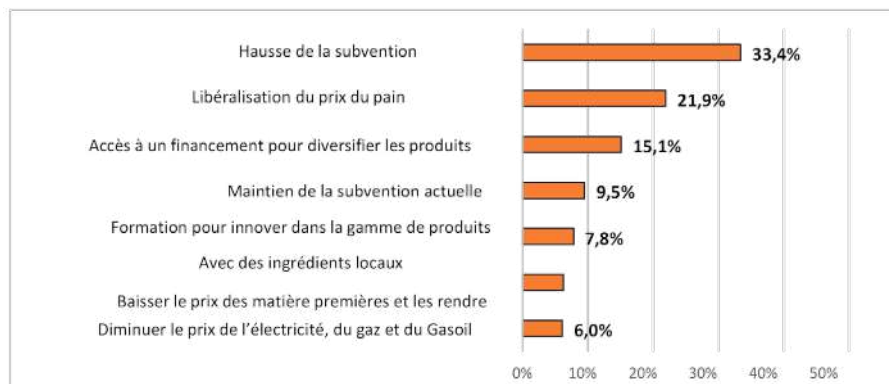
Attentes des boulangers et/ou pâtisseries

Au regard de la persistance de cette crise qui se poursuit en dépit des mesures prises par le gouvernement, les boulangers et/ou pâtisseries sollicitent l'augmentation de la subvention avec une diminution effective du prix de vente du sac de la farine de blé [33%]. Par ailleurs, ils demandent qu'à terme que l'option de libéralisation du prix de vente du pain soit envisagée pour permettre ainsi à chaque boulanger de définir le prix de vente de son pain [15%] en fonction des dépenses engagées.



Graphique 6

Mesures d'accompagnement demandées par les boulangers et/ ou pâtisseries après de l'Etat Béninois



Source : OCIS ; 2022

Substitution de la farine locale (manioc, soja) a la farine de blé

Beaucoup d'entrepreneurs proposent des alternatives à la farine de blé et des produits de substitution. Des racines de manioc abondent dans le pays mais restent encore très peu transformées en farine panifiable, faute d'accompagnement efficace.

Au terme de l'enquête, seulement 2% des boulangeries et/ou pâtisseries rencontrées ont mentionné l'utilisation de la farine de manioc en complément à la farine de blé. La plupart de ces acteurs utilisant ces matières premières de substitution, se retrouvent dans le département des collines où le manioc est fortement cultivé.

Par ailleurs, 0,8% des boulangeries et/ou pâtisseries rencontrées du département de l'Atlantique ont déclaré utiliser la farine de soja en complément à la farine de blé.

Tableau 5

Boulangeries et/ou pâtisseries utilisant ou non des farines de substitution à la farine de blé

	Nombre de boulange- ries/Pâtisseries	Pourcentage
Boulangerie et/ou pâtisserie utilisant la Farine de Manioc avec la Farine de Blé	5	1,9
Boulangerie et/ou pâtisserie utilisant la Farine de Soja avec la Farine de Blé	2	0,8
Boulangerie et/ou pâtisserie n'utilisant pas les farines de substitution	254	97,3
Total	261	100

Source : OCIS ; 2022

Si la farine de manioc est panifiable, l'absence de gluten limite son emploi pour le pain à 30% ou 40% du dosage. Le vrai défi consiste à organiser et développer les filières locales mais également d'amener les consommateurs à changer peu à peu leurs habitudes alimentaires.



PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE

Pour juguler un tant soit peu la crise dans la filière « Blé, farine, pain », les mesures ci-après devront être prises à l'endroit de chaque acteur de la filière.

Association des Promoteurs et Exploitants de Boulangeries au Bénin

- Procéder à un recensement effectif de l'ensemble des boulangeries et/ou pâtisseries opérant dans le pays ;
- S'assurer des conditions de travail et de la qualité de pains produits à travers des visites périodiques inopinées au niveau des boulangeries/pâtisseries ;
- Organiser des journées de réflexion sur les préoccupations des acteurs du secteur ;
- Renforcer les capacités des acteurs notamment sur les éventuels ingrédients pouvant substituer la farine de blé dans la fabrication des pains.

Minoteries (usines de production de la farine de blé)

- Mettre en place au niveau de chaque département, des magasins de distribution de la farine de blé afin de faciliter l'accès de la farine aux boulangerie/pâtisserie à un prix unique ;
- Assouplir les critères et conditions d'achat de la farine produite ;
- Mettre en place une cellule de communication afin de sensibiliser à l'avance les boulangeries/pâtisseries sur la disponibilité ou non de la farine de blé.

Pouvoirs publics

- Fixer par arrêté, le plafonnement du prix de vente au détail de la farine de blé au consommateur final, sur toute l'étendue du territoire national ;
- Faciliter aux sociétés de distribution, la mise en place des magasins de vente de farine de blé dans les 77 communes ;

- Prendre des mesures additionnelles pour faciliter l'importation des farines de blé afin de couvrir les besoins de la demande ;
- Réglementer la vente et la distribution des sacs de farines de blé à l'échelle du territoire national afin d'éviter les systèmes de revente et de spéculation de prix ;
- Effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer de la qualité des pains vendus au niveau des boulangeries et/ou pâtisseries et sensibiliser ces dernières ;
- Adopter des mesures d'accompagnement aux boulangeries/pâtisseries d'envergure et situées dans des communes stratégiques afin de s'assurer de leur survie et pérennité ;
- Intensifier les recherches en vue d'élargir le champ de substitution de la farine panifiable de manioc à la farine de blé.

CCI BÉNIN

- Effectuer un plaidoyer auprès du gouvernement pour uniformiser le prix de la farine de blé et la rendre disponible à tous ;
- Faciliter l'accès à des financements qui leur permettraient de diversifier l'offre de produits ;
- Intervenir dans la chaîne de production en favorisant la décentralisation du circuit de distribution de la farine de blé et veiller à la conformité des prix auprès des revendeuses ;
- Prendre une part active dans les stratégies nationales visant une substitution de la farine panifiable de manioc à la farine de blé ;
- Effectuer un suivi du prix de vente de la farine de blé sur toute l'étendue du territoire.
- Faciliter l'accès à des formations pour l'acquisition de techniques de fabrication de pain avec les farines alternatives afin d'avoir un produit de qualité.
- Former, conseiller et orienter les boulangeries/pâtisseries à la gestion, à l'innovation et à la diversification de leurs produits afin d'améliorer leur rentabilité et d'assurer leur pérennité.



EQUIPE DE REALISATION

ELU REFERENT OCIS-BENIN

Vice-Président Kamilou Arouna

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Raymond ADJAKPA ABILE

EQUIPE TECHNIQUE

Hyppolyte Dodji KOUKOU

Coordonnateur OCIS-CCI BENIN

Liliane JOHNSON

Pool Economique

Elodie KOUÉLO

Pool Statistique

Octave DOSSA

Pool information

CONSEIL SCIENTIFIQUE

Sous la coordination du

Professeur Albert Nledji HONLONKOU

MAQUETTE ET MISE EN PAGE

Cellule de communication de
la CCI Bénin

Reproduction autorisée à la
condition expresse de mentionner
la source

