

Université Assane Séck de Ziguinchor



UFR Sciences et Technologies

Département Agroforesterie

Mémoire de Master

Spécialité : Aménagement et Gestion Durable des Écosystèmes

Forestiers et Agroforestiers

Etude de la consommation du riz dans trois communes de la Casamance (Ziguinchor, Sédhiou et Kolda)

Présenté par :

Dame DIOUF

Sous la direction de **Pr. Daouda NGOM**, enseignant-chercheur (BV/UCAD)

Encadreur : **Dr. Djibril SARR**, enseignant-chercheur (UASZ)

Soutenu publiquement le 30 janvier 2020 devant le jury composé de :

Président : Pr. Mohamed Mahmoud CHARAHABIL	Maître de Conférences	UFR-ST/UASZ
Membres : Dr. Djibril SARR	Maître Assistant	UFR-ST/UASZ
Dr. Ousmane NDIAYE	Maître Assistant	UFR-ST/UASZ
Dr. Ismaïla COLY	Maître Assistant	UFR-ST/UASZ

Année universitaire : 2018/2019

DEDICACES

A mes chers parents.

Aucune dédicace ne saurait être assez éloquente pour exprimer ma reconnaissance pour tous les efforts fournis jour et nuit pour que j'aie une bonne éducation et une bonne formation. Je vous dédie ce travail en témoignage de mon profond amour.

A mon parrain Dame DIOP et mon oncle Mamadou DIOUF

Je vous suis très reconnaissant, et je ne vous remercierai jamais assez pour votre amabilité, votre générosité et votre aide précieuse.

A la famille GUYE et mon cher cousin Baye Dame BA.

Vous m'avez accueilli à bras ouverts dans votre famille. En témoignage de l'attachement, de l'amour et de l'affection que je vous porte, je vous dédie ce travail.

REMERCIEMENTS

Tout d'abord, j'adresse des remerciements sincères et particuliers à mon cher encadreur Dr. Djibril SARR. Un homme de cœur et de tête. Votre sérieux, vos compétences et votre sens du devoir m'ont énormément marqué. Au-delà de votre rôle d'enseignant-chercheur, vous avez été un éducateur et vos conseils et votre soutien moral m'ont beaucoup aidé dans ma vie personnelle et estudiantine. Que ce travail soit un témoignage de ma gratitude et de mon profond respect pour toutes vos qualités humaines et scientifiques.

Je tiens à remercier tous les enseignants-chercheurs du département d'agroforesterie de l'université Assane Seck de Ziguinchor pour toutes les connaissances que vous nous avez transmises et votre accessibilité : Pr. Mohamed Mahmoud CHARAHABIL chef du département d'agroforesterie, Pr. Daouda NGOM, Dr. Ousmane NDIAYE, Dr. Ismaïla COLY, Dr. Ngor NDOUR, Dr. Siré DIEDHIOU, Dr. Boubacar CAMARA, Dr. Aly DIALLO, Dr. Antoine SAMBOU, Dr. Boubacar CAMARA. J'associe à ces remerciements Dr. Maurice DASYLVA, Dr. Arfang Kemo GOUDIABY, Dr. Mamadou Ader DIEDHIOU ainsi que tous les Doctorants du département d'agroforesterie.

A ma grand-mère Fatou KINE MBENGUE, ma tante Fama GAYE ainsi que tous mes adorables frères et sœurs, cousins et cousines, nièces et neveux, je vous remercie pour vos prières et votre présence à mes côtés durant tous les moments de ma vie.

A mes amis : Assane FALL, Pape Alioune GUEYE, Aliou BADJI, Modou CAMARA, Aminata Diouf THIAM, Cheikh ANTA NDIAYE, Mamady DRAME, Celestin AHYI, Ousmane CISSE, Falilou NDIAYE, Abibatou NAMBOUNOU. En témoignage de l'amitié qui nous unit et des souvenirs de tous les moments que nous avons passés ensemble, je vous remercie et vous souhaite une vie pleine de santé et de bonheur.

Enfin, mes remerciements vont à mes camarades de la septième promotion du département d'agroforesterie. Ce fût un honneur et un plaisir pour moi de partager avec vous la même classe durant ces cinq dernières années.

RESUME

La forte dépendance du Sénégal envers le riz importé est due à une production locale insuffisante, aux habitudes de consommation et à une mauvaise image du riz local considéré comme un riz de qualité inférieure. Pour augmenter la compétitivité du riz local il sera nécessaire d'adapter la qualité du riz local aux besoins de consommation des Sénégalais. Cette étude s'est fixée comme objectif d'étudier la consommation du riz dans trois communes de la Casamance (Ziguinchor, Sédhiou et Kolda) afin d'identifier les critères de préférence des consommateurs. Deux cent quarante-deux ménages situés dans les communes de Ziguinchor, Kolda et Sédhiou ont été échantillonnés suivant la méthode « d'échantillonnage au jugé ». Des statistiques descriptives et des tests d'hypothèses ont montré que la consommation moyenne annuelle du riz est de l'ordre de 84 kg/personne et que la majorité des ménages (79,3 %) consomment le riz deux fois par jour. Le riz importé brisé ordinaire s'avère être le riz le plus consommé par les ménages. Le riz local de la Casamance est le riz préféré des ménages à Ziguinchor, Sédhiou et Kolda. Les raisons évoquées par les ménages pour expliquer la non-concordance entre le riz consommé et le riz préféré sont la non-disponibilité du riz de la Casamance (69,2 %), le plus faible prix du riz brisé ordinaire (15,4%) et sa disponibilité (9,5 %) et la cherté du riz de la vallée (1,2 %). Les critères de qualité du riz les plus importants pour les ménages sont respectivement le goût, la propreté, les qualités nutritionnelles et la capacité de gonflement. Enfin, parmi les caractéristiques socio-économiques et démographiques des ménages, seule l'ethnie a un effet significatif ($P < 0,001$) sur la préférence des ménages. Ni la taille de la famille, ni le niveau de revenu n'ont un effet significatif sur le type de riz consommé et le type de riz préféré.

Mots-clés: Riz, critères de qualité, ménages, préférence, consommation, compétitivité.

ABSTARCT

Senegal's heavy dependence on imported rice is due to insufficient local production, consumption habits and the bad image of local rice considered as a lower quality rice. To increase the competitiveness of local rice it will be necessary to adapt the quality of local rice to the consumption needs of Senegalese. This objective of this study is to investigate the consumption of rice in three communes of Casamance (Ziguinchor, Sédhiou and Kolda) in order to identify the criteria of consumer preference. Two hundred and forty-two households located in the communes of Ziguinchor, Kolda and Sédhiou were sampled with the "judgment sample" method. Descriptive statistics and hypothesis tests have shown that average annual rice consumption is around 84 kg / person and that the majority of households (79.3 %) consume rice twice a day. Ordinary broken imported is the most consumed rice by households. Local rice from Casamance is the preferred rice of households in Ziguinchor, Sédhiou and Kolda. The reasons cited by households to explain the mismatch between the rice consumed and the preferred rice are the unavailability of rice from Casamance (69.2 %), the lowest price for ordinary broken rice (15.4 %) and its availability (9.5 %) and the high cost of river valley rice (1.2 %). The most important criteria for rice quality for households are taste, cleanliness, nutritional qualities and ability swelling, respectively. Finally, among the socio-economic and demographic characteristics of households, only ethnicity has a significant effect ($P < 0.001$) on household preference. Neither family size nor income level has a significant effect on the type of rice consumed and the type of rice preferred.

Keywords: Rice, quality criteria, households, preference, consumption, competitiveness.

LISTE DES FIGURES

Figure 1: Région naturelle de la Casamance	14
Figure 2: Ethnie des ménages	19
Figure 3: Consommation moyenne du riz en kg/tête/an.....	19
Figure 4: Répartition des ménages en fonction de la fréquence de consommation du riz	20
Figure 5: Répartition des consommateurs en fonction des modes d'achat.....	21
Figure 6 : Niveau de consommation des différentes catégories de riz par les ménages des différentes communes	25
Figure 7 : Préférences des ménages pour les différentes catégories de riz.....	27
Figure 8 : Critères de qualité du riz.....	29
Figure 9: Niveau d'importance des raisons invoquées pour expliquer l'écart entre type de riz consommé et type de riz préféré.	30

LISTES DES TABLEAUX

Tableau 1 : Taille de l'échantillon	16
Tableau 2 : Caractéristiques des ménages enquêtés	18
Tableau 3 : Acheteur, payeur et prescripteur de l'achat du riz.....	23
Tableau 4 : Influence de l'ethnie sur le choix du riz préféré.....	31
Tableau 5 : Test post-hoc de l'influence de l'ethnie sur la préférence du riz.....	31
Tableau 6 : Influence du niveau de revenu de celui qui paie le riz sur le riz préféré	32
Tableau 7 : Influence de la taille des ménages sur le choix du riz le plus consommé	33

LISTE DES ACRONYMES ET ABREVIATIONS

ANSD: Agence National de la Statistique et de la Démographie

ISRA : Institut Sénégalais de Recherches Agricoles

FAO : Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture

MA : Ministère de l'Agriculture

MAER : Ministère de l'Agriculture et de l'Équipement Rural

PNAR : Programme National d'Autosuffisance en Riz

PRACAS : Programme d'Accélération de la Cadence de l'Agriculture Sénégalaise

USAID : Agence des États-Unis pour le développement international

IRA/IFPRI : Institut International de Recherches sur les Politiques Alimentaires

EUCORD : Coopérative Européenne pour le Développement Rural

VFS : Vallée du Fleuve Sénégal

F CFA : Franc Communauté financière africaine

JICA : Agence Japonaise de Coopération Internationale

PINORD : Plateforme des Initiatives du Nord

GIE : Groupement d'Intérêt Economique

IPC : Industry for Packaging et Construction

TABLE DES MATIERES

DEDICACES.....	i
REMERCIEMENTS.....	ii
RESUME.....	iii
ABSTARCT.....	iv
LISTE DES FIGURES.....	v
LISTES DES TABLEAUX.....	vi
LISTE DES ACRONYMES ET ABREVIATIONS.....	vii
TABLE DES MATIERES.....	viii
INTRODUCTION.....	1
CHAPITRE I : SYNTHESE BIBLIOGRAPHIQUE.....	3
1. Le riz au Sénégal.....	3
1.1. La production.....	3
1.1.1. Les systèmes de production.....	3
1.1.2. Evolution récente de la production.....	3
1.2. La transformation.....	4
1.3. La commercialisation.....	5
1.3.1. La commercialisation du riz importé.....	5
1.3.2. La commercialisation du riz local.....	6
1.4. La consommation.....	6
2. Les obstacles à la compétitivité du riz local et les perspectives pour augmenter sa demande.....	7
2.1. Les obstacles à la compétitivité du riz local.....	7
2.2. Les perspectives pour augmenter la demande du riz local.....	8
3. Les attributs du riz qui déterminent la préférence des consommateurs.....	9
3.1. Les attributs intrinsèques du riz qui déterminent la préférence des consommateurs.....	9
3.1.1. Le prix du riz.....	9
3.1.2. La propreté.....	9
3.1.3. La taille et la forme des grains.....	10

3.1.4. Le goût.....	10
3.1.5. Le parfum.....	10
3.1.6. La capacité de gonflement.....	11
3.2. Les attributs extrinsèques du riz qui déterminent le choix des consommateurs	11
3.2.1. La présentation du riz (emballage, conditionnement et packaging).....	11
3.2.2. Le type de plat (utilisation ou destination).....	12
4. Autres facteurs déterminants les préférences des consommateurs	12
4.1. Proximité avec une zone de production.....	12
4.2. Proximité avec un port.	12
CHAPITRE II : MATERIEL ET METHODES	14
1. Présentation de la zone d'étude.....	14
1.1. Cadre physique.....	14
1.1.1. Situation géographique et organisation administrative.....	14
1.1.2. Le climat.....	15
1.1.3. Les ressources en sol	15
1.2. Cadre humain	15
1.2.1. Effectif de la population	15
1.2.2. Les ménages agricoles	15
2. L'enquête.....	16
2.1. Population cible.....	16
2.2. Méthode d'échantillonnage.....	16
2.3. Elaboration des questionnaires.....	16
2.4. Traitement et analyse des données	17
CHAPITRE III : RESULTATS ET DISCUSSION	18
1. RESULTATS.....	18
1.1. Caractérisation de l'échantillon	18
1.2. Habitudes de consommation des ménages.....	19
1.2.1. Quantités consommées.....	19

1.2.2. Fréquence de consommation du riz par les ménages.....	20
1.2.3. Mode de paiement du riz par les ménages	21
1.2.4. Intervenants dans le processus d'achat	22
1.2.5. Catégories de riz consommées par les ménages	24
1.3. Préférences des consommateurs.....	26
1.3.1. Catégories de riz préférées par les consommateurs.....	26
1.3.2 Critères de jugement de la qualité du riz	28
1.3.3. Raisons de la non-concordance entre le riz préféré et le riz consommé	30
1.4. Influence des facteurs socio-économiques et démographiques sur le choix du riz	31
1.4.1. Influence de l'ethnie du consommateur sur le choix du riz préféré	31
1.4.2. Influence du niveau de revenu de celui qui paie le riz dans le ménage sur le choix du riz préféré.....	32
1.4.3. Influence de la taille du ménage sur le choix du riz consommé	33
2. DISCUSSION	34
2.1. Habitudes de consommation.....	34
2.2. Préférences des consommateurs.....	34
2.3. Facteurs déterminants la préférence du riz	35
CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS	36
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	37
ANNEXE: Questionnaire des consommateurs	43

INTRODUCTION

Avec une consommation moyenne annuelle de riz de 93 kg par habitant, le Sénégal en est l'un des plus gros consommateurs en Afrique de l'Ouest (Lançon et al., 2007). Cette demande est satisfaite à 60 % par le marché international (Demont et al., 2012), ce qui place le Sénégal au rang de troisième plus grand importateur de riz en Afrique derrière le Nigéria et la Côte d'Ivoire (FAO, 2017) et dixième plus grand importateur de riz dans le monde (USAID, 2009).

Quatre-vingt-quinze pour cent de ce riz importé est du riz brisé (Hathie et al., 2015), ce qui fait que le Sénégal représente à lui seul 22 % de ce segment du marché (MA, 2009). Les importations de riz correspondent à 6,4 % des importations totales (ANSD, 2018) et à 74 % des importations des produits céréaliers (FAO, 2008).

Cette dépendance du Sénégal envers le marché international contribue à renforcer le déficit de sa balance commerciale avec des pertes moyennes annuelles de devises de près de 165 milliards de F CFA (ANSD, 2013a). Elle l'expose également aux aléas du marché, comme en a témoigné la crise alimentaire de 2007-2008 et le maintient dans une situation d'insécurité alimentaire et nutritionnelle (Lançon et al., 2007).

Pour combler ce gap entre la production et la demande en riz, des efforts ont été consentis pour réaliser l'énorme potentiel de production que représentent les 960 000 tonnes de capacité de production des systèmes de culture irriguée de la VFS et du bassin de l'Anambé et les 640 500 tonnes des systèmes de culture pluviale de la Casamance (MAER, 2014). C'est ainsi qu'après la flambée des prix du riz en 2008, l'Etat du Sénégal à travers le Programme National d'Autosuffisance en Riz (PNAR), a investi entre 2008 et 2012 plus de 214 milliards pour augmenter la production du riz (MA, 2009). A partir de 2014, pour accélérer la cadence et assurer l'autosuffisance en riz à l'horizon 2017, grâce au Programme d'Accélération de la Cadence de l'Agriculture Sénégalaise (PRACAS), cette somme a été presque multipliée par deux, pour atteindre 424,7 milliards (MAER, 2014). Mais force est de constater que ces efforts n'ont pas encore abouti aux résultats escomptés. En effet, pour un objectif de production de 1 600 000 tonnes de paddy et de superficies à emblaver de 331 308 ha à l'horizon 2017 (MAER, 2014), seulement 211 089 ha ont été emblavés et 751 189 tonnes de paddy ont été produites (Fall, 2018).

Mais au-delà du problème de l'insuffisance de la production, le riz localement produit manque de débouchés et est moins compétitif que le riz importé en raison des habitudes de consommation mais aussi à cause de sa mauvaise image auprès de la majorité des consommateurs, qui estiment que le riz local est de moindre qualité et ne répond pas à leurs besoins (Rutsaert et al., 2013).

Par conséquent, améliorer cette qualité peut représenter un levier stratégique pour accroître la compétitivité du riz local. Pour ce faire, il faut au préalable comprendre les facteurs déterminants le choix des consommateurs afin de les adapter à la demande de consommation des Sénégalais et d'identifier les stratégies commerciales à adopter pour augmenter la demande du riz local.

Dans cette stratégie d'améliorer la compétitivité du riz localement produit, la Casamance qui est une zone où le riz est produit depuis 800 à 1500 ans avant notre ère (Portères, 1976 cité par FAO, 2005) pourrait être un laboratoire idéal du fait que des études ont montré que dans les zones historiques de production du riz les consommateurs (urbains et ruraux) ont une bonne opinion du riz local et le préfèrent souvent au riz importé (Demont et al., 2015).

Pour comprendre la consommation du riz en Casamance il sera indispensable:

- D'identifier et d'évaluer l'importance des différentes catégories de riz disponibles sur le marché casamançais;
- De déterminer les qualités intrinsèques et extrinsèques du riz qui orientent le choix du consommateur ;
- De déterminer les facteurs socio-économiques et démographiques influençant le choix du riz.
- D'identifier les stratégies à mettre en place pour augmenter la demande du riz local.

Ce mémoire est composé de 3 chapitres. A la suite du premier chapitre qui porte sur la synthèse bibliographique, le deuxième chapitre décrit le matériel et les méthodes utilisés et enfin le troisième chapitre présente les résultats obtenus et la discussion de ces résultats.

CHAPITRE I : SYNTHESE BIBLIOGRAPHIQUE

1. Le riz au Sénégal

1.1. La production

1.1.1. Les systèmes de production

Le riz local est essentiellement produit par les petits exploitants agricoles et repose sur deux systèmes : le système irrigué et le système pluvial (Colen et al., 2013).

Le système de production irriguée est localisé dans la vallée du fleuve Sénégal (VFS) dans les régions de Saint-Louis, Podor et Matam et dans le bassin de l'Anambé à Kolda. Ce système fournit 70 % de la production nationale. Tout le riz commercialisé provient de ce système qui est caractérisé par la maîtrise de l'eau grâce à l'irrigation, une forte utilisation d'intrants (engrais, herbicides), l'utilisation de semences améliorées et la mécanisation. Ces pratiques culturales intensives permettent la culture du riz durant les deux saisons avec des rendements moyens qui tournent autour de 5 à 6 tonnes par hectare (USAID, 2009). Dans la VFS, la production est destinée à 18% à l'autoconsommation, 25% au remboursement du crédit intrants et 57% à la commercialisation "non contrainte" (Gergely, 2009).

Les problèmes de production du système irrigué sont: la faiblesse des investissements publics dans les aménagements nouveaux ou réhabilités au cours des dernières années, le faible rythme d'accroissement des périmètres privés et l'insuffisance du parc de matériel agricole (Gergely, 2014).

Le système de production pluviale est principalement localisé en Casamance et dans une moindre mesure dans les régions du Centre-Est comme Fatick et Kaolack. Il est essentiellement destiné à l'autoconsommation. La culture du riz pluvial est généralement effectuée par les femmes et se pratique sur de petites parcelles (USAID, 2010). Elle contribue à 30 % de la production nationale et les rendements moyens sont estimés entre 1 et 2 tonnes à l'hectare (Colen et al., 2013). Les facteurs limitants de la production sont essentiellement la mauvaise qualité des semences, la faible utilisation d'intrants, la non-maîtrise de l'eau et l'inadéquation entre le matériel agricole et la nature du sol (USAID, 2010).

1.1.2. Evolution récente de la production

De 2000 à 2008, la production de paddy au Sénégal a peu évolué, fluctuant autour de 200 000 tonnes avec une croissance moyenne annuelle de 1,5 % (Gergely, 2009). A partir de

2008, à cause de la crise alimentaire qui a entraîné une forte augmentation du prix du riz et qui a fini par démontrer la vulnérabilité du pays face à la dépendance des importations, le gouvernement du Sénégal a pris la décision d'augmenter la production du riz afin d'atteindre une autosuffisance en riz à l'horizon 2012 (Demont et al., 2013d). Ce qui a eu pour conséquence l'augmentation des superficies emblavées, l'intensification de la culture du riz avec l'introduction de nouvelles variétés plus productives et l'augmentation des aménagements hydroagricoles (Colen et al., 2013). Ces éléments combinés avec les bonnes conditions climatiques ont favorisé la relance de la production locale en 2008 qui a atteint un niveau record de 500 000 tonnes (Gergely, 2009). Depuis lors, la production augmente régulièrement (Demont et al., 2013b). Ainsi, en 2017, 211 089 ha ont été emblavés et 751 189 tonnes de paddy ont été produites (Fall, 2018). Cependant, l'objectif de production de 1 600 000 tonnes de paddy, qui était fixé à l'horizon 2012 (MAER, 2009) n'est toujours pas atteint.

1.2. La transformation

À la récolte, le riz est une céréale vêtue appelée "paddy" où le grain est encore entouré de ses glumes (ou balles). Sa transformation est un ensemble d'opérations permettant de passer du riz paddy au riz blanc ou au riz étuvé (Cruz, 2005).

Pour aboutir au riz blanc, le paddy est d'abord nettoyé pour enlever certaines impuretés. Puis il est décortiqué pour séparer la balle du grain. Le produit obtenu à ce stade, qui est de couleur brune, est appelé riz cargo ou riz complet. Le riz cargo est blanchi pour éliminer le son (péricarpe et germe) et obtenir du riz blanc. Et enfin, le riz blanc est trié en différents produits : riz entier, riz brisé, etc. (Diouf, 2017).

Au Sénégal, il existe principalement deux systèmes de transformation du riz : la transformation industrielle et la transformation artisanale.

La transformation industrielle comporte trois catégories de transformateurs : les industriels qui produisent, transforment et commercialisent le riz, ceux qui fournissent des services de transformation aux producteurs et ceux qui achètent le paddy, le transforment et commercialisent le riz blanc (Colen et al., 2013). Le riz issu de ce système de transformation est bien calibré et propre mais le coût de transformation n'est pas accessible aux petits exploitants, ce qui fait que seulement 20% du riz local passe par ces usines correctement équipées par des opérateurs disposant du savoir-faire technique et de moyens financiers (Gergely, 2014).

La transformation artisanale du riz comporte 412 unités artisanales gérées par des individus et constitue le système de transformation le plus utilisé par les producteurs et les "banabanas" car leurs services coûtent relativement moins chers (UDAID et al., 2018). Mais une large majorité de ces décortiqueuses villageoises ne disposent pas de l'équipement qui leur permettrait de faire du riz de qualité : seules 31% disposent de blanchisseurs/polisseurs et 33% de séparateurs/trieurs. De ce fait, le produit couramment obtenu par ces décortiqueuses est un riz non trié, plus ou moins propre selon les besoins du marché (Gergely, 2009). Par ailleurs, ce riz est le riz le plus commercialisé ce qui fait que cette transformation du paddy caractérisée par les insuffisances des unités de décortiqueuses en terme de qualité et de quantité (FAO, 2010a) constitue le maillon faible de la chaîne car la qualité du riz blanc résultant des moyens utilisés ne correspond pas aux préférences des consommateurs urbains (Colen et al., 2013).

Les autres problèmes de la transformation du riz local sont entre autres: le manque criard de magasins de stockage et d'aires de séchage, la vétusté des équipements induisant des pannes répétitives et les sacs de conditionnement peu adéquats (Fall, 2016).

1.3. La commercialisation

1.3.1. La commercialisation du riz importé

Le riz importé provient essentiellement de l'Inde, de la Thaïlande, du Brésil, du Pakistan et du Viêt-Nam (FAO, 2008). Les importations étaient gérées par l'Etat jusqu'en 1994 où, à cause de la dévaluation du Franc CFA, les droits douaniers sont passés de 38 % à 16 % (Lançon et al., 2007) poussant ainsi l'Etat à fortement diminuer son implication dans les importations du riz. Et dès lors les prix du riz étaient fixés par les opérateurs privés jusqu'en 2007 (colen et al., 2013) où, à cause de la crise alimentaire et la hausse des prix, l'Etat a pris une série de mesures visant à contenir l'inflation des prix du riz et à soutenir le pouvoir d'achat du consommateur. Les acteurs de la chaîne de commercialisation du riz importé sont les importateurs, les grossistes distributeurs, Les grossistes, les demi-grossistes, les détaillants et les consommateurs. La filière est tenue par quelques importateurs (7 dont 3 représentent 70 % des importations), organisés en collectif. Ils revendent aux grossistes distributeurs à Dakar. Les grossistes et demi-grossistes se retrouvent sur les marchés des villes. Les détaillants sont les vendeurs sur les marchés, les quartiers et les villages (Faso et al., 2010).

1.3.2. La commercialisation du riz local.

Selon Gergely (2009), la mise en marché du riz local se fait principalement par 3 modes en fonction du type de producteur (petit producteur, producteur commercial).

La commercialisation pour le remboursement du crédit intrants. Ce mode de commerce est fait par les petits producteurs et représente environ 25% de la production mise en marché et est, en règle générale, fait de façon groupée par l'organisation collective (GIE ou Section villageoise) responsable du crédit. Ces GIE vendent essentiellement sous forme de paddy (3/4 des GIE), à des commerçants, mais aussi à certains riziers.

La commercialisation "non contrainte" des petits producteurs qui représente environ 60% de la production mise en marché semble être très majoritairement mise sur le marché à titre individuel par les producteurs, mais une partie est également collectée par les GIE ou Unions de grands périmètres pour une vente groupée. Les petits producteurs vendant individuellement mettent en général progressivement sur le marché leur production au cours de la campagne, soit sous forme de paddy, soit après décorticage, à des commerçants locaux.

La commercialisation du paddy et du riz usiné par les producteurs de type « commercial » dans leur propre rizerie. Ce mode de commercialisation représente 15 % des quantités mises sur le marché.

Le riz local est distribué comme le riz importé par le réseau des grossistes, demi-grossistes et détaillants en plus des bana-banas qui sont le lien entre les producteurs et les grossistes des centres urbains (USAID, 2009). Depuis 2004 on note une entrée en scène de certaines plateformes (JICA, PINORD) en partenariat avec les producteurs qui sont entrés dans le circuit de distribution et qui essaient de mettre sur le marché des marques de riz de qualité (Demont et al., 2012). Les problèmes de la commercialisation du riz local sont entre autres : la non-homogénéité du riz (mélange brisé et entier), le manque de propreté du riz, la non-maîtrise de la cuisson du riz et la non-disponibilité du riz dans certaines grandes villes (FAO, 2010b).

1.4. La consommation.

Le riz est entré dans les habitudes alimentaires de la population, qui ne sont pas dans les zones historiques de production du riz, sous la période de l'administration française lorsque celle-ci a ouvert la voie à l'importation massive de riz brisé à bas prix de ses colonies asiatiques. Depuis l'indépendance en 1960, la demande de riz au Sénégal a

augmenté de 7% par an en moyenne (Rutsaert et al., 2013). À partir des années 1980, le riz a supplanté des denrées traditionnelles telles que le sorgho et le mil dans le régime alimentaire de la population sénégalaise et est devenu le principal aliment de base (World Bank, 2013). Sa consommation moyenne annuelle par personne est de 93kg (Lançon et al., 2007) et il fournit 30 % de l'apport calorique quotidien des Sénégalais (Colen et al., 2013). Cette demande du riz augmente à cause de l'urbanisation, de la forte croissance démographique estimée à 3% par an (ANSD, 2011), de l'accroissement des revenus et de l'évolution des habitudes de consommation (Fofana et al., 2014). Aujourd'hui, le riz représente 59 % des céréales consommées en zone rurale et 77% des céréales consommés en zone urbaine (USAID, 2017). L'importance du riz dans la consommation des ménages se répercute sur les dépenses. En effet, le riz représente à lui seul 23% des dépenses moyennes alimentaires par jour (Fall, 2015). Cette consommation du riz au Sénégal est dominée par le riz brisé importé (USAID, 2010).

2. Les obstacles à la compétitivité du riz local et les perspectives pour augmenter sa demande

2.1. Les obstacles à la compétitivité du riz local

Pendant plus d'un demi-siècle, les décideurs sénégalais ont tenté de satisfaire les citoyens, qui représentent les électeurs les plus importants, par des importations bon marché de brisures de riz plutôt que par des investissements soutenus dans le secteur rizicole national afin de nourrir les populations urbaines. En conséquence, les consommateurs sénégalais se sont habitués à l'apparence et à la texture du riz brisé importé, l'ont assimilé dans leurs habitudes de consommation et ont même développé une nette préférence pour celui-ci (Demont et al., 2013e).

Par ailleurs, le riz Sénégalais ne fait souvent pas concurrence aux importations en raison de mauvaises pratiques de récolte, de battage, de séchage et de stockage à la ferme et de technologies de transformation obsolètes et d'une infrastructure insuffisamment équipée pour produire du riz local avec des normes de qualité similaires à celles du riz importé (Seck et al., 2010). De ce fait, le riz blanchi localement est généralement de mauvaise qualité et principalement consommé dans les zones rurales. Il a souvent tendance à être contaminé par des pierres et de la poussière. La conséquence est que le riz local se distingue du riz importé et souffre d'une mauvaise image dans les villes (EUCORD, 2012).

Enfin, certains consommateurs préfèrent généralement le riz importé pour des raisons qui vont au-delà de la qualité, notamment en raison de sa dimension supplémentaire du « caractère étranger » qui contribue à l'attraction pour des raisons d'amélioration du statut (Batra et al., 2000).

2.2. Les perspectives pour augmenter la demande du riz local.

Le défi majeur pour le Sénégal est de produire du riz en quantité suffisante et de manière compétitive, en termes de prix et de qualité, aussi bien intrinsèque et qu'extrinsèque (Demont, 2013a).

Pour Demont et Rizzotto (2012), la stratégie efficace pour améliorer la compétitivité du riz local doit être séquentielle. La première contrainte à éliminer est l'inadéquation entre la qualité du riz domestique et les préférences des consommateurs. Ceci nécessite d'adopter les technologies permettant la transformation du paddy selon le goût du consommateur. Le deuxième volet d'intervention devra viser l'accroissement des rendements et de la production totale de paddy, ce qui nécessite d'investir dans les intrants (semences et engrais de qualité) et dans les infrastructures de stockage. Finalement, il faudra travailler à la mise en place d'une stratégie commerciale nationale pour accroître la compétitivité du riz local face au riz importé. La politique commerciale pourrait dans ce cas s'articuler autour des stratégies de marketing (labellisation, information) ou par l'utilisation d'autres instruments de politiques commerciales. Toutes les étapes doivent être menées de manière plus ou moins synchrone en raison des décalages entre investissement et impact, mais certaines actions ne peuvent être efficaces que si certaines étapes des actions précédentes sont atteintes. L'accroissement de la production et de la productivité (étape 2) ne peut être mis en œuvre avec succès que si une norme minimale de qualité du riz (étape 1) est atteinte. La politique commerciale (étape 3) ne peut être mise en place que lorsqu'un excédent commercialisable est atteint dans l'étape 2. Le passage de l'étape 2 à l'étape 3 dépend en grande partie de la question de savoir si les consommateurs préfèrent le riz importé pour sa qualité supérieure ou pour son "caractère étranger" (Demont, 2012).

Fall (2015) soutient que toute politique visant à accroître la compétitivité du riz local face au riz importé sur les marchés du riz sénégalais, devrait mettre l'accent sur la qualité du produit final. Son étude suggère que les consommateurs basent leurs choix sur les critères de qualité et qu'il faut connaître ces critères de qualité afin de les adapter aux normes de consommation.

3. Les attributs du riz qui déterminent la préférence des consommateurs

Les attributs du riz sont les caractéristiques extrinsèques et intrinsèques du riz qui permettent aux consommateurs de faire leur choix (Rutsaert et al., 2013).

3.1. Les attributs intrinsèques du riz qui déterminent la préférence des consommateurs

Les attributs intrinsèques les plus importants qui peuvent motiver le choix du riz consommé sont le goût, la capacité de gonflement, la rapidité de cuisson, l'absence de corps étrangers, la taille des grains (Fall, 2015) et le parfum du riz (Daigne et al., 2017).

3.1.1. Le prix du riz

Le prix du riz joue un rôle important dans le choix des consommateurs. En effet, le riz brisé importé a fortement pénétré dans les habitudes de consommation du riz des Sénégalais en partie à cause de son bas prix (ISRA/IFPRI, 1993).

Cependant, les consommateurs reconnaissent que quand le prix du riz est bas c'est parce que la qualité du riz est faible (USAID, 2009). Et des expériences sur le terrain ont montré que la majorité des consommateurs sénégalais sont disposés à payer plus pour avoir un riz local de qualité supérieure et ajoutent des primes supplémentaires pour une meilleure présentation du riz local (Costello et al., 2013; Demont et al., 2013a, 2013b ; Rutsaert et al., 2010). Demont et al. (2013) ont trouvé que les consommateurs de Saint-Louis et de Dakar sont prêts à payer 35 % de plus pour du riz local qui répond à leurs critères de qualité. Ce supplément que les consommateurs sont prêts à payer pour le riz local de qualité est environ deux fois plus élevé que le supplément de 15 % qu'ils sont prêts à payer pour le riz importé.

Donc, les politiques de prix ne fonctionnent pas toujours car même s'il y a un segment de la population avec un faible taux de revenu qui est sensible à l'augmentation des prix, la majorité des consommateurs sont prêts à s'adapter au changement des prix à condition que le riz réponde à leurs critères de qualité (Demont et al., 2012).

3.1.2. La propreté

L'abandon par les citoyens, de la consommation du riz local au profit du riz importé peut s'expliquer par la perception des consommateurs selon laquelle le riz local est de qualité inférieure. En effet, en raison du pourcentage élevé de corps étrangers dû aux faibles niveaux de tri post-récolte, le riz local ne répond pas aux attentes concernant la réduction

de la charge de travail et du temps consacré au tri et à la cuisson du riz, et est donc moins performant que le riz importé (USAID, 2010).

3.1.3. La taille et la forme des grains

Les types de riz que l'on trouve généralement dans les marchés du Sénégal sont le riz brisé, le riz long grain et le riz intermédiaire (USAID, 2009). La majorité des Sénégalais préfèrent le riz brisé (Fiamohe et al., 2018). Cependant en zone rurale de production où le riz local est produit et autoconsommé, le riz long grain est plus apprécié (71%) (Demont et al., 2013b). Par ailleurs, les riz longs grains sont les plus recherchés par les ménages aux revenus élevés (Fall, 2015). Le riz intermédiaire est préféré par une bonne partie des consommateurs. Il constitue le choix des ménages à pouvoir d'achat intermédiaire. Son prix d'achat est relativement plus élevé que le riz brisé mais moins cher que le riz entier (Fall, 2015).

3.1.4. Le goût

L'évaluation du goût est subjective et les préférences gustatives diffèrent selon les pays, les régions, les ménages et même selon les types de repas (Rutsaert et al., 2013). Plusieurs études montrent que le goût est le premier critère de qualité exigé par les consommateurs sénégalais (Rutsaert et al. ; 2010 ; Demont et al., 2013b ; Fall, 2015 ; Fiamohe et al., 2018). Et ce critère de qualité tend à favoriser le riz local (Lançon et al., 2007). En effet 61,2 % des consommateurs qui connaissent le riz local à Dakar estiment que ce dernier a un bon goût (USAID, 2010). Il existe un segment du marché (14%) qui préfère le riz local uniquement pour son goût (Demont et al., 2013e). Mais plusieurs des consommateurs ne préfèrent pas le riz local dans les zones urbaines car le goût seul n'est pas suffisant pour orienter les consommateurs à consommer le riz local.

3.1.5. Le parfum

Les études menées par Diagne et al. (2017) sur la valeur du riz parfumé et les facteurs qui motivent sa consommation à Dakar ont montré que 75 % des consommateurs préfèrent le riz parfumé. Ce résultat est cohérent avec la préférence pour le riz parfumé de 73 % et 72 % qui avait été observée lors des enquêtes respectives de Demont et al. (2013b) et de l'USAID (2010). De plus, les consommateurs sont disposés à payer une prime de 20 % sur le prix du riz non parfumé pour obtenir du riz parfumé. Ces majorations de prix augmentent encore pour atteindre 35% pour les consommateurs qui expriment une intention d'achat positive pour le riz parfumé local. Ce qui prouve l'importance du parfum du riz pour les consommateurs sénégalais. Mais cette volonté à payer un prix élevé pour

un riz parfumé varie en fonction de l'origine ethnique, de la taille du ménage et du niveau d'information du consommateur (Diagne et al., 2017).

3.1.6. La capacité de gonflement

La capacité de gonflement est liée aux propriétés physiques et chimiques (teneur en amidon) du grain. Un riz qui gonfle bien satisfait un plus grand nombre de consommateurs en termes de satiété pour un poids de riz donné en raison de son potentiel d'augmentation de volume. Il s'agit d'un attribut d'expérience important pour les familles nombreuses confrontées à des contraintes financières (Lançon et al., 2001; Lançon et al., 2003; Dalton, 2004; Fall et al., 2007; Fall et Diagne, 2008). La capacité de gonflement du riz n'est pas seulement caractéristique de la variété de riz, mais elle est également influencée par la gestion des opérations post-récolte. Bien qu'il existe une relation entre la variété de paddy et la capacité de gonflement, la capacité de gonflement élevée du riz importé serait due à sa longue période de stockage (jusqu'à un an ou plus) (Rutsaert et al., 2013). Contrairement au riz importé, la majeure partie du riz local est généralement commercialisée quelques mois après la récolte (Lançon et al., 2003).

3.2. Les attributs extrinsèques du riz qui déterminent le choix des consommateurs

La présentation du riz (emballage, conditionnement, packaging) et le type de plat, les peuvent être des facteurs externes du riz qui orientent le choix d'un riz donné (Rutsaert et al., 2013).

3.2.1. La présentation du riz (emballage, conditionnement et packaging).

La présentation du riz joue un rôle dans le choix des consommateurs (Demont et al., 2015). Au Sénégal, il existe deux types de marques, selon l'image « locale » ou « internationale » qu'elles reflètent. Les marques locales font appel à des références ou symboles du Sénégal ou à la culture africaine et sont rédigées en wolof ou en français. Les marques internationales n'utilisent pas de références locales mais, souvent, des symboles internationaux et sont rédigées en anglais ou en français. Costello et al. (2013) ont mené une étude dans les deux régions de Dakar et Saint-Louis pour analyser la présentation qu'il faut utiliser pour commercialiser le riz. Ils ont constaté que les consommateurs urbains sont disposés à payer une prime de 16 à 17% pour leur marque de riz préférée et que les consommateurs peuvent être classés en deux segments de marché en fonction du type de marque préférée. Les préférences pour les marques « locales » ont tendance à être plus prononcées dans les zones de production et chez les consommateurs pauvres et sans

éducation. Alors que les consommateurs aisés qui ont reçu une éducation et qui habitent dans les zones éloignées des zones de production sont plus attirés par les marques internationales. Ils ont aussi constaté que 45 % des consommateurs choisissent le riz qu'ils achètent en identifiant le sac plutôt qu'en se fiant à un examen de la qualité.

3.2.2. Le type de plat (utilisation ou destination).

Le choix du type de riz varie aussi selon le type de plat (Fall, 2015). Le riz brisé importé est préféré pour la préparation du riz au poisson qui est le plat le plus consommé dans les ménages. Ce qui peut expliquer en partie la dominance du riz brisé importé dans les ménages Sénégalais. Le riz entier long ou rond, local comme importé est apprécié dans les plats de riz à viande mais aussi dans les plats de riz avec sauce (Fall, 2015).

4. Autres facteurs déterminants les préférences des consommateurs

4.1. Proximité avec une zone de production

Lorsque le marché final est proche d'une zone de production, les consommateurs ont tendance à préférer le riz local. Par contre plus le marché final est loin de la zone de production plus la demande en riz local diminue (Demont et al., 2012b).

D'après Rutsaert et al. (2010), en Ross-Béthio, qui est une zone de production, cent pour cent de la population préfèrent le riz local. Cependant plus on s'éloigne de la zone de production en allant vers Podor, Saint-Louis et Dakar plus la préférence du riz local par les consommateurs diminue pour atteindre respectivement 79 %, 78 % et 6 %.

Ceci peut s'expliquer par les habitudes de consommation issues du temps de l'administration du commerce du riz. En effet, avant la libéralisation, le riz était commercialisé avec un système de péréquation qui, par le biais de quota d'importation et stratégie de distribution, écoulait le riz local dans les régions périphériques des zones de production (Louga, Thiès, Diourbel et Touba) et ventilait le riz importé dans les autres parties du territoire. Ce système qui a duré jusqu'en 1986 a instauré des habitudes et préférences de consommation dans ces localités (Fall, 2015).

4.2. Proximité avec un port.

Dans les pays où le principal centre urbain est également un port, les achats de produits alimentaires de cette population non agricole sont généralement orientés vers les importations (Demont et al., 2017). La raison est que ces pays trouvent qu'il est moins cher d'importer du riz pour nourrir sa population urbaine plutôt que d'investir dans la

production locale (Aker et al., 2011). La conséquence est que les populations de ces grands centres de consommation urbains dotés d'un port développent des habitudes de consommation pour le riz importé.

CHAPITRE II : MATERIEL ET METHODES

1. Présentation de la zone d'étude

L'étude a été réalisée au sud du Sénégal, dans la région naturelle de la Casamance et plus précisément dans les communes de Ziguinchor, Sédhiou et Kolda. Les données ont été collectées entre Janvier et Avril 2019.

1.1. Cadre physique

1.1.1. Situation géographique et organisation administrative

Entourée par trois pays étrangers (Gambie, Guinée-Bissau et la République de Guinée) sur ses flancs Nord et Sud et par l'Océan Atlantique sur sa partie Ouest, la Casamance n'est reliée par voie terrestre au reste du Sénégal, que sur sa partie Est (**Figure 1**).

Au plan administratif, la Casamance est constituée de trois régions (Ziguinchor, Sédhiou et Kolda) comprenant chacune trois départements. La région de Ziguinchor, située dans la Basse-Casamance est constituée par les départements de Ziguinchor, Bignona et Oussouye. La région de Sédhiou, située dans la moyenne-Casamance comprend les départements de Sédhiou, Goudomp et Bounkiling. La région de Kolda située en Haute-Casamance est constituée des départements de Kolda, Vélingara et Médina Yoro Foulda.

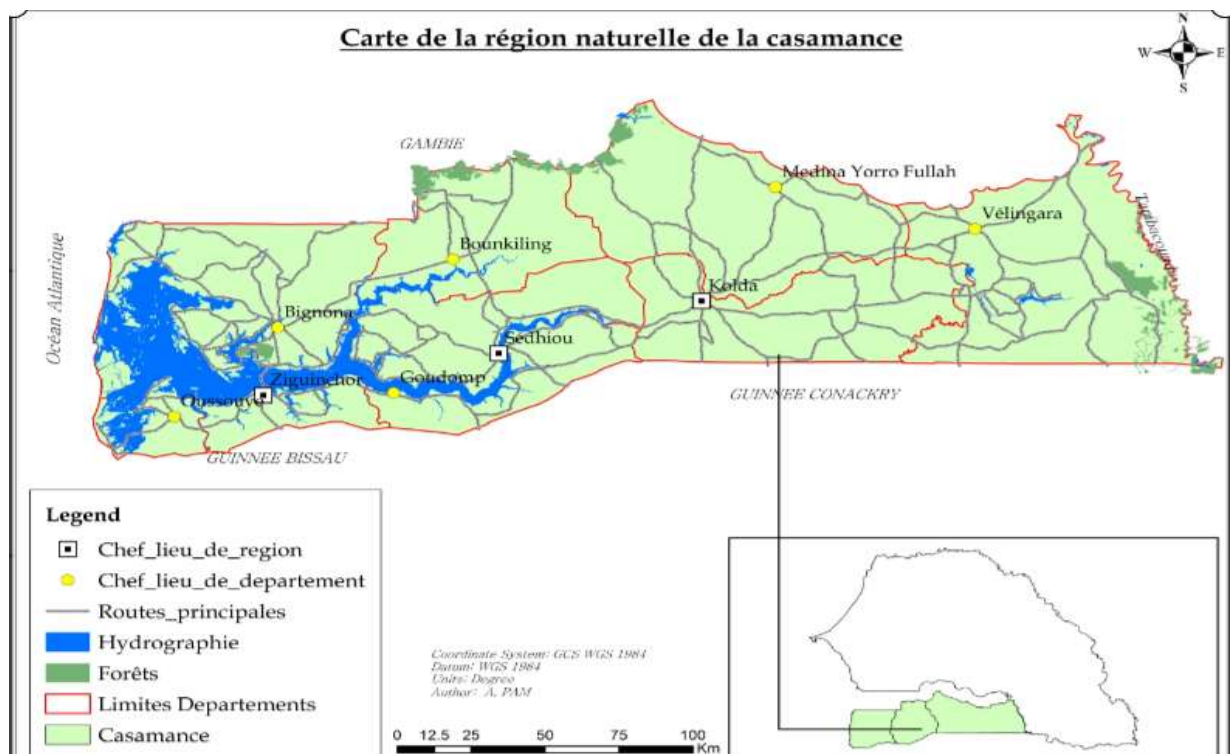


Figure 1: Région naturelle de la Casamance
Source : Pam, 2020

1.1.2. Le climat

La Casamance a un climat de type soudano-guinéen, avec une température moyenne de 27°, et humide. La zone est soumise à trois type de vents, l'alizé maritime relativement frais, l'alizé continental ou harmattan vent chaud et sec qui souffle en saison sèche et la mousson (ANSD, 2012). Elle est la région la plus arrosée du Sénégal. Les moyennes pluviométriques y varient entre 1100 et 1300 mm (PADERCA, 2008).

La longueur de la période pluvieuse va de trois à cinq mois. Cette pluviométrie augmente quand on se déplace de la Moyenne à la Basse Casamance.

L'évolution de la pluviométrie depuis le début des années 1970 s'est caractérisée par une tendance à la baisse généralisée des pluies. Ce déficit pluviométrique, après s'être atténué au début des années 1990, a repris et se poursuit (PADERCA, 2008). En plus de ce déficit pluviométrique, il est également noté un raccourcissement de la durée de la saison des pluies (PADERCA, 2008).

1.1.3. Les ressources en sol

La Casamance, avec 750 000 ha de terres cultivables (PADERCA, 2008), soit 20 % des terres cultivables du Sénégal, est la deuxième région agro-écologique (derrière le bassin arachidier) la plus dotée en terres cultivables. Cependant seuls 299 000 ha sont cultivés dont 297 800 en cultures pluviales et 1 200 ha en cultures irriguées (PADERCA, 2008).

1.2. Cadre humain

1.2.1. Effectif de la population

Les régions de Kolda (662 455 habitants), Ziguinchor (549 151 habitants) et Sédhiou (452 994 habitants) constituent respectivement les 9e, 12e et 13e régions les plus peuplées du Sénégal. L'ensemble de la population de la Casamance représente 11,9 % de la population du Sénégal (ANSD, 2013b).

1.2.2. Les ménages agricoles

Les ménages agricoles de la Casamance représentent 13 % des ménages agricoles du Sénégal avec Ziguinchor, Kolda et Sédhiou représentant respectivement 4 %, 5,5 % et 3,6 % de ces ménages. Si Kolda est la région qui compte le plus grand nombre de ménages agricoles, c'est cependant Ziguinchor qui compte le plus grand nombre de ménages agricoles urbains (ANSD, 2013b).

2. L'enquête

2.1.Population cible

La populations cible est constituée par les consommateurs de riz qui sont ici représentés par les ménages situés dans les zones urbaines. Dans chaque ménage les femmes des chefs de ménages ont été ciblées. Si elles ne sont pas présentes, les questions sont posées aux chefs de ménages (homme ou femme) ou en dernier recours tout autre membre de la famille susceptible de donner des renseignements sur les habitudes de consommation du ménage.

2.2.Méthode d'échantillonnage

Dans chaque commune un certain nombre de quartiers ont été choisis et dans chaque quartier un certain nombre de ménages ont été sélectionnés.

Les ménages ont été échantillonnés avec la méthode d'échantillonnage au jugé qui est une méthode d'échantillonnage non-probabiliste. Dans chaque quartier un premier ménage est choisi au hasard et ensuite le ménage suivant est choisi en sautant les trois rues suivantes.

Cette méthode a permis d'obtenir un échantillon dont les effectifs sont représentés dans le

Tableau 1.

Tableau 1 : Taille de l'échantillon

	Ziguinchor	Sédhiou	Kolda	Total
Nombre de quartiers	13	10	7	31
Nombre moyen de ménages par quartier	6	8	11	25
Nombre de ménages par commune	80	82	80	242

2.3.Elaboration des questionnaires

Le questionnaire élaboré a été testé auprès de quelques répondants avant d'être stabilisé. Les données ont été obtenues par interview sur place plus précisément par la méthode sur support papier intitulée interview papier et crayon (IPC). Les informations collectées ont essentiellement porté sur les catégories de riz consommées par les ménages, leur importance, les services financiers associés à la vente, les préférences des consommateurs,

les critères de qualité du riz, les caractéristiques des ménages et les facteurs socio-économiques qui influencent le choix du riz consommé ou préféré.

2.4.Traitement et analyse des données

Les données de l'enquête ont été analysées à des fins descriptives (distributions de fréquences, moyenne, écart-type) et analytiques (tests d'égalité de proportion et de χ^2 d'indépendance). Le logiciel IBM SPSS v23 a été utilisé pour traiter et analyser les données.

CHAPITRE III : RESULTATS ET DISCUSSION

1. RESULTATS

1.1. Caractéristiques des ménages enquêtés

La majorité des personnes enquêtées dans les ménages sont des femmes dont 63,4 % sont des conjoints du chef de ménage et 7,4 % sont elles-mêmes des cheffes de ménage. La taille moyenne des ménages est de 12 personnes. Les personnes âgées de 16 à 55 ans étaient plus nombreuses dans les ménages (55 %) suivies des enfants de moins de 15 ans (36%) tandis que les personnes âgées de plus de 55 ans sont peu représentées (**Tableau 2**). Soixante-dix pour cent des chefs de ménage sont des non-salariés travaillant dans le secteur informel (ouvrier, agriculteur, commerçant...); 23 % sont des salariés travaillant dans le secteur formel privé mais surtout public (infirmier, militaire, enseignant, ...). Le reste est constitué de chômeurs et de retraités (7 %) (**Tableau 2**).

Tableau 2: Caractéristiques sociodémographiques des ménages enquêtés

Variabiles	Effectif	Probabilité	Probabilité χ^2 ddl
Chef de ménage			
Homme	198	81 %	P < 0,001 ddl= 1
Femme	44	19 %	
Total			
Taille moyenne des ménages \pm écart-type	12 \pm 7		
0-15 ans	4 \pm 3,127	33 %	P < 0,001 ddl= 30
15-55 ans	7 \pm 4,213	58 %	
Plus de 55 ans	1 \pm 2,236	9 %	
Profession du chef de ménage			
Salarié	55	23 %	P < 0,001 ddl= 2
Non salarié	169	70 %	
Chômeur	17	7 %	

Les ménages de l'échantillon couvrent la majorité des ethnies de la Casamance (**Figure 2**). Cependant, les Mandingues, les Peulhs et les Diolas sont dominants avec respectivement 28,2 %, 27,4 % et 17,8 % de la taille de l'échantillon.

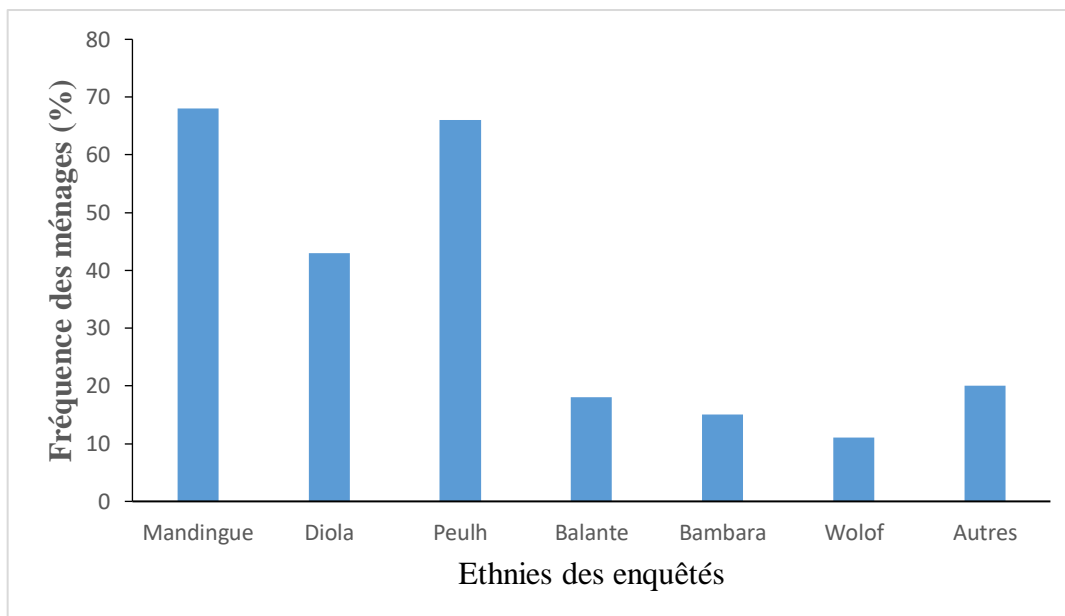


Figure 2: Répartition des enquêtés selon l’ethnie

1.2. Habitudes de consommation des ménages

1.2.1. Quantités consommées

Une personne dans la commune de Sédhiou consomme en moyenne 81 kg de riz par année, 108 kg/année à Ziguinchor et 79 kg/année à Ziguinchor (**Figure 3**).

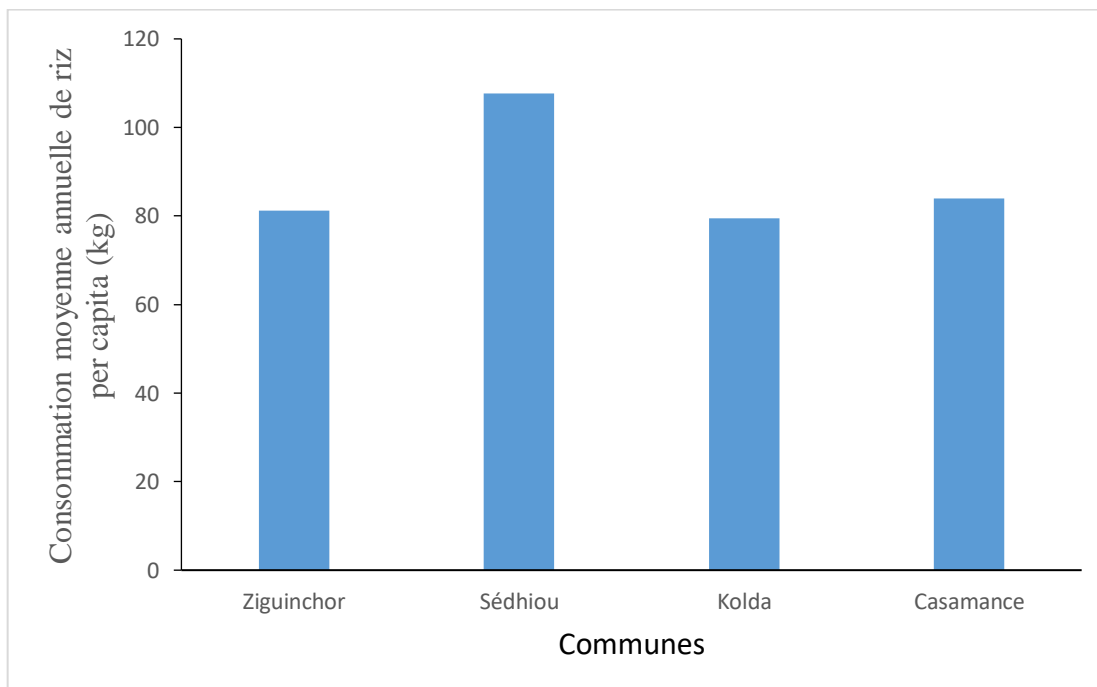


Figure 3: Consommation moyenne annuelle de riz per capita

1.2.2. Fréquence de consommation du riz par les ménages

Soixante-dix-neuf pour cent des ménages consomment le riz deux fois par jour. Cette fréquence de consommation du riz est plus élevée au niveau des ménages de la commune de Sédhiou (92,7 %) suivie de Ziguinchor (81,3 %) et de Kolda (63,8 %) (**Figure 4**).

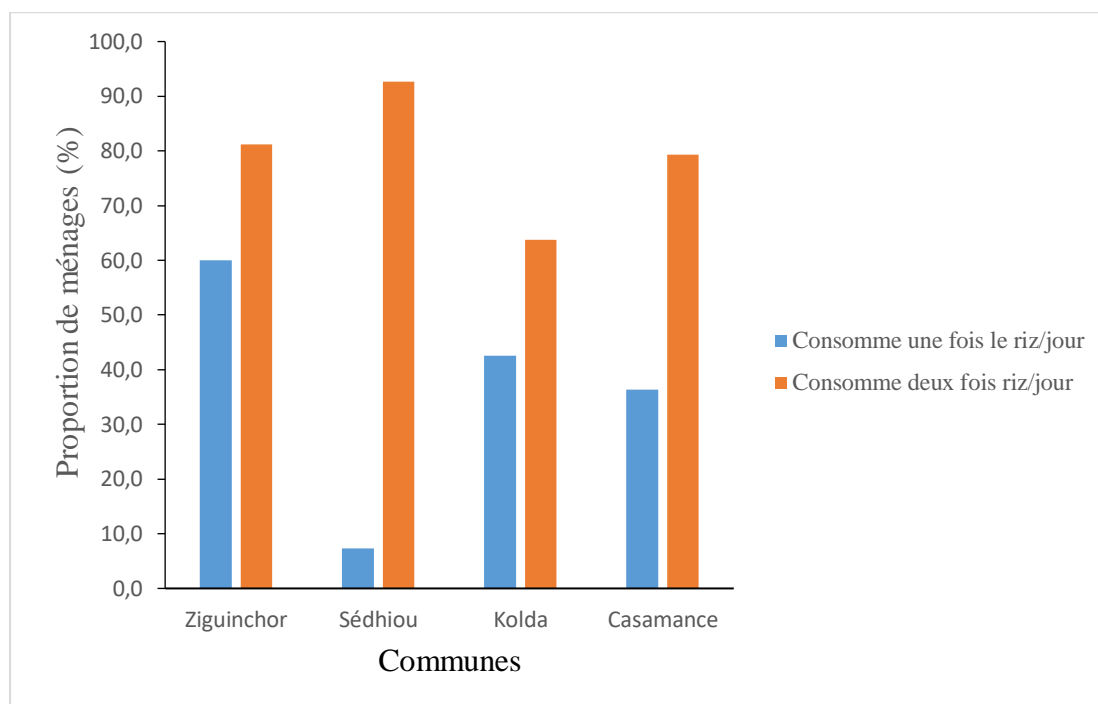


Figure 4: Répartition des ménages en fonction de la fréquence de consommation du riz

1.2.3. Mode de paiement du riz par les ménages

Quatre-vingt-six pour cent des ménages achètent le riz au comptant. Cette proportion est plus forte à Kolda (98,8 %), suivie de Sédhiou (89 %) et de Ziguinchor (72,5 %) (**Figure 5**).

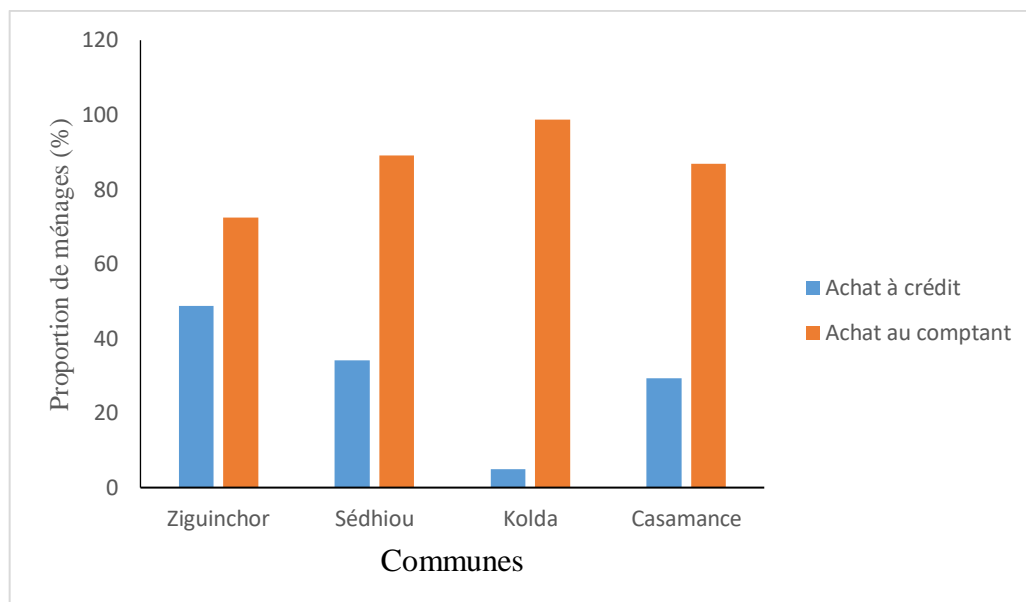


Figure 5: Répartition des consommateurs en fonction du mode d'achat du riz

1.2.4. Intervenants dans le processus d'achat

Dans les trois communes, c'est une majorité d'hommes, chefs de ménage, qui s'occupent de l'achat du riz chez le détaillant ou le demi-grossiste et dans près de 90 % des ménages, c'est l'homme, chef du ménage qui paie le riz (**Tableau 3**).

Dans la plupart des ménages (55,4 %) le choix du type de riz consommé est décidé par la personne qui paie le riz (**Tableau 3**).

Tableau 3: Intervenants (prescripteur, acheteur et payeur) dans le processus d'achat du riz

	Acheteur				Payeur				Prescripteur de l'achat du riz		
	Chef de ménage	Femme du chef de ménage	Femme, cheffe de ménage	Les enfants du ménage	Chef de ménage	Femme du chef de ménage	Femme, cheffe de ménage	Les enfants du ménage	Payeur	acheteur	La femme du chef de ménage
Ziguinchor	48,1*	27,8	11,4	12,7	96,2	1,3	1,3	1,3	43,8	38,8	17,5
Sédhiou	68,8	17,5	1,3	12,5	92,7	2,4	1,2	3,7	61	34,1	4,9
Kolda	58,2	20,3	8,9	12,7	88,8	0	0	11,3	61,3	20	18,8
Casamance	58,4	21,8	7,1	12,6	92,5	1,2	0,8	5,4	55,4	31	13,1

*Les chiffres sont en pourcentage

1.2.5. Catégories de riz consommées par les ménages

Quatre-vingt-quinze pour cent des ménages de Sédhiou, 85 % de ceux de Ziguinchor et 78 % de ceux de Kolda consomment toujours ou souvent du riz ordinaire importé qui est ainsi le riz le plus consommé par les ménages (**Figure 6**).

La commune où le riz local de la vallée est le plus consommé est celle de Kolda où près de 30 % des ménages le consomment toujours ou souvent et où 35 % déclarent le consommer parfois. Moins de 5 % des ménages enquêtés des communes de Ziguinchor et de Sédhiou consomment le riz toujours ou souvent et plus de 90 % ne le consomment jamais ou rarement (**Figure 6**).

Le riz cultivé en Casamance est très rarement consommé par les ménages de Ziguinchor, il l'est cependant beaucoup plus à Sédhiou et à Kolda (**Figure 6**).

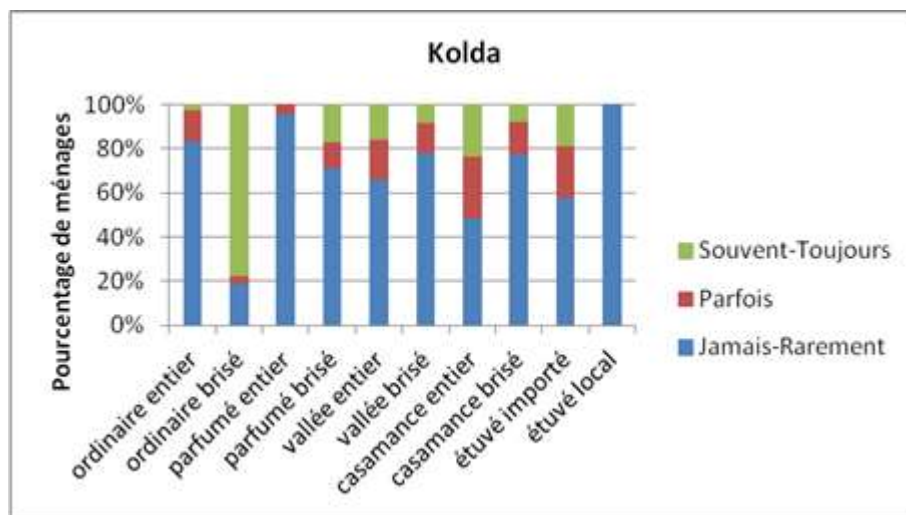
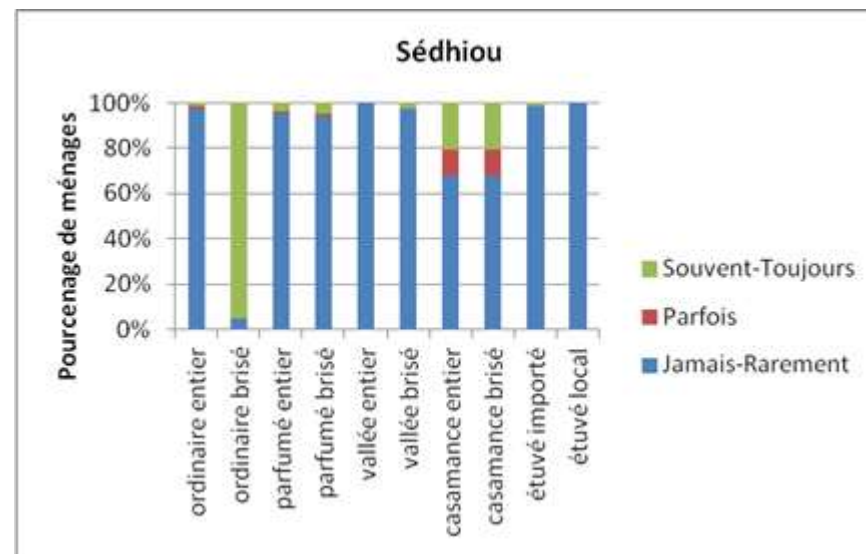
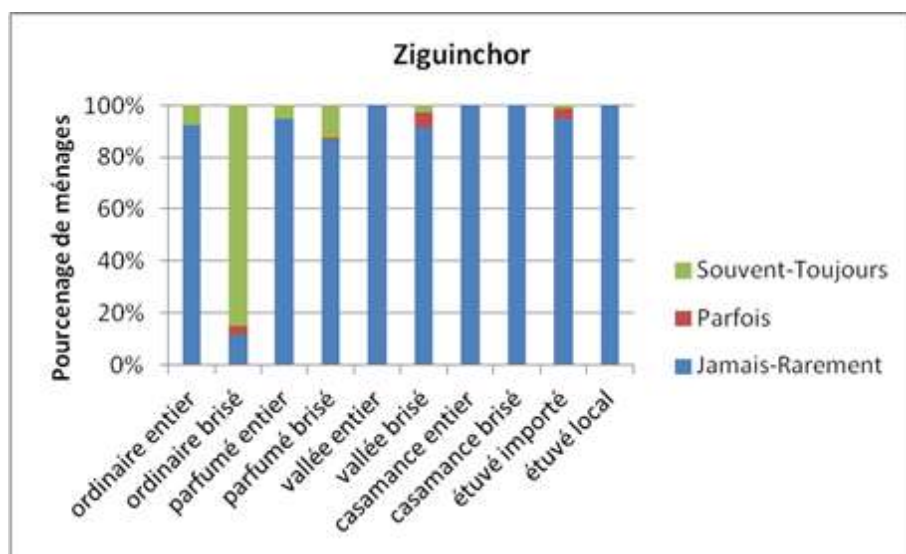


Figure 6 : Niveau de consommation des différentes catégories de riz par les ménages des différentes communes

1.3. Préférences des consommateurs

1.3.1. Catégories de riz préférées par les consommateurs

A une très grande majorité les ménages dans les trois communes disent préférer le riz local de la Casamance aux autres types de riz. Ce taux de préférence est de plus de 75 % à Ziguinchor, plus de 90 % à Sédhiou et près de 85 % à Kolda.

Une analyse plus fine des préférences des consommateurs montre qu'à Ziguinchor les consommateurs préfèrent le riz brisé au riz entier, que celui-ci soit importé ou local. Kolda montre la même tendance sauf que dans cette commune le riz entier cultivé au Sénégal (de la vallée ou de la Casamance) est préféré à leur équivalent brisé. A Sédhiou il n'y a pas une différence sur la préférence entre le riz brisé et le riz entier (**Figure 7**).

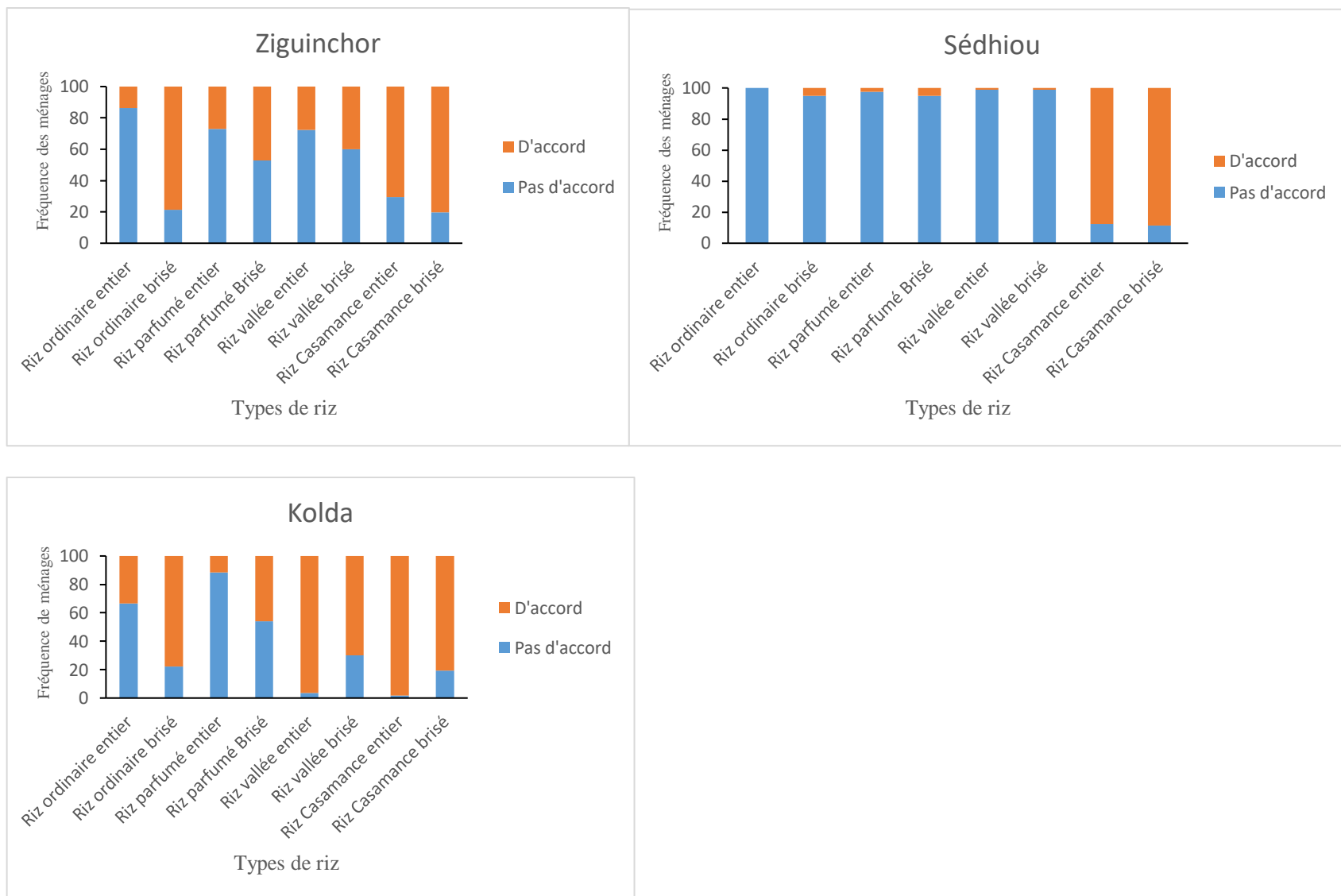


Figure 7 : Préférences des ménages pour les différentes catégories de riz

1.3.2 Critères de jugement de la qualité du riz

Le goût du riz est, de manière unanime, cité comme étant un critère important de la qualité d'un riz. Il est suivi des critères que sont la propreté (critère particulièrement important à Ziguinchor), des qualités nutritionnelles (particulièrement important à Sédhiou), de la facilité de cuisson (particulièrement important à Kolda) (**Figure 8**).

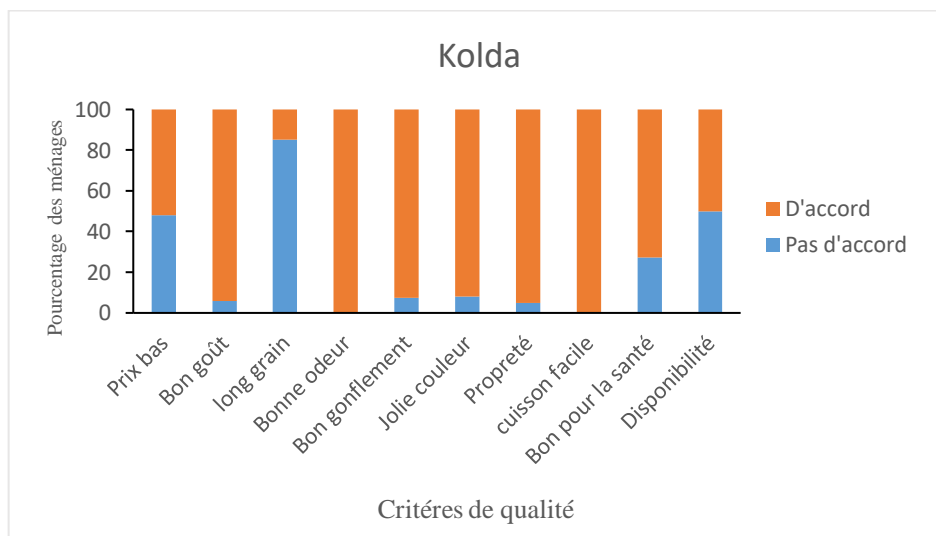
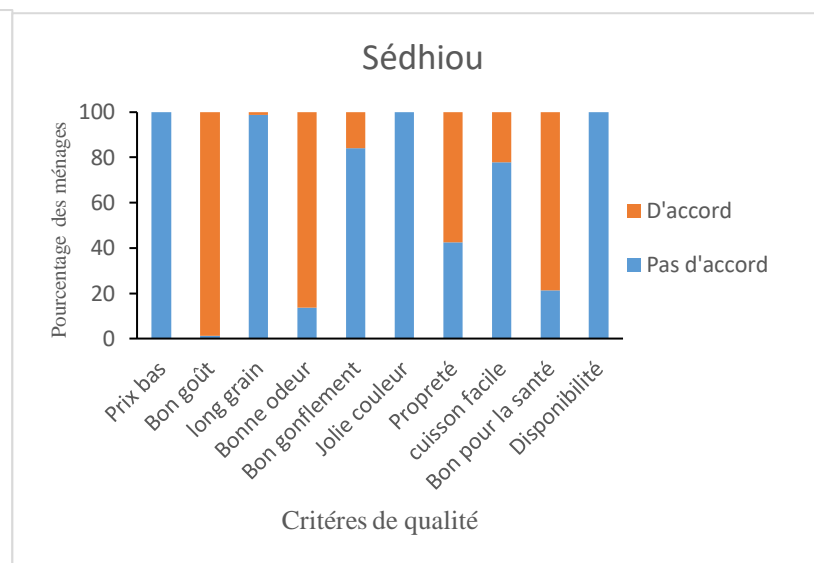
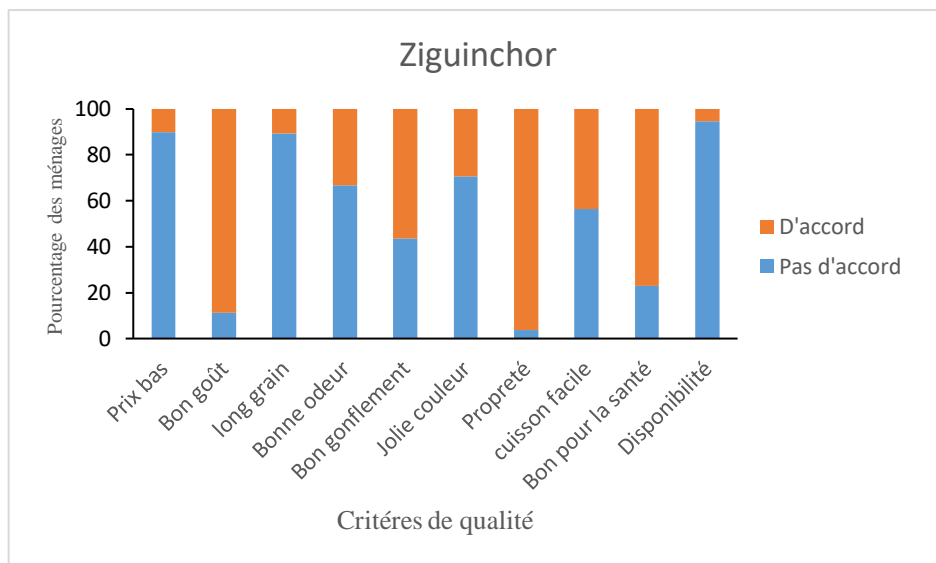


Figure 8 : Critères de qualité du riz.

1.3.3. Raisons de la non-concordance entre le riz préféré et le riz consommé

La majorité des consommateurs consomment du riz ordinaire brisé importé alors qu'ils préfèrent le riz local de la Casamance. Les raisons citées pour expliquer la non concordance entre le riz préféré et le riz consommé sont la non-disponibilité du riz de la Casamance (69, 2 %), le plus faible prix du riz brisé ordinaire (15,4%) et son disponibilité (9,5 %) et enfin la cherté du riz local de la vallée (Figure 9).

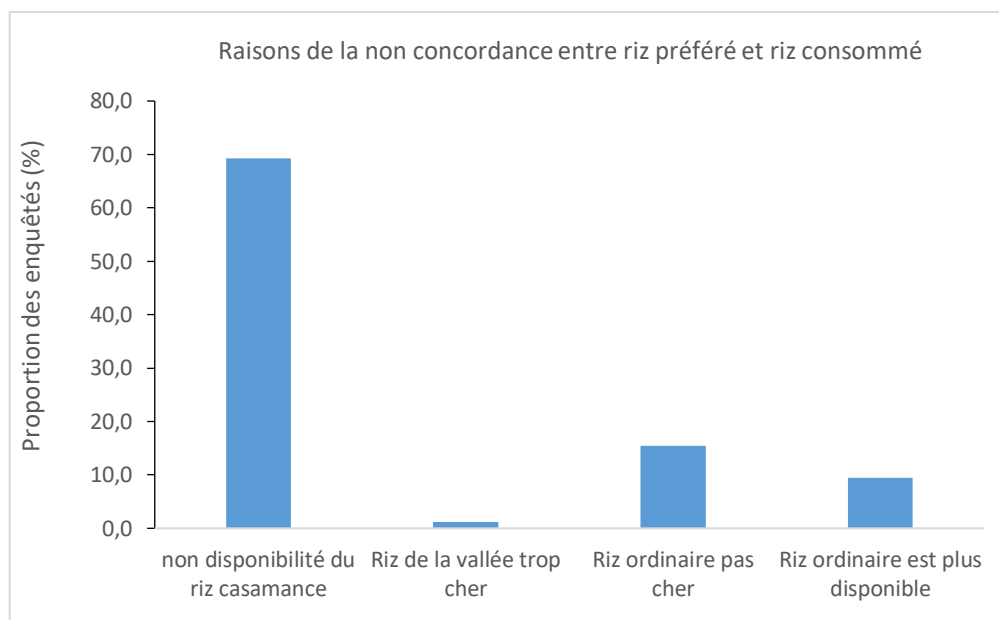


Figure 9: Niveau d'importance des raisons invoquées pour expliquer l'écart entre type de riz consommé et type de riz préféré.

1.4. Influence des facteurs socio-économiques et démographiques sur le choix du riz

1.4.1. Influence de l'ethnie du consommateur sur le choix du riz préféré

L'ethnie influence significativement la préférence pour un type de riz donné ($P < 0,001$) (Tableau 4).

Tableau 4: Répartition des effectifs en fonction de l'ethnie et du riz préféré

	Mandingue	Diola	Peulh	Balante	Bambara	Wolof	Autres	Total
Riz importé	8	9	22	0	8	7	4	58
Riz local de la vallée	3	1	16	0	1	1	1	23
Riz local de la Casamance	57	33	28	18	6	3	15	160

Une analyse plus fine montre que l'association entre ethnie et type de riz préféré est liée au fait que les Peulhs ont une forte préférence pour le riz local de la vallée et le riz local de la Casamance, les Mandingues et les Balantes pour le riz local de la Casamance, et les Wolofs pour le riz importé (Tableau 5).

Tableau 5 : Probabilités du test post-hoc de l'influence de l'ethnie sur la préférence du riz

		Mandingue	Diola	Peulh	Balante	Bambara	Wolof	Autre	Total
Riz importé	Test Post-hoc	0,0050 ^{ns}	0,5955 ^{ns}	0,0387 ^{ns}	0,0130 ^{ns}	0,0061 ^{ns}	0,0016^s	0,6568 ^{ns}	1,000
Riz local de la vallée	Test Post-hoc	0,1 ^{ns}	0,1 ^{ns}	0,000002^s	0,2	0,7 ^{ns}	1,0 ^{ns}	0,5 ^{ns}	1,0
Riz local de la Casamance	Test post-hoc	0,0003^s	0,1127 ^{ns}	0,00000132^s	0,0017^s	0,0254 ^{ns}	0,0049 ^{ns}	0,3946 ^{ns}	1

s = significatif ; ns= non significatif ; seuil de signification= 0,0024

1.4.2. Influence du niveau de revenu de celui qui paie le riz dans le ménage sur le choix du riz préféré

Le niveau de revenu de celui qui paie le riz n'influence pas le choix du riz préféré (P = 0,160) (Tableau 6).

Tableau 6: Influence du niveau de revenu de celui qui paie le riz sur le riz préféré

		profession de celui qui paie le riz			
		Non salarié	Salarié	Chômeur	Total
Riz préféré	Riz importé	44	12	2	58
	Riz local de la vallée	18	5	0	23
	Riz local de la Casamance	107	38	15	160
Probabilité et signification		0,160 ^{ns}			

ns= non significatif

1.4.3. Influence de la taille du ménage sur le choix du riz consommé

L'effet de la taille des ménages sur le choix du riz le plus consommé par les ménages est représenté dans le tableau 7. La taille du ménage n'influence pas significativement le choix du riz le plus consommé ($P = 0,507$) (**Tableau 7**).

Tableau 7: Influence de la taille des ménages sur le choix du riz le plus consommé

Ris le plus consommé	Moyenne	Ecart type
Riz importé	11,94	7,09
Riz local de la vallée	10,00	4,05
Probabilité et signification	0,507 ^{ns}	

ns= non significatif

2. DISCUSSION

2.1. Habitudes de consommation

La consommation moyenne annuelle par personne est de 84 kg, ce résultat est conforme aux résultats des enquêtes menées par USAID (2017) sur la consommation des céréales au Sénégal qui ont montré que la Casamance fait partie des plus grands consommateurs de riz au Sénégal avec une consommation moyenne annuelle par personne de 103,3 kg dans les zones rurales et de 84 kg en zone urbaine. Kolda enregistre la consommation moyenne par tête la plus faible (79 kg/tête/an). Ce qui peut s'expliquer par l'importance du maïs produit largement en Haute Casamance (USAID, 2017).

Soixante-dix-neuf pour cent des ménages consomment le riz deux fois par jour. Cette fréquence de consommation est la plus forte à Sédhiou et à Ziguinchor. Ces résultats corroborent ceux de USAID (2017) qui a montré qu'au-delà du déjeuner, 93 % des ménages de Ziguinchor, 97 % des ménages de Sédhiou et 20 % des ménages de Kolda consomment aussi le riz au diner.

Vingt-neuf pour cent des ménages achètent le riz à crédit ce qui corrobore les résultats de Lançon et al. (2001) qui ont montré que l'achat du riz à crédit est un service important dans les pays sous-développés où les familles n'ont pas toujours d'argent pour acheter au comptant.

La majorité des ménages des trois communes consomment le riz brisé ordinaire importé parce qu'il est disponible et moins cher que le riz local. Cette situation est le résultat d'une politique historique de l'Etat qui, au lendemain des indépendances avait estimé qu'il était plus bénéfique d'importer du riz brisé ordinaire pour nourrir la population que de financer la production nationale (Rutsaert et al., 2013). Cette politique de nourrir la population par les importations a empêché l'essor de la production nationale.

2.2. Préférences des consommateurs

La préférence pour le riz local de la Casamance peut s'expliquer par le fait que la Casamance est une zone historique de production du riz et dans ces zones les consommateurs ont une bonne opinion du riz local (Demont et al., 2015).

Le riz brisé est préféré au riz entier par la majorité des consommateurs. Selon Fall (2015), le choix du type de riz varie selon le type de plat. La majorité des ménages enquêtés disent préférer le riz entier pour la préparation de la bouillie de riz, alors que le riz brisé importé est préféré pour la préparation du riz au poisson qui est le plat le plus consommé dans les ménages. Aucune des trois communes étudiées ne préfère le riz local de la vallée. Ceci

pourrait être dû au fait que les ménages ne sont pas familiers avec le riz local de la vallée et ceux qui le connaissent estiment que c'est un riz difficile à préparer (USAID, 2010).

Pour les critères de jugement de la qualité du riz, le goût a été cité comme le critère le plus important. Ce résultat a été trouvé par plusieurs chercheurs (Rutsaert et al. ; 2010 ; Demont et al., 2013b ; Fall, 2015 ; Fiamohe et al., 2018) dont les résultats ont montré aussi que le goût est le premier critère de qualité exigé par les consommateurs Sénégalais. La propreté citée en deuxième position est aussi un critère très important pour les consommateurs car selon Seck et al. (2010), la principale cause de la mauvaise image qu'ont les consommateurs sur le riz local de la vallée est la présence des corps étrangers dans ce riz. La capacité de gonflement est aussi un attribut d'expérience important pour les familles nombreuses.

2.3. Facteurs déterminants la préférence du riz

L'ethnie a un effet significatif sur la préférence du riz. Ce facteur peut expliquer le fait qu'il y ait plus de ménages qui consomment le riz local de la vallée Kolda que dans les autres communes. En effet, les peulhs ont tendance à préférer le riz local de la Casamance et le riz local de la vallée alors que les Mandingues et les Balantes préfèrent le riz local de la Casamance et les wolofs le riz importé. Le résultat surprenant est que les Diolas qui ont une tradition de culture du riz de la Casamance ne le préfèrent pas de façon significative.

En dehors de l'ethnie les autres facteurs socio-économiques et démographiques n'ont pas un effet significatif sur la préférence du type de riz.

CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

Cette étude avait pour objectif d'étudier la consommation du riz dans les trois communes de Ziguinchor, Sédhiou et Kolda. Le riz brisé ordinaire est le riz le plus consommé par les ménages. Cependant, le riz local de la Casamance est le riz préféré par la majorité des ménages. Les raisons de la non concordance entre le riz le plus consommé par les ménages et le riz préféré des ménages sont la non-disponibilité du riz local de la Casamance, le prix abordable et la disponibilité du riz brisé ordinaire et la cherté du riz local de la vallée. Les critères de qualité du riz les plus importants pour les ménages sont respectivement le goût, la propreté, les qualités nutritionnelles et la capacité de gonflement. Pour les facteurs socio-économiques et démographiques qui influencent la préférence du riz, seule l'ethnie a un effet significatif sur la préférence du riz. Ni le niveau de revenu des ménages, ni la taille des ménages n'ont un effet significatif sur le choix du riz consommé ou préféré.

Le fait que les ménages préfèrent le riz local de la Casamance alors qu'ils consomment en majorité du riz brisé ordinaire importé montre que le riz local de la vallée pourrait augmenter sa compétitivité en Casamance. Cependant pour arriver à substituer le riz local au riz importé dans la consommation des ménages il faudra en premier lieu adapter la qualité du riz local de la vallée à la qualité exigée par le marché c'est-à-dire produire un riz qui a bon goût, propre, bon pour la santé, qui a une bonne capacité de gonflement et qui est brisé. Ensuite il faudra travailler à la mise en place d'une stratégie commerciale qui pourrait s'articuler autour de la labellisation et de l'information car beaucoup de ménages ne connaissent pas le riz local de la vallée. Dans cette stratégie commerciale, Kolda qui consomme et qui préfère plus le riz local de la vallée par rapport aux autres communes semble être une cible de choix. Enfin il sera nécessaire de travailler sur le prix du riz car ceux qui le connaissent estiment que c'est un riz cher.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- **AKER, J. C., BLOCK, S., RAMACHANDRAN, V., & TIMMER, C. P., 2011.** West African experience with the world rice crisis, 2007–2008, Working Paper 242. Washington, DC: Center for Global Development.
- **ANSD, 2011.** Situation économique et sociale du Sénégal en 2010. Dakar, Sénégal, Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie (ANSD).
- **ANSD, 2012.** Situation économique et sociale régionale 2011. Dakar, Sénégal, Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie (ANSD).
- **ANSD, 2013a.** Situation Economique et Sociale (SES), publications annuelles de 2005-2013.
- **ANSD, 2013b.** Deuxième Enquête de Suivi de la Pauvreté au Sénégal (ESPS-II). Rapport définitif.
- **ANSD, 2018.** Situation économique et sociale du Sénégal en 2015. Dakar, Sénégal, Agence National de la Statistique et de la démographie.
- **BATRA, R., RAMASWAMY, V., ALDEN, D.L., STEENKAMP, J.B.E.M. & RAMACHANDER, S., 2000.** Effects of brand local and nonlocal origin on consumer attitudes in developing countries. *Journal of Consumer Psychology*. 9 : 83–95.
- **COLEN, L., DEMONT, M., & SWINNEN, J., 2013.** Analysis of smallholder participation in value chains: the case of domestic rice in Senegal. *Rebuilding the Potential of West African Agricultural Production: Lessons From Country Cases, Policy Programs, and Private Initiatives for Smallholder- Inclusive Food Value Chains*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. FAO, Rome, Italy.
- **COSTELLO, C., DEMONT, M., & NDOUR, M., 2013.** Marketing local rice to African consumers. *Rural 21: The International Journal for Rural Development*. 47, 32–34.

- **CRUZ, J. F., 2005.** Usinage du riz au Burkina Faso : Diagnostic technique des rizeries. Rapport CIRAD. 25 p.
- **DEMONT, M. & RIZZOTTO, A.C., 2012.** Policy sequencing and the development of rice value chains in Senegal, *Development Policy Review* 30(4): 451-472.
- **DEMONT, M., 2013a.** Reversing urban bias in African rice markets : A review of 19 National Rice Development Strategies', 2, pp. 172–181.
- **DEMONT, M., NDOUR, M. & ZOSSOU, E., 2013b.** Can local African rice be competitive? An analysis of quality-based competitiveness through experimental auctions. *Cah. Agric.* 22, 345–352.
- **DEMONT, M., NDOUR, M., 2013f.** Marketing local rice to African consumers. *Journal of ResearchGate.* 2 : 32-33.
- **DEMONT, M., NEVEN, D., 2013c.** Tailoring African rice value chains to consumers. In: Wopereis, M.C.S., Johnson, D., Ahmadi, N., Tollens, E., Jalloh, A. (Eds.), *Realizing Africa's Rice Promise.* CABI Publishing, Wallingford, UK, pp. 302-309.
- **DEMONT, M., RUTSAERT, P., NDOUR, M. AND VERBEKE, W., 2013e.** Reversing urban bias in African rice markets: evidence from Senegal. *World Development.* 45, 63–74.
- **DEMONT, M., RUTSAERT, P., NDOUR, M., VERBEKE, W., SECK, P.A. & TOLLENS, E., 2013d.** Experimental Auctions, Collective Induction and Choice Shift: Willingness-to-pay for Rice Quality in Senegal, *European Review of Agricultural Economics*, in press.
- **DEMONT. M & NDOUR, M., 2015.** Upgrading rice value chains: Experimental evidence from 11 African markets. *Global Food Security.* 5, 70–6.

- **DIAGNE, M., DEMONT, M., & NDOUR, M., 2017.** What is the value of rice fragrance? Consumer evidence from Senegal. *African. Journal of Agricultural and Resource Economics*, 12(2), 99–110.
- **DIOUF, M. M., 2017.** Transformation industrielle du paddy et commercialisation du riz local dans la VFS. Disponible sur « [http :// www.lavoixdelavallee.wordpress.com](http://www.lavoixdelavallee.wordpress.com) » (consulté le 09/12/2019).
- **EUCORD, 2012.** Rice Sector Development in East Africa. Common Fund for Commodities (CFC), Amsterdam.
- **FALL, A. A., 2015.** Synthèse des études sur l'état des lieux chaîne de valeur riz au Sénégal. VECO-WA, Dakar, Sénégal.
- **FALL, A. A., 2016.** Synthèse des études sur l'état des lieux chaîne de valeur riz en Afrique de l'ouest : Benin, Burkina Faso, Mali, Niger et Sénégal. Rapport. Cadre Régional de Concertation des Organisations des Producteurs de Riz de l'Afrique de l'ouest/Réseau des organisations Paysannes et des producteurs agricoles de l'Afrique de l'Ouest. 83 p.
- **FALL, A. A., 2018.** Chaîne de valeur riz en Afrique de l'Ouest : Performance, enjeux et défis en Côte d'Ivoire, Guinée, Libéria, Mali, Sierra Léone et Sénégal. *Journal of Applied Biosciences* 130, 13175 – 13186.
- **FALL, A.A., & DIAGNE, A., 2008.** Étude de la relation qualité-prix du riz produit dans la Vallée du fleuve Sénégal., Fonds National de Recherches Agricoles et Agro-alimentaires (FNRAA), Dakar, Sénégal.
- **FAO, 2005.** Historique de la recherche agricole en Afrique tropicale francophone. Aux sources de l'agriculture Africaine : de la préhistoire au moyen âge. Volume I. ISBN: 92-5-205407-3.
- **FAO, 2008.** Rapport d'Analyse de Marché Sénégal : Commerce du Riz.

- **FAO, 2010a.** Aperçu du développement rizicole au Sénégal. Brochure. Division de la production végétale et de la protection des plantes et bureau sous régional de la FAO pour l'Afrique de l'Ouest. 10 p.
- **FAO, 2010b.** Diagnostics et pistes d'évolution des systèmes commerciaux d'organisations paysannes de la filière riz au Sénégal et au Burkina Faso. Rapport principal. 32 p.
- **FAO, 2017.** Suivi du marché du riz de la FAO. Volume XX, édition numéro 2.
- **FIAMOHE, R., DEMONT, M., SAITO, K., ROY-MACAULEY, H. & TOLLENS, E., 2018.** How Can West African Rice Compete in Urban Markets? A Demand Perspective for Policymakers. Agricultural Economics Society and European Association of Agricultural Economists (EAAE). DOI: 10.1111/1746-692X.12177.
- **FOFANA, I., GOUNDAN, A., & DOMGHO, L. V. M., 2014.** Impact simulation of ECOWAS rice self-sufficiency policy, IFPRI Discussion Paper 1405. Washington, DC: International Food Policy Research Institute, <http://ebrary.ifpri.org/cdm/ref/collection/p15738coll2/id/128894>.
- **GERGELY N., HATHIE I. & CORONEL C., 2014.** Identification des possibilités d'appui aux filières de commercialisation porteuses. Rapport final, IRAM/IPAR, 2014, 135 pages.
- **GERGELY, N. & BARIS, P., 2009.** Etude sur la compétitivité du riz de la Vallée du Fleuve Sénégal sur les marchés nationaux et régionaux (Rapport provisoire). G.L.G. consultants et AFD, Paris.
- **HATHIE, I. & NDIAYE, O.S., 2015.** Etat des lieux des impacts des importations de riz sur la commercialisation du riz local. Rapport final. VECO-WA.
- **ISRA/IFPRI (Institut Sénégalais de Recherches Agricoles/Institut International de Recherches sur les Politiques Alimentaires), 1993:** Impact des politiques sur la demande des produits agricoles au Sénégal, Rapport final USAID, Sénégal. 106 p.

- **LANÇON, F. & BENZ. H.D., 2007.** Rice imports in West Africa: trade regimes and food policy formulation, Poster prepared for presentation at the 106th seminar of EAAE, Montpellier, France.
- **LANÇON, F., ERENSTEIN, O., AKANDE, S.O., TITILOLA, S.O., AKPOKODJE, G. AND OGUNDELE, O.O., 2003.** Imported Rice Retailing and Purchasing in Nigeria: A survey. West Africa Rice Development Association, Bouaké, Côte d'Ivoire.
- **Lançon, F., Touré, A. and Teslim, I., 2001.** Rice Consumption Survey in Bouaké: Descriptive analysis. West Africa Rice Development Association, Bouaké, Côte d'Ivoire.
- **MA, 2009.** Programme National d'Autosuffisance en Riz. République du Sénégal. 26p.
- **MAER, 2014.** Programme d'Accélération de la Cadence de l'Agriculture Sénégalaise. République du Sénégal. 105 p.
- **PADERCA, 2008.** Etablissement de la Situation de Référence du Milieu Naturel en Basse et Moyenne Casamance. Rapport définitif.
- **PORTERES, R., 1976.** Africa cereals: Eleusine, Fonio, Black Fonio, Teff, Brachiaria, Paspalum, Pennisetum, Pennisetum and African rice. Dans J.R. Harlan, J.M.J de Wet et A.B.L. Stemler, eds. Origins of African Plant Domestication. Mouton éd., La Haye, Paris.
- **RUTSAERT P., DEMONT, M., NDOUR, M., VERBEKE, W., 2010.** Paying for quality: Private versus collective valuation of Senegal River Valley rice. Journal of RechercheGate. 20 p.
- **RUTSAERT, P., DEMONT, M. & VERBEKE, W., 2013.** Consumer preferences for rice in Africa. In Wopereis, M.C.S., D. Johnson, T. Horie, E. Tollens, and A. Jalloh, eds. Realizing Africa's Rice Promise.

- **SECK, P. A., TOLLENS, E., WOPEREIS, M. C. S., DIAGNE, A. & BAMBA, I., 2010.** Rising trends and variability of rice prices: Threats and opportunities for sub-Saharan Africa. *Food Policy* 35(5): 403-411.
- **USAID & MEAR, 2018.** La chaîne de valeur riz au Sénégal: Des progrès importants enregistrés mais des défis demeurent. Série Note d'Information 001. 15 p.
- **USAID, 2009.** Global food security response: Senegal rice study, United States Agency for International Development (USAID), Washington, D.C., USA.
- **USAID, 2010.** Campagne de marketing social: Sondage sur la perception et les habitudes de consommation des céréales locales. United States Agency for International Development (USAID), Project Croissance Economique (PCE), Dakar, Senegal. Available at http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PA00HMXS.pdf (12 Novembre 2019).
- **USAID, 2017.** Etude de la consommation des céréales de base au Sénégal. Livrable N° 3 Version finale. 126 p.
- **WORLD BANK, 2013.** Growing Africa: Unlocking the potential of agribusiness. Washington, DC: The World Bank Group. Available at <https://siteresources.worldbank.org/INTAFRICA/Resources/africa-agribusiness-report-2013.pdf> (Accessed 12 november 2019).

ANNEXE: Questionnaire des consommateurs

1. Département : _____
2. Quartier: _____
3. Prénom et Nom : _____
4. Genre : Homme Femme
5. **Chef de ménage :** **Homme** 1 **Femme** 2
6. Statut dans le Ménage :

• Chef de ménage <input type="checkbox"/> 1	Membre du ménage <input type="checkbox"/> 4
• Femme du chef de ménage <input type="checkbox"/> 2	Autre <input type="checkbox"/> 5
• Femme, chef de ménage <input type="checkbox"/> 3	

J'achète le riz

Chez le boutiquier <input type="checkbox"/>	Chez le grossiste <input type="checkbox"/>	Autre <input type="checkbox"/>
---	--	--------------------------------

7. Le riz consommé est acheté

		Quantité
• Au détail, précisez le nombre de kg/jour	<input type="checkbox"/> 1	
• En gros, précisez le nombre de sacs de 50 kg /mois	<input type="checkbox"/> 2	
• Autre. Précisez.	<input type="checkbox"/> 3	

8. Quelle est la personne qui achète le riz dans le ménage?

• Chef de ménage	<input type="checkbox"/> 1
• Femme du chef de ménage	<input type="checkbox"/> 2
• Femme, chef de ménage	<input type="checkbox"/> 3
• Les enfants du ménage, précisez	<input type="checkbox"/> 4
• Autre, précisez	<input type="checkbox"/> 5

9. Quelle est la personne qui paie le riz dans le ménage ?

Le chef de ménage <input type="checkbox"/> 1	La femme du chef de ménage <input type="checkbox"/> 2	Autre, précisez <input type="checkbox"/> 3
--	---	--

10. Quelle est la personne qui décide du type de riz qui sera acheté ?

La personne qui paie <input type="checkbox"/> 1	La personne qui achète <input type="checkbox"/> 2	Autre, précisez <input type="checkbox"/> 3
---	---	--

11. Comment payez -vous le riz ?

• Au comptant <input type="checkbox"/> 1	A crédit <input type="checkbox"/> 2	Autre, précisez <input type="checkbox"/> 3
--	-------------------------------------	--

12. A combien achetez-vous le

• Kilogramme de riz	Sac de 50 kg de riz	Autre, précisez.

13.

	Vous consommez (rang)	Entre le riz importé et le riz local, vous préférez (rang)
• Riz importé	<input type="checkbox"/>	
• Riz local de la vallée	<input type="checkbox"/>	
• Riz local de la Casamance	<input type="checkbox"/>	
• Autre,	<input type="checkbox"/>	

14. Je consomme du riz (encerclez la réponse choisie)

• Importé	Ordinaire	• entier	Ne sait pas	Jamais	rarement	parfois	souvent	Toujours
		• brisé	Ne sait pas	Jamais	rarement	parfois	souvent	Toujours
	Parfumé	• entier	Ne sait pas	Jamais	rarement	parfois	souvent	Toujours
		• brisé	Ne sait pas	Jamais	rarement	parfois	souvent	Toujours
• Local	Vallée	• entier	Ne sait pas	Jamais	rarement	parfois	souvent	Toujours
		• brisé	Ne sait pas	Jamais	rarement	parfois	souvent	Toujours
	Casamance -	• entier	Ne sait pas	Jamais	rarement	parfois	souvent	Toujours
		• brisé	Ne sait pas	Jamais	rarement	parfois	souvent	Toujours
• étuvé (<input type="checkbox"/> local <input type="checkbox"/> importé)			Ne sait pas	Jamais	rarement	parfois	souvent	Toujours

15. SI vous consommez du riz de la Casamance

Origine de ce riz	Quelle quantité ou à quelle fréquence
<input type="checkbox"/> Produit par le ménage <input type="checkbox"/> Don de parents <input type="checkbox"/> Autre	

16. Je préfère le riz (encerclez la réponse choisie)

importé - entier - ordinaire	Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
importé - brisé - ordinaire	Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
importé - entier - parfumé	Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
importé - brisé - parfumé	Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
local de la vallée - entier	Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
local de la vallée - brisé	Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
local de la Casamance - entier	Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
local de la Casamance - brisé	Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
étuvé	Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord

17. S'il n'y a pas concordance entre ce qui est consommé et ce qui est préféré, donnez-en les raisons _____

18. Les raisons de mon choix de **ce** riz se trouvent dans

Critères	Rang	Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
1. Prix bas		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
2. Bon goût		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
3. Les grains sont longs		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
4. Bonne odeur		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
5. Bon gonflement		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
6. Jolie couleur		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
7. Propre		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
8. La cuisson est facile		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
9. C'est bon pour la santé		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
10. Disponible chez le commerçant		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
11. Autre			pas d'accord	indécis	d'accord

19.

	Rang	Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
Prix		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord

Goût		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
Propreté		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
Gonflement		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
Facilité cuisson		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
Bienfaits pour la santé		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord
Autre,		Ne sait pas	pas d'accord	indécis	d'accord

20. Ethnie _____

21. **Profession** du chef de ménage: _____

22. **Profession du conjoint** du chef de ménage: _____

23. **Composition du ménage**

Tranche d'âge	Nombre
• Moins de 15 ans	
• de 16 à 55 ans	
• plus de 55 ans	

24. Quelle est la **profession** de celui qui paie le riz ? _____

25. **Combien de fois** consommez-vous du riz ?

Une fois par jour	<input type="checkbox"/> 1	Deux fois par jour	<input type="checkbox"/> 2	Autre, précisez	<input type="checkbox"/> 3
-------------------	----------------------------	--------------------	----------------------------	-----------------	----------------------------

