

Ministère de l'industrie des
mines et de l'artisanat

Le rapport

02 03 - 1985

D 0 0 3 1
P 0 9 1 4

J.B.R.

REPUBLIQUE RWANDAISE
MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE,
DES MINES ET DE L'ARTISANAT
B.P. 73 KIGALI.

Dunifueco

07-3-85

KIGALI, le 01 MARS 1985

N° 474/08/04.22/85

A traiter par

Date entrée

N° Classement

1.3.85

45 40108-04

Monsieur le Ministre des Finances
et de l'Economie
KIGALI.

Réf.: 1998/08/84/MINES

-2015/08/84/MINES

Objet: Commercialisation
de l'or.

-o-

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur de faire le point sur le dossier de commercialisation de l'or, tel que présenté par la correspondance citée en marge.

1. Le 18 septembre 1984 une réunion inter-service a proposé des mesures concrètes pour l'application de l'AP.n° 579/11 du 6/12/1983 relatif à la production et au commerce de l'or et des produits d'orfèvrerie.

La réunion a recommandé notamment une procédure à suivre pour l'agrégation des comptoirs (page 2 du compte-rendu) :

- les demandes sont introduites au Ministère des Finances et de l'Economie par les requérants;
 - le Ministre des Finances et de l'Economie fait une première sélection sur base des conditions générales requises par l'inscription au registre de commerce;
 - il transmet pour avis les dossiers sélectionnés au Ministère de l'Industrie, des Mines et de l'Artisanat;
 - Le Ministre des Finances et de l'Economie donne ou refuse l'autorisation en tenant compte de l'avis du Ministre de l'Industrie, des Mines et de l'Artisanat.
2. Le Compte-rendu (page 5 § 4) propose aussi une méthode de fixation du prix au producteur et un projet d'arrêté ministériel. En effet, toutes les réunions inter-service qui ont débattu le problème ont estimé qu'il est difficile d'organiser le commerce de l'or sans indexer son prix sur un marché international reconnu.
 3. Les comptoirs d'or de la SOMIRWA ne fonctionnent plus. Et les artisans livrent leurs produits à des trafiquants. Les requérants des comptoirs eux aussi font pression.

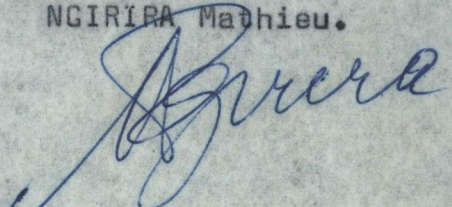
Par conséquent, comme aucun ministère n'a contesté la procédure proposée ni la méthode d'indexation des prix de l'or sur les cours internationaux, je pense que rien ne s'oppose plus à ce que le Ministère des Finances et de l'Economie examine les dossiers des requérants ainsi que le projet d'arrêté ministériel relatif au prix.

.../...

Par la même occasion, je vous transmets les projets de texte dont le Ministre de la Défense Nationale par sa lettre n° 0036/02.1.9 du 17 janvier 1985 a demandé la rectification.

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE,
DES MINES ET DE L'ARTISANAT

NGIRIRA Mathieu.



Copie pour information à:

- ✓ - Son Excellence Monsieur le Président
de la République Rwandaise
KIGALI.
- Monsieur le Ministre de la Défense
Nationale
KIGALI.
- Monsieur le Gouverneur de la Banque
Nationale du Rwanda
KIGALI.
- Monsieur le Directeur Général du
Service Centrale de Renseignements
KIGALI.

ARRETE MINISTERIEL N°.....
 DU.....PORTANT MODIFI-
 CATION DE L'ARRETE MINISTERIEL N°08.
 17.0/02/75 COMMINT DU 23 MAI 1975 FI-
 XANT LE PRIX MINIMUM DE L'OR A L'EX-
 PLOITANT DU SOL.

ITEKA RYA MINISTRI N°.....
 RYO KUWA.....LIHINDURA
 ITEKA RYA MINISTRI N° 08.17.0/02/75 COM-
 MINT RYO KUWA 23 GICURASI 1975 LISHYIRA-
 HO IGICIRO NTARENGWA CY'IFATIZO CYA ZA-
 HABU KU MUCURUZIWAYO.

Le Ministre des Finances et de
 l'Economie,

Ministri w'Imali n'Ubukungu,

Vu la loi du 05 juillet 1967:
 relative au contrôle des prix, spécia-
 lement en son article 4;

- Amaze kubona itegeko ryo kuwa
 5 Nyakanga 1967 ryerekeye igenzura ry'i-
 biciro cyane cyane mu ngingo yaryo ya 4;

Vu la loi du 27 avril 1971
 modifiant la loi du 30 janvier 1967
 portant code minier, spécialement en
 son article 101 à 107;

- Amaze kubona itegeko ryo kuwa
 27 Mata 1971 lihindura itegeko ngenga
 ry'ubucukuzi ryo kuwa 30 Mutarama 1967,
 cyane cyane kuva ku ngingo ya 101 kugeza
 kuya 107;

Vu l'arrêté présidentiel n° :
 579/11 du 06 décembre 1983 relatif à :
 la production et au Commerce de l'or :
 et des produits d'orfèvrerie, spécia-
 lement en son article 5;

- Amaze kubona Iteka rya Prezida
 n° 579/11 ryo kuwa 6 Ukoboza 1983 ryere-
 keye ubucukuzi bwa zahabu n'ibiyikomoka-
 ho cyane cyane mu ngingo yaryo ya 5;

Revu l'Arrêté Ministériel n° :
 08.17.0/02/75 commint du 23 mai 1975 :
 fixant le prix minimum de l'or à l'ex-
 ploitant du sol;

- Yongeye kubona iteka rya Ministri
 n° 08.17.0/02/75 Commint ryo kuwa 23 Gi-
 curasi 1975 lishyiraho igiciro ntarengwa
 cy'ifatizo cya Zahabu ku mucukuzi wayo,
 cyane cyane mu ngingo yaryo ya mbere;

Après avis de la Commission :
 ad hoc chargée de calculer le prix :
 minimum d'un kilogramme d'or à payer :
 au producteur;

- Amaze kumva icyo akanama kashi-
 nzwe kubara igiciro cy'ifatizo kigomba
 guhabwa Umucukuzi kagezeho;

ARRETE

ATEGETSE

Article 1er:

Ingingo ya mbere :

Le prix minimum d'un kilogramme d'or
 à payer au producteur est fixé à 80 %
 du cours mondial moyen, calculé sur
 une période de trois mois précédant
 le mois d'application.

Igiciro cy'ifatizo cya kilograma imwe
 ya Zahabu kigomba guhabwa umucukuzi gi-
 shyizwe kuli 80 ku ijana by'igiciro gi-
 tangwa ku masoko mpuza-mahanga, mu kiba-
 liro cy'amezi atatu abanziliza ukwezi
 bagitangaliye ho.

Article 2:

Le prix ainsi calculé sera revu chaque mois et le nouveau prix sera porté à la connaissance des exploitants des comptoirs agréés pour une large diffusion auprès des producteurs conformément à l'article 5 de l'Arrêté Présidentiel n°579/11 du 6 décembre 1983.

: Ingingo ya 2:

Igiciro kibaze kuli ubwo buryo kizajya gisubirwamo buli kwezi, hanyuma igiciro gishyashya kigezwe ku bafite amaguriro yemewe kugirango nabo bashobore kukigeza vuba ku bacukuzi nkuko biteganywa mu ngingo ya 5 y'Iteka rya Prezida n°579/11 ryo kuwa 6 Ukuboza 1983.

Article 3:

Toute infraction au présent Arrêté est passible des peines prévues par la loi du 05 juillet 1967 relative au contrôle des prix et de celles prévues aux articles 103 à 107 de la Loi du 27 avril 1971 modifiant la Loi du 20 janvier 1967 portant Code minier.

: Ingingo ya 3:

Uciye kuli ili teka ahanishywa ibihano byateganyijwe n'Itegeko ryo kuwa 5 Nyakanga 1967 ryerekeye igenzura ry'ibiciro n'ibihano biteganyijwe mu ngingo ya 103 kugeza kuwa 107 y'Itegeko ryo kuwa 27 Mata 1971 lindahura itegeko ngenga ry'ubucukuzi ryo kuwa 20 Mutarama 1967.

Article 4:

Toutes les dispositions antérieures contraires au présent Arrêté sont abrogées.

: Ingingo ya 4:

Ibyali bisanzwe binyuraniye n'ili teka bivuyeho.

Article 5:

Le présent Arrêté sort ses effets le jour de sa signature.

: Ingingo ya 5:

Ili teka litangiye gukulikizwa kuwa ku munsu ryashyiliweho umukono.

Kigali, le.....

: Kigali, kuwa.....

LE MINISTRE DES FINANCES ET
DE L'ECONOMIE

:
: MINISTRI W'IMALI N'UBUKUNGU
:

HATEGEKIMANA J. Damascène.

Ministère du Commerce de l'Industrie et de l'Artisanat
Ottawa, Ontario K1P 8S2

— Invitation —

1/12/1992 — 1/12/1992

REPUBLIQUE RWANDAISE
MINISTERE DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ARTISANAT

OPROVIA
Siège Social à KIGALI
B.P. 953 KIGALI

URGENT

Kigali, le 09 DEC. 1992

N° ~~134/13.30/17.04/GRB-LI/92~~

IN/OUT 1/12/92

N° Reg : 060

Dossier

AGROAL

Madame le Ministre du Commerce
de l'Industrie et de l'Artisanat
KIGALI.

OBJET : Invitation à une
conférence.-

Monsieur le Ministre de la
Santé Publique
KIGALI.-

Monsieur le Ministre de
l'Agriculture et de l'Elevage
KIGALI.

✓ Madame la Coordinatrice du
Projet Microréalisation
KIGALI.-

Monsieur le Directeur du Centre
Hospitalier de KIGALI
KIGALI

Monsieur le Directeur de l'OVIBAR
KIGALI.-

Monsieur le Directeur du Laboratoire
Vétérinaire National
KIGALI.-

Monsieur le Directeur du
DUHAMIC ADRI
KIGALI.

Monsieur le Directeur de la
Laiterie de RUBILIZI
KIGALI.

Madame le Ministre,
Monsieur le Ministre,
Madame la Coordinatrice,
Monsieur le Directeur,

J'ai l'honneur de vous inviter à
vous faire représenter à une conférence débat qui sera donnée le 3
décembre 1992 à 14h30' à l'OPROVIA à KICUKIRO. La conférence portera
sur la microbiologie alimentaire et sera animée par Madame Pascale
CARRABIN consultante de la F.A.O. dans le cadre du Projet/TCP/RWA/2253
(T) dont le but est de créer une section d'analyse microbiologique des
aliments au sein du Laboratoire d'Analyse de Qualité des Produits
Vivriers à l'OPROVIA.

.../...

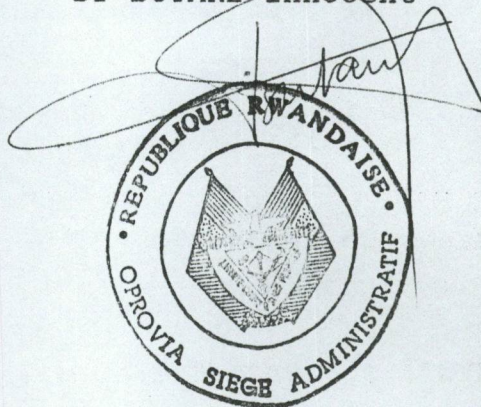
Les thèmes à aborder dans cette conférence porteront sur l'origine des microorganismes dans les aliments, le concept de qualité microbiologique (ses raisons, buts et utilisateurs), les produits à risque et les intoxications alimentaires ainsi que les étapes de l'analyse microbiologique. Ces thèmes sont d'un intérêt capital pour la sensibilisation des services concernés aux problèmes de la microbiologie alimentaire dans le pays.

Veillez agréer Madame et Monsieur le Ministre, Madame la Coordinatrice, Monsieur le Directeur, l'assurance de ma haute considération.

Le Directeur de l'OPROVIA
Dr BUTARE Innocent

Copie pour Information:

- Monsieur le Représentant
de la F.A.O.
KIGALI.
- Monsieur le Chef du Projet
GREMARWA II-RECHERCHES
KIGALI.-



NOTE SUR LE PYRETHRE

Le pyrethre, *CHRYSANTHEMUM PYRETHRUM*, est une fleur de la famille des Chrysanthémacées. Cette fleur possède des propriétés insecticides grâce à ses deux composantes actives que sont : La pyrethrine I et la pyrethrine II. Le mode d'action de ces deux substances est du genre synergisant; c. à d. que leurs actions se complètent pour arriver à l'effet final souhaité qui est la mort de l'insecte.

La pyrethrine I agit par effet knock-down et la pyrethrine II complète l'action de la pyrethrine I par effet killing.

● Au point de vue culturel, le pyrethre se cultive dans les régions de haute altitude.

Le pyrethre peut être utilisé sous forme de poudre ou sous forme d'extrait brut ou d'extrait raffiné.

a) Sous forme de poudre :

On mélange la poudre avec la denrée à protéger.

b) Sous forme d'extrait brut :

● Après séchage et broyage de la fleur, la poudre de pyrethre est traitée à l'hexane (solvant). En moyenne 23 kg de fleurs sèches donnent 1 kg d'extrait brut titrant 32 à 33% de pyrethrines I et II après concentration par évaporation du solvant (hexane). L'émulsion de l'extrait brut dans l'eau à 1% (1L dans 100L d'eau) peut être utilisée pour la protection des végétaux ou des animaux.

c) Sous forme d'extrait raffiné.

L'extrait brut peut également être raffiné par traitements successifs au méthanol aqueux et à l'hexane pour donner l'extrait pâle suivant le procédé Mitchell Cobb. C'est cet extrait pâle qu'on utilise dans les aérosols.

NOTE SUR LE PYRETHRE

Le pyrethre, *CHRYSANTHEMUM PYRETHRUM*, est une fleur de la famille des Chrysanthémiacées. Cette fleur possède des propriétés insecticides grâce à ses deux composantes actives que sont : la pyréthrine I et la pyréthrine II. Le mode d'action de ces deux substances est du genre synergisant; c. à d. que leurs actions se complètent pour arriver à l'effet final souhaité qui est la mort de l'insecte.

La pyréthrine I agit par effet knock-down et la pyréthrine II complète l'action de la pyréthrine I par effet killing.

● Au point de vue cultural, le pyrethre se cultive dans les régions de haute altitude.

Le pyrethre peut être utilisé sous forme de poudre ou sous forme d'extrait brut ou d'extrait raffiné.

a) Sous forme de poudre :

On mélange la poudre avec la denrée à protéger.

b) Sous forme d'extrait brut :

● Après séchage et broyage de la fleur, la poudre de pyrethre est traitée à l'hexane (solvant). En moyenne 23 kg de fleurs sèches donnent 1 kg d'extrait brut titrant 32 à 33% de pyréthrines I et II après concentration par évaporation du solvant (hexane). L'émulsion de l'extrait brut dans l'eau à 1% (1L dans 100L d'eau) peut être utilisée pour la protection des végétaux ou des animaux.

c) Sous forme d'extrait raffiné :

L'extrait brut peut également être raffiné par traitements successifs au méthanol aqueux et à l'hexane pour donner l'extrait pâle suivant le procédé Mitchell Colls. C'est cet extrait pâle qu'on utilise dans les aérosols.

Description des tâches lors de mon engagement et les modifications éventuelles apportées

1° A l'engagement

° assister les animateurs de développement local dans l'identification des possibilités de projets viables sur la base des réalités et des potentialités économiques locales;

° Etudier du point de vue technique l'ensemble des propositions de projets soumises à la cellule ayant trait à sa spécialité;

Assurer un suivi permanent des activités appuyées par le Projet dans le domaine des activités qui se rapportent à sa spécialité;

° réunir la documentation disponible au RWANDA et ailleurs pouvant servir le Projet dans le secteur professionnel concerné;

° S'informer sur les expériences en cours au RWANDA dans ce domaine;

° Participer au travail de la cellule d'appui sous la responsabilité technique du responsable de la cellule.

2° Modifications au cours des prolongations

° Evaluer la faisabilité technique des idées de projets repérées par les animateurs du Projet, aider au lancement et assurer le suivi des micro-entreprises agro-alimentaires financées;

° Concevoir, mettre au point et expérimenter des formules pouvant déboucher sur la mise au point des produits alimentaires;

° Transformer ces formules en projets agro-alimentaires transférables en milieu rural

° Réunir toute documentation pertinentes pouvant aider à la formulation des nouveaux produits

° Mettre au point un descriptif type pour différents genres de projets agro-alimentaires afin d'établir des critères permettant une meilleure appréciation de la faisabilité technique du projet;

° Tirer profit des expériences vécues dans le pays ou ailleurs, pouvant aboutir à la création d'un projet viable dans le domaine agro-alimentaire.

3° Description des tâches réelles actuelles

a) Evaluer la faisabilité technique des idées de projets repérées par les animateurs du Projet, aider au lancement et assurer le suivi des micro-entreprises agro-alimentaires financées.

Ceci implique l'analyse du point de vue technique de la faisabilité des idées de projets contenues dans les fiches d'identification des animateurs, une descente sur terrain pour la vérification de la justesse et de l'exactitude des données contenues dans les fiches d'identification ainsi que l'élaboration d'un dossier financier.

En ce qui est du suivi, il s'agit d'une formation sur le plan technique des promoteurs dans leurs domaines de travail. Ce suivi vise à aider les promoteurs à résoudre les problèmes rencontrés dans la production et à augmenter le rendement et améliorer la qualité des produits fabriqués. Par ex ; dans les boulangeries, améliorer les conditions de travail des pâtes et de fermentation des pâtes et la détermination exacte de la dose de levure donne lieu à une meilleure qualité du pain et à une augmentation de rendement. Dans certains cas, le suivi comprend aussi une recherche de marché pour les produits des promoteurs financés: ketch-up, vins d'ananas....

b) Concevoir, mettre au point et expérimenter des formules pouvant déboucher sur la mise au point des produits alimentaires.

Il s'agit de mettre au point à l'échelle de laboratoire des produits alimentaires, de procéder aux tests d'acceptabilité par dégustation et de déterminer le degré de péremption en conservant l'aliment dans les conditions usuelles prévalentes en milieu rural. Par ex, pour le cas des confitures et des jus, il s'agit de conserver les échantillons à la température ambiante d'une pièce qu'on peut assimiler à une boutique et voir quand et comment la détérioration va se manifester.

c) Transformer ces formules en projets agro-alimentaires transférables en milieu rural

Après avoir déterminé la stabilité du produit, il faut passer à la conception du matériel de production facilement adaptable et réalisable en milieu rural, faire un dossier financier pour évaluer la viabilité du projet et procéder à l'identification d'un promoteur potentiel après en avoir défini les critères d'identification; Lait de soja, confitures, vinaigre de bananes, etc....

d) Réunir toute documentation pertinente pouvant aider à la formulation de nouveaux produits

Il existe une documentation sur la prégélatinisation de l'amidon des divers céréales, exploitable pour la fabrication des farines instantanées.

Une documentation sur la composition équilibrée des différents aliments pouvant aider à la mise au point d' un nouvel aliment équilibré

Une documentation sur la transformation des fruits tropicaux, la production de boissons alcoolisées ou non, etc...

e) Mettre au point un descriptif type pour différents genres de projets agro-alimentaires afin d'établir des critères permettant une meilleure appréciation de la faisabilité technique du projet.

Il s'agit de mettre au point une standardisation des données techniques pour différents projets agro-alimentaires afin d'harmoniser la saisie des données au cours du recueil des données sur terrain et au cours des études de faisabilité (dossiers financiers). Cette documentation existe dans les domaines tels que les boulangeries-pâtisseries et les restaurants.

f) Tirer profit des expériences vécues dans le pays ou ailleurs pouvant aboutir à la création d'un projet viable dans le domaine agro-alimentaire.

°cas du ketch-up et la Sorwatom

°cas du nectar d'ananas et du vin d'ananas: il s'agit de la valorisation des déchets de production du vin d'ananas en produisant du nectar d'ananas au départ de ces déchets.

4° Depuis Août 1990

° Nombre de jours de mission sur terrain : 98 jours dont:

29 jours en études de faisabilité

69 jours en suivi d'entreprises

° Nombre d'études de faisabilité réalisées:

14 F.C.P. dont 1 négatif (boulangerie de Gisovu)

5 F. B. R. D. dont 1 négatif (pêche Isambaza dans le lac Kivu) et 3 se rapportant aux produits nouveaux que sont:

Vinaigre de bananes, Marmelade de papayes et Confiture d'ananas