

REPUBLICQUE DU SENEGAL

2V0000210

DIVERS AL

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

SECRETARIAT D'ETAT A LA RECHERCHE
SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE
_---a-----

INSTITUT SENEGALAIS DE RECHERCHES
AGRICOLAS (I.S.R.A.)

LABORATOIRE NATIONAL DE L'ELEVAGE
ET DE RECHERCHES VETERINAIRES

DAKAR- HANN

LA CHAINE DU FROID
COMME MOYEN PRIVILEGIE DE DEVELOPPEMENT
DE LA CONSOMMATION DE VIANDE AU SENEGAL

Par J. P. DENIS

N° 110/ZOOT

Octobre 1981

1 - ROLES DU FROID

Il est **indispensable**, pour conduire à une amélioration de la consommation de la viande, de disposer d'installations de réfrigération et de stockage par le froid. Mais dès l'abord, il convient de souligner que l'utilisation du froid n'est pas en elle même une panacée, susceptible de résoudre tous les problèmes qui se posent. L'hygiène du marché de détail en particulier et surtout pour la viande, tient d'abord à la propreté des lieux, aux facilités d'entretien et de nettoyage, de circulation et d'évacuation des déchets. La chambre froide ne peut remplacer l'ensemble des autres équipements.

Cette précision étant donnée, l'utilisation du froid est importante dans les domaines suivants :

- consommation du produit en particulier au niveau du boucher qui actuellement est contraint, si la totalité de la viande mise en vente n'est pas enlevée, de vendre le reste en fin de journée, à bas prix et donc à perte. La création de chambres froides de dimensions adaptées permettrait de résoudre ce problème.
- Amélioration de l'hygiène : il est évident qu'une utilisation rationnelle du froid permet de livrer à la consommation des produits plus valables sur le plan hygiénique.
- Amélioration de la qualité : une conservation de la viande, pendant une certaine durée, permet d'obtenir une amélioration des qualités organoleptiques du produit. Cet aspect des choses revêt cependant, actuellement, une importance moindre.
- Sur le plan économique : le fait de pouvoir conserver les produits carnés dans de meilleures conditions permet de concevoir une certaine régulation du prix et de l'approvisionnement (cf. 1er alinéa), par une gestion plus rationnelle des stocks.

II - ETAT DE LA "CHAÎNE DU FROID" AU SENEGAL - LES PROJETS

Là encore quelques précisions sont indispensables. La "chaîne du froid" ne peut donner pleinement sa mesure que dans un contexte économique amélioré dans son ensemble. Le froid n'améliore rien bien au contraire, si les lieux d'abattage et de vente sont dégradés ou souillés.

Une idée des équipements frigorifiques réalisés ou en projets au Sénégal, est donnée dans le document en annexe. Ces équipements relativement importants constituent surtout pour le poisson une véritable "chaîne du froid". Pour la viande, les seules installations spécifiques se retrouvent au niveau des abattoirs essentiellement. Pour ce qui est des installations sur les marchés, il est prévu la mise en place de chambres froides de type préfabriqué, conçues sur le modèle de celle actuellement en fonction aux abattoirs de Dakar sur la chaîne d'abattage des porcins. Le projet concernerait la mise en fonction de 25 micro unités (diesel ou électricité) installées en dehors des centres déjà couverts par la SERAS ou la DOPM.

III - REFLEXIONS ET RECOMMANDATIONS EVENTUELLES

Il apparait que le problème du froid dans son utilisation optimale nécessite une approche globale au niveau du pays.

Cet aspect des choses n'a pas échappé aux autorités sénégalaises qui ont créé un Comité national du Froid (CNF) par décret 78184 du 3 mars 1978. La composition de ce comité a été définie par AM n° 2337 (MDR) du 5 mars 1979 et du sous comité technique par AM n° 11371 (MDR) du 24 septembre 1979. Ce comité, à vocation consultative, a pour rôles principaux :

- La coordination des différentes actions dans ce domaine ;
- l'évaluation des besoins du pays ;
- donner un avis compétent sur les projets présentés et leur financement ;
- effectuer le suivi des programmes d'équipement.

Depuis sa création, les compétences de ce comité ont été largement sollicitées et en fait les quelques remarques effectuées dans ce document émanent en presque totalité des réflexions de cette institution.

Le principal problème rencontré est celui relatif à la normalisation des équipements. En effet, les équipements rencontrés dans le pays sont de marques et donc de caractéristiques fort variées. Il en résulte d'importantes difficultés d'entretien et de maintenance des appareillages (pièces détachées). En corollaire, la masse des activités de chacune des sociétés intéressées par le domaine est relativement restreinte et la plupart de celles-ci ont ou songent à supprimer purement et simplement leur département froid.

Un projet d'usine de produits et services relatifs à la maintenance des différents équipements frigorifiques a été élaboré mais n'a pas encore reçu de solution financière.

Le coût de ce froid est aussi un problème important car il est très élevé et conduit à des dépenses souvent insupportables pour les utilisateurs par rapport au prix de la viande. Il semble qu'il y aurait intérêt à envisager d'autres sources d'énergie que celles classiques, en particulier l'énergie solaire. Cet aspect des choses est évidemment d'ordre beaucoup plus général que les simples problèmes de conservation des différentes denrées alimentaires.

Le coût actuel conduit d'autre part à ne pas retenir la **solution** du stockage à long terme, des carcasses abattues en période d'abondance et remises en circulation en période de déflation sur les plans quantitatif et qualitatif. Pour le **moment**, le seul moyen rentable est le stockage sur pied dont les développements (parcelles, ranch de Doli) sont en attente de financement.

Enfin, comme il a été dit plus haut, le problème de l'utilisation du froid dans l'amélioration des conditions de consommation des produits carnés n'est pas le seul problème qui se pose. En fait il manque actuellement une étude globale des nécessités et possibilités de développement de la chaîne du froid dans le pays. Les dernières études (ORGATEC, 1964 - LACROUX et TYC 1967) mériteraient une actualisation précise. Cette étude globale et synthétique permettrait surtout d'aider le Comité national du Froid à élaborer une politique cohérente pour l'ensemble du pays et sur l'ensemble des produits alimentaires et peut être plus généralement des produits agricoles.

I - EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES EN SERVICE REALISES

PAR LES POUVOIRS PUBLICS

-- cm --

DESIGNATION	FABRIQUE DE GLACE	CONGELATION T / jour	STOCKAGE	
			à 0°	à -25"
SOFRINORD	50	20	300	600
YOFF	5	-	20	20
SAFCOP	5	113 100 T	100	1.500
CRIEE		13 AR	50	
SONAFRIG	170	60 Tun.	1.000	4.000
ABATTOIRS THIES			16	
ABATTOIRS SAINT-LOUIS			16	

II - INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES PRIVEES EXISTANTES

DESIGNATION	CONGELATION			ENTREPOSAGE		FABRIQUE DE GLACE	
	Saumure	Tunnel	Armoire	à 0°	à -25"	Mouleaux	Ecailles
SOFRIGAL	100			-	2.000		110
ADRIPECHE		65	12	-	1.500		47
SURGEL		8	4	-	240		4
SOPESSEA		60	8	-	655		
SOBOA DAKAR				-		55	
SPAC		35	5	-	1.000		5
PROCOS		20	10	-	300		
SARDINAFRIG		45		-	2.000		
SENEPESCA		25		-	800		5
GRANDS VIVIERIS			1	-	15		
SNCDS		60		-	3.300		22
SAPAL				-	100		
SAIB				-	100		

NOSOPE SOPAO SORUGAL DAKAR SORUGAL RUFISQUE COMPLEXE TOUBA MOSQUEE GLACE LAHOU TOUBA		12,8	6		500	10 2	40
---	--	------	---	--	-----	---------	----

III - COMPLEXES FRIGORIFIQUES EN COURS DE REALISATION ET EN PROJET (FINANCEMENT ETAT)

DESIGNATION	CONGELATION			ENTREPOSAGE		FABRIQUE DE GLACE	
	Saumure	Tunnel	Armoire	à 0°	à -25°	Mouleaux	Ecailles
ABATTOIRS DAKAR (viande) en cours		-		15.000 T	-		
ENTREPOT DE KAOLACK (en cours)				50	-	25 T/j	
DIOURBEL (abatt viandes en projet)				16	-		
LOUGA " " "				16	-		
TAMBA (viande + glace)		-			-	5	
ZIGUINCHOR (viande + glace)		-			-		
KAOLACK (viande + glace)							
FRIGO THON (en projet) DOPM					1.800 T		
YOFF (opérationnel)	Stockage de glace		20 T	30/40			5 T
FATICK (projet) DOPM en cours	" "	" "	20 T	20	20	5	
TAMBA (projet) DOPM	" "	" "	20 T	20	20	5	
KOLDA (projet) DOPM	" "	" "	20 T	20	20	5	
MBOUR (projet) DOPM	" "	" "	20 T	80		20	
KAYAR (projet) DOPM	" "	" "	20 T/j	60	-	20	
JOAL (projet) DOPM	" "	" "	20 T/j	60	-	20	
RUFISQUE (projet) DOPM	" "	" "	20 T/j	40	-	10	
LOUGA (projet) DOPM	" "	" "	10 T/j	20	-	5	
BAMBEY (projet) DOPM	" "	" "	10 T/j	20	-	5	
CHAMBRE FROIDE RUFISQUE SERAS	Stockage de viandes				-		
CHAMBRE FROIDE SOR St-LOUIS SERAS	" "	" "			-		

.../...

IV - PROJETS PRIVES EN VOIE D'AGREMENT PAR LE COMITE NATIONAL DU FROID

- 1 - SOFRIGAL : Installation d'un nouveau générateur de glace de capacité : 30 T/jour (stade d'agrément par CNF)
- 2 - EIDF - J. LINO : Projet d'installation d'une fabrique de 350 T/jour (Ecailles)
- 3 - PROMOTEUR SENEGALAIS : Projet d'implantation d'une unité de 5 T/jour de glace alimentaire à Thiès (approuvé Par le Sous-Comité technique du CNF le 4 août 1979)
- 4 - PROMOTEUR SENEGALAIS : Nouvelle unité de 2 T/jour de glace alimentaire à Dagana (stade d'agrément par le CNF)
- 5 - PROMOTEUR SENEGALAIS : Unité de 10 T/jour à Mbour (projet non approuvé par le Sous-Comité technique du 4 août 1979 pour éviter concurrence avec projet CAPAS).

Dakar, le 12 novembre 1979

DOCUMENT C.N.F.