

Problèmes des Boulangers :	Problème 1 : le prix du pain non maîtrisé <ul style="list-style-type: none"> - Le pain est sous le régime de l'homologation 	Problème 2 : Qualité nutritive du pain non adéquate et poids non respecté <ul style="list-style-type: none"> - Mauvaise qualité du pain qui est passée de 335grs cuit à 210 grs et même ce poids n'est pas respecté.
Solutions des boulangers	<ul style="list-style-type: none"> - Réduire le poids du pain tout en gardant le même prix - Réduire les charges (distribution, gasoil, TVA) - Libéraliser la vente du pain comme c'est le cas pour la farine 	<ul style="list-style-type: none"> - Les boulangers pourront fabriquer un pain de qualité qui sera à la portée des populations de leur zone si leurs charges sont diminuées - Réduction de la chaîne de distribution - Réduction de la TVA.
Solutions des meuniers :	<ul style="list-style-type: none"> - Diminuer le prix des autres intrants qui constituent 60% de la structure du prix du pain. La farine ne représente que 30% du prix. 	
Solutions de l'Etat :	<ul style="list-style-type: none"> - L'Etat ne peut que réduire les coûts de production en supprimant les intermédiaires qui font perdre de l'argent aux boulangers 	<ul style="list-style-type: none"> - Les boulangers peuvent bien fabriquer des pains de différents poids pour satisfaire leur clientèle
Solutions des consommateurs :	<ul style="list-style-type: none"> - Maintenir l'homologation du prix - Supprimer ou réduire la taxe de 18% - Plus grande utilisation des céréales locales pour sortir du diktat du blé dont les prix sont fixés ailleurs - Respecter et faire respecter le grammage et le prix du pain tel que réglementé. 	<p>Produire un pain de qualité avec un poids adéquat</p>