



RESOLUTIONS PHOTO

Fluoration du sel Rencontre

Pour mener à bien son projet, l'AOI a comme partenaire l'association des producteurs de sel. Sa présidente, Bounthavy Chounlamany, elle-même directrice d'une usine de production de sel, a accepté de répondre à nos questions.

Le Chirurgien-dentiste de France :
Pouvez-vous nous présenter votre entreprise ?

Bounthavy Choulamany : Notre usine est située à Veunkham, à 30 km environ de Vientiane. À l'origine petite unité de production familiale acquise en 1996, l'entreprise produit aujourd'hui 5000 tonnes de sel et se place au 3^e rang des huit producteurs laotiens du sel. Nous disposons de deux forages permettant de pomper la saumure à 150 m de profondeur. 84 employés viennent travailler en famille, notamment pour produire le sel bouilli qui demande savoir-faire et surveillance. Pour fidéliser notre personnel, nous mettons un terrain à sa disposition et lui octroyons une protection sociale.

CDF : Comment le sel est-il produit ?

B. C. : Il existe deux techniques de production. Dans l'une, la saumure est versée dans des marmites chauffées au bois ou au charbon jusqu'à évaporation complète, on obtient le sel bouilli. Dans l'autre, plus classique, la saumure est étendue sur des cristallisoirs en plein air jusqu'à évaporation, on obtient le sel solaire.

CDF : Les deux techniques donnent-elles un sel identique ?

Aide odontologique internationale Sur la route du sel

Depuis 2007, l'AOI accompagne la mise en place d'un programme de fluoration du sel au Laos.

Le point sur ce programme d'appui au développement de la santé dentaire.

Après une phase d'étude et de préparation, la production et la vente de sel fluoré a démarré en 2010 avec un producteur de la localité de Khok Saath, située à une vingtaine de kilomètres de la capitale. Le programme d'iодation et de fluoration du sel est en fin de phase pilote, il a montré la capacité de production d'un sel de qualité répondant aux normes du décret gouvernemental. L'étape suivante inclut l'extension de la fluoration et de l'iодation du sel aux autres producteurs, l'intégration du fluor dans la liste des micronutriments, la parution d'un décret sur l'obligation d'iодation et fluoration du sel ainsi qu'une communication bien ciblée

auprès de la population, facteur clé de réussite. La poursuite de ce programme bénéficie de trois conditions favorables : une réelle volonté politique, un partenariat large (voir encadré) et l'existence d'un programme d'iодation du sel qui peut bénéficier à celui de fluoration.

Jacques Abellard,
AOI



Plus d'infos :
AOI - 1, rue Maurice Arnoux
92120 Montrouge - www.aoi-fr.org

avec Bounthavy Chounlamany

B. C. : Non, et c'est un point important car les Asiatiques sont très sensibles au goût du sel. Le sel bouilli est le plus apprécié et suivant le temps de chauffe, le type de combustible utilisé (bûches, sciure de bois ou charbon), le goût sera différent. De plus, selon le lieu de production, le sel n'aura pas non plus le même goût. Enfin, chaque producteur a ses secrets de fabrication connus de quelques personnes dans l'usine...

CDF : Le sel extrait de la saumure est-il iodé ?

B. C. : Non. On connaît le problème majeur de santé publique (retards de croissance, goitre, troubles mentaux...) lié à la carence en iode. Le gouvernement a rendu obligatoire en 1995 l'iodation du sel alimentaire vendu au Laos, la mise en œuvre s'est effectuée dans le cadre d'un partenariat ministère de la Santé – ministère de l'Industrie – Unicef – producteurs de sel. Au début, la population était réticente à l'achat de sel iodé mais grâce à des campagnes d'information, elle l'a aujourd'hui bien adopté.

CDF : Pourquoi avoir choisi comme logo une charrette tirée par des bœufs ?

B. C. : Le Laos a toujours été une région productrice de sel. Autrefois, des attelages

de bœufs partaient en convois chargés de sel, certains embarquaient sur le Mékong qui était le principal axe de communication avec les pays voisins. Il existait des routes du sel comme il existait des routes de la soie.

CDF : Quel est le prix du sel ?

B. C. : Le prix plancher de vente aux consommateurs est de 3000 Kips le kilo, soit 30 centimes d'euros, ce qui le rend très accessible au Laos.

CDF : Quels sont vos projets de développement ?

B. C. : Actuellement, notre entreprise est en phase de modernisation et d'investissement pour développer le sel solaire. Pour des raisons environnementales, l'utilisation du bois de chauffe dont le coût est de plus en plus élevé est fortement déconseillée par l'État. Notre projet est d'augmenter le nombre de nos cristalliseurs, de construire des bâtiments pour le stockage (la récolte n'est possible que 6 mois par an), et d'investir dans du matériel pour laver et sécher le sel. La production de sel bouilli va progressivement diminuer pour les raisons que je viens d'évoquer mais elle ne disparaîtra pas et deviendra une production de niche d'un sel haut de gamme recherché par les amateurs. Le sel bouilli de notre usine est exporté vers le Japon, Taiwan et Corée du Sud.

CDF : Que pensez-vous de la fluoration du sel au Laos ?

B. C. : Pour que ce projet soit une réussite et qu'il touche toute la population, il faut une volonté politique avec, à terme, un décret rendant obligatoire la fluoration du sel iodé. Il faut aussi informer les producteurs sur le bénéfice sanitaire et l'absence de nocivité du sel fluoré. Enfin, il est indispensable que des campagnes de communication radio



ou sur points de vente soient organisées pour convaincre la population de l'utilité, pour elle et ses enfants, d'acheter ce sel. Cependant, l'apport de fluor génère un surcoût de production et en tant qu'entrepreneur, il me paraît nécessaire d'étudier comment celui-ci peut être intégré progressivement au prix de vente. Mais si la production de sel iodé et fluoré permet d'augmenter la qualité du produit et génère une bonne image des producteurs, alors ceux-ci adhéreront pleinement au projet.

Partenaires du projet

- **Laos :** ministère de la Santé, ministère du Commerce et de l'Industrie, Faculté dentaire de Vientiane, Association des dentistes Lao, Groupement des producteurs de sel.
- **Internationaux :** Agence française de développement (AFD), Ambassade de France, AOI, CIDCDF, Conseil régional d'Île-de-France, Fondation Salins, OMS, Université de Thammasat (Thaïlande), Unident.

