

## IBRAHIM ISSEINI – Directeur Technique de la Compagnie Sucrière du Tchad (CST)

Expert en automatisation, transformation agroalimentaire et gestion industrielle

### 1 Chapeau introductif

Dans le cadre du programme APES-Tchad visant à professionnaliser l'enseignement supérieur tchadien dans les domaines de l'agriculture et de l'élevage, **DJIKOLMBAYE DJIBÉ (Osée)**, consultant et expert en orientation et insertion professionnelle, a mené une interview avec **Ibrahim Isséini**, directeur technique de la Compagnie Sucrière du Tchad (CST). Avec près de deux décennies d'expérience dans l'industrie agroalimentaire, Ibrahim Isséini partage son parcours, son expertise en automatisation, et ses réflexions sur les défis et opportunités du secteur sucrier tchadien. Son témoignage éclaire les enjeux de la formation professionnelle, de l'innovation technologique et de l'entrepreneuriat, tout en soulignant l'urgence d'une collaboration renforcée entre les entreprises et les établissements d'enseignement supérieur.

### 2 1. Parcours et engagement professionnel : une carrière dédiée à l'innovation industrielle

#### 1.1. Une vocation née de l'automatisation

Ingénieur en automatisation et électronique industrielle, Ibrahim Isséini a construit son parcours au sein de la CST, une entreprise emblématique du secteur agroalimentaire tchadien. Son choix de se spécialiser en automatisme, une filière alors rare au Tchad, s'est imposé comme une évidence après des études au Sénégal. « À l'époque, on parlait beaucoup d'entrepreneuriat, et je me

suis dit qu'un bon automaticien pouvait travailler de manière indépendante sans dépendre d'une entreprise pour gagner sa vie », confie-t-il. Cette vision entrepreneuriale, combinée à une passion pour les systèmes de contrôle-commande, l'a conduit à rejoindre la CST en 2006, où il a rapidement contribué à moderniser les processus industriels.

## 1.2. De l'automatisation à la direction générale : une ascension stratégique

Son parcours à la CST illustre une progression méthodique, marquée par des responsabilités croissantes :

- **Responsable du service automatisation et régulation** (5 ans) : Il a porté le niveau d'automatisation de l'usine de **17 % à 93 %**, introduisant des systèmes numériques de contrôle-commande qui ont révolutionné la production.
- **Directeur du service transmission énergétique** (7 ans) : Une expérience qui a renforcé son expertise en gestion des flux énergétiques, cruciale pour une usine 100 % irriguée et énergivore.
- **Directeur technique** : Aujourd'hui, il supervise l'ensemble des opérations, de la culture de la canne à sucre à la production de sucre, en passant par la gestion des sous-produits.

Son attachement à l'entreprise s'explique par un écosystème stimulant : « L'entreprise offre un bon suivi du plan de carrière, et on ne s'ennuie jamais, car elle offre une grande diversité de tâches ». Cette polyvalence lui permet de s'investir aussi bien dans la stratégie industrielle que dans des projets transversaux, comme la formation des jeunes ou la valorisation des sous-produits.

## 3 2. La Compagnie Sucrière du Tchad : un modèle d'industrie agroalimentaire en mutation

### 2.1. Une production stratégique, mais confrontée à des défis majeurs

La CST, fondée en 1979, est un acteur clé de l'économie tchadienne, produisant entre **34 000 et 35 000 tonnes de sucre par an** (sur un objectif de 40 000

tonnes). Son processus industriel repose sur une **chaîne de valeur intégrée** :

- **Culture de la canne à sucre** : Irriguée en permanence (sauf pendant la saison des pluies), la canne est récoltée, broyée, et son jus est transformé en sucre via des étapes d'épuration, d'évaporation et de cristallisation.
- **Production d'énergie** : La bagasse (fibre résiduelle) alimente des chaudières, produisant de la vapeur surchauffée à **360 °C**, utilisée pour générer de l'électricité et alimenter les turbines.
- **Valorisation des sous-produits** : Mélasse, écumes et bagasse sont réutilisées pour enrichir les sols, produire des aliments pour bétail, ou même épandre sur les routes.

Cependant, l'entreprise fait face à des **obstacles structurels** :

- **Dépendance à l'irrigation** : Les pluies irrégulières et les coûts exorbitants de l'eau menacent la durabilité de la production. « Pendant la campagne, nous consommons trois citernes de 36 000 litres d'eau par semaine », souligne Ibrahim Isséini.
- **Enclavement et coûts de production élevés** : Le sucre local est concurrencé par des importations moins chères, malgré une qualité supérieure.
- **Crises mondiales** : La flambée des prix des engrais (+200 %) et les perturbations liées au Covid-19 ont aggravé la situation.

« Si cette tendance se poursuit, l'avenir de l'entreprise est incertain », alerte-t-il, appelant à une **intervention coordonnée de l'État** pour protéger le secteur et limiter les importations de sucre.

## 2.2. Une vision technologique et durable pour les cinq prochaines années

Pour relever ces défis, la CST mise sur :

- **L'augmentation de la capacité de production** : Un plan quinquennal prévoit d'accroître les volumes tout en intégrant des **technologies modernes** (automatisation avancée, robots agricoles).
- **L'amélioration des pratiques agricoles** : Adaptation aux changements climatiques via des variétés de canne plus résistantes et des techniques d'irrigation optimisées.
- **La diversification des activités** : Intégration de nouveaux services (ex :

production de bioéthanol à partir de mélasse) et renforcement de la **sécurité et de l'hygiène**, certifiées ISO depuis 2015.

« Nos engins de récolte et nos pratiques agricoles évoluent constamment. En cinq ans, nous visons une révolution technologique, pas seulement une augmentation de capacité », insiste-t-il.

## 4 3. Formation et insertion professionnelle : les métiers rares et les leviers d'avenir

### 3.1. Des compétences introuvables localement : le cas emblématique des cuiseurs

L'un des **points noirs** du secteur est le **manque de main-d'œuvre qualifiée**, notamment pour des métiers artisanaux mais critiques :

- **Cuiseurs** : Spécialistes de la cristallisation du sucre, leur formation prend **8 à 10 ans** et repose sur l'expérience. « Ce n'est pas un métier théorique, c'est un art qui s'apprend par la pratique », explique Ibrahim Isséini. La CST forme en interne en associant des jeunes apprentis à des cuiseurs expérimentés.
- **Tuyauteurs** : Leur maîtrise (mécanique, thermique, électromécanique) nécessite **2 à 3 campagnes** de terrain.
- **Pathologistes végétaux** : Face aux maladies de la canne (borer, acariens), Ibrahim Isséini plaide pour la création de **filières spécialisées** dans les universités tchadiennes : « Une seule année de pathologie peut détruire dix ans de récolte. Nous avons besoin de professionnels capables de gérer ces crises. »

### 3.2. Vers une collaboration renforcée avec les universités : le projet APES-Tchad

La CST collabore déjà avec des écoles d'ingénieurs (ex : stages pour les étudiants en agroalimentaire), mais Ibrahim Isséini voit un **potentiel inexploité** :

- **Cellules d'aide à l'orientation** : Organiser des **rencontres entre professionnels et étudiants** pour présenter les métiers porteurs (ex : automatisation, gestion énergétique, valorisation des sous-produits).

- **Kits des métiers** : Développer des modules pratiques sur les **savoir-faire spécifiques** à la CST (ex : cristallisation, maintenance des moulins), à diffuser dans les universités.

- **Entrepreneuriat étudiant** : Promouvoir des initiatives comme le **compostage** ou la **fabrication de glace**, en s'appuyant sur les sous-produits de l'entreprise. « Pourquoi ne pas créer des stations de compostage gérées par des jeunes ? Cela répondrait à la fois aux besoins agricoles et à l'insertion professionnelle. »

« Nous devons déconstruire la mentalité des jeunes qui ne voient que la fonction publique. L'État ne peut pas tout employer. À nous de leur montrer que l'agroalimentaire offre des opportunités, et que l'entrepreneuriat est une voie viable », martèle-t-il.

5

## 4. Entrepreneuriat et résilience : un modèle à suivre

### 4.1. L'entrepreneuriat comme réponse aux défis socio-économiques

Ibrahim Isséini incarne cette transition vers l'entrepreneuriat. Après avoir surmonté des difficultés familiales, il a lancé une **activité de fabrication de glace** pour les pêcheurs de son quartier, devenue un succès économique. « Le premier jour, les gens se sont battus pour acheter la glace. J'ai réalisé que c'était rentable », raconte-t-il. Ce projet lui a permis de :

- **Créer des emplois** pour sa communauté.
- **Diversifier ses revenus**, complémentaires à son salaire.
- **Inspirer une culture entrepreneuriale**, encore timide au Tchad.

### 4.2. Les clés pour inculquer l'esprit d'entreprise aux jeunes

Pour changer les mentalités, il propose :

- **Des témoignages concrets** : Inviter des entrepreneurs à partager leur parcours en **1 heure de cours**, sans jargon théorique.
- **Des cursus adaptés** : Intégrer des modules d'entrepreneuriat agroalimentaire dans les filières existantes (ex : gestion de projet, marketing).

- **Un accompagnement personnalisé** : Créer des **incubateurs universitaires** en partenariat avec des entreprises comme la CST, pour aider les étudiants à concrétiser leurs idées.

« Un milliardaire chinois a dit : un ingénieur qui a le choix entre un salaire de 1 million de francs CFA et une opportunité de créer son entreprise avec 10 millions choisira souvent la seconde option. C'est cette mentalité que nous devons inculquer », souligne-t-il.

## 6 Conclusion : recommandations et perspectives pour l'enseignement supérieur et l'insertion professionnelle

L'interview d'Ibrahim Isséini révèle un **secteur sucrier tchadien à la croisée des chemins**, où **innovation, formation et entrepreneuriat** sont les leviers d'une insertion professionnelle réussie. Ses recommandations, à destination des décideurs du projet APES-Tchad, s'articulent autour de cinq axes prioritaires :

### 1. Renforcer l'adéquation formation-emploi

- **Créer des filières spécialisées** en pathologie végétale, automatisation industrielle et valorisation des sous-produits, en collaboration avec des entreprises comme la CST.
- **Développer des programmes de stages obligatoires** dans les industries agroalimentaires, avec un suivi rigoureux des compétences acquises.

### 2. Structurer des cellules d'aide à l'orientation

- **Organiser des forums métiers** réunissant professionnels, étudiants et universitaires, pour présenter les **métiers porteurs** et les parcours atypiques (ex : cuiseurs, tuyauteurs).
- **Élaborer des "kits des métiers"** sous forme de vidéos ou de manuels pratiques, à diffuser dans les établissements d'enseignement supérieur.

### 3. Promouvoir l'entrepreneuriat étudiant

- **Intégrer des modules d'entrepreneuriat** dans les cursus, avec un accent sur les **secteurs agroalimentaires et environnementaux** (compostage, transformation des sous-produits).
- **Lancer des incubateurs universitaires** en partenariat avec des entreprises locales, pour accompagner les projets concrets.

### 4. Soutenir les entreprises locales dans leur transition

- **Faciliter l'accès aux financements** pour les PME agroalimentaires, afin de dynamiser l'écosystème entrepreneurial.
- **Encourager les partenariats public-privé** pour moderniser les infrastructures (ex : irrigation, énergie renouvelable) et réduire les coûts de production.

### 5. Sensibiliser aux enjeux environnementaux et sociaux

- **Valoriser les sous-produits** (mélasse, bagasse) via des projets de compostage ou de production d'aliments pour bétail, en impliquant les jeunes et les associations locales.
- **Renforcer la recherche appliquée** sur les variétés de canne résistantes et les techniques d'irrigation durables.

« Le Tchad a des atouts majeurs : une jeunesse dynamique, des ressources naturelles abondantes, et une demande croissante en compétences locales. À nous de transformer ces potentialités en opportunités concrètes, pour que chaque jeune puisse trouver sa place dans l'économie du pays », conclut Ibrahim Isséini.

---

#### Pour aller plus loin :

- Contacter la CST pour des partenariats de formation ou des visites d'entreprise.
- Explorer les initiatives de compostage et d'entrepreneuriat étudiant en Afrique de l'Ouest (ex : Bénin, Côte d'Ivoire).

- Soutenir les filières en pathologie végétale et automatisation dans les universités tchadiennes.

Document généré par l'outil MAIA (Médiatisation assistée par IA) de la société ARIAE - [ariae.fr](http://ariae.fr)