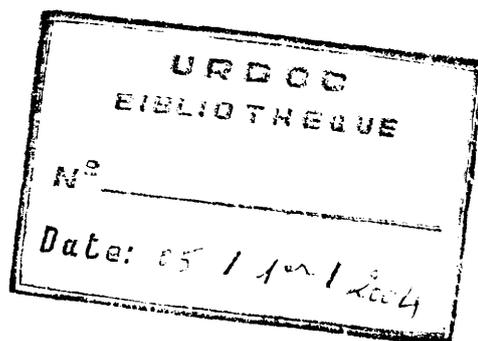


*Bibliothèque
URDOC*

**RESEAU DES OBSERVATOIRES DU RIZ
EN AFRIQUE DE L'OUEST
N° 03 octobre 2003**



*A00
1647*



Réseau des observatoires du riz en Afrique de l'Ouest

Editorial

Le riz occupe une place de choix parmi les céréales directement utilisées dans la consommation humaine. Selon les variétés, les conditions de récolte, le type de transformation, ses caractéristiques physiques et organoleptiques diffèrent. Chaque pays, chaque région, chaque ethnie, possède ses propres modes de préparation, qui nécessitent souvent des types de riz bien particuliers. Cette grande diversité de consommation ne permet pas de considérer le riz comme un produit homogène. Il ne l'est pas non plus au niveau des marchés, les prix variant du simple au triple entre un riz bas de gamme et un riz parfumé de luxe.

La capacité des producteurs et des acteurs de la filière à répondre aux attentes des consommateurs en leur proposant une gamme de produits qui corresponde à la diversité de leurs modes de consommation est ainsi essentielle pour se maintenir et gagner des parts de marché.

Le manque de compétitivité prix des filières riz africaines est souvent mis en avant pour expliquer la part grandissante du riz importé dans la consommation. Mais cette analyse hâtive doit être affinée en prenant en compte des facteurs non prix tels que la capacité des acteurs de la filière à faire l'adéquation entre les préférences des consommateurs et les produits proposés, tant en terme de qualité que de régularité d'approvisionnement.

Une réflexion globale sur la compétitivité des filières a été entamée par le réseau des observatoires riz en 2003. Des études de cas sont en cours, d'une part pour dresser un état des lieux bibliographique sur la question et d'autre part pour engager une réflexion au niveau des organisations paysannes sur les différents facteurs qui entrent en ligne de compte dans la performance de leur production sur le marché et leur capacité à les intégrer dans leurs stratégies, en particulier les coûts de production, les conditions et l'organisation de la commercialisation et les attentes

des consommateurs en terme de qualité. Ces travaux seront présentés et débattus dans chacun des pays lors d'ateliers nationaux qui se tiendront début 2004. Cette réflexion sera élargie à l'échelle régionale avec la participation du Bénin, du Burkina Faso, du Ghana et du Niger, au cours d'un atelier régional qui se tiendra au premier trimestre 2004.

Dans la lignée de ces réflexions, le thème de la consommation a été retenu pour ce troisième bulletin régional, afin d'entamer une analyse comparative et valoriser des travaux de terrains récents, menés par les observatoires riz ou dans le cadre d'autres initiatives.

Les situations apparaissent contrastées, entre des pays très fortement dépendants des importations, comme le Sénégal et ceux où le riz local est prédominant, comme la Guinée et plus encore le Mali. Le Nigeria et la Côte d'Ivoire présentent des situations intermédiaires, avec une contribution équivalente entre riz local et riz importé. Mais la « construction » politique est fort différente entre ces deux pays : le Nigeria applique une politique très volontariste de protection de son marché intérieur, afin de maintenir un différentiel important en faveur du riz local et il a longtemps soutenu sa production

SOMMAIRE

Editorial.....	p.1
Sénégal.....	p.2
La domination de la brisure importée	
Mali.....	p.6
Le riz local s'impose en quantité et s'implante dans des créneaux de qualité	
Guinée.....	p.8
Une préférence marquée pour le riz local étuvé	
Côte d'Ivoire.....	p.10
Des critères de choix économiques et gustatifs	
Nigeria.....	p.13
Un riz local protégé mais peu valorisé	

par des engrais largement subventionnés. La Côte d'Ivoire a par contre favorisé de fait le riz importé, par une politique de riz bon marché.

L'enjeu social du riz est dans tous les cas à prendre en compte. Il est particulièrement déterminant au Sénégal où les habitudes de consommation de brisures de riz, acquises depuis la période coloniale, favorisent le riz le moins cher du marché. En Côte d'Ivoire, au Mali ou en Guinée, les riz importés de qualité intermédiaire (25 à 35% brisures) occupent ce créneau de satisfaction de la demande des plus pauvres, difficile à concurrencer par les riz locaux. Au Nigeria au contraire, le niveau de taxation appliqué sur le riz importé inverse la situation et le riz local est celui sur lequel se portent les plus pauvres,

bien qu'il soit déprécié par un taux d'impuretés élevé.

Mais il est remarquable de constater que partout, le goût du riz local est apprécié par les consommateurs. Au Sénégal, cette préférence n'est sensible qu'à proximité des zones de production, le riz local étant très rarement disponible sur l'ensemble du territoire. Au Mali, une variété traditionnelle améliorée, la *Gambiaka*, jouit d'une appréciation particulièrement favorable et se positionne aujourd'hui sur les créneaux du riz importé de qualité supérieure. En Guinée, tous les consommateurs ont une nette préférence pour le riz local étuvé et n'achètent du riz importé que pour des raisons économiques. En Côte d'Ivoire, le goût du riz local est également apprécié de beaucoup de consommateurs et après la dévaluation, on a pu observer un

report de consommation des ménages à revenus moyens du riz importé de qualité supérieure vers du riz local à gros grains, devenu relativement moins coûteux. Aussi, si le recours au riz importé reste stratégique pour contribuer à satisfaire la demande des plus pauvres, les riz locaux ont tout intérêt à chercher à valoriser au mieux leurs atouts. Le « bon goût », les qualités nutritives, l'aspiration à consommer un produit national sont des facteurs à mettre en avant pour cibler les marchés de riz local. Le manque d'homogénéité, le taux élevé d'impuretés, l'absence de dénominations claires, mais également une disponibilité trop irrégulière et des réseaux de commercialisation peu performants apparaissent souvent comme étant des facteurs pénalisants pour le riz local. Ce sont autant de défis à relever !

Hélène DAVID-BENZ
CIRAD-CA
BP 2572, Yaoundé
CAMEROUN
Tel : (237) 221 25 41
Fax : (237) 220 29 69
benz@cirad.fr

Laurent LIAGRE
IRAM
Agropolis Parc scientifique, bat. 3
34 980 Montferrier / Lez
FRANCE
Tel : 33 (0)4 99 23 24 67
Fax : 33 (0)4 99 23 24 68
l.liagre@iram-fr.org

Quelques sites utiles :

- ☞ OSIRIZ : Marché international du riz (Note de conjoncture mensuelle + graphiques prix)
<http://r0.unctad.org/infocomm/francais/riz/plan.htm>
- ☞ FAO <http://apps.fao.org/page/collections>
Base de données statistique sur les produits agricoles, les intrants et la démographie
- ☞ Réseau Africain d'Information du Marché Agricole (AFAMIN) : <http://www.afamin.net>
- ☞ OMA (Observatoire du marché agricole , Mali) : <http://www.oma.gov.ml/>

SENEGAL

La domination de la brisure importée

La place du riz dans l'alimentation

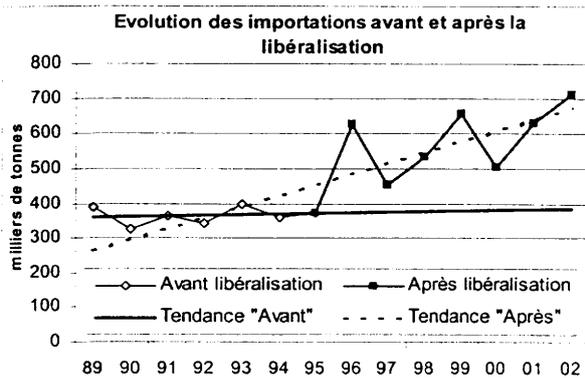
Au Sénégal, le riz occupe une place importante dans l'alimentation des populations dont il constitue l'aliment de base toutes classes sociales confondues, aussi bien en milieu rural qu'en milieu urbain.

Mais l'un des paradoxes sénégalais est que le riz consommé est pour l'essentiel importé, car la production nationale, en moyenne de 15,3 kg par personne entre 1961 et 1995, ne couvre qu'environ 20 % des besoins nationaux de consommation de cette période. Aujourd'hui, cette tendance est encore d'actualité.

L'évolution de la production et des importations de riz

Depuis le milieu des années 90, la production s'est accrue d'environ 60 000 tonnes. Mais parallèlement la libéralisation des importations en 1996, intervenue dans un contexte de tendance à la baisse des prix sur le marché international, s'est traduite par une progression de près de 275 000 tonnes des volumes importés et par la persistance d'un stock théorique élevé (cf. tableau n°1). Sur la période 1996-2002, les importations ont été en moyenne de 588 000 tonnes, contre 360 000 tonnes sur la période 1989-1995 (cf. graphique n°1).

Graphique 1 :



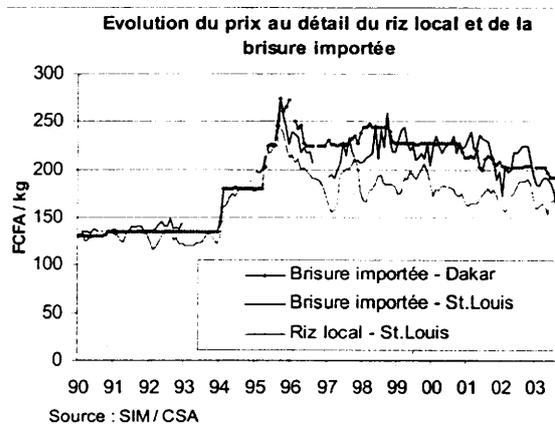
Source : SIMRIZ / ARM

Le Sénégal importe du riz de presque toutes les régions du monde, mais ses principaux fournisseurs restent pour l'essentiel les pays asiatiques : la Thaïlande, le Vietnam, l'Inde et le Pakistan, la Thaïlande occupant la première place.

L'évolution des prix au consommateur

Concernant les prix nominaux au détail, après une série de perturbations suite à la dévaluation et à la libéralisation du marché, la dynamique de baisse, liée à la tendance du marché international, a été rapidement rétablie, même si toutes les attentes n'ont pas été entièrement satisfaites (cf. graphique n°2).

Graphique n°2 :



Les prix actuels sont inférieurs de l'ordre de 10 à 25 F/kg (soit 5 à 13 %) à ceux de 2002 à la même période pour la brisure non parfumée et de 5 à 25 F/kg (soit 2 à 11 %) pour la brisure dite parfumée. Il est dommage que les baisses enregistrées au niveau des détaillants (-2 à -13 %) ne soient pas proportionnelles à celles affichées en amont au niveau des importateurs (-8 à -23%). Cette situation repose le problème récurrent de la juste répartition des marges bénéficiaires entre les différents intervenants de la filière.

Tableau n°1 : Bilan alimentaire en riz au Sénégal, 1995-2002

Année	1995*	1996	1997	1998	1999	2000**	2001**	2002**
Population (équivalent adulte)	6 483 645	6 658 703	6 838 488	7 023 128	7 212 752	7 407 496	7 607 499	7 812 901
Consommation (kg/an/hab)	60	62	63	65	67	69	70	72
Demande globale riz (tonne)	389 019	410 309	432 765	456 450	481 431	507 779	535 569	564 881
Production totale riz (tonne)	100 750	96 850	113 100	141 700	138 450	124 103	137 124	158 013
Importations (tonne)	435 500	627 200	452 000	535 300	658 070	501 657	632 253	709 575
Aide alimentaire riz (tonne)	6 765	4 904	8 238	1 997	8 993	6 000	6 000	6 000
Offre globale riz (tonne)	543 015	728 954	573 338	678 997	805 513	631 760	775 377	873 588
Stock théorique riz (tonne)	153 996	318 645	140 573	222 547	324 082	123 981	239 808	308 707

Source : ISE / UCAD, 2003

* le stock de 1994 est considéré comme stock année zéro donc nul

** les aides alimentaires ont été estimées à 6000 tonnes (moyenne de 1995-1999) aussi bien en 2000, 2001 qu'en 2002

Tableau n°2 : Evolution des prix du riz au détail, prix dominants, Fcfa/kg

Qualité	Période	Dakar	Thiès	Kaolack	St. Louis	Tambacounda	Ziguinchor
Brisure non parfumée	20/05 /02	200	200	200	210	225	215
	20/05 /03	175	185	175	200	200	200
	Variation	-25	-15	-25	-10	-25	-15
Brisure parfumée	20/05 /02	225	220	225	230	250	230
	20/05 /03	200	215	200	225	225	225
	Variation	-25	-5	-25	-5	-25	-5

Source : Agence de Régulation des Marchés (ARM), 2003

La baisse des prix du riz brisé est également confirmée par les données de la Direction de la Prévision et de la Statistique (DPS/MEF), qui révèle que les prix à la consommation de cette variété de riz très consommé ont très peu évolué au premier semestre 2003, passant de 213 à 219 Fcfa/kg de janvier à mars, pour retomber à 213 Fcfa/kg en juin.

Selon l'ARM, la dynamique de baisse des prix a été favorisée par la mise en œuvre d'une série de mesures pratiques parmi lesquelles on peut citer:

- la définition d'une charte de modération des prix par le Conseil National de la Consommation (CNC);
- l'instauration des magasins de référence pour stimuler la concurrence par la pratique de « justes prix »;
- l'encouragement au groupage des commandes, qui a permis un gain de 10 à 13 dollars/tonne sur le fret, et une économie d'échelle au niveau de la vente au demi-gros et au détail.

Le dispositif de distribution du riz

L'approvisionnement du marché est assuré par le secteur privé constitué des opérateurs suivants : les importateurs, les grossistes (deux à trois types), les demi-grossistes et les détaillants. Le dispositif de distribution du riz comprend :

- les grands marchés de Dakar et des autres centres urbains du pays ;
- les marchés secondaires urbains ;
- les grandes surfaces et « superettes » ;
- les boutiques de quartier ;
- les marchés hebdomadaires ou « louma ».

L'ONRS a effectué en septembre 2001 une enquête sur la consommation de riz. Elle s'est déroulée à Dakar auprès de 204 ménages, et à Saint-Louis auprès de 115 ménages. Elle visait deux objectifs : mieux appréhender les consommations de riz des ménages en volume et en dépenses et cerner la part des dépenses de riz dans les dépenses totales des ménages. Malgré un échantillon relativement faible et des imprécisions dans les données collectées, quelques tendances intéressantes ont pu être dégagées.

Les préférences de consommation de riz

A l'échelle nationale, le riz brisé est de très loin le type de riz le plus consommé ; il compte pour 97 % dans la consommation de riz du ménage moyen estimée par l'ESAM de 1994/95. Ce riz est importé principalement de la Thaïlande et du Vietnam (pour 90 % des tonnages). La préférence des consommateurs pour les brisures est due à sa facilité de cuisson, son bon taux de gonflement, son prix relativement bas et son accessibilité facile (il est bien distribué sur le territoire national).

Toutefois, l'enquête réalisée par l'ONRS fait ressortir la spécificité de la consommation des centres urbains proches des zones de production. Si à Dakar, pour 95 % des ménages la brisure importée est le type de riz le plus consommé, à St-Louis c'est la brisure locale qui arrive en première position pour 57 % des ménages. Et le riz local, toutes catégories confondues arrive en tête pour 78 % des ménages St-Louisians.

Bien qu'une enquête plus fine soit nécessaire pour confirmer ces résultats, ces observations confortent le jugement positif que portent en général les populations proches des zones de production sur les qualités organoleptiques et nutritives du riz local. Aussi la réputation de non adaptation du riz local à la demande nationale est-elle sans doute à relativiser : n'étant que très rarement disponible en dehors de la vallée du fleuve Sénégal et de la Casamance, le riz local est très mal connu des consommateurs. Là où il est disponible, où l'on sait le préparer, il est apprécié et consommé.

L'étude sur les critères de choix et les modes de préparation du riz, prévue dans le cadre du projet FNRAA « Amélioration de la qualité et valorisation du riz produit dans la Vallée du Fleuve Sénégal » démarré en août 2003, devrait permettre de préciser ces tendances.

Principaux plats à base de riz

En ce qui concerne les types de plats les plus consommés, c'est le riz au poisson « *Ceebu jën* » qui vient largement en tête (53 % des ménages). Il est suivi du riz à la sauce « *ceebu sos* » (14 % des ménages). Les autres types de plats à base de riz les plus courants sont le riz à la viande « *ceebu yapp* », le riz pâteux « *mbaxal* », la bouillie de riz « *sombi* ». Les données de l'ESAM confortent ces assertions ; en effet, celles-ci révèlent que 60,4 % des dépenses alimentaires des ménages sont constituées des pains et céréales, des huiles et graisses et des légumes. D'ailleurs, un tel régime alimentaire centré sur un riz trop gras serait à la base de la recrudescence de certaines maladies comme le diabète et l'hypertension artérielle.

Dépenses et part du riz dans le budget des ménages

La consommation de riz a évolué dans le temps ; elle est passée de 55 à 72 kg/personne/an entre 1961 et 2002 (ISE/UCAD, 2003). Ceci fait du Sénégal un pays de grande consommation et le troisième importateur d'Afrique de l'Ouest après le Nigeria et la Côte d'Ivoire. Selon la DPS, le riz est le produit alimentaire pour lequel les ménages dépensent le plus : il représente en moyenne 21 % des dépenses alimentaires des ménages (8627 Fcfa par mois).

Cependant, il existe des différences substantielles entre le milieu urbain et rural pour les dépenses des ménages,

la part du riz dans leur budget et la qualité du riz consommé.

Tableau n°3 : Dépenses et part du riz dans le budget des ménages selon le milieu

Milieu familial	Urbain	Rural	Niveau national
Moyenne mensuelle du budget riz par équivalent adulte (Fcf)	1410	1095	1221
Dépense annuelle en riz (Fcf)	133 921	110 596	119 983
Part du riz dans le budget alimentaire (%)	16	22	19
Part du riz dans le budget total du ménage (%)	6	15	8
Part du riz brisé dans le budget total riz (%)	94	99	97

Source : DPS, 1995

Trois grands constats se dégagent de ce tableau :

- les ménages urbains dépensent plus pour le riz que les ruraux ;
- le budget riz des urbains occupe une part plus petite des budgets alimentaires et globaux que celui des ruraux, le niveau de consommation globale de ces derniers étant plus faible ;
- les urbains, généralement plus riches, achètent du riz de meilleure qualité et plus cher que les ruraux.

Pour le cas spécifique de Dakar, les résultats de l'EDMC permettent de voir l'évolution des dépenses d'alimentation des ménages depuis l'ESAM.

Tableau n° 4 : Evolution des dépenses des ménages dans la zone urbaine de Dakar

Enquête	ESAM (03/94-04/95)	EDMC (03-06/97)	EDMC/ ESAM
	moyenne mensuelle par équivalent adulte (Fcf)		
Dépense totale	33 592	56 681	169%
Dépense nourriture	9 778	18 312	187%
Dépense riz	1 410	1 576	112%
	pourcentages		
Nourriture / total	29 %	32 %	
Riz / nourriture	14 %	9 %	

Source : DPS, 1997

Entre 1994/95 et 1997, les achats mensuels de nourriture par équivalent adulte ont augmenté de 87 % à Dakar. La part du riz dans le budget alimentaire a diminué de 32 % suite de la relative stabilité des dépenses de riz entre les deux périodes. Parallèlement, les données d'enquêtes à Kaolack et Tambacounda (Diagana et Reardon, 1997) font ressortir une baisse de la consommation de riz de 8 à 9 % en volume entre avant et après la dévaluation. Mais cette baisse ne s'est pas faite au profit des céréales et oléoprotéagineux

locaux, et la part du riz par rapport aux produits de base a progressé.

Toutefois la stagnation, voir la baisse de la consommation de riz qui aurait suivi la dévaluation ne serait que conjoncturelle, les chiffres agrégés de la production et des importations montrant au cours de années récentes un forte progression de la consommation apparente (cf. tableau n°1).

La question de la substitution des céréales locales au riz importé, toujours d'actualité, se pose en terme de coût de revient, surtout en milieu urbain. En effet, après transformation, les plats à base de céréales locales reviennent plus cher que ceux à base de riz. De plus, le temps de préparation de ces plats est plus long et occupent donc davantage la ménagère, ce qui constitue un autre effet dissuasif pour leur consommation.

Conclusion

Le riz demeure une denrée stratégique pour le Sénégal. La forte dépendance du pays vis à vis des importations constitue pour les autorités publiques une sérieuse préoccupation. C'est pourquoi, le développement d'une filière riz nationale performante reste un objectif majeur de l'Etat pour satisfaire les besoins de consommation du pays, améliorer la balance commerciale et enfin réduire sa dépendance vis à vis du marché extérieur.

Les difficultés d'écoulement du riz local ne sont pas dues uniquement à sa qualité. Les consommateurs urbains de St-Louis l'apprécient, comme l'a montré l'enquête consommation 2001 de l'ONRS. Son gonflement plus faible constitue certes un facteur dépréciatif, en particulier pour les ménages à faibles revenus. Mais, il semble se poser surtout un problème de réputation et de réseau de distribution. Ces contraintes une fois levées, le riz local devrait pouvoir retrouver une meilleure place auprès des consommateurs des autres régions du Sénégal, et le problème récurrent des stocks de riz invendus de la Vallée pourrait ainsi être réglé.

Sources :

- TRADIF-DOUGLIN D., DIOUF A., 1998. La consommation du riz et les effets des réformes du secteur riz au Sénégal, MA/UPA, PASR/APAP, rapport N° 15.
- DPS/MEF, 1997. Enquête Sénégalaise Auprès des Ménages (ESAM).
- DPS/MEF, 1997. Enquête sur les Dépenses des Ménages de la Capitale (EDMC).
- ONRS, 2001. Enquête sur la consommation de riz des ménages dans les régions de Dakar et de Saint-Louis, MAE/DAPS.
- Agence de Régulation des Marchés (ARM).
- ONRS : Notes de conjoncture.
- ISE/UCAD, 2003. Évaluation intégrée des impacts de la libéralisation du commerce sur la filière riz au Sénégal. UNEP, Dakar (rapport provisoire).

Bafodé DRAME
Coordonnateur national
Observatoire National du Riz au Sénégal (ONRS)
DAPS, 3 rue de THIONG prolongée x Diaraf
El Hadj Mamadou Paye Assané (ex Valmy)
Tél : (221) 823 42 16 Fax : (221) 823 75 96
fodebaya@hotmail.com

MALI

Le riz local s'impose en quantité et s'implante dans des créneaux de qualité

Une forte progression de la production locale

Le riz est un produit stratégique pour le Mali tant au regard de sa contribution à la formation du PIB que des enjeux liés à la sécurité alimentaire des populations.

Le potentiel en superficie pour le développement de la riziculture au Mali est estimé environ à 2 200 000 ha dont la quasi totalité est détenue par les régions administratives de Ségou et de Mopti. Ce potentiel est exploité à hauteur d'environ 19%.

Les évolutions récentes enregistrées dans le secteur agricole (libéralisation des marchés céréaliers, la restructuration des services du Ministère du Développement Rural - notamment de l'Office du Niger, la dévaluation du franc CFA...etc.) se sont traduites par :

- un accroissement des superficies aménagées,
- une intensification des systèmes de production,
- un accroissement des prix à la production et à la consommation
- une forte entrée de nouveaux opérateurs dans la filière, notamment les fournisseurs d'intrants, les transformateurs et les institutions financières de proximité.

Ce contexte favorable a permis de faire passer la production nationale d'une fourchette de 150 000 à 250 000 tonnes au milieu des années 80 à 743 000 tonnes pour la campagne 2000/01. La contribution de la filière riz au PIB est ainsi passée de 15 milliards en francs CFA en 1980 à 21 milliards en 1990 et 44 milliards en 1999 soit un triplement en 20 ans : durant la même période, la part du riz dans l'ensemble du secteur agricole est passée de 7% à 13% (Coulibaly, 2002, d'après DNSI).

Cette progression est due en grande partie à la forte dynamique observée dans la zone de l'Office du Niger, qui assure aujourd'hui près de la moitié de la production nationale. Entre 89/90 à 99/00 la production de l'ON a presque triplé alors que les surfaces ne se sont accrues que de 20%, les rendements moyens ayant progressé de 2,4 à 6 t/ha.

Riz importé et riz local

Les qualités de riz présentes sur le marché malien sont (Coulibaly, 2002) :

- pour le riz local : le riz étuvé, le Riz DP (Décortiqueuse Privée), le riz «RM40» (Riz Malien à 40% de brisures anciennement produit par les rizeries industrielles de l'ON, aujourd'hui issues d'unités artisanales ou intermédiaires par tamisage manuel de riz DP), la *Gambiaka* (variété

traditionnelle améliorée, appréciée pour son goût « sucré » et la longueur de ces grains) ;

- pour le riz importé : les brisures, le riz long importé ainsi que le riz parfumé. Les trois catégories de riz les plus importées sont : les riz à 25%, 35% et 100% de brisures. Les deux premières sont l'équivalent du riz RM 40 qui est un riz de qualité homogène comprenant environ 35 à 40% de brisures, cependant que le "riz DP" est moins propre et présente souvent un taux de brisures plus élevé.

Les catégories de riz les plus demandées à l'importation sont les brisures ; elles constituent 57% du volume cumulé moyen de riz importé entre 1991 et 1999 selon les statistiques de la DNSI.

Ces riz proviennent généralement de l'Asie du Sud-Est même si les statistiques ne le laissent pas apparaître clairement. En effet 28% des importations sont enregistrées comme provenant du Sénégal et la Côte d'Ivoire, alors qu'il s'agit de réexportations de riz très majoritairement asiatique. Il faut souligner que ces importations contribuent à stabiliser les prix intérieurs, sujets depuis la dévaluation à de fortes fluctuations.

Une consommation nationale de riz en progression

Le riz est la troisième céréale la plus consommée au Mali après le mil et le sorgho. Sa consommation apparente a fortement augmenté au cours des dernières années, passant de 34 kg/habitant/an au milieu des années 80 (DNSI, 1988/1989) à environ 50 kg/tête/an, aujourd'hui (cf. tableau n°1).

Tableau n°1 : Evolution de la consommation apparente en riz (en tonnes)

	96/97	97/98	98/99	99/00	00/01
Production (equ. Riz)	390	358	446	452	461
Importations	68	48	65	58	58
Variation de stocks	35	-37	5	19	6
Disponibilité	423	443	506	490	514
Population (millions)	9,249	9,436	10,060	10,226	10,473
Consommation apparente (kg/tête/an)	46	47	50	48	49

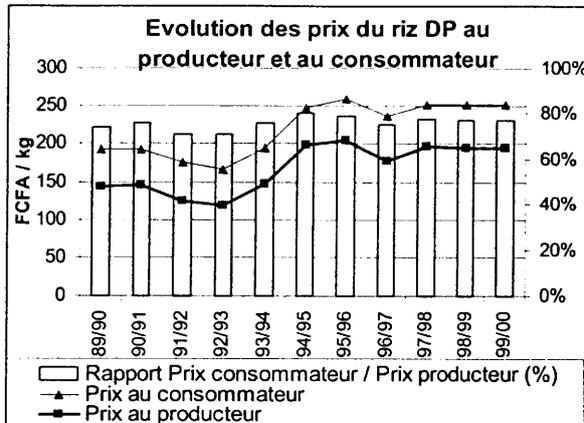
Source : DNAMR-DNSI

Les populations les plus grandes consommatrices de riz sont les urbains et les habitants des régions de production du riz. Dans ces zones, la consommation annuelle de riz peut atteindre 60 kg/hbt.

Une hausse des prix en faveur des producteurs

La mise en œuvre des politiques et des mesures précédemment énumérées ont permis une augmentation sensible du prix aux producteurs.

Graphique n°1 :



Source : SIM

On constate que les prix aux producteurs sont en hausse suite à une augmentation de la demande de riz malien intervenue après la dévaluation. Entre les périodes 1989-93 et 1994-1999, les moyennes des prix aux producteurs et à la consommation ont augmenté respectivement de :

- prix du paddy : 47%,
- prix du Riz DP (zones de production) : 43%,
- prix à la consommation : 36%.

De la même façon, la moyenne du ratio Prix riz DP au producteur / Prix à la consommation s'est améliorée de 5,5%, traduisant ainsi l'effort de captation de revenus par les premiers maillons de la filière (producteurs et transformateurs) malgré la hausse des prix des intrants.

Les préférences de consommation en terme de qualité

Les habitudes alimentaires des citoyens de Bamako sont fortes. Les repas quotidiens sont classiquement constitués d'une céréale, principalement du riz ou du mil, consommée en bouillie le matin, et sous d'autres formes, accompagnée d'une sauce, le midi. L'une de ces deux préparations compose le repas du soir.

La notion de qualité du riz varie selon les acteurs de la filière. L'appréciation de la qualité du riz est liée à la diversité des produits offerts sur les marchés. La place du riz local s'est accrue au cours de la dernière décennie, mais les qualités disponibles ont aussi évolué, avec la fermeture des rizeries industrielles. Les commerçants qui fréquentent les zones de production sont à même de distinguer les différentes qualités de transformation et les différentes variétés. Par contre les enquêtes menées à Bamako en 1997 (SIMO et LELIEVRE, 1997) ont montré que les distinctions entre les différents types de riz locaux sont encore relativement floues : elles se limitent souvent à distinguer le riz étuvé du riz blanchi et la *Gambiaka* (plus parfumée) des autres variétés.

Les aspects de la qualité pris en compte par les consommateurs sont entre autres la qualité nutritionnelle (basée sur le taux de gonflement), la qualité organoleptique (la couleur, l'odeur du riz, la texture et le goût), la capacité de conservation. Les consommateurs prennent peu en compte la qualité du riz sur le plan hygiénique.

En général les consommateurs de faible revenu recherchent du riz à taux de gonflement élevé et qui se conserve une fois cuit (ce qui permet de consommer les restes du soir le lendemain matin au petit déjeuner). Ceci les porte à acheter essentiellement du riz importé, qu'ils consomment 1 jour sur 2, en alternance avec le mil ou le sorgho. Le type de consommation des classes moyennes dépend de la taille des ménages : les grandes familles consomment du riz importé, alors que les ménages plus réduits optent plutôt pour le RM40 ou la *Gambiaka*. Les consommateurs aisés recherchent un riz ayant un goût sucré, propre, à faible taux de brisures. Leur choix se porte sur la *Gambiaka* ou le RM40, qu'ils consomment à tous les repas de midi, le repas du soir étant plutôt constitué par des tubercules ou d'autres féculents importés. Il apparaît en fait que toutes les catégories de ménages sont sensibles aux caractéristiques organoleptiques du riz, et apprécient en ce sens le riz local (la *Gambiaka* en particulier). Mais hormis pour les plus aisés, le choix est souvent dicté par les contraintes économiques qui les poussent à acheter du riz importé de faible qualité. (Chohin-Kuper et al., 1997)

Mais le revenu et les prix ne suffisent pas pour caractériser la demande des consommateurs. Ceux-ci fondent également leur choix de type de riz en fonction des plats à préparer (cf. tableau n°2).

Tableau n° 2 : Qualités de riz recherchées selon le type de plat

Types de plats	Qualité de riz	Caractéristique à la cuisson
Bouillie	BG ordinaire	Collant
Riz au gras	Brisures, RM40	Goût
Riz sauce oignon	RM40, <i>Gambiaka</i>	Mou
Riz sauce arachide	Riz importé, riz étuvé	Ferme
Riz sauce oignon et citron	<i>Gambiaka</i>	Goût

Source : LE LIEVRE et SIMO (1997)

Cette segmentation du marché en fonction des usages est à nuancer car des substitutions s'opèrent entre les types de riz en fonction des caractéristiques liées à la cuisson. Ainsi, à Bamako, la BG ordinaire et le riz importé sont comparables par leurs prix. Les brisures, le riz étuvé et le riz importé ont des taux de gonflement élevés. Enfin, la *Gambiaka* et le RM40 sont particulièrement appréciés pour leur goût. Certains types de riz sont appréciés et consommés pour des raisons culturelles. Par exemple le riz étuvé est surtout consommé dans la zone sud, frontalière à la Guinée, en raison de l'origine géographique et culturelle de la population.

Bénéficiant d'une bonne image auprès des consommateurs, le riz malien dispose d'un bon potentiel pour développer les créneaux du riz de qualité, en particulier pour viser les marchés à l'exportation. Mais ceci implique une amélioration la performance de transformation, alors que les décortiqueuses mobiles, qui transforment la majorité du riz commercialisé, ne permettent que de faibles résultats techniques.

Sources :

- AGROTEC, 2002. Etude de conception d'un système d'information sur la production et la filière rizicole au Mali (rapport définitif), APCAM/CPS-MDR, Union Européenne, Bamako, 153 .

- CAE, 2002. Rapport de mission prospection commerciale sur les marchés sous-régionaux et opportunités pour le Mali dans l'exportation du riz, 78 p.
 - CHOHIN-KUPER A., MENDEZ DEL VILLAR P., SIMO C., AKINDES F., SANOGO O., LE LIEVRE S., 1999. La qualité du riz : stratégies commerciales et préférences des consommateurs à Bamako et à Abidjan. Agriculture et Développement n°23, CIRAD, Montpellier, pp. 4-17.
 - COULIBALY A., 2002. Le Développement rizicole au Mali : politiques, stratégies et enjeux. Atelier sous-régional sur l'harmonisation des politiques et de coordination des programmes riz dans la sous-région de la CEDEAO, Accra, 25-28 Fév, 26 p. + annexes.
 - LELIEVRE S., SIMO C., 1997. Contributions et stratégies autour de la qualité : Le cas des consommateurs et commerçants à Abidjan et à Bamako, 103 p. + annexes.

Abdoulaye KEITA
 Coordonnateur national
 Réseau Riz
 Assemblée permanente des chambres
 d'agriculture du Mali (APCAM)
 BP 3299, Bamako
 Tel : (223) 221 87 25 Fax : (223) 221 87 37
reseaurizmali@arc.net.ml

GUINEE

Une préférence marquée pour le riz local étuvé

Aperçu général sur la consommation du riz en Guinée

Le riz constitue l'aliment de base des populations guinéennes (urbaines et rurales). La totalité de la production de riz dans les 4 régions naturelles (Guinée Maritime, Moyenne Guinée, Haute Guinée et Guinée Forestière) est destinée à la consommation interne. Les statistiques sur le volume de la production régionale de riz destinée à l'autoconsommation se présentent comme suit : 93% pour la Guinée Forestière Nord ; 68% pour la Haute Guinée ; 53% pour la Guinée Maritime et 45% pour la Moyenne Guinée (SNSA).

La consommation moyenne de riz (toutes catégories confondues) à l'échelle nationale est passée de 50 kg/habitant/an à 101 kilos entre 1985 et 2002.

Mais il existe de grandes disparités d'une région à l'autre. A Conakry elle culmine à 126 kg/habitant/an ; en Guinée Maritime elle se situe à 85 kg/ha/an ; en Guinée Forestière elle se situe autour de 92 kg/ha/an ; pour la Moyenne et la Haute Guinée, où des régimes alimentaires plus diversifiés existent, cette consommation est respectivement de 41 et 58 kg/an/habitant (estimations PASAL).

Certaines régions se spécialisent dans d'autres produits vivriers (maïs, fonio, tubercules,...) pour combler leur déficit en riz (Kindia en partie et Kankan notamment).

Les besoins de consommation du riz ne sont pas entièrement couverts par la production nationale. En effet malgré l'existence d'un potentiel agricole important (mangrove, grandes plaines et bas-fonds), l'insuffisance de moyens techniques appropriés, de moyens financiers et d'intrants ne permettent pas aux exploitations de produire des quantités de riz suffisantes pour satisfaire les besoins du pays. Pour combler ce déficit, la Guinée à recours à des importations, qui ont représenté 30 à 40% de la disponibilité totale en riz au cours des dernières années (cf. tableau n°1).

Tableau n°1 : Disponibilité en riz et consommation apparente

Année	Production locale (1)	Importations (2)	Total prod. + import.	Population (millions)	Conso. Moy/hab/ an (kg)
1997	395 000	210 000	603 000	7,165	84
1998	415 000	164 000	592 000	7,366	80
1999	394 000	240 000	638 000	7,572	84
2000	434 000	180 000	614 000	7,784	79
2001	473 400	270 000	743 400	8,018	93
2002	505 200	330 000	835 200	8,258	101

(1) source: Service National de Statistiques Agricoles

(2) source: enquêtes PASAL

La variation de la consommation urbaine *per capita* étant limitée (suivant le résultat des enquêtes de l'Observatoire riz à Conakry), les variations de la consommation moyenne au niveau national s'expliquent par une progression de la consommation rurale (70 % de la population). Mais la structure de la consommation rurale a également évolué : en Basse Guinée et en Guinée forestière le riz local est devenu un produit de rente, qui est vendu sur le marché pour acheter du riz importé moins cher pour la consommation de la famille.

Les quantités consommées

Afin de disposer d'éléments plus précis sur le comportement des consommateurs, les enquêtes exploratoires ont été mises en œuvre par l'Observatoire du riz et autres produits vivriers :

- en 2000, une première enquête a porté sur 2002 ménages et 56 lieux de restauration collective à Conakry ;
- en 2001, une enquête en milieu rural a été réalisée dans 15 villages répartis dans les 4 régions naturelles, auprès d'un total de 123 ménages.

Bien que ces travaux n'aient pas de prétention statistique, ils ont permis de mettre à jour des tendances intéressantes.

La fréquence de consommation du riz par jour varie entre 2 ou 3 fois dans les différents ménages ruraux et urbains. Dans certaines préfectures cette fréquence descend à 1 et le riz se consomme exclusivement le soir.

La consommation du riz local

Les périodes de forte consommation de riz local se situent juste après la récolte (période d'abondance). En milieu rural, le fonio, le maïs et le manioc produits localement rentrent également dans la consommation en alternance avec le riz. Cette diversification tend à s'accroître, le riz étant devenu une culture de rente. Une quantité non négligeable du riz produit est vendue pour subvenir aux besoins autres qu'alimentaires : remboursement de dettes en nature ou en espèce, dépenses sociales, etc.. Aussi la diversification permet-elle de faire des économies sur les stocks de riz (aliment principal et source de revenus importante). Mais le plus souvent au moment de la production de la campagne agricole suivante, les greniers sont vides et les paysans font recours au riz importé.

Les enquêtes menées en milieu rural mettent en évidence un contraste marqué entre les différentes régions : alors qu'en Guinée forestière nord (Sinko) la consommation annuelle moyenne est de 92 kg/pers, elle est de 55 kg/pers. en Guinée Maritime, 45 kg/pers. en Haute Guinée et presque négligeable en Moyenne Guinée, où le riz n'est pas produit (BAYO et DIALLO, 2002, enquête consommation milieu rural)

En milieu urbain la consommation de riz local diminue lorsque la taille à la famille augmente (à l'exception des très grandes familles interrogées au cours des enquêtes, qui sont celles de commerçants nantis ; cf. tableau n°2). Il n'est en effet pas aisé financièrement d'assurer sa consommation sur toute l'année, son prix étant de 25 à 60% plus élevé que celui du riz importé. Les moyens financiers apparaissent de même comme ayant une forte

influence : les ménages aux revenus les plus stables consomment davantage de riz local que ceux en situations précaires (cf tableau n°3).

Tableau n°2 : Type principal de riz consommé, selon la taille des ménages

Type de riz	< 5 pers.	5-10 pers.	10-15 pers.	15-20 pers.	> 20 pers.
Principalement du riz local étuvé	28 %	16%	9%	0%	13%
Principalement du riz asiatique	72 %	84%	91%	100%	87%

Source : DRAME et TOUNKARA, 2000

Tableau n°3 : Type principal de riz consommé, selon l'activité du chef de ménage

Type de riz	Salarié	Comm erçant	Artisan	Sans emploi	Autres
Principalement du riz local étuvé	25 %	17%	15%	7%	9%
Principalement du riz asiatique	75 %	83%	85%	93%	91%

Toutefois, la tendance de consommation du riz local est à la hausse notamment pour les gens aisés. Plus de 80% des ménages préfèrent le riz local étuvé à tout autre produit glucidique. Ses avantages résident dans son goût exceptionnel (sa douceur), sa qualité digestive et son comportement à la cuisson (gonfle et remplit la marmite). Les variétés les plus demandées sont par ordre de préférence celles de la mangrove (Guinée maritime), celles de bas-fonds (Guinée forestière) et le fossa (riz de Sinko, Guinée forestière nord). Le riz pluvial est le moins prisé des riz locaux.

La consommation de riz importé

Le riz importé asiatique est la denrée la plus consommée à Conakry et dans les autres grands centres urbains de l'intérieur du pays (Kindia, Boké, Fria, Kankan, Siguiri etc.). A Conakry le budget moyen d'un ménage est d'environ 30 000 FG/mois de riz importé et 16 000 FG/mois de riz local (DRAME et TOUNKARA, 2000).

En milieu rural c'est en Moyenne Guinée que le niveau de consommation *per capita* de riz importé est le plus élevé (39 kg/an), suivi de la Basse Guinée (30 kg/an) et de la Haute Guinée (13 kg/an) ; en Guinée Forestière il est quasiment nul.

Lorsque les stocks de riz local sont épuisés, les paysans achètent du riz importé dans les marchés hebdomadaires. La période de forte consommation en milieu rural se situe au moment de la soudure (entre juillet et septembre)

La hausse de la consommation du riz importé en Guinée ces dernières années est attribuable à plusieurs facteurs dont : la croissance démographique (3% par an), les perturbations au niveau de la production nationale locale, l'augmentation du différentiel de prix entre riz local (plus cher) et riz importé. Entre 1992 à 1995 le volume annuel moyen des importations de riz a atteint 270.000 tonnes. Entre 1996 et 2000 les importations ont baissé avec une moyenne annuelle de 200.000 tonnes pour remonter en 2002 à 330.000 tonnes.

La consommation de riz et des autres produits vivriers

Le manioc, le maïs et le fonio occupent également, après le riz (local et importé), une place prépondérante dans l'alimentation des Guinéens (cf. tableau n°4).

Tableau n°4 : Consommation per capita par produit (kg/personne/an)

Régions	RLE	RI	Man	Fonio	Maïs	Mil/ Sorgh	cal/ jour
GM	55	30	13	3	1	2	1021
MG	0	39	23	28	14	0	1004
HG	45	13	31	16	13	4	1186
GF/N	92	0	31	23	13	9	1634

RLE= riz local étuvé ; RI= riz importé ; Man= manioc ; Mil/sorgh = mil/sorgho

Les habitudes culinaires

Le riz est cuisiné sous différentes formes en Guinée (pâte, bouillie, pain) et se consomme à toutes les occasions (baptême, mariage, décès et autres). Quand le riz local n'est pas étuvé, il peut servir de bouillie le matin pour le petit déjeuner ou même de repas pour certains ménages à faibles revenus. La régionalisation des préparations comme présenté dans le tableau n°5.

Tableau n°5 : Les principaux plats préparés à base de riz

Période de la journée	Guinée Maritime	Moyenne Guinée	Haute Guinée	Guinée Forestière Nord
Petit déjeuner ou repas	Marakhoul andji : légumes+ poudre de crevette+huile (rouge ou palmiste)	Foutti : Légumes+ sel ou beurre de vache	Lafidi : légumes+ sel+ soumbara + huile (karité ou rouge)	Lafidi : Légumes+ sel+ huile (rouge ou palmiste)
Petit déjeuner	Bouillie	-	bouillie	-
Repas de midi ou de soir	Riz+sauce + poisson	Riz+sauce + arachide	Riz + sauce avec viande	Riz+sauce +feuilles

Sources :

- BAYO L., DIALLO S.C., 2002. Etude sur la consommation de produits vivriers en milieu rural. Observatoire du riz et des autres produits vivriers, BCEPA/MAE, Conakry. 43 p.
- DRAME B.S., TOUNKARA O., 2000. Evolution de la consommation alimentaire à Conakry. Observatoire riz en Guinée, CIRAD, PASAL, Conakry. 46 p.
- LY B.T., 2000. Analyse diagnostique des systèmes de production de riz en Guinée. PASAL, BCEPA/MAE, Conakry.

Amadou YANSANE et Lansana BAYO
 Coordonnateur national
 Observatoire du riz et des autres produits vivriers (ORIZA)
 BCEPA / MAE, BP 570 Conakry
 Tel : (224) 41 15 61 Fax : (224) 41 43 56
lansanabayo@hotmail.com

COTE d'IVOIRE

Des critères de choix économiques et gustatifs

En Côte d'Ivoire, le riz est devenu la base de l'alimentation des populations urbaines, bien que les tubercules et le plantain occupent traditionnellement une place majeure. La disponibilité *per capita* au niveau national s'élève à 65 kg/an (source FAO), dont 47% est importé. Avec la libéralisation de la filière, les rizeries industrielles ont été en partie reprises par le secteur privé, mais l'essentiel de la production (estimé à 92% du paddy) est transformé par des décortiqueuses

artisanales dépourvues de systèmes de tri ou de nettoyage.

En 1997 une enquête a été menée à Abidjan auprès de 50 ménages et 30 commerçants de riz afin d'analyser les préférences des consommateurs et les stratégies mises en œuvre pas les commerçants vis à vis de la qualité (Chohin et al., 1999).

A Bouaké, l'ADRAO a réalisé une enquête auprès de 220 ménages visant d'une part à déterminer les habitudes d'achat de riz et les critères de choix, d'autre

part à étudier dans quelle mesure ces choix étaient liés aux caractéristiques socioculturelles des ménages (Touré et Lançon, 2002).

Le niveau global de consommation à Bouaké : une place importante du riz dans tous les types de ménages

La consommation *per capita* à Bouaké est en moyenne de 74 kg/an. Bien que la relation avec le niveau de revenu n'apparaisse pas de façon marquée (faible élasticité revenu), les maxima sont observés chez les deux classes de revenus les plus élevés (96 et 87 kg/tête/an), et les plus pauvres se différencient par un niveau de consommation plus faible (52 kg/tête/an ; cf. tableau n°1).

Tableau n°1 : Consommation par classe de revenu et parts de marché à Bouaké

Classes de revenus des ménages (Fcf / mois)	Part de l'effectif total de ménages	Consommation par tête (kg/an)	Part de marché de la classe de revenu
Revenu < 30 000	10 %	52	8 %
30 000 < rev. < 60 000	17 %	82	20 %
60 000 < rev. < 120 000	19 %	77	19 %
120 000 < rev. < 250 000	21 %	67	19 %
250 000 < rev. < 600 000	17 %	81	17 %
600 000 < rev. < 2 000 000	6 %	96	7 %
Revenu > 2 000 000	10 %	87	10 %
Total	100 %	74	100 %

Source : Touré et Lançon 2002

Les modes de consommation sont souvent influencés par les traditions culturelles. Ainsi, en différenciant 5 grands groupes ethniques, les moyennes passent d'un minimum d'environ 60 kg/tête/an pour les groupes du Nord-Est et les Djimini, à un maximum de 85 et 87 kg pour les ethnies de l'Ouest et le groupe Sénoufo ; le groupe Akan (Sud) se situant en position intermédiaire, avec 65 kg/tête/an.

Les principaux types de riz consommés

La plupart des ménages (72% des cas à Bouaké) n'achètent habituellement d'un seul type de riz, bien que le choix soit très diversifié (quinze type de riz différents ont été identifiés à Bouaké). Le riz importé domine largement, avec globalement 71% des parts de marchés à Bouaké, dont une part dominante pour le riz de qualité intermédiaire (15% à 30% brisures) appelé «*Denicachia*» (littéralement « beaucoup d'enfants ») contre 19% pour le riz local (cf. tableau n°2).

Tableau n°2 : Parts de marché et prix des différentes catégories de riz à Bouaké

Grandes catégories	Part de marché	Prix moyen (FCFA/kg)	CV du prix*
Denicachia	39%	293	5%
Brisures	22%	260	8%

Qualité sup.	10%	330	11%
Riz local	16%	254	18%
Riz local étuvé	13%	248	10%

Source : Touré et Lançon 2002

Ces différentes catégories se différencient par leur prix. Les riz locaux sont les moins chers, ce qui indique que le prix n'est pas le facteur qui explique la prépondérance du riz importé sur le marché de Bouaké. Il faut par ailleurs souligner la plus grande hétérogénéité des prix du riz local, pour une période donnée de l'année. Ceci peut être lié d'une part à l'étroitesse du marché, mais également aux différences de qualités non explicitées : alors que pour les riz importés, différentes marques ou noms permettent de différencier les qualités, il n'y a pas de terminologie pour distinguer les différents riz locaux.

Les critères de choix des consommateurs et types de riz consommés

Parmi les critères cités comme prioritaires par les consommateurs de Bouaké, la capacité de gonflement et le goût arrivent en première position (pour respectivement 39% et 30% des ménages), puis viennent le prix (13%), l'arôme (6%), la propreté (2%) et la forme du grain (2%) ; cf. tableau n°3. Ces réponses confirment la relativement faible importance accordée au prix en temps que tel.

Tableau n°3 : Principaux critères de choix et types de riz consommés par classes de revenus, à Bouaké

Classes de revenus (FCFA / mois)	Capacité de gonflement	Goût	Prix	Principaux riz consommés
I < 30 000	56%	22%	11%	D : 72%, L : 11%, LE : 11%
30 000 < I < 60 000	50%	14%	21%	D : 47% LE : 22%, B : 16%, L : 13%
60 000 < I < 120 000	50%	33%	10%	D : 54% S : 18%, B : 13%
120 000 < I < 250 000	27%	51%	14%	D : 32% B : 27%, L : 25%
250 000 < I < 600 000	32%	39%	7%	B : 29% S : 23%, L : 23%, D : 20%
600 000 < I < 2 000 000	44%	33%	11%	B : 38% D : 31%, S : 15%
I > 2 000 000	10%	50%	20%	B : 52% S : 24%, L : 14%

D = denicachia, B = brisures, S = riz de qualité supérieure, L = riz local, LE = riz local étuvé

Source : Touré et Lançon 2002

Il faut souligner que le goût arrive très largement en première position (59%) lorsqu'il s'agit d'achat de riz local. Cette bonne appréciation du riz local pour ses qualités organoleptiques a également été soulignée à Abidjan. Elle a en particulier contribué à un regain d'intérêt des classes moyennes pour le riz local « gros

grain », suite à la hausse des prix des riz importés de luxe et semi-luxe qui a suivi la dévaluation.

A Abidjan comme à Bouaké des différences apparaissent selon l'origine ethnique des ménages entre les critères de choix prioritaires, pour ce qui est du goût et du prix, et plus secondairement de la capacité de gonflement et de la forme des grains. De même, la distribution de la consommation entre les différentes catégories de riz varie selon les ethnies.

Le niveau de revenu influence également les critères de choix (cf. tableau n°4). A Bouaké, l'importance accordée à la capacité de gonflement est très nettement prédominante pour les 3 classes de revenus les plus faibles (inférieures à 120 000 FCFA/mois) : dans 50 à 56% des cas, elle apparaît comme le premier critère ; alors que pour les plus riches (> 2 000 000 FCFA/mois), elle tombe à 10%.

Le comportement vis à vis du prix est plus délicat à interpréter. Il apparaît en 3^{ème} position pour les 4 classes les moins aisées, mais également pour les plus riches. Pour ces derniers, il peut s'agir d'un facteur de choix opposé, le prix élevé pouvant être considéré comme un signe de qualité. Pour les autres critères, la différence selon les classes de revenu n'est pas significative.

L'influence de la taille de la famille semble plus controversée : les enquêtes menées à Abidjan font ressortir ce facteur comme déterminant dans le choix du type de riz, alors qu'à Bouaké la relation n'apparaît pas significative.

Pour les riz importés, l'importance des différentes catégories de riz selon le niveau de revenus apparaît très nettement :

- le « *denicachia* » est le riz des plus pauvres, très peu consommé par les classes aisées
- à l'inverse, le riz de qualité supérieure est le riz des riches
- la brisure est consommée par les classes aisées.

L'importance de cette dernière semble d'ailleurs avoir considérablement progressé depuis la libéralisation des importations¹ : alors qu'en 1997 la brisure n'occupe une place très marginale à Abidjan (elles est principalement consommée par les populations d'origine sénégalaise), elle occupe 22% des parts de marché à Bouaké en 2000 et tient une place prépondérante chez les plus aisés.

¹ Les importations de riz à taux de brisures supérieur à 35% était auparavant interdites.

La différenciation est beaucoup moins nette pour les riz locaux. A Abidjan comme à Bouaké, il semble toutefois être plus fréquemment consommé par les classes moyennes que par les très pauvres (qui recherchent avant tout un bon rapport gonflement/prix) et les plus riches (qui ont les moyens d'acheter des riz importés de luxe).

Conclusion

Bien que les différences de prix soient marquées d'une catégorie de riz à l'autre, le prix n'apparaît pas en temps que tel comme le facteur central de choix. La capacité de gonflement et le goût apparaissent comme les deux premiers critères de choix. Le facteur financier n'en est pas moins dominant, la capacité de gonflement ayant un impact direct sur le coût global du plat.

Aussi les ménages les plus fortement contraints au niveau financier consomment-ils de préférence les riz importés bon marché. Mais leurs aspirations en terme de qualité organoleptique n'en est pas pour autant satisfaite. En effet le riz local bénéficie très largement d'une bonne appréciation en terme de goût, notamment pour les populations originaires des zones de production. Ainsi s'il semble difficile de le rendre attractif pour les plus pauvres, au rapport de prix actuel, le riz local doit miser sur son « bon goût ». Une identification plus explicite de différentes qualités de riz local pourrait jouer en sa faveur, les consommateurs parvenant mal à faire des distinctions du fait d'une grande hétérogénéité du produit.

Synthèse : Hélène DAVID-BENZ

D'après :

- CHOJIN-KUPER A., MENDEZ DEL VILLAR P., SIMO C., AKINDES F., SANOGO O., LE LIEVRE S., 1999. La qualité du riz : stratégies commerciales et préférences des consommateurs à Bamako et à Abidjan. Agriculture et Développement n°23, CIRAD, Montpellier, pp. 4-17.
- TOURE A A., LANCON F. 2002. Rice Selection Criteria and Consumers' Characteristics : Case of Bouaké Market. Second Biennial Regional Rice Research Review Meeting, 9-12 April 2002, WARDA/ADRAO, Bouaké. 9 p.

Tableaux n° 4 : Critères de choix et types de riz consommés à Abidjan

Habitat	Précaire	Intermédiaire	Résidentiel
Caractéristiques recherchées	Taux de gonflement, Prix bas	Taux de gonflement, Goût	Bien décortiqué, propre, goût parfumé
Riz correspondants	Denicachia (58%) Riz local (28%) Riz imp. semi-luxe (14%)	Denicachia (8%) Riz local à gros grains (46%) Riz de imp. semi-luxe (35%)	Riz local à petits grains (40%) Riz imp. semi-luxe (30%) Riz imp. semi-luxe (30%)

Source : Chohin-Kuper et al., 1999

NIGERIA

Un riz local protégé mais peu valorisé

Le Nigeria, le plus gros producteur et consommateur de riz de l'Afrique Sub-Saharienne, s'est différencié de ces voisins par un contexte macro-économique particulier, lié à la rente pétrolière, et par une politique volontariste de protection du marché international, en dépit des pressions extérieures.

Mais après la levée de l'embargo sur les importations, en 1995, celles-ci ont repris très rapidement, passant de 300 000 tonnes (importations illicites) à environ 2 000 000 de tonnes en 2001 ce qui représente près de la moitié de la consommation intérieure.

A partir de 1998, les pouvoirs publics ont durci leur politique tarifaire pour protéger leurs producteurs ; depuis 2002 les taxes sur les importations atteignent plus de 100%. Mais la hausse des prix du riz importé, qui se vend en moyenne 30% plus cher que le riz local au niveau du marché de détail, n'a pas entravé l'accroissement rapide de la consommation de riz importé.

Un programme d'étude et de concertation, visant à contribuer à l'élaboration d'une nouvelle stratégie pour le riziculture nigériane, a été mené par l'ADRAO¹ et le NISER² entre 2001 et 2003 sur financement de l'US-AID. Dans ce cadre une étude sur la consommation et la distribution du riz importé a été réalisée dans l'objectif de caractériser les différents types d'acheteurs et d'analyser leurs préférences et leurs critères de choix entre riz importé et riz local.

Méthodologie

L'étude a été ciblée sur les acheteurs urbains (consommateurs directs mais également restaurateurs et petits détaillants), qui constituent la part la plus importante de la consommation de riz importé. Des questionnaires légers, à questions semi-ouvertes ou fermées ont été utilisés sur les lieux de vente :

- 940 consommateurs ont été enquêtés, dans 9 centres urbains (dont 5 proches de zones de production) et 2 à 3 marchés par centre ;

48 détaillants ont été enquêtés, répartis dans ces mêmes marchés.

Les achats de riz importé

Les consommateurs interrogés ne sont pas uniquement des ménages mais également des restaurateurs (12% de l'effectif) et des petits détaillants (25% de l'effectif), ceci en particulier dans les grandes villes, où le réseau de distribution est fortement ramifié.

¹ ADRAO : Association pour le Développement de la Riziculture en Afrique de l'Ouest.

² NISER : Nigerian Institute for Social and Economic Research.

Les ménages n'achètent du riz qu'à une fréquence mensuelle (47% des cas) ou hebdomadaire (35% des cas) ; sa capacité de stockage confère d'ailleurs au riz un net avantage par rapport aux racines et tubercules. Les restaurants cherchent à limiter leurs immobilisations et s'approvisionnent plutôt quotidiennement ou hebdomadairement (54% et 37 % des cas). Les détaillants s'approvisionnent à 58% à une fréquence hebdomadaire et 30% mensuellement.

La consommation *per capita* de riz importé a été estimée en moyenne à 47 kg/an (soit bien au dessus les 30 kg/tête/an obtenus d'après de bilan alimentaire national, ce qui met notamment en exergue de forts contrastes entre consommation urbaine et rurale). Les grandes villes se distinguent par un niveau de consommation particulièrement élevé (64 à 72 kg/tête/an), alors que dans les villes de moindre ampleur, il se situent entre 37 et 40 kg/tête/an, les racines, tubercules ou le riz local y occupant une place plus importante.

Les critères de choix du riz importé et du riz local

Pour les 3 catégories de consommateurs (ménages, restaurateurs, détaillants), les critères de choix sont assez similaires.

La propreté apparaît comme un déterminant majeur justifiant l'achat de riz importé. Il est suivi par la capacité de gonflement, puis le goût, la disponibilité et l'aspect. Le prix n'apparaît qu'en 6^{ème} position, le riz importé étant plus cher que le riz local ; un prix élevé est alors considéré comme un critère de qualité.

Tableau n°1 : Principaux critères justifiant l'achat de riz importé

Critère	1 ^{er} critère	2 ^{ème} critère	3 ^{ème} critère	Global pondéré *
Propreté	38%	19%	14%	28%
Gonflement	13%	19%	15%	15%
Goût	8%	13%	16%	11%
Disponibilité	12%	10%	9%	11%
Forme du grain	8%	12%	10%	10%
Prix	12%	5%	5%	9%
Couleur	4%	9%	15%	8%
Temps de cuisson	3%	11%	12%	7%
Odeur	1%	1%	2%	1%
Global	100%	100%	100%	100%

* Somme des fréquences des 3 critères, pondérés respectivement par 0,5 ; 0,33 et 0,17 pour le 1^{er} ; 2^{ème} et 3^{ème}.

Il faut souligner que les critères déterminants ne sont pas liés aux caractéristiques physico-chimiques, attribuables plutôt à la variété, mais à des facteurs liés aux opérations post-récolte (propreté, dessiccation).

Concernant le riz local, la très grande majorité des consommateurs signalent le prix comme facteur de choix. Ainsi, en particulier pour les plus pauvres, le riz local permet de satisfaire leur consommation à un prix abordable. L'effet du niveau élevé de taxe à l'importation positif pour le marché du riz local apparaît ici nettement, ainsi que le risque de report plus massif sur le riz importé si le niveau de protection venait à être réduit.

Le goût constitue le second facteur de choix du riz local. La perception positive des qualités organoleptiques du riz local met en avant l'enjeu de s'appuyer sur les critères de qualité pour parvenir à reconquérir une part plus importante du marché national.

Le gonflement apparaît en troisième position, alors que cette caractéristique est souvent attribuée au riz importé.

Tableau n°2 : Principaux critères justifiant l'achat de riz local

Critère	1 ^{er} critère	2 ^{ème} critère	Global pondéré *
Prix	49%	32%	43%
Goût	21%	30%	24%
Gonflement	10%	28%	16%
Disponibilité	7%	1%	5%
Tuwo (plat)	4%	1%	3%
Couleur	2%	5%	3%
Odeur	2%		1%
Propreté	2%	1%	3%
Temps de cuisson	2%	2%	2%
Forme du grain	1%		1%
Global	100%	100%	100%

* Somme des fréquences des 2 critères, pondérés respectivement par 0,66 et 0,33 pour le 1^{er} et le 2^{ème}.

La distribution du riz importé

Le riz n'est pas vendu dans des magasins spécialisés. Dans 41% des cas, il s'agit de commerçants disposant également de céréales et d'oléo-protéagineux ; 30% vendent ces divers grains et de l'épicerie ; 30% uniquement du riz et de l'épicerie. Mais seul un tiers des distributeurs de riz importé vend également du riz local. Cette segmentation des marchés impose au

consommateur de diversifier ses lieux d'achat, s'il veut acheter les deux sortes de riz.

Les raisons qui poussent les vendeurs de riz importé à ne pas vendre du riz local sont avant tout la faible demande (41%), qui induit une faible rotation des stocks (15%). Un cercle vicieux s'est établi ainsi pour le riz local, la faible disponibilité sur les étalages incitant à réduire des achats.

La seconde contrainte citée est la difficulté d'approvisionnement (24%). Comparé à la facilité de commander du riz importé, la perte de temps et la complexité de l'approvisionnement en riz local induisent des coûts de transactions pénalisants.

De même, les motifs d'abandon de la vente de riz local sont dans 54% des cas la faible demande, 23% la lenteur de la rotation, 15% la faible rentabilité.

Le crédit apparaît par ailleurs comme un élément qui joue nettement en faveur du riz importé, au détriment du riz local. En effet 65% des distributeurs interrogés disposent de crédit fournisseur et 71% font bénéficier leurs clients de crédit ou de facilités de paiement. Ce préfinancement, dès le stade de l'importation, ne peut bien évidemment être pris en charge de façon similaire par le réseau de distribution du riz local.

Conclusion

Une stratégie de relance de la consommation du riz local peut s'appuyer sur les qualités organoleptiques reconnues de ce riz. La maîtrise des opérations post-récolte apparaît ainsi indispensable, la propreté apparaissant comme le premier critère poussant à acheter du riz importé plutôt que la production locale. Mais un marché plus actif est également nécessaire, que qui implique une hausse de la production et des volumes commercialisés. Le maintien d'un différentiel important demeure quoi qu'il en soit une incitation déterminante pour l'achat de riz local.

Synthèse : Hélène DAVID-BENZ

D'après :

LANCON F., ERENSTEIN O., AKANADE S.O., TITILOLA S.O., AKPOKODJ G., OGUNDELE O.O., 2003. Imported rice consumption and retailing in Nigeria: a survey. ADRAO / WARDA, Abidjan. 14 p.



ORIZA - GUINEE

OBSERVATOIRE RIZ ET AUTRES PRODUITS VIVRIERS EN GUINEE



ir m

