USAID DU PEUPLE AMERICAIN | CROISSANCE ECONOMIQUE

PROJET CROISSANCE ECONOMIQUE

ENQUÊTE SUR LES CÉRÉALES LOCALES

16 mars 2010
Cette publication a été produite pour l'Agence Internationale du Développement des États-Unis par Neurones pour International Resources Group (IRG).

PROJET CROISSANCE ECONOMIQUE

ENQUÊTE SUR LES CÉRÉALES LOCALES

SAGIC IQC No. 685-I-01-06-00005-00DATE

Soumis à IRG par Agence Neurones

16 mars 2010

Avertissements:
Les points de vue des auteurs exprimés dans cette publication ne reflètent pas nécessairement ceux de l'USAID ou du Gouvernement des USA.

Sommaire

Contexte de l'étude 05
Objectifs de l'étude 06
Méthodologie 07
Echantillonnage 08
Généralités 09

I - Perception des céréales 12
Résultats par céréales
Perception du MIL 13
Perception du RIZ (Focus sur le riz local) 28
Perception du Maïs 48
Perception du Fonio 53

II - Axes de communication 58

III - Supports de communication 62

IV - Conclusion 70

Annexes

CONTEXTE DE L'ETUDE

La consommation de certaines céréales est profondément ancrée dans la culture sénégalaise. Cependant, on constate que de nos jours les habitudes de consommation mais aussi la perception que les sénégalais ont de ces céréales sont en constant changement. Ces changements ont pour conséquence principale d'affecter indirectement la sécurité alimentaire de nos pays africains en général et du Sénégal en particulier. Par ailleurs, les politiques et autres technocrates s'accordent maintenant sur le fait que pour une autosuffisance alimentaire, il est important que les pays produisent beaucoup mais que cette production soit elle aussi consommée par les populations. Paradoxalement, certaines céréales produites au Sénégal, ne semblent pas bien consommées. Des habitudes alimentaires devenues trop modernes semblent prendre le pas sur ce qui constituait jadis la nourriture des générations passées. Dès lors on est en droit de s'interroger sur les moyens à mettre en place pour inverser cette tendance à travers une série de questionnement:

Quelle perception la population dakaroise a du mil qui autrefois était un aliment de grande consommation mais aujourd'hui semble être perçu comme un aliment destiné aux classes les moins nanties?

Quelle est l'attitude réelle de la plupart des dakarois vis-à-vis du riz local? Est-il connu des dakarois?

Quelle est la proportion de la population de cette région qui le consomme?

Pourquoi une autre frange ne le consommerait pas? Comment le perçoivent les différents consommateurs?

Comment sont consommées les céréales comme le maïs et le fonio?

Quel poids ont-elles dans les habitudes alimentaires des dakarois?

Autant de questions que soulève cette étude et auxquelles nous tenteront d'apporter des réponses à travers cette étude.

OBJECTIF DE L'ÉTUDE

OBJECTIF PRINCIPAL

Faire ressortir la perception des céréales locales et dégager des axes de communication

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

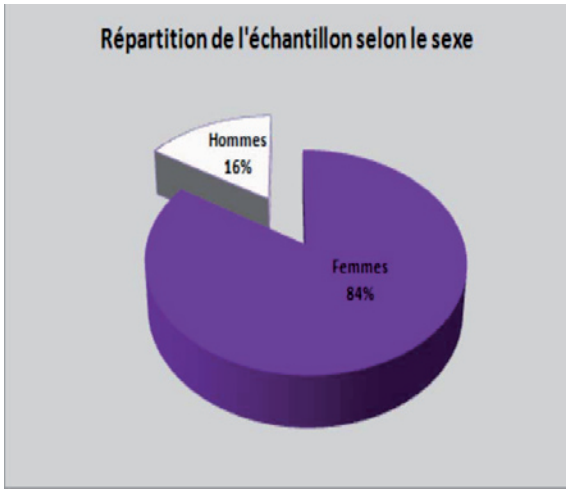
Il s'agit :
D'identifier la perception que les dakarois ont du mil
D'identifier les habitudes consommation du mil
De mesurer leur perception du riz local
De mesurer le niveau de consommation du riz local
D'identifier les habitudes de consommation du Maïs
De mesurer le degré de connaissance du Fonio
De dégager des axes de communication pour une campagne de marketing social
D'identifier les médias et supports principaux pour communiquer efficacement

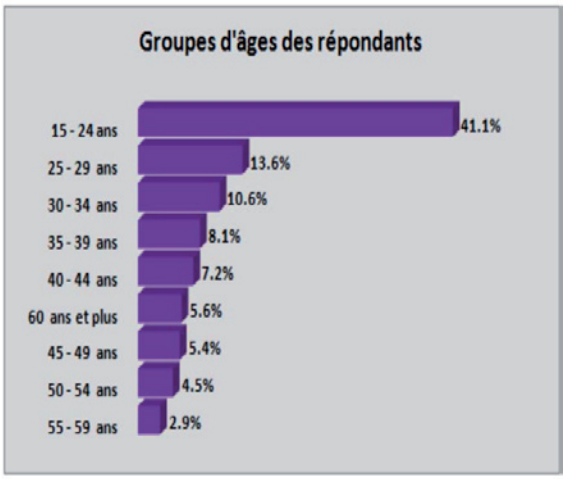
MÉTHODOLOGIE

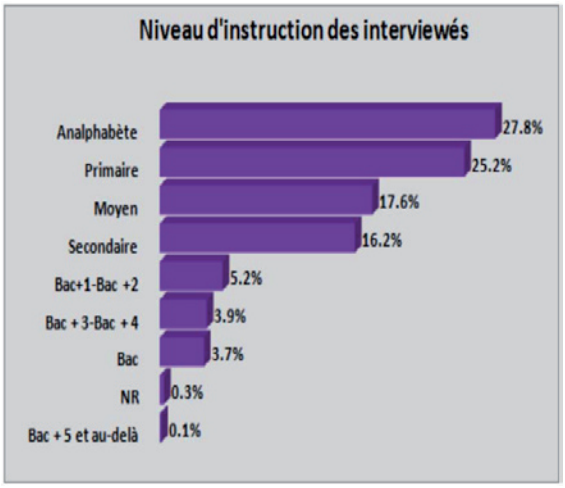
Ce document présente les résultats de l'étude réalisée par l'ADESR pour le compte de NEURONES. Celle-ci respecte fidèlement les principes scientifiques et déontologiques de l'enquête par sondage. Les enseignements qu'elle indique reflètent un état de l'opinion à l'instant de sa réalisation et non pas une prédiction.

Echantillon de 1000 interviewés intégrant des toutes les tranches d'âges mais comportant une discrimination concernant le sexe en raison de la nature de l'étude. Ainsi, 85% de l'échantillon est composé de femmes contre 15% d'hommes.
Mode de recueil : Les questionnaires ont été administrés en face à face
Dates de terrain : 01 au 04 Mars
Les interviews n'ont pratiquement pas suscité de réactions vives de la part des interviewés.

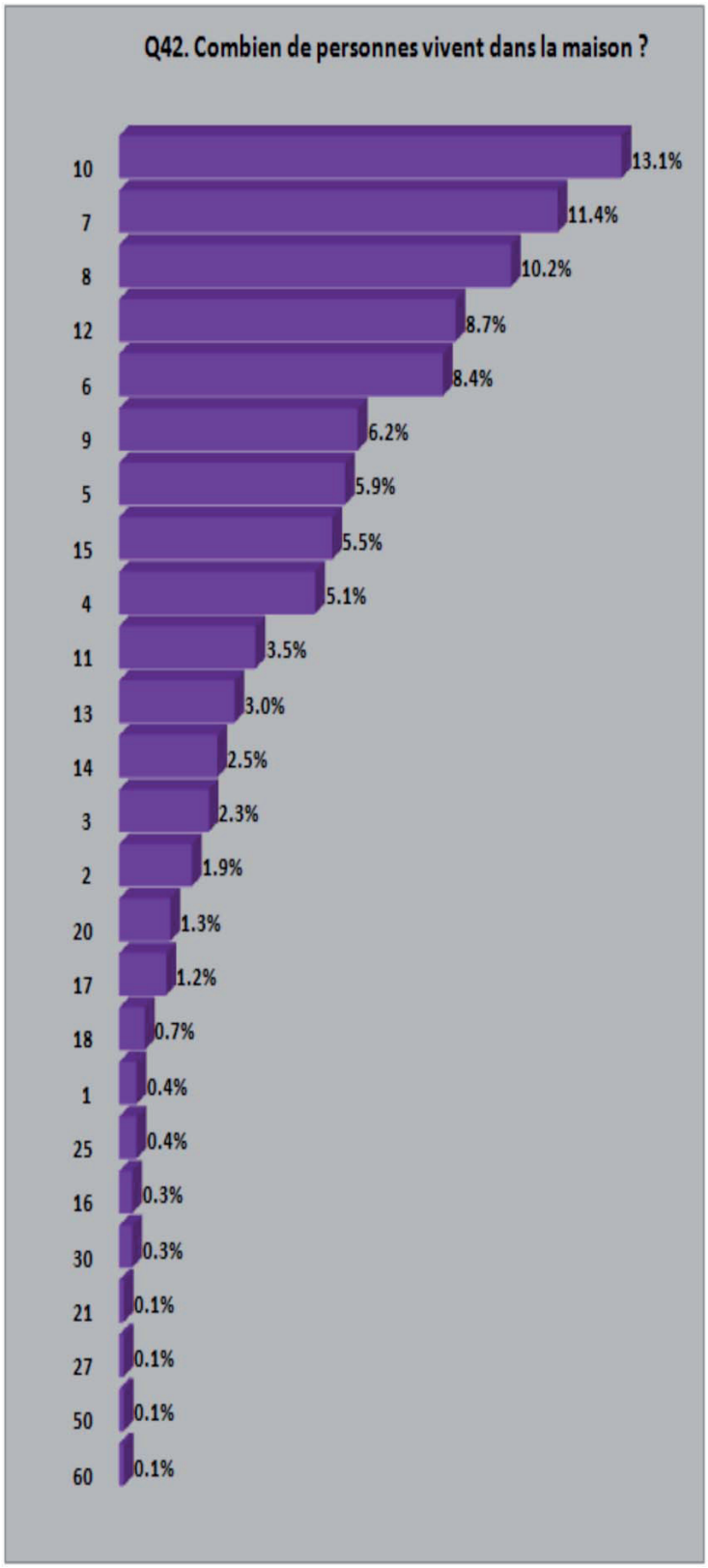
ÉCHANTILLONNAGE

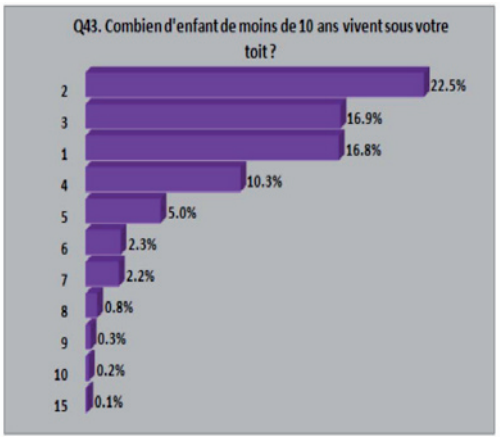






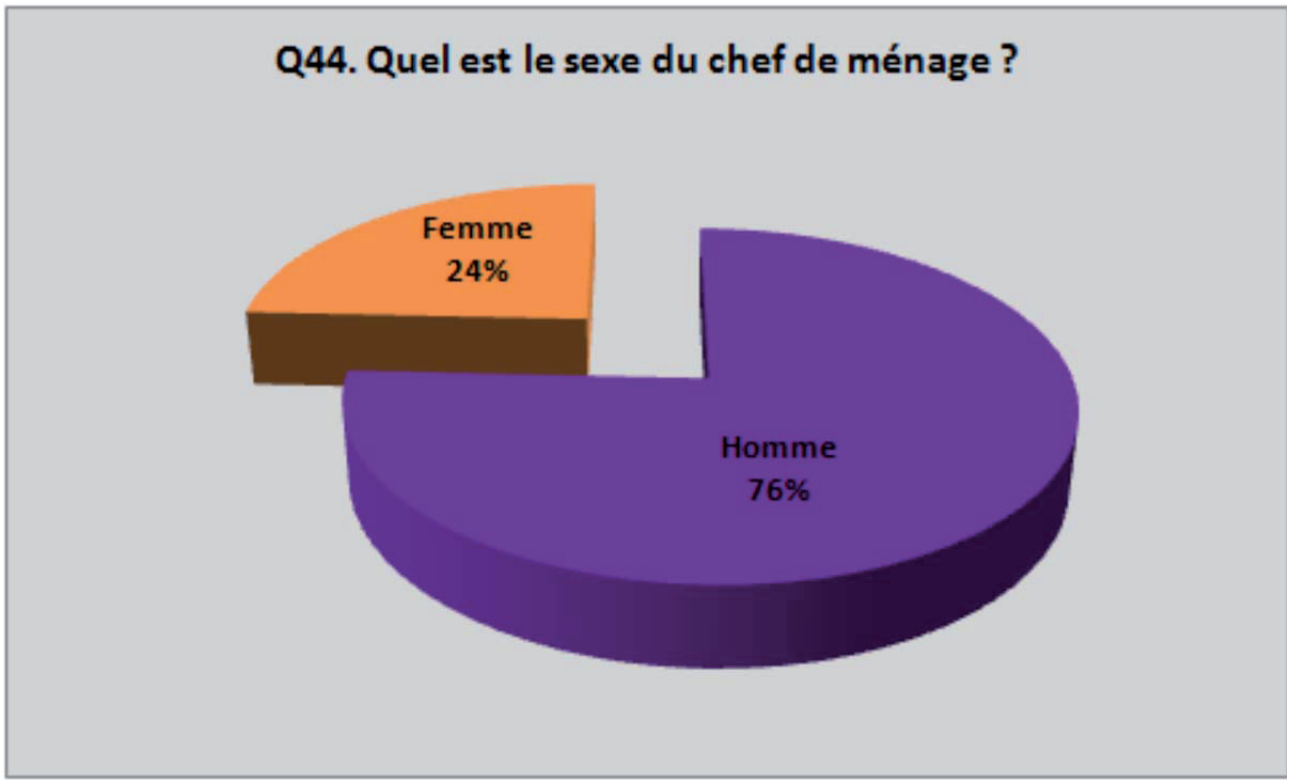
GÉNÉRALITÉS





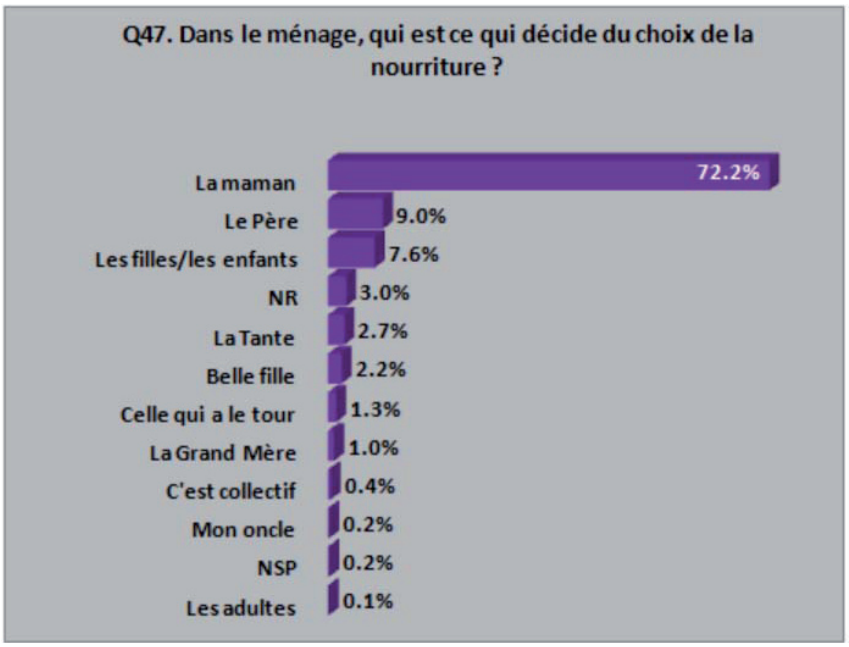
En majorité, les maisons comptent 10 personnes. Le nombre d'enfants de moins de 10 ans et majoritairement de 2 dans la plupart des maisons considérées.

GÉNÉRALITÉS



Les hommes dominent très largement les femmes qui ont ce même statut. Cependant, la part de femmes chefs de ménage (24%) est assez importante et exprime un certain dynamisme de ces dernières et une prise de responsabilité légendaire. Sans oublier dans certains cas, ce statut peut être lié à la force des choses. Ce qui ne laisse à ces femmes aucun choix.

GÉNÉRALITÉS



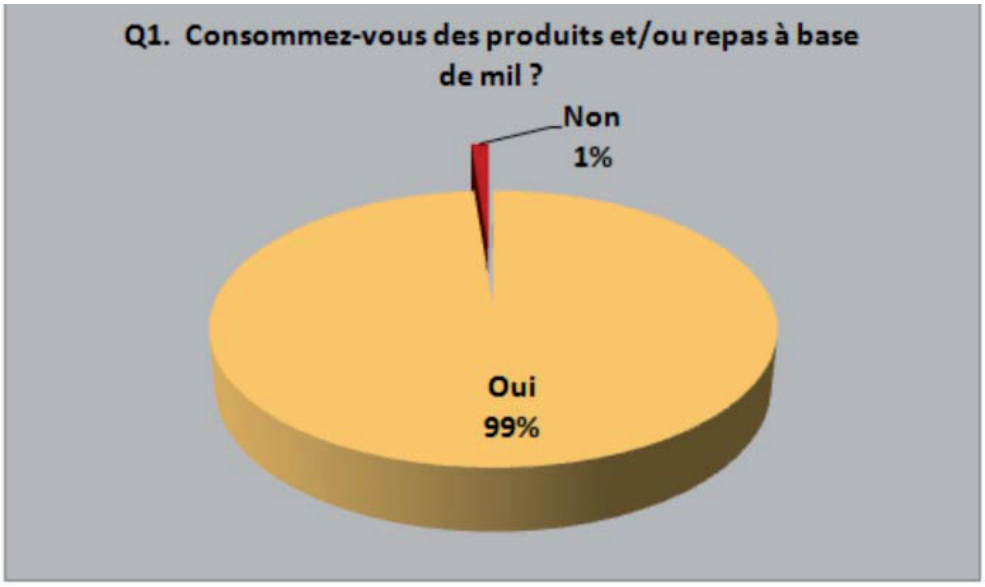
Le choix de la nourriture revient souvent à la maman, c'est-à-dire la mère de famille dans 72,2% des cas. Dans une moindre mesure, le père décide parfois du choix de la nourriture comme il peut arriver que ce soit les enfants qui décident de ce que la famille va manger. Les proportions obtenues dans ces deux citations et qui sont relativement faibles montrent que la vraie décision revient aux mamans et, finalement, aux femmes.

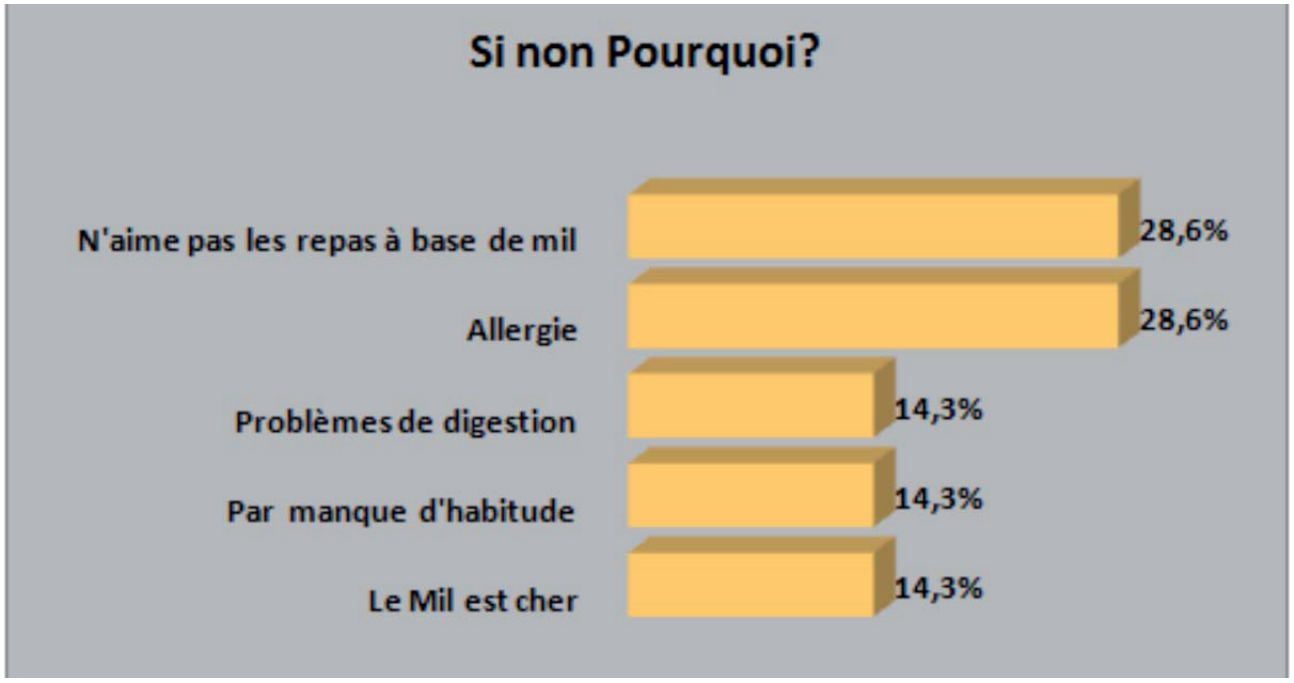
Rapportés à la société sénégalaise, on trouve une certaine logique dans la distribution des rôles. Les hommes pour s'assurer des moyens d'acheter de la nourriture et les femmes pour une gestion optimale de cette dernière et donc, pour choisir la nourriture. Leur position de femme et de mère leur facilite l'accès à certaines informations nécessaires pour satisfaire les uns et les autres dans les choix qu'elles opèrent et dont la rationalité dépend d'un ensemble de facteurs qu'elles maîtrisent souvent bien.

PERCEPTION DES CÉRÉALES

LE MIL

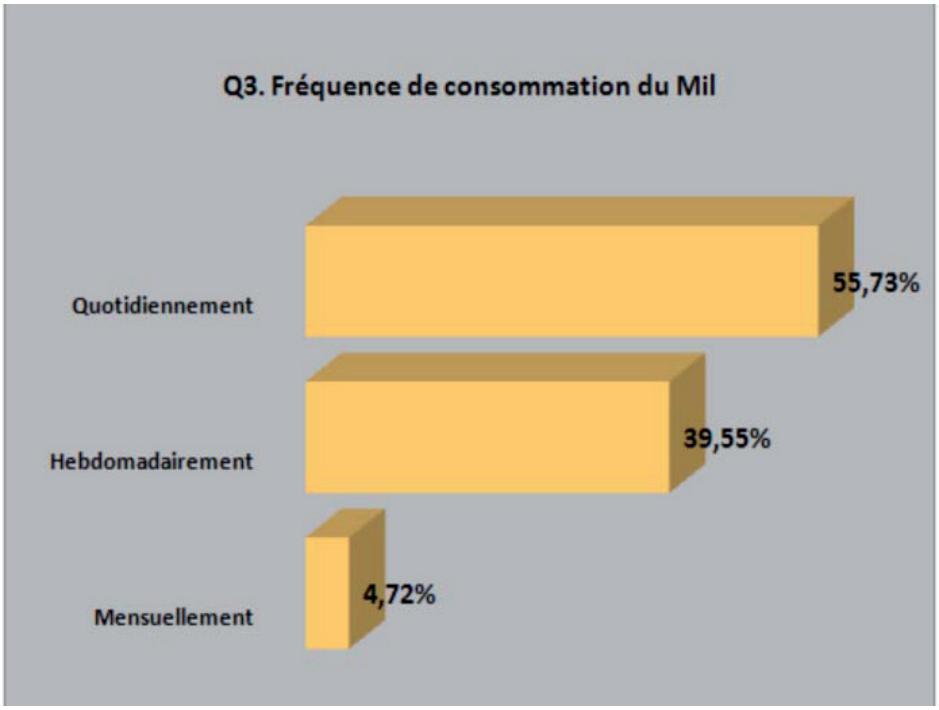
PERCEPTION DU MIL:
NIVEAU DE CONSOMMATION





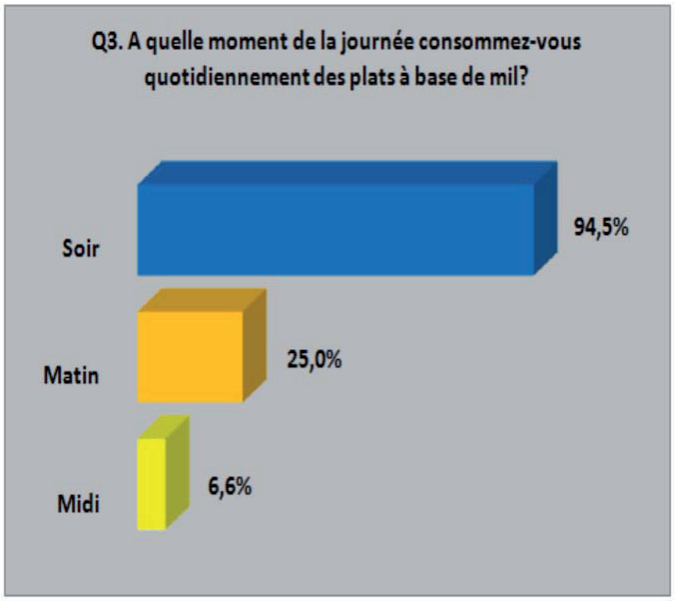
Le mil est une céréale très prisée par les habitants de Dakar et sa banlieue. En effet 1% des interviewés dit ne pas consommer de mil. Les raisons données pour expliquer ce fait ne sont pas nombreuses et concernent principalement les problèmes de santé, de goûts ou des habitudes alimentaires.

PERCEPTION DU MIL:
FRÉQUENCE DE CONSOMMATION



Pour conforter le constat selon lequel le Mil est un aliment très consommé par les Dakarois, on voit que la majeure partie des interviewés qui consomment le mil le font quotidiennement (55,73%) c'est-à-dire au moins une fois dans la journée. Par ailleurs certains ont préféré donner une estimation par rapport à leur consommation hebdomadaire et on a pu ainsi constater que 39,5% des enquêtés consommateurs de Mil le consomment au moins une fois par semaine. Le détail de la fréquence de consommation par période choisie est donné dans la suite du document.

PERCEPTION DU MIL:
FRÉQUENCE DE CONSOMMATION



Les interviewés consommant quotidiennement les plats à base de Mil le font en grande majorité la nuit (94,5%).

Le caractère énergétique de cette céréale est aussi mis en exergue et c'est ce qui semble justifier le fort degré de consommation des plats à base de mil le matin (1/4 des consommateurs quotidiens de Mil).

La fréquence quotidienne de consommation du Mil n'est pas liée à la région d'origine car on peut constater dans le tableau 1 que les moments de consommation sont les mêmes indifféremment de la région d'origine de la famille.

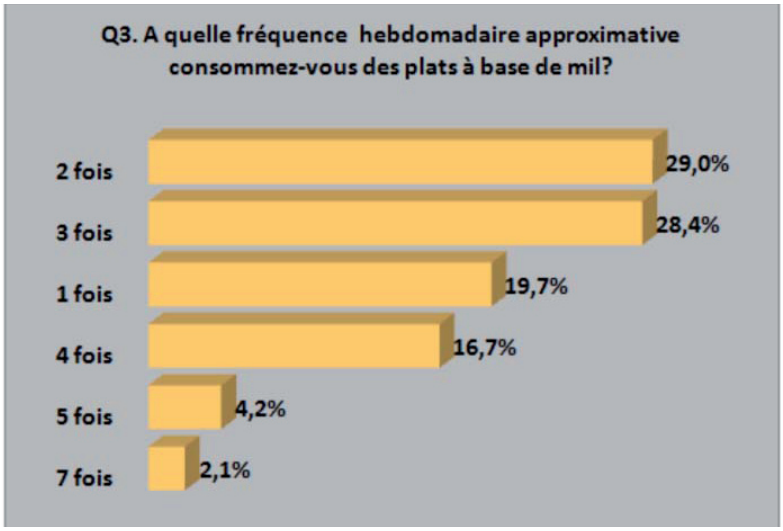
Ainsi les personnes originaires de Thiès consomment la plupart le Mil le soir et c'est aussi le cas pour celles venant de Fatick, Diourbel ou Louga.

On peut donc conclure sans se tromper qu'il existe une habitude sénégalaise uniforme de consommation du Mil et non une habitude par région de consommation. Par ailleurs, il est intéressant de remarquer que les interviewés originaires d'autres pays ont une toute autre manière de consommer le mil.

Frequence quotidienne de consommation du mil/Région d'origine

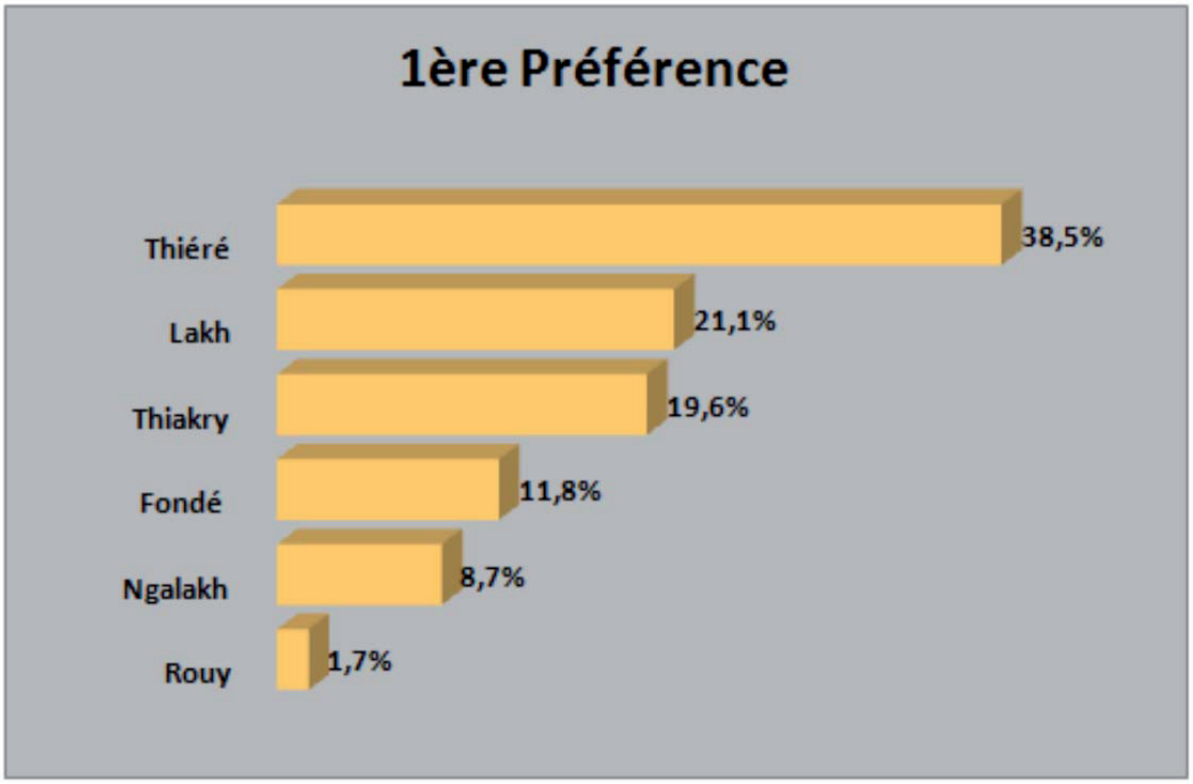
	Q3. A quelle fréquence consommez-vous a		
	Matin	Midi	Soir
Thiès	28,2%	10,3%	92,3%
Dakar	17,4%	5,8%	97,1%
St louis	13,0%	2,9%	95,7%
Ziguinchor	43,9%	4,9%	90,2%
Diourbel	15,2%	4,3%	95,7%
Fatick	27,8%	11,1%	100,0%
Louga	37,5%	6,3%	93,8%
Matam	36,0%	4,0%	92,0%
Kaolack	18,2%	9,1%	100,0%
Kolda	25,0%	6,3%	100,0%
Tamba	35,7%		100,0%
NR	50,0%	25,0%	75,0%
Mali	25,0%		100,0%
Guinée Conakry		33,3%	100,0%
Guinée Bissao			100,0%
Kédougou			100,0%
Gambie		50,0%	50,0%
Sédhiou	100,0%		
Mauritanie	100,0%		
Bénin			100,0%
Lambaye			100,0%

PERCEPTION DU MIL:
FRÉQUENCE DE CONSOMMATION



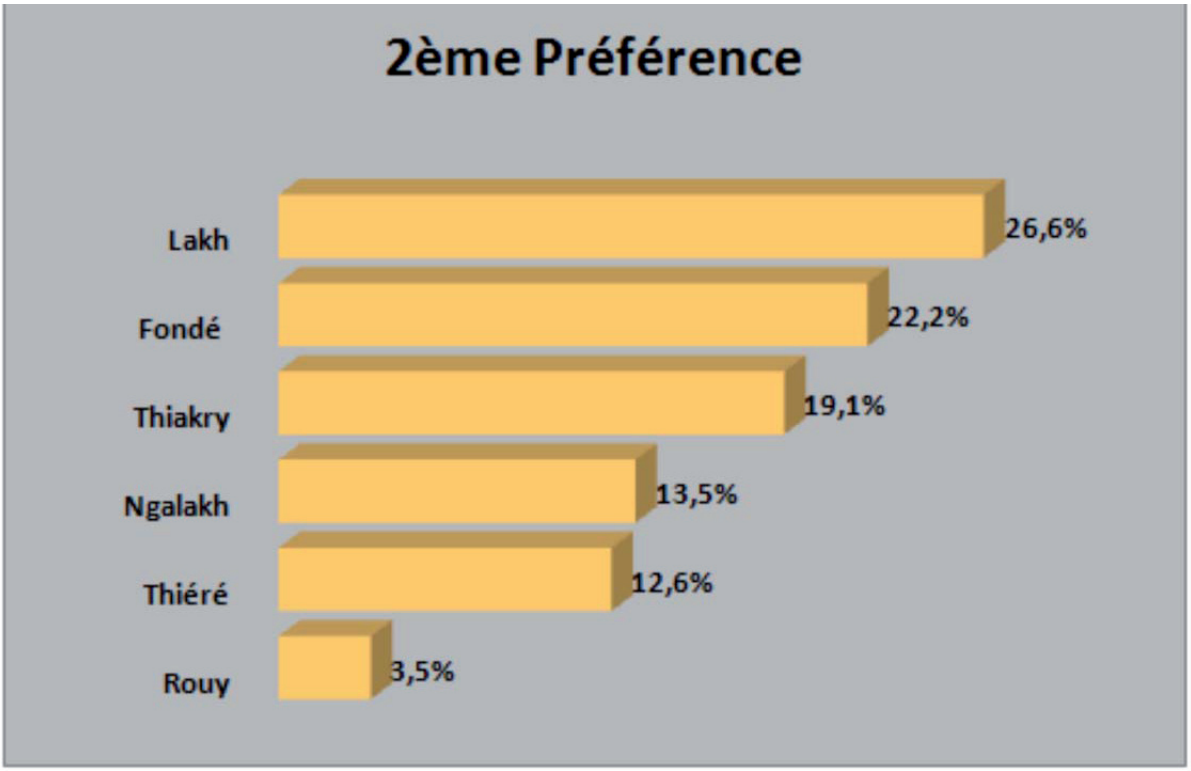
Les fréquences hebdomadaires de consommation du Mil sont censées montrer le nombre de fois le plus élevé par période que cette céréale est consommée. Au regard de ces résultats, on peut constater le fort degré de consommation du Mil dans les populations de Dakar et sa banlieue.

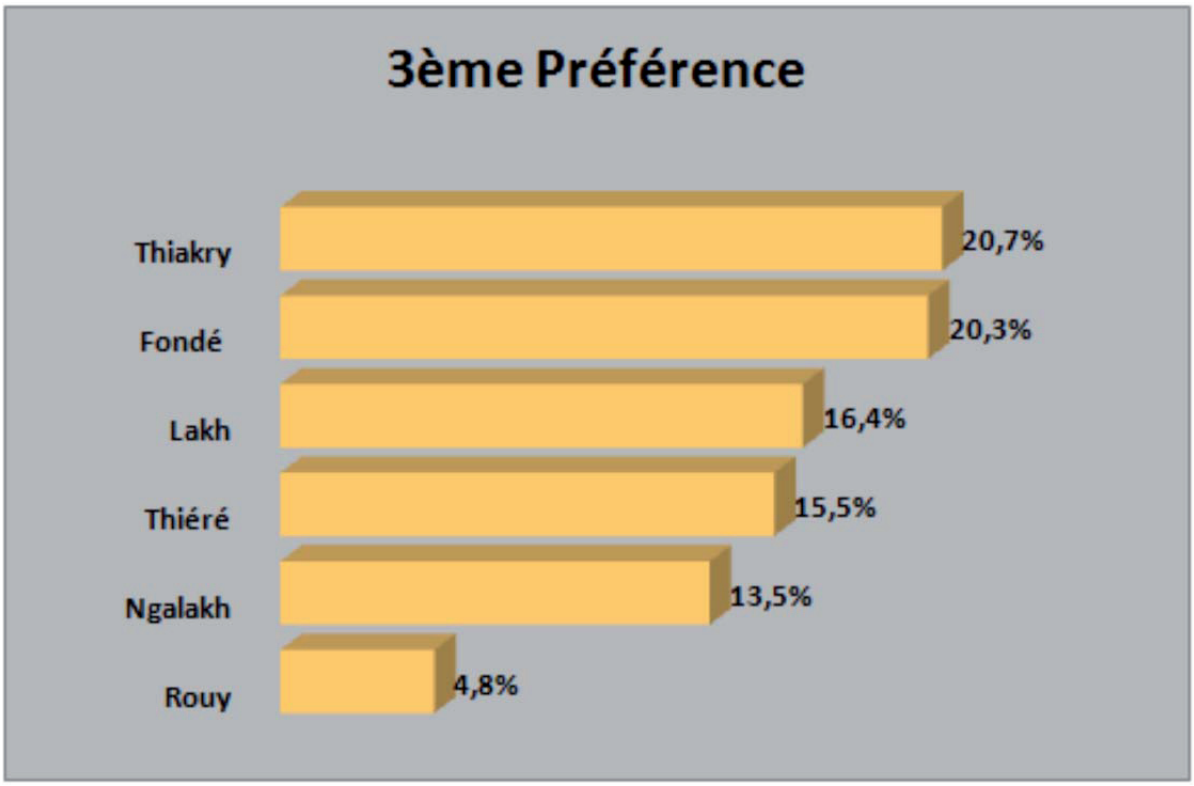
PERCEPTION DU MIL:
PLATS PRÉFÉRÉS



Le plat à base de mil que les dakarois préfèrent est le Thiéré (couscous de mil). Ensuite viennent le Lakh et le Thiakry qui contiennent tous les deux du lait en plus du mil. Ces trois plats sont généralement consommés en soirée (voir page 15), ce qui permet de présumer que cette préférence pour ces derniers influe sur la propension à consommer les plats à base de mil le soir.

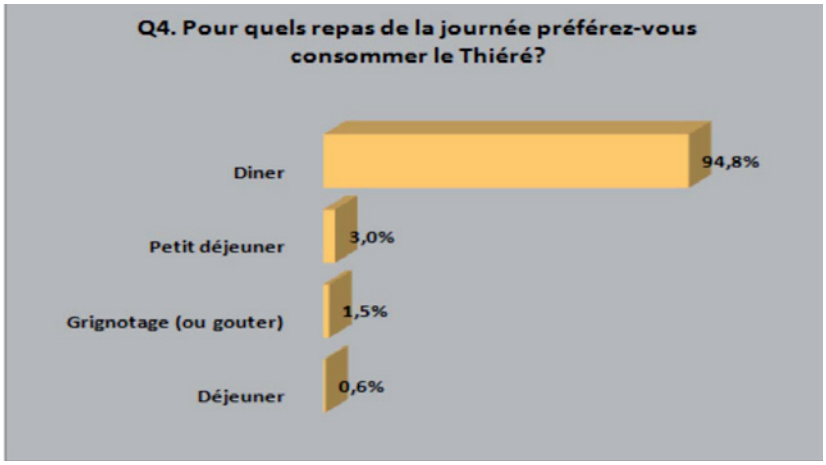
PERCEPTION DU MIL:
PLATS PRÉFÉRÉS

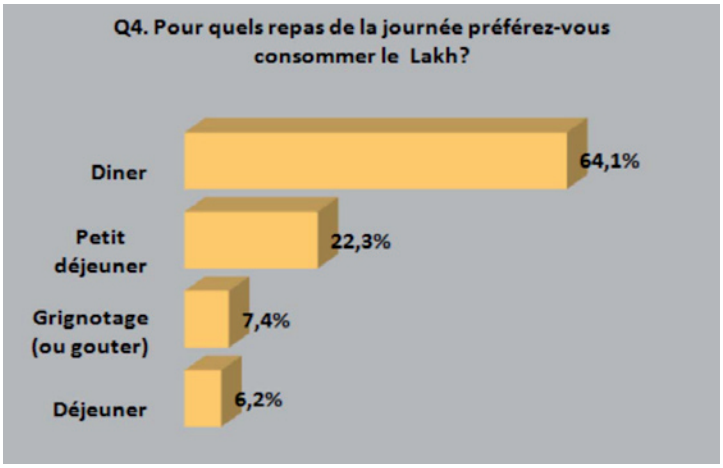


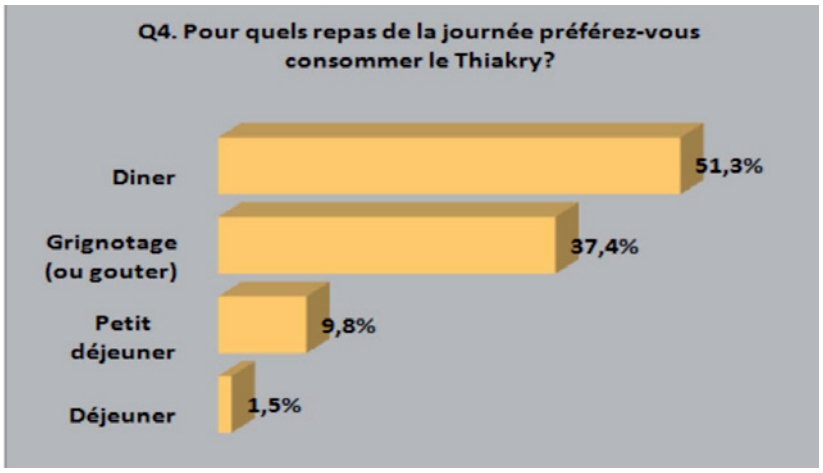


Les citations en 2ème et 3ème préférences confirment bien les observations selon lesquelles les plats à base de Mil favoris des Dakarois sont le Thiéré, Lakh et Thiakry au coude à coude suivis du fondé. Le Rouy est le plat le moins apprécié.

PERCEPTION DU MIL:
REPAS

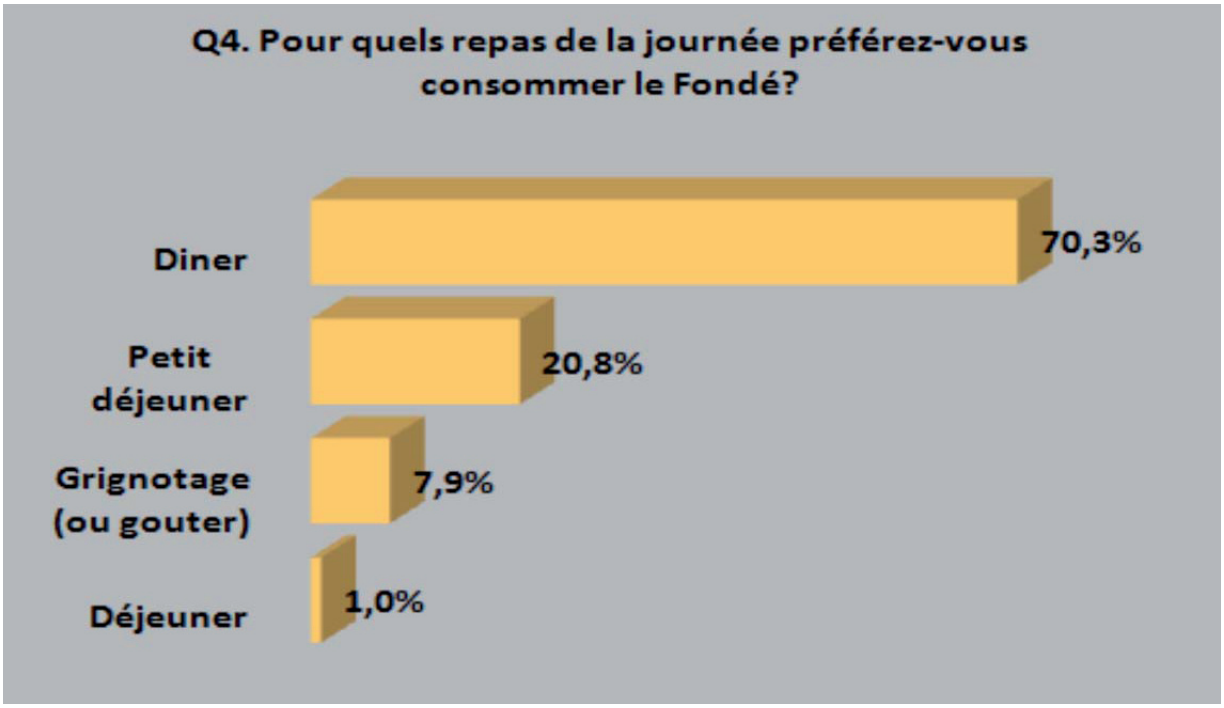


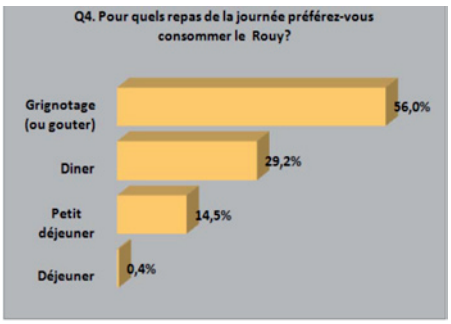


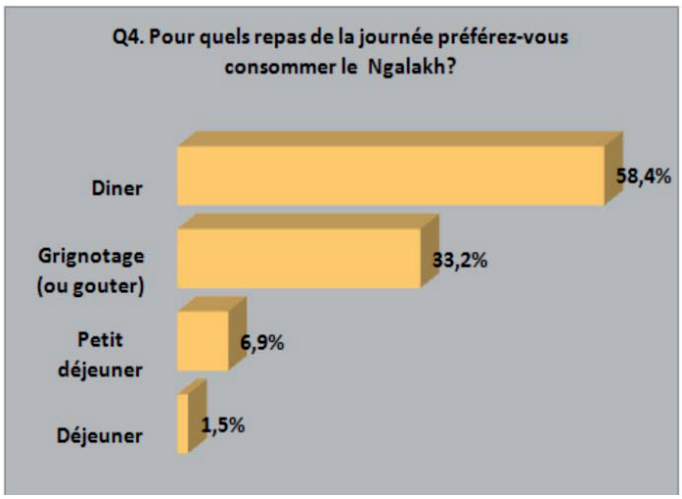


Les plats à base de mil sont en majorité consommés le soir sous forme de dîner. Il apparaît donc clair que le mil et ses produits dérivés constituent pour les dakarois une alimentation nourrissante mais dont les recettes sont orientées vers le repas du soir.

PERCEPTION DU MIL:
REPAS

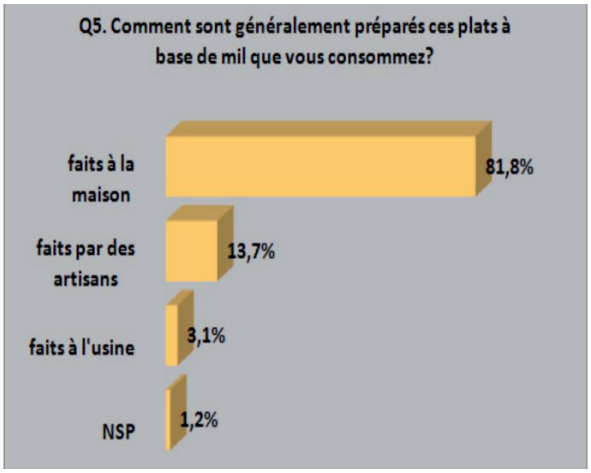


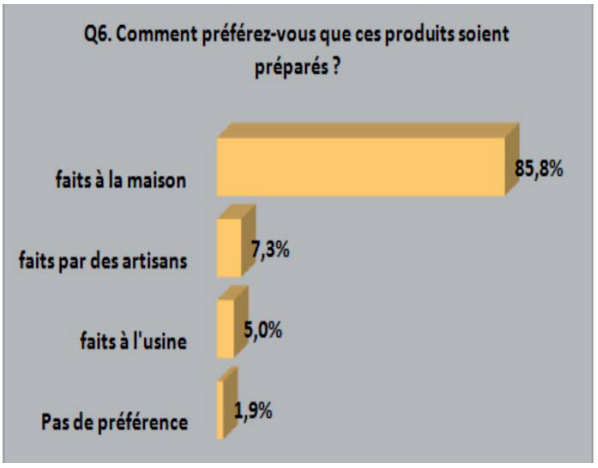




Pour ce qui est du grignotage par contre, on retrouve des bons taux pour le Thiakry, le Ngalakh et le Rouy. Si les deux premiers sont consommés en majorité pour le dîner, le dernier est surtout considéré comme du grignotage.

PERCEPTION DU MIL:
HABITUDES DE CONSOMMATION



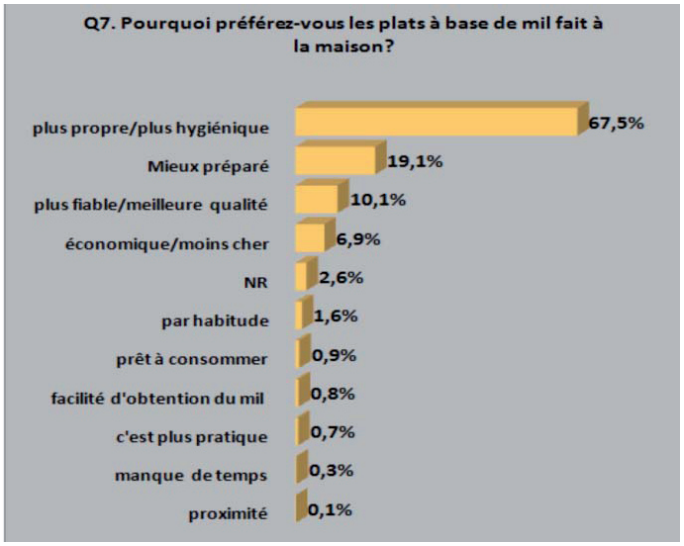


Ces résultats nous montrent une parfaite adéquation entre les désirs des interviewés en matière de plats à base de Mil et leurs habitudes de consommation. En effet, plus de 80% des interviewés préfèrent les plats faits à la maison.

Dès lors, deux faits nous apparaissent. Le premier concerne l'accessibilité au mil et la facilité de préparation des plats qui semblent ne poser aucun problème particulier aux dakarois dans la mesure où en majorité ils disent consommer les plats qu'ils cuisinent eux mêmes.

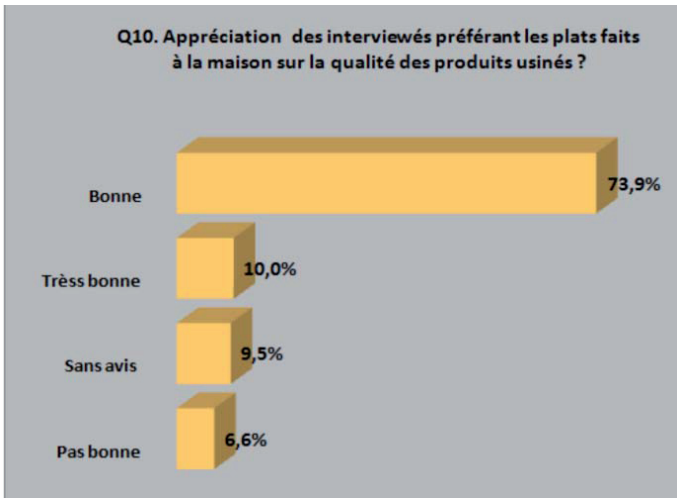
Le second fait concerne les plats usinés qui selon ces résultats ne sont pas très consommés et ne bénéficient pas, en terme de préférence, d'un taux conséquent.

PERCEPTION DU MIL



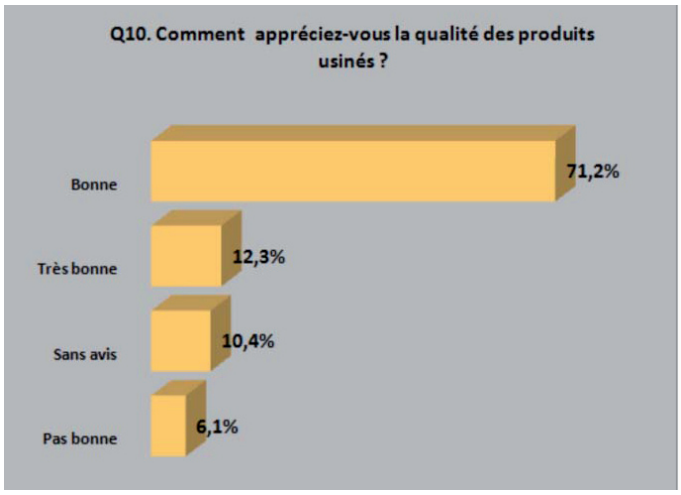
Quelles sont les raisons principales qui sous tendent cette préférence pour les plats cuisinés à la maison?
A cette question, il ressort que l'aspect hygiénique des plats cuisinés à la maison (67,5% de taux de citation).

La qualité des produits usinés de manière générale est perçue comme « bonne » (71,2%) cependant, cette mention témoigne du caractère moyen du niveau d'appréciation . En considérant les réponses des interviewés préférant les plats faits à la maison, on constate la même tendance avec 73,9% d'entre eux qui juge moyenne la qualité des produits usinés.

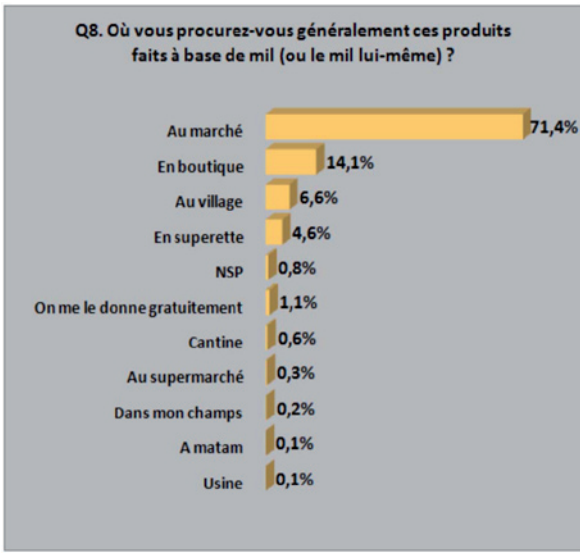


Il ne serait pas faux de présumer à la lumière des résultats obtenus que les dakarois n'ont pas d'appréhension particulière à consommer les produits usinés (Pas bonne = 6,1%) mais la concurrence que leur fait les plats cuisinés à la maison est très rude.

Peut être une communication sur l'origine des intrants utilisés dans la conception de ces plats usinés pourrait rassurer les consommateurs de Mil.

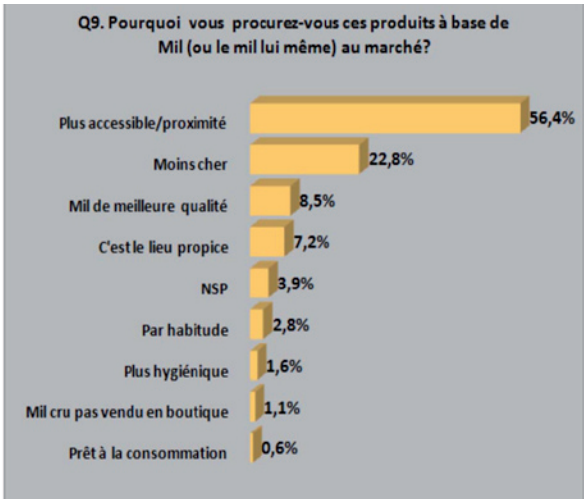


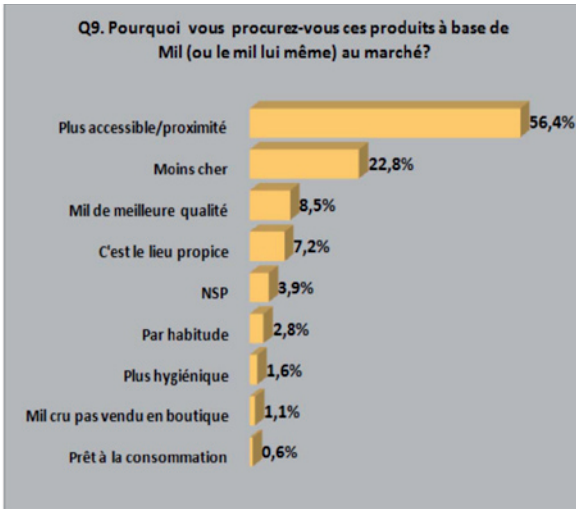
PERCEPTION DU MIL



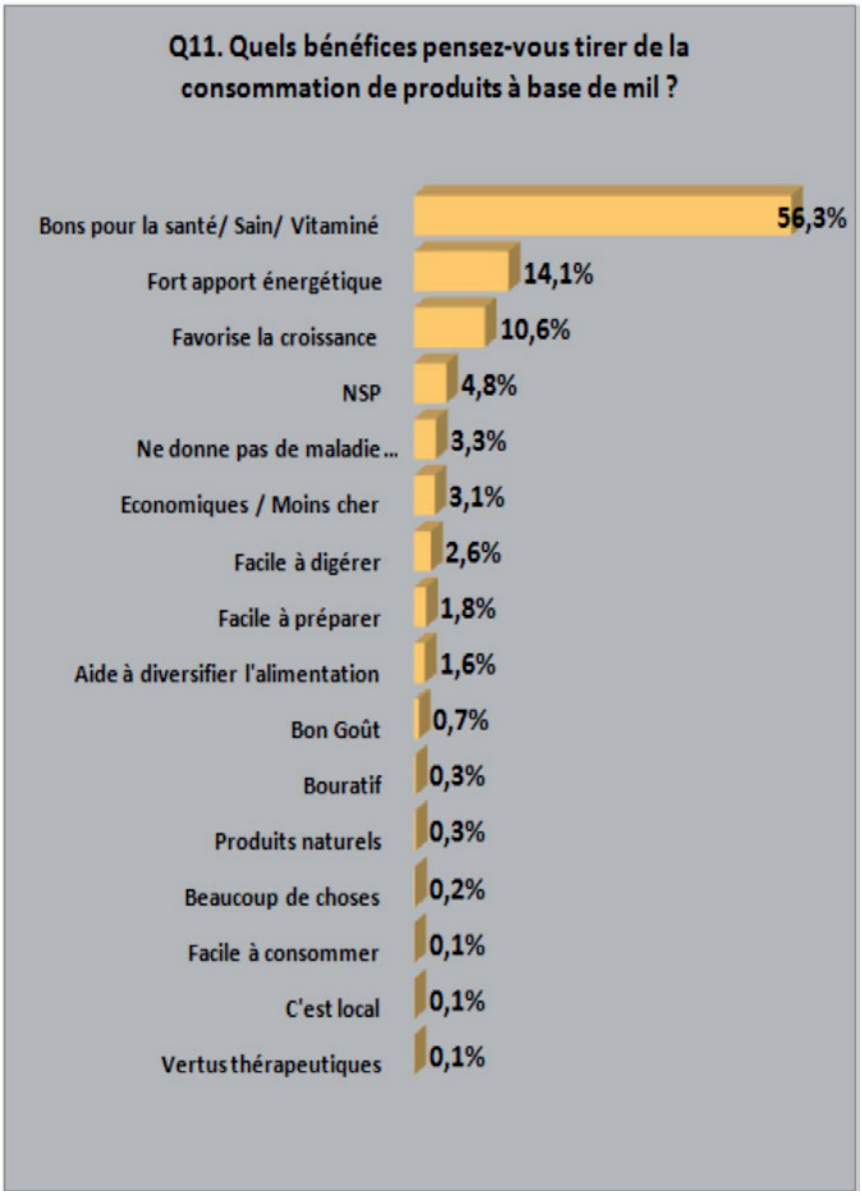
Le plus grand nombre d'interviewés qui consomment le Mil se le procurent au marché (71,4% de taux de citation). Les boutiques constituent le deuxième lieu d'approvisionnement en mil (14,1%) devant celles qui en trouvent au niveau du village.

En considérant les principales raisons avancées pour justifier la prépondérance de l'approvisionnement sur les marchés, on peut voir que la proximité par rapport au lieu d'habitation semble être le critère le plus important quand au choix du lieu d'approvisionnement.



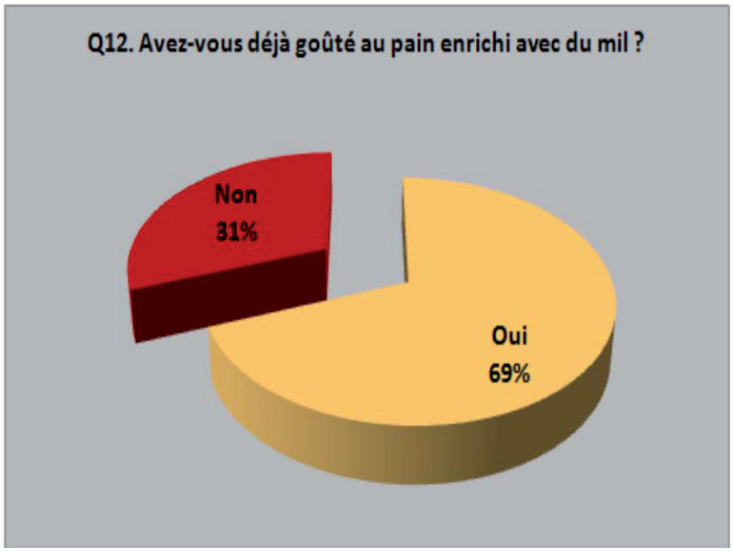


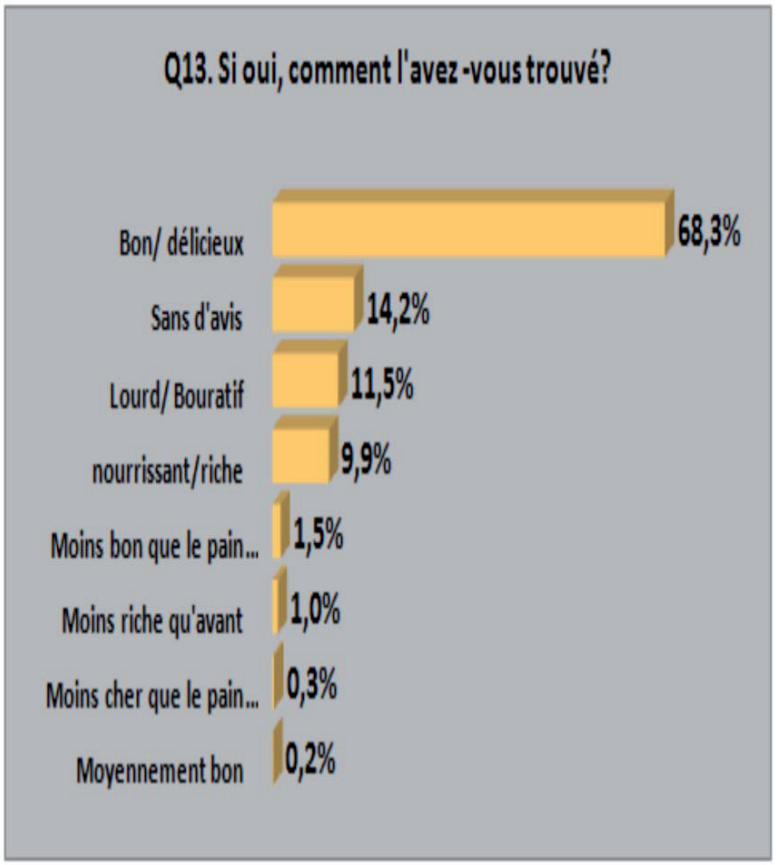
PERCEPTION DU MIL



Les réponses à cette question sont assez édifiantes sur la perception que les dakarois consommateurs de mil ont de cette céréale même si la formulation de la question incite à donner une réponse positive. Ainsi, il serait intéressant de savoir, pour le choix des axes de communication, que le mil est perçu par 56,3% des interviewés sur cette question comme un aliment vitaminé, bon pour la santé en bref sain. Une part non négligeable des personnes interrogées (14,1%) ont aussi mis l'accent sur la valeur énergétique élevée du mil, ce qui aurait tendance à expliquer le bon taux de personnes qui le consomme quotidiennement le matin (25% des consommateurs quotidiens de Mil). Par ailleurs, il est aussi cité l'aspect « aliment de croissance » de la céréale par 10,6% des consommateurs.

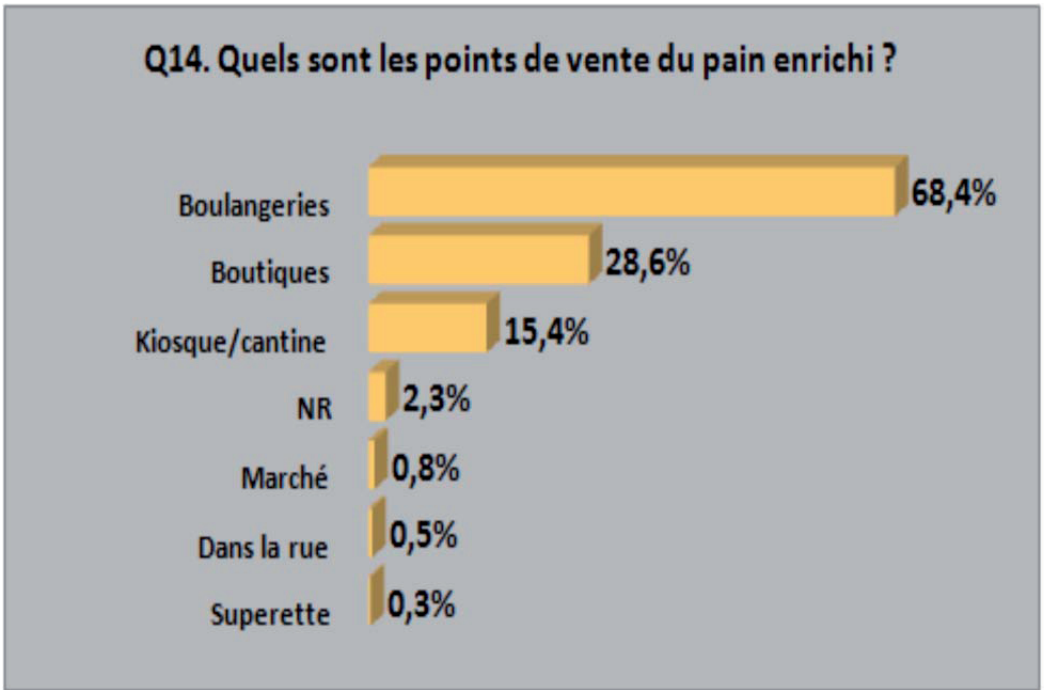
PERCEPTION DU MIL:
PAIN ENRICHI





69% des personnes interrogées consommant du mil disent avoir déjà goûté au pain enrichi au Mil.
Ces dernières ont donné des appréciations pour la plupart positives sur ce pain. En effet, 68,3% le trouvent bon et délicieux pendant que 11,5% l'estime lourd alors que seulement 9,9% ont dit trouvé ce pain nourrissant et riche.
Certains par contre ont trouvé que le Pain enrichi est moins bon que le pain normal (blé) alors que d'autres lui reproche d'être moins riche que par le passé.
Ainsi, en considérant qu' un aliment comme le pain est très consommé à Dakar, on peut dire le taux de 31% d'interviewés n'ayant jamais goûté au pain enrichi au mil témoigne soit d'une faible notoriété de cet aliment auprès de la population ou alors d'un faible engouement de la population pour ce dernier.

PERCEPTION DU MIL:
PAIN ENRICHI



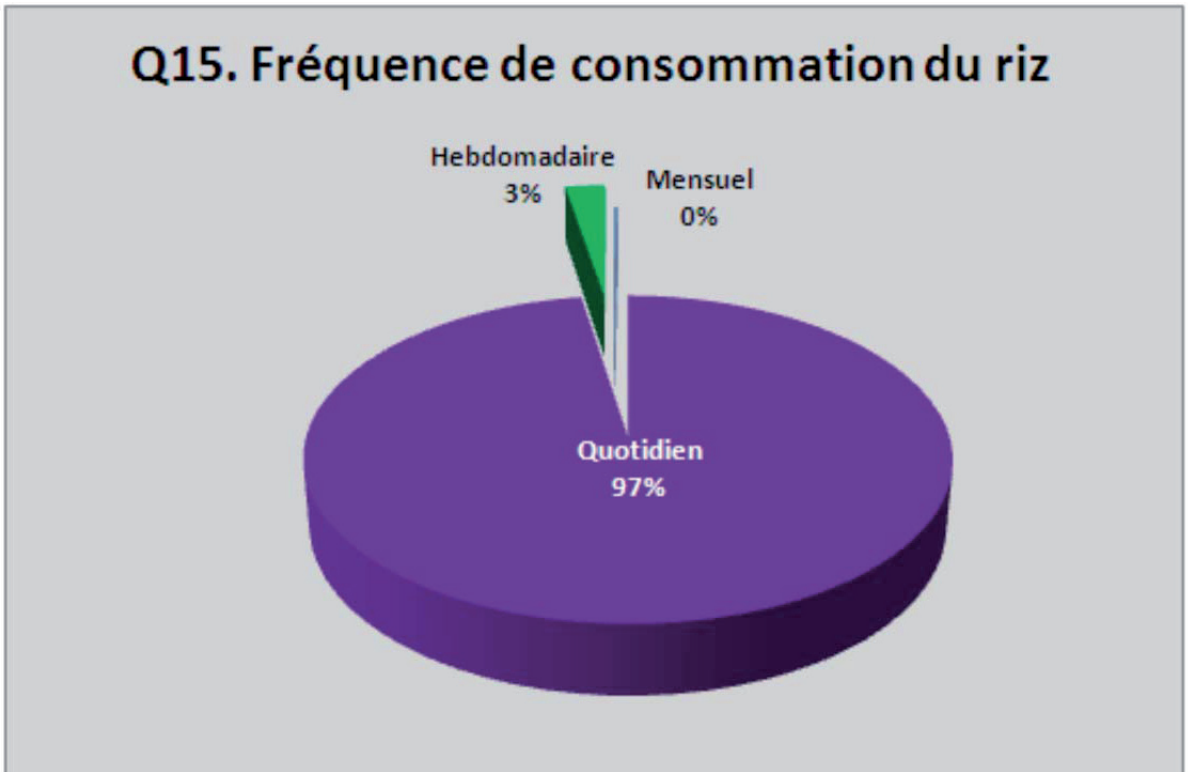
Points de vente de pain enrichi / Département de résidence

	Département de résidence		
	Dakar	Pikine /Guédiawaye	Rufisque/Bargny
	%	%	%
Boulangeries	70,2%	62,7%	75,5%
Boutiques	24,2%	34,3%	31,9%
Kiosque/cantine	18,6%	16,9%	1,1%
NR	1,6%	4,0%	1,1%
Marchés	0,6%	1,5%	
Superettes	0,6%		
Dans la rue	0,9%		

Le principal point de vente de pain enrichi indiqué par les interviewés ayant déjà goûté au pain enrichi est la boulangerie. Cela est d'autant plus normal quand on constate que quelque soit le département de résidence considéré c'est dans les boulangeries en général que les interviewés s'approvisionnent en pain enrichi (Tableau 2).

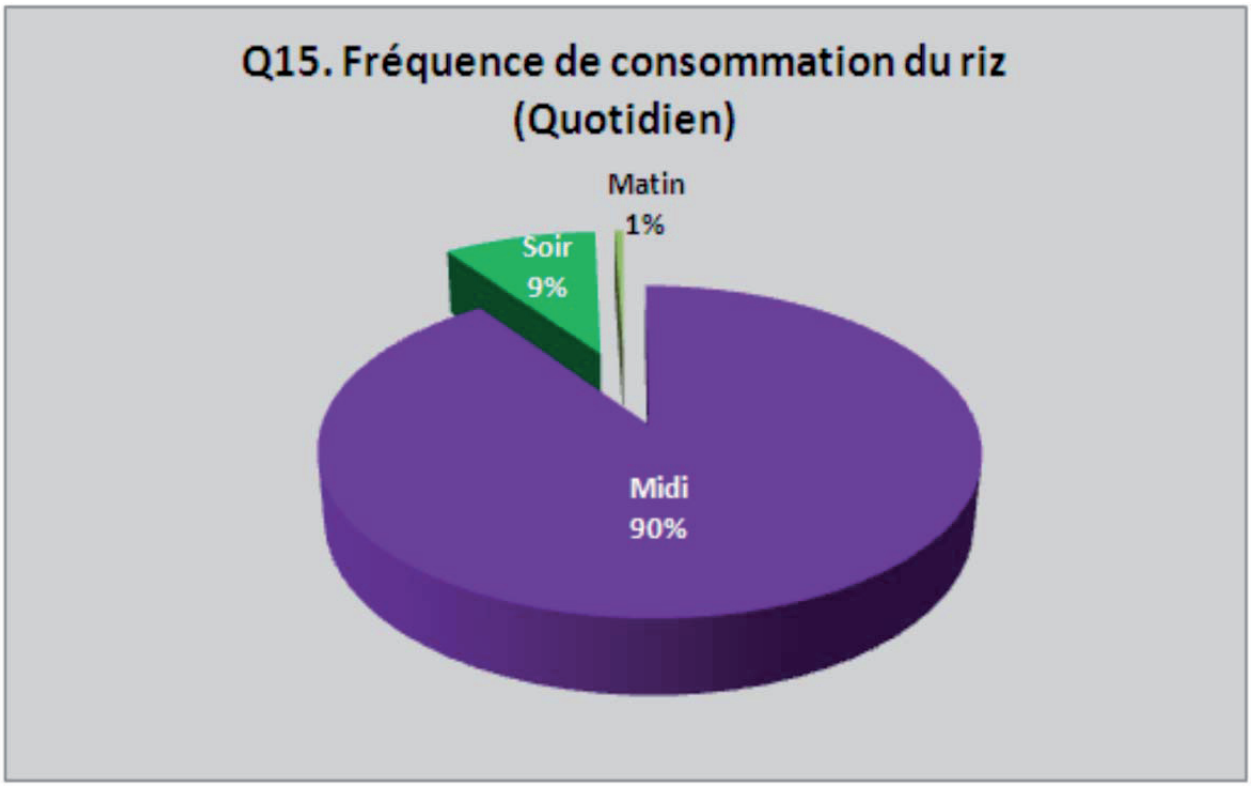
Les boutiques constituent le second lieu d'approvisionnement connu pour fournir du pain enrichi au Mil devant les kiosques /cantines.

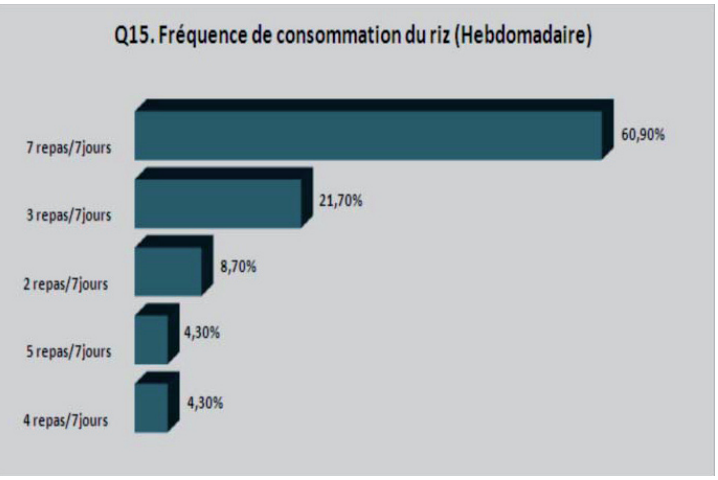
LE RIZ



Le riz est incontestablement l'une des céréales les plus consommées au Sénégal. Il est régulièrement consommé par la quasi-totalité des sénégalais et en majorité de façon quotidienne. En effet il ressort de cette étude que 97% des enquêtés le consomment au moins une fois par jour, contre seulement 3% qui affirment être des consommateurs hebdomadaires. Ce résultat montre la place centrale qu'occupe cette céréale dans les habitudes alimentaires des sénégalais.

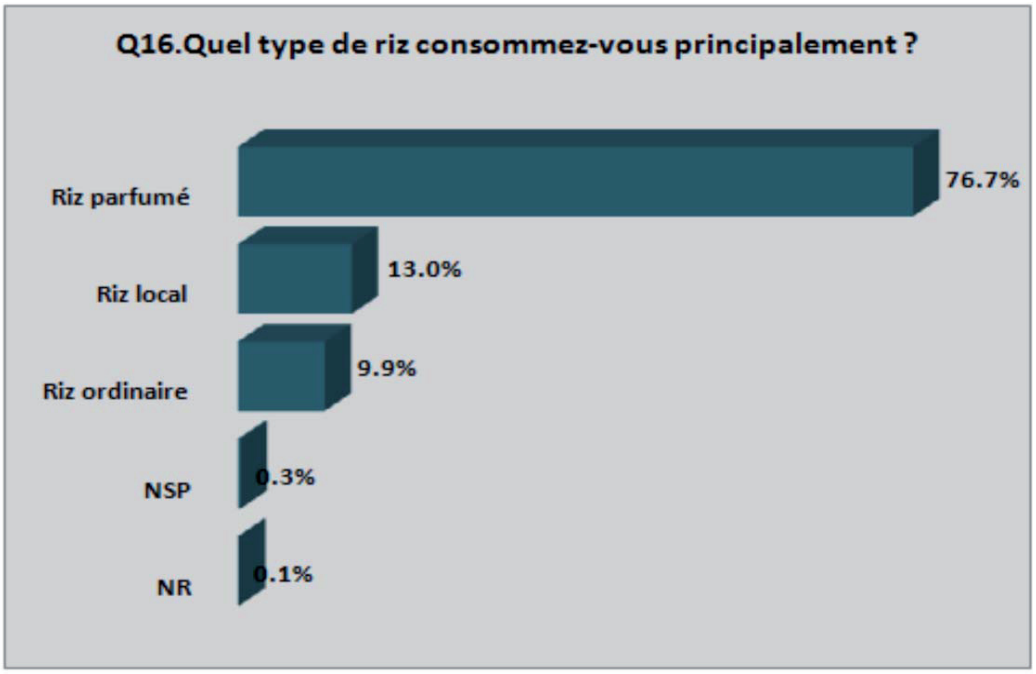
PERCEPTION DU RIZ

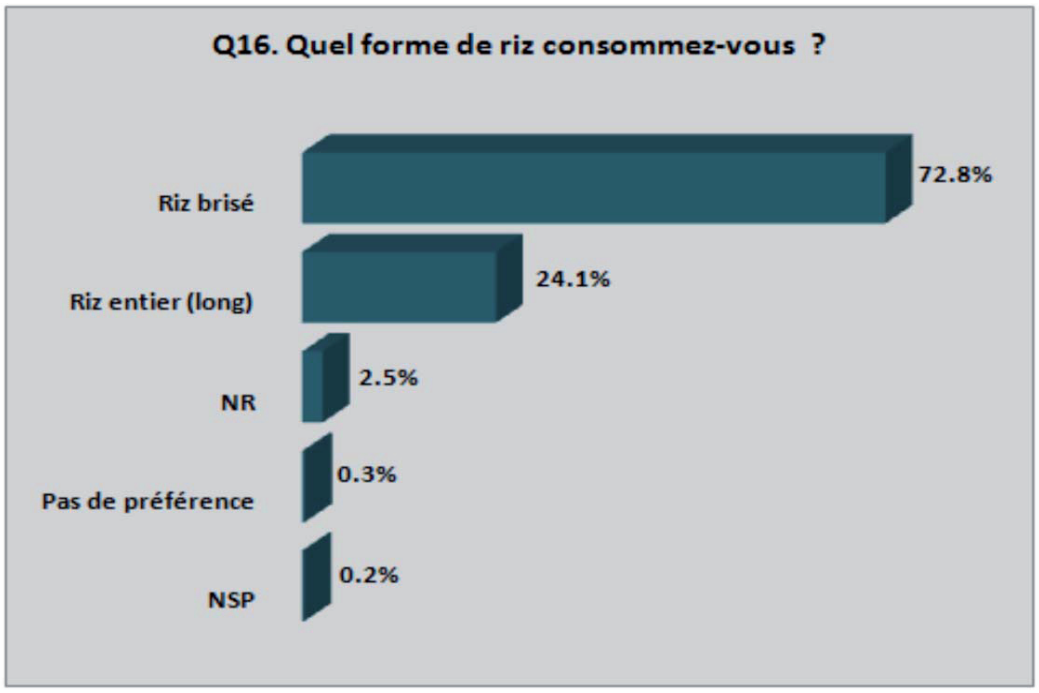




En examinant de plus près la fréquence de consommation du riz par les ménages, on se rend compte que d'une part, parmi ceux qui disent consommer du riz de façon quotidienne, la majorité soit 90% d'entre eux, le prennent lors du déjeuner à midi. Cependant, 9% qui affirment le consommer le soir au dîner et 1% le matin au petit déjeuner. D'autre part ceux qui ont déclaré le consommer que de façon hebdomadaire, il ressort qu'à ce niveau aussi plus de 60% consomment au moins 7 repas à base de riz par semaine. Tandis que ceux qui ont la fréquence de consommation la plus basse, ne représentent que moins de 9% de cette portion et consomment au moins 2 repas à base de riz par semaine.

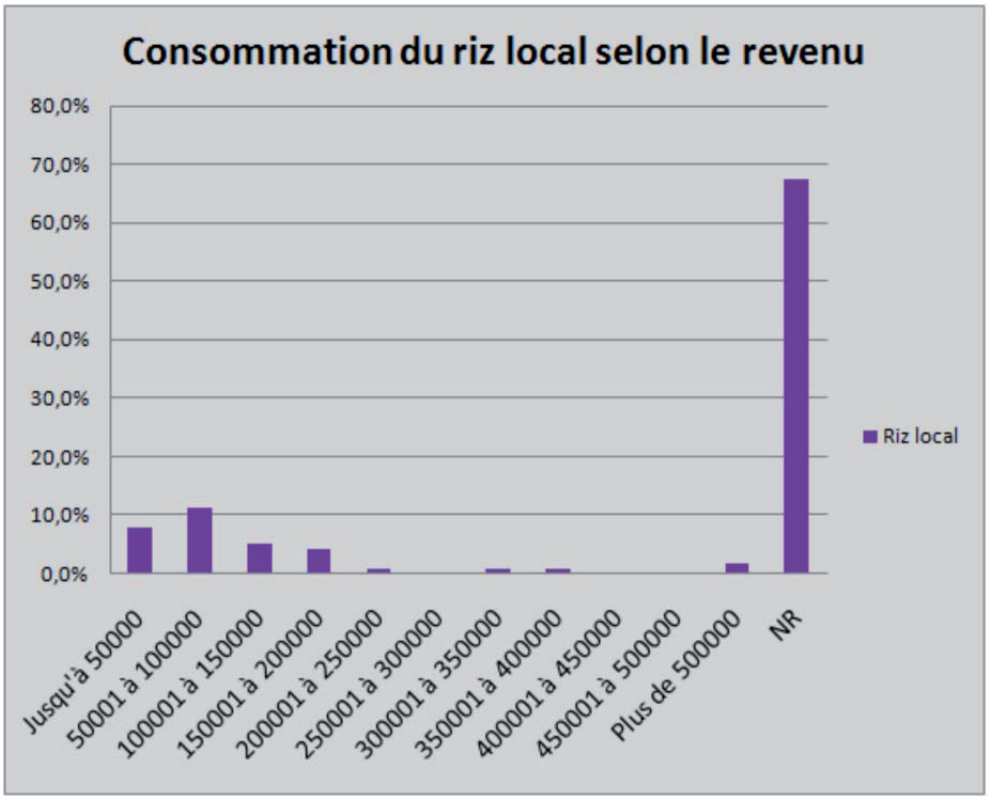
PERCEPTION DU RIZ

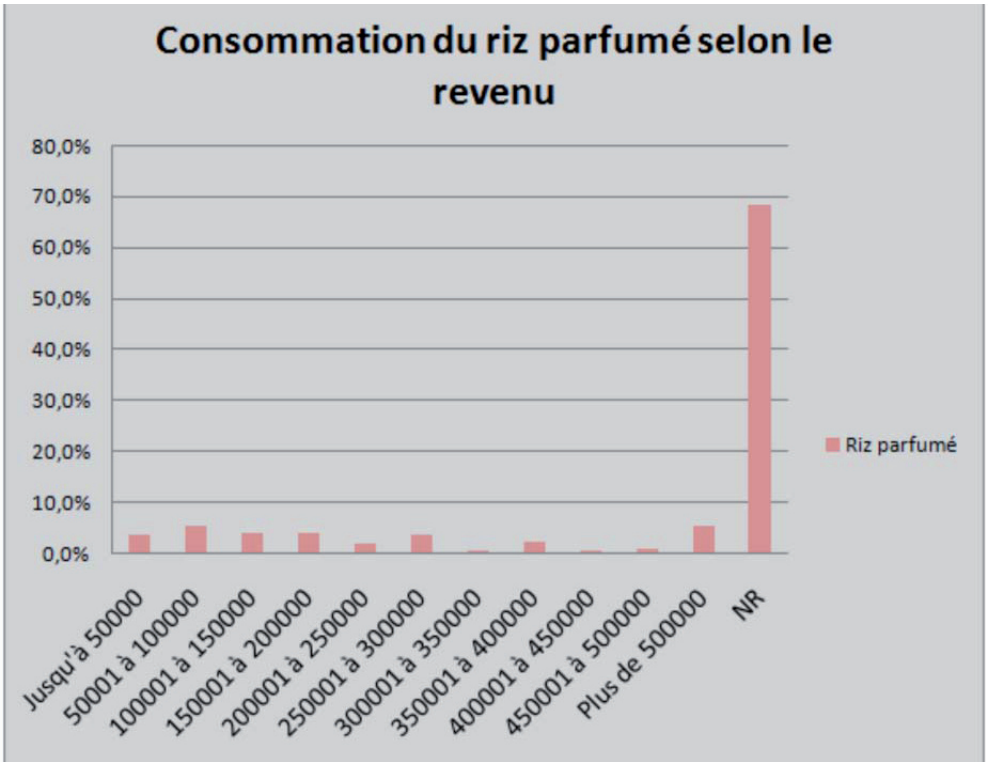




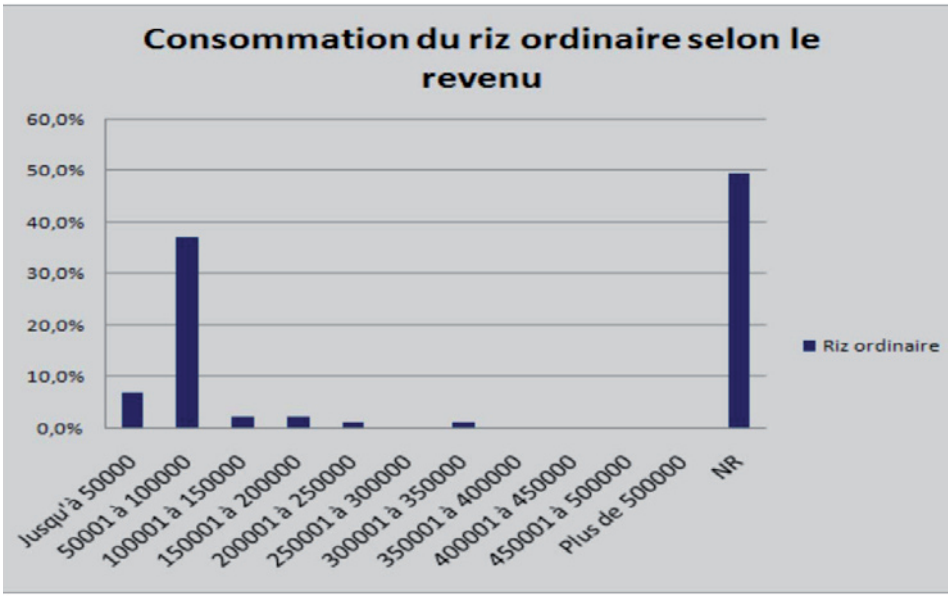
Le riz parfumé est le type de riz le plus consommé par les sondés soit une proportion de plus de 76%. Quant au riz local, il occupe la deuxième place dans la consommation des ménages avec un score de 13% devant le riz importé ordinaire qui ne représente que moins de 10% de la consommation totale du riz. Toutefois il ressort que dans les critères de choix, il n'y a pas que le type de riz qui compte mais que la forme aussi importe pour beaucoup. A ce niveau c'est le riz brisé qui occupe la première place dans la consommation des ménages à plus de 72%. Le Riz entier (long) n'est consommé que par 24,1% des sondés. On notera que moins de 5% seulement n'ont pas exprimé leur avis sur cette question. Cela traduit l'importance qu'on accorde à la forme dans le choix du menu au niveau des familles.

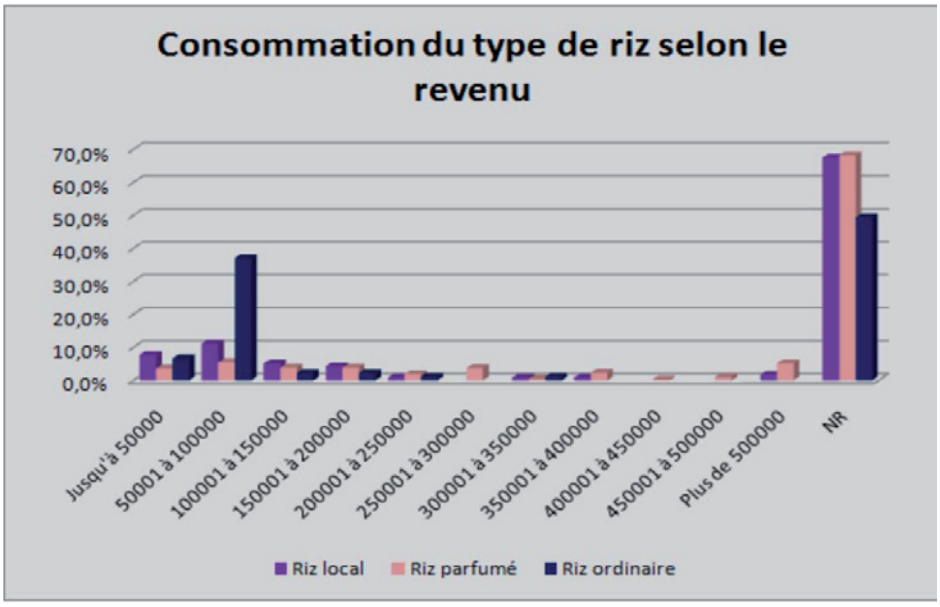
PERCEPTION DU RIZ





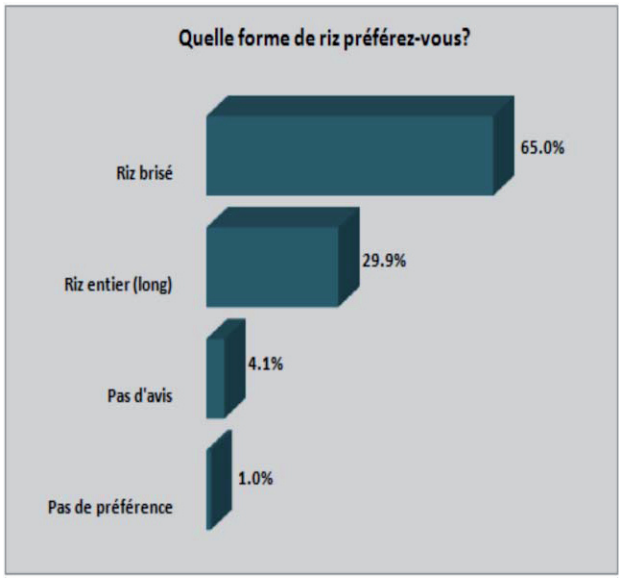
PERCEPTION DU RIZ

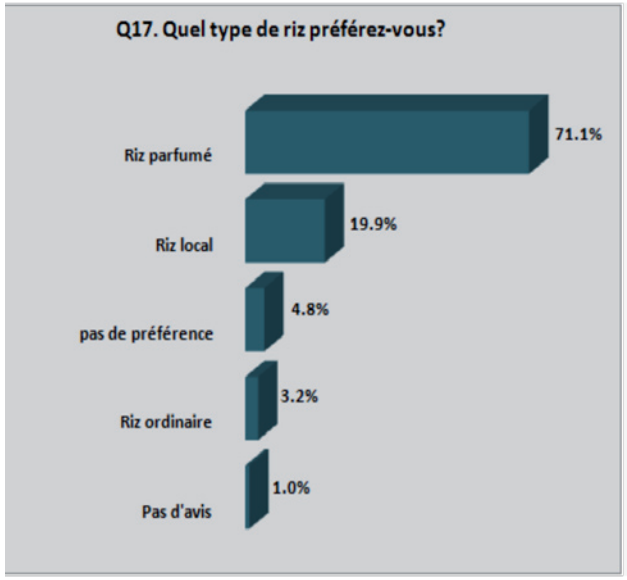




En faisant un croisement simple entre le type de riz consommé et les tranches de revenus mensuels des familles, il ressort que d'une part de manière générale, le riz parfumé est beaucoup plus consommé par les familles ayant un revenu mensuel qui se situe au dessus de 100 000 FCFA. D'autre part que le riz local est consommé par presque toutes les classes de revenus mais en majorité ce sont les familles ayant un revenu mensuel de moins de 200 000 FCFA et celles ayant plus de 500 000 FCFA de revenu mensuel qui le consomme le plus. En fin que le riz ordinaire lui constitue le type de riz consommé par les familles démunies ayant un revenu mensuel inférieur à 100 000 FCFA.

PERCEPTION DU RIZ

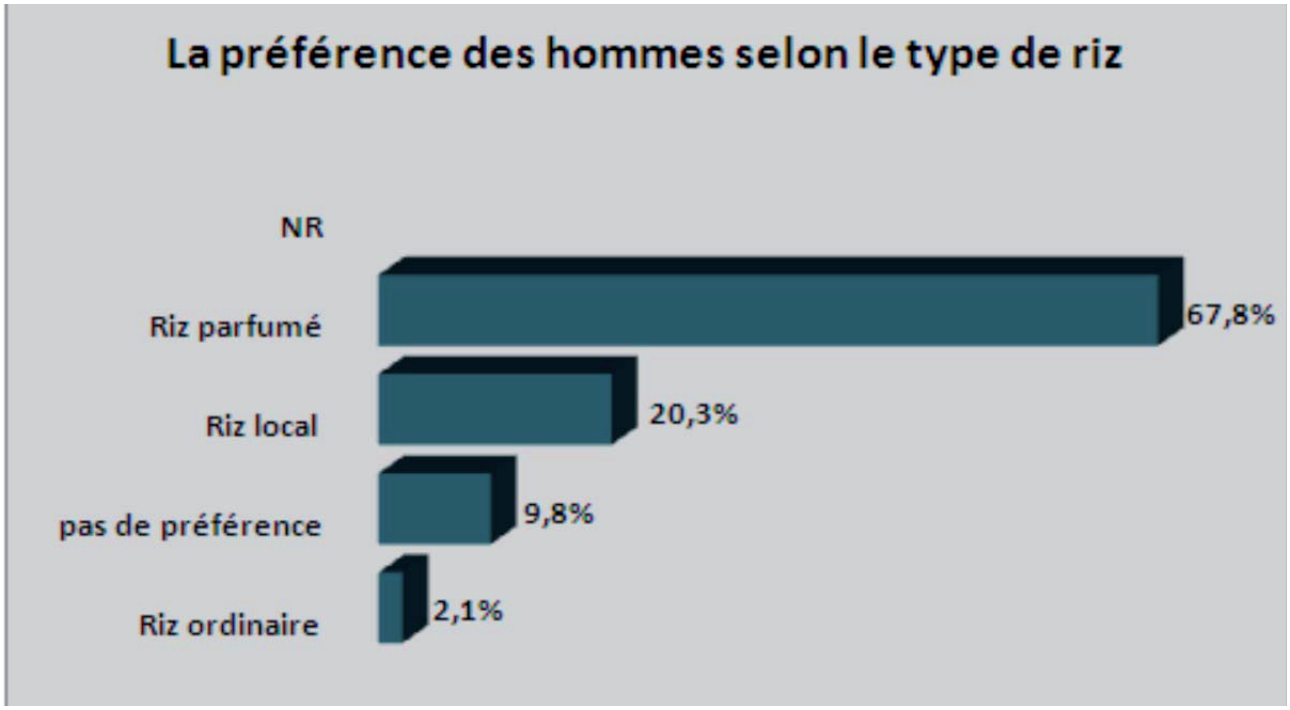


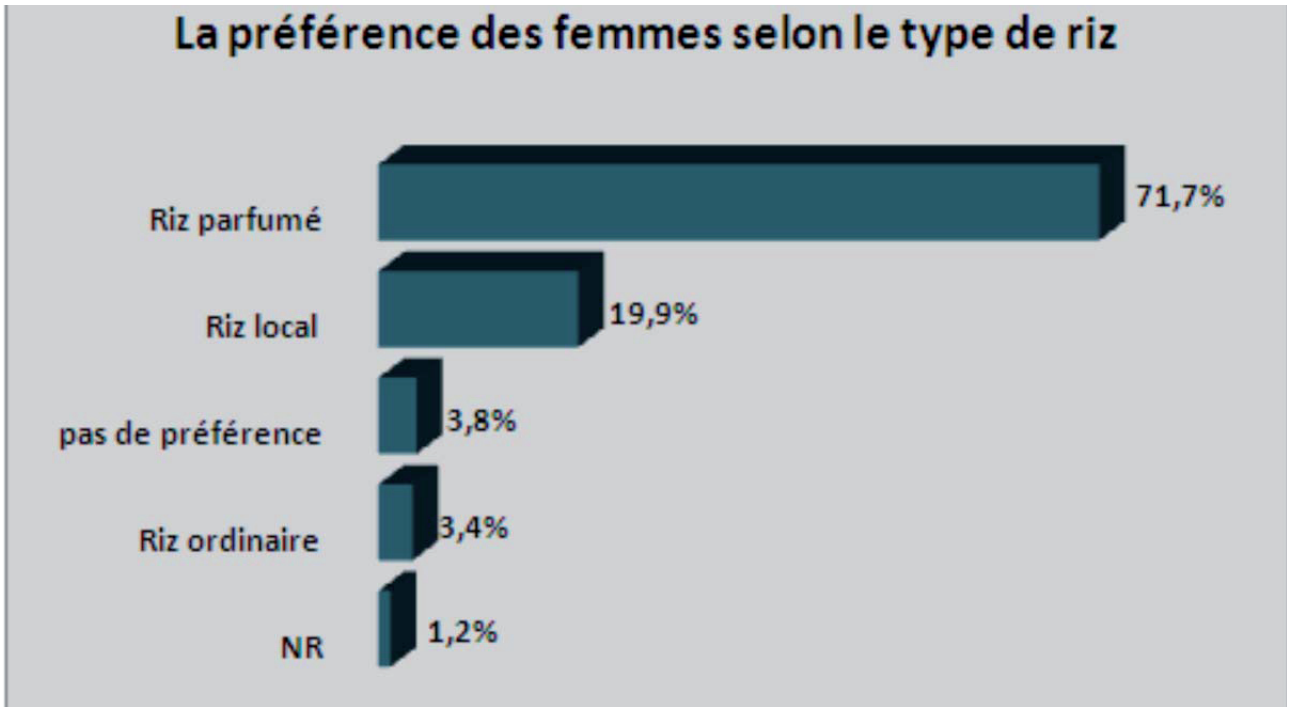


Il est intéressant de constater que la tendance des préférences est la même que celle des consommations effectives. Toutefois si au niveau des préférences exprimées aussi, le riz parfumé est le premier type de riz préféré des ménages à plus de 70%, il importe de souligner que l'écart s'est sensiblement resserré avec le type de riz local qui voit son score s'améliorer. En effet près de 20% des enquêtés disent préférer le type de riz local aux autres. Ceci pourrait dans une certaine mesure indiquer qu'il y a des personnes qui préfèrent le riz local, mais qui consommeraient au final les autres types de riz par défaut. La question est alors de savoir ce qui explique l'écart entre la préférence exprimée pour le riz local et sa consommation effective par les ménages.

Par ailleurs, sur la forme de riz préférée aussi la tendance reste la même que sur celle consommée. Le riz brisé est la forme préférée des sondés à plus de 60% devant le riz entier (long) qui ne recueille que moins de 30% des préférences exprimées.

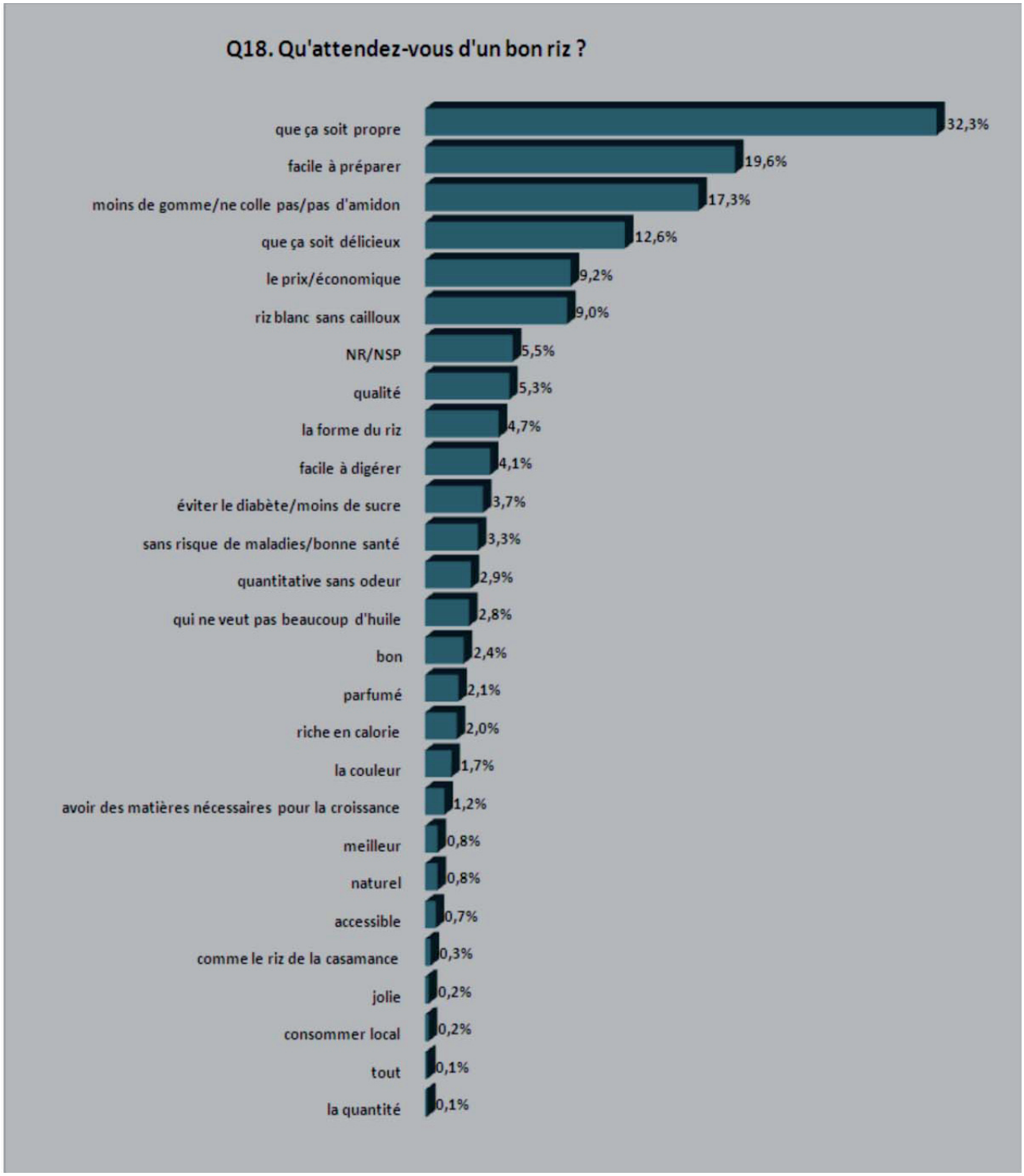
PERCEPTION DU RIZ





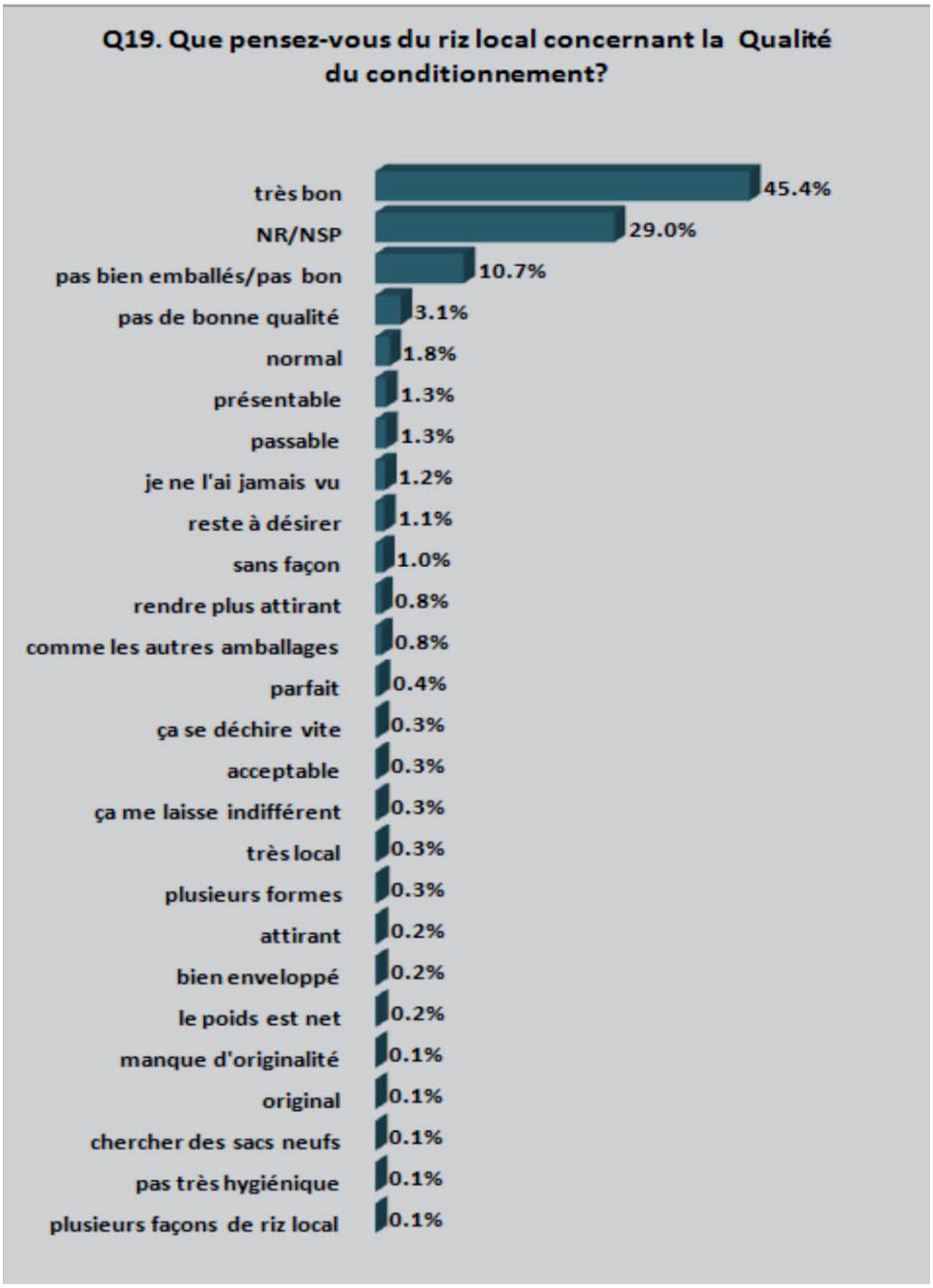
Les préférences des hommes convergent avec celles des femmes sur le type de riz même si ces dernières ont tendance à plus privilégier le riz parfumé au détriment du riz local. 19,9% des femmes ont une préférence pour le riz local contre 20,3% chez les hommes. Il convient de noter que sur cette question, l'indifférence des hommes s'approche de 10% contre 3,8% chez les femmes. Ce qui laisse à penser que ces hommes laissent le soin aux femmes de décider du type de riz à utiliser.

PERCEPTION DU RIZ



Sur ce que les enquêtés attendent d'un bon riz, il ressort que la propreté est la première préoccupation avec un taux de citation de 32,3%. Il est suivi par la facilité à préparer avec 19,6%. Cependant ceux qui accordent de l'importance à la texture d'une part et au goût de l'autre représentent respectivement 17,3% et 12,6% des enquêtés. Contrairement aux idées reçues, le prix n'est pas la principale préoccupation des gens dans leurs attentes d'un bon riz mais ici c'est plutôt la qualité qui prime. On notera aussi que ceux qui se préoccupent du diabète et du sucre que contiendrait le riz ne représentent que 3,7% des enquêtés.

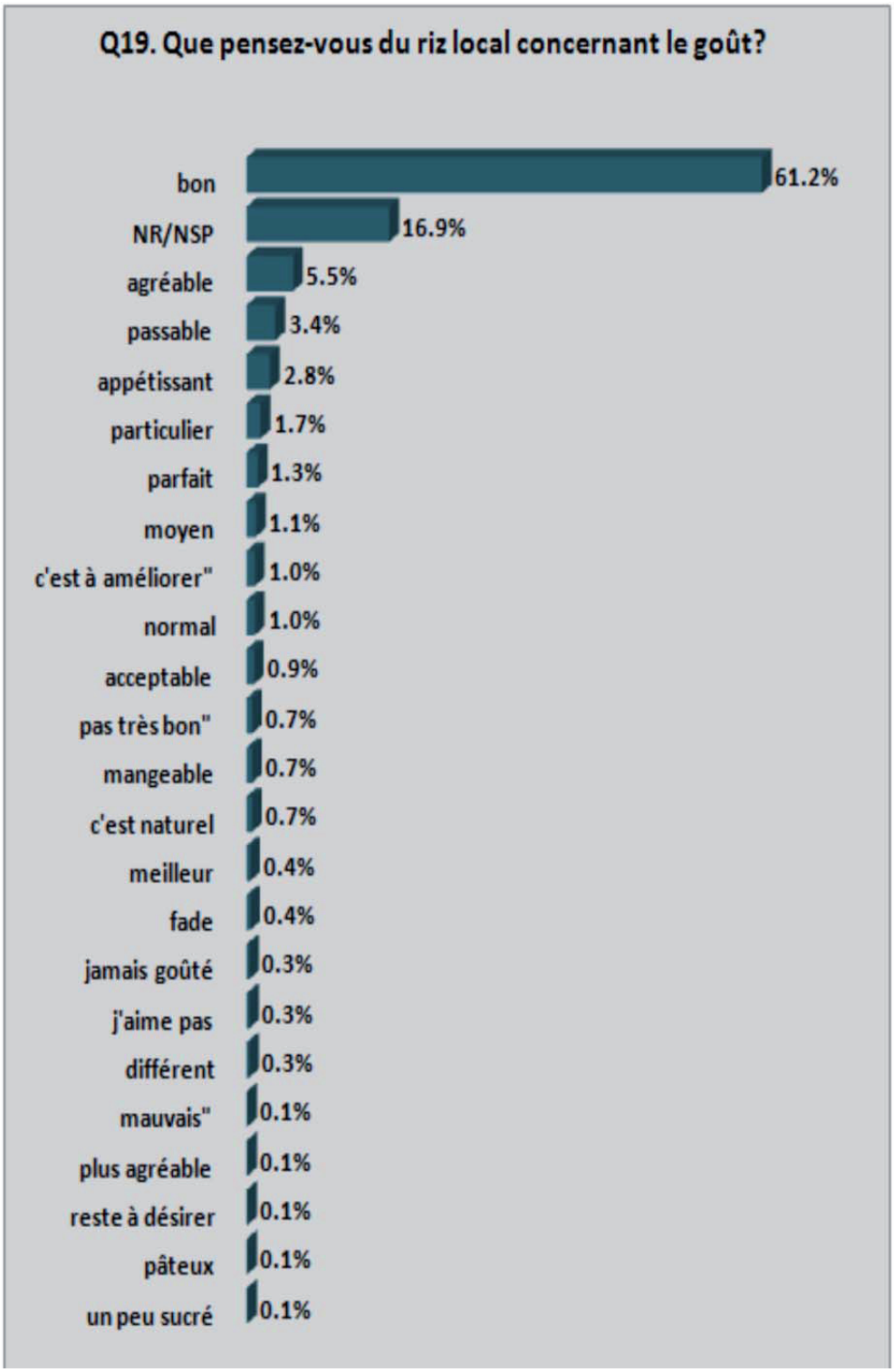
PERCEPTION DU RIZ



En ce qui concerne le conditionnement, près de la moitié des sondés estime que l'emballage est « très bon » contre un peu moins de 14% qui le jugent être « pas de bonne qualité ». Donc à ce niveau la tendance générale qui se dégage est que l'emballage est bon même s'il y a certains réglages à effectuer pour le parfaire.

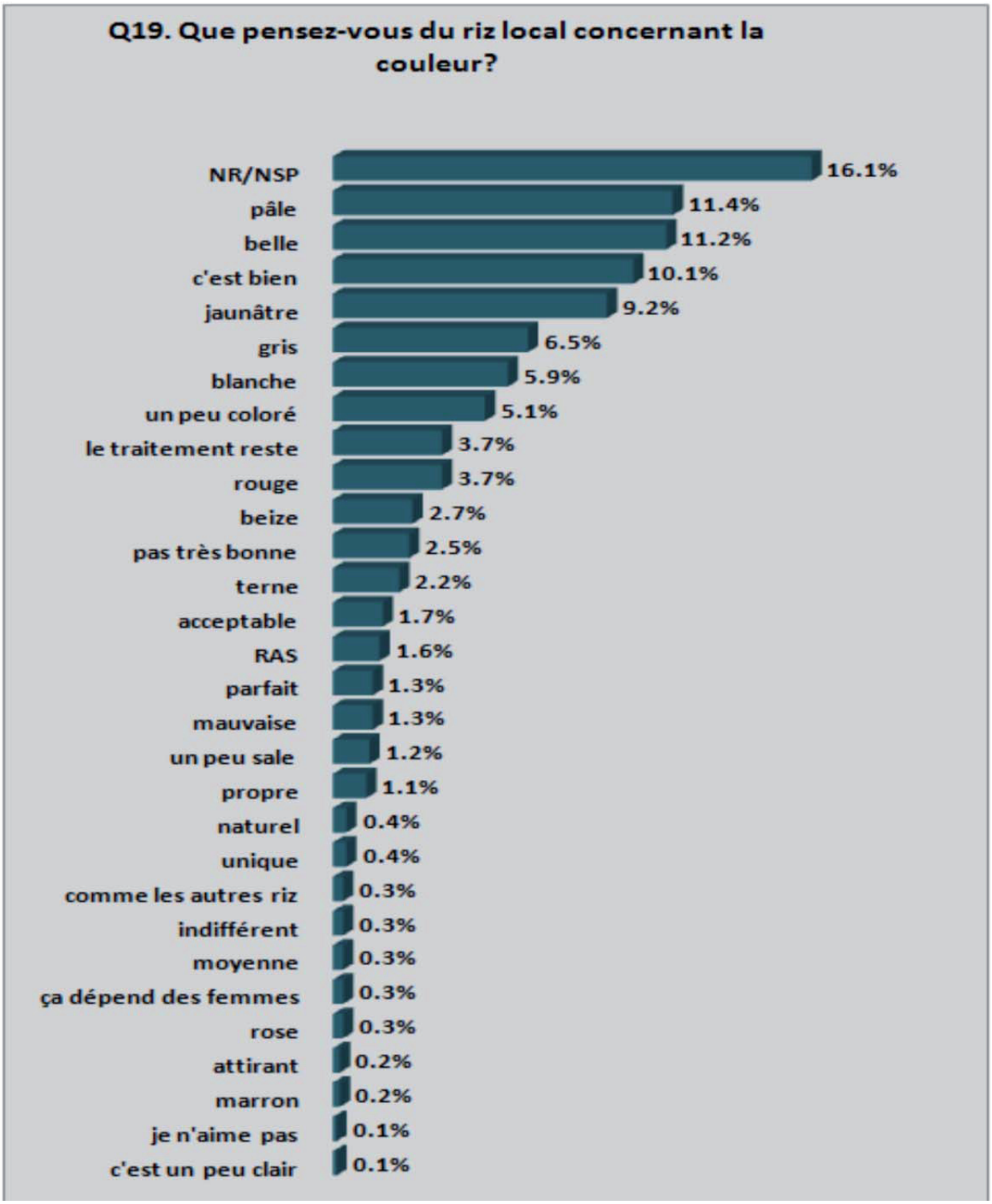
Toutefois on rencontre une opposition de point de vue selon le niveau d'instruction de l'interviewé. En général moins le niveau d'instruction est élevé, plus la personne a tendance à trouver que l'emballage est de très bonne qualité et la tendance contraire est observable chez les plus instruits. Ceci revient à dire que le niveau d'appréciation négative de l'emballage du riz local est positivement lié au niveau croissant d'instruction. Par exemple on trouve que 56,6% des personne ayant un niveau d'instruction primaire affirment que l'emballage est très bon contre 69,2% des personnes ayant un Bac+3 et plus qui trouve que le riz local n'est « pas bien emballé ou pas bon » et même que ce n'est pas hygiénique.

PERCEPTION DU RIZ



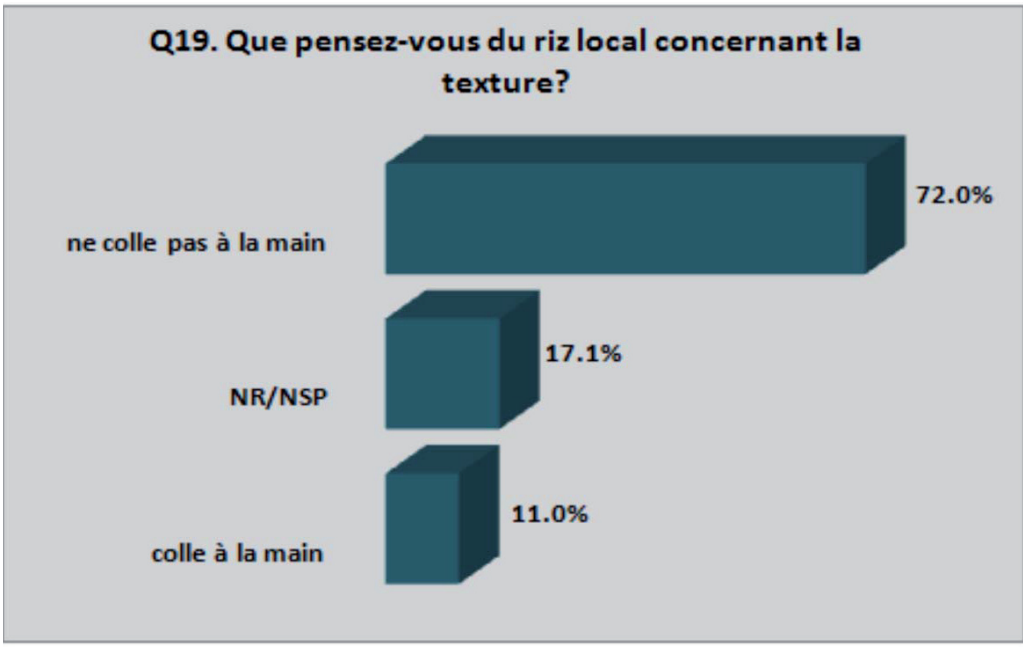
Concernant le goût du riz local, plus de 70% des gens la jugent bon voire même très bon contre moins de 10% qui ne le trouvent pas à leur goût. Le nombre d'indécis ou des personnes qui ont une opinion mitigée sur le goût est un peu élevé et atteint plus de 16% des sondés.

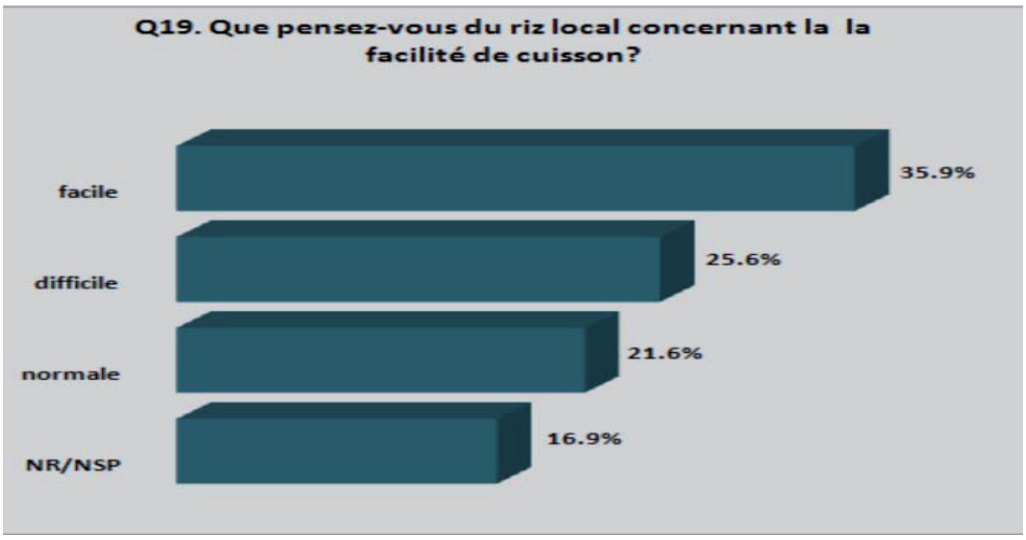
PERCEPTION DU RIZ



Une proportion non négligeable des personnes interrogées n'a pas d'avis sur la couleur du riz local soit 16,1%. Toutefois, plus de 11% trouvent qu'elle est belle et 10,1% disent que « c'est bien ». Contre 3,7% qui trouvent que « le traitement reste » c'est-à-dire que c'est à parfaire, et 2,5% la trouvent « pas très bonne » et même « mauvaise » pour 1,3% d'entre eux .

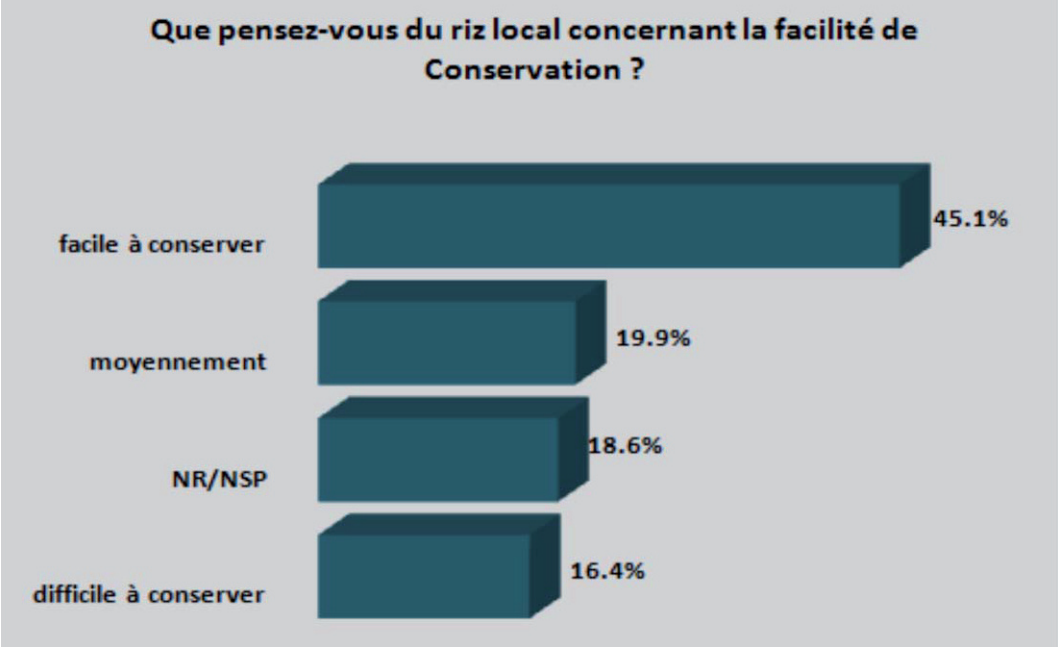
PERCEPTION DU RIZ

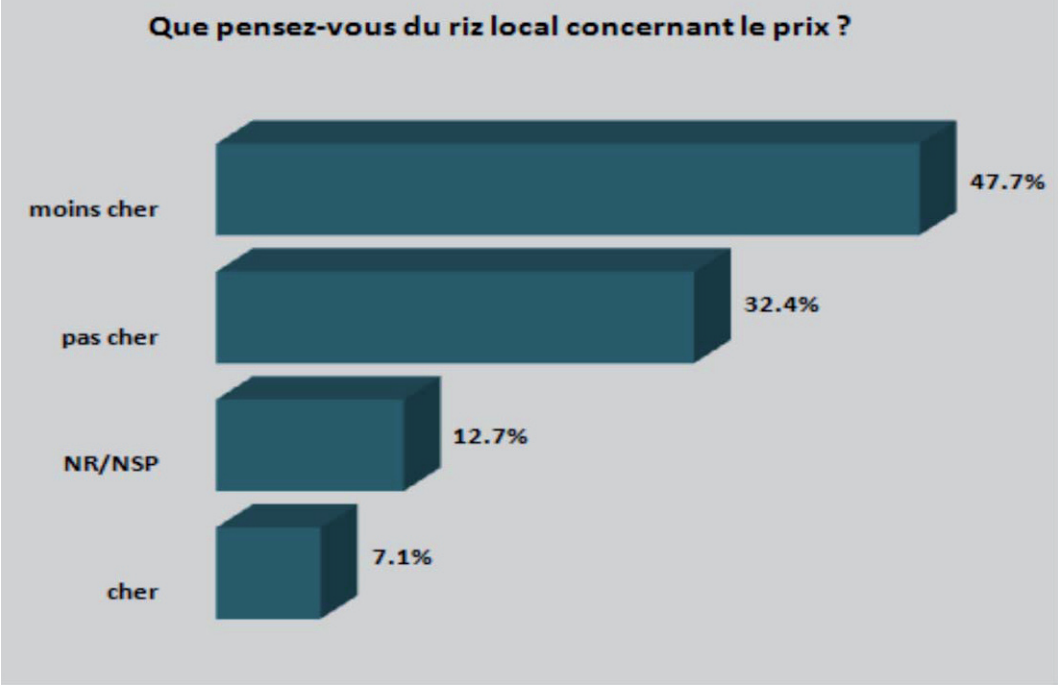




Une proportion non négligeable des personnes interrogées n'a pas d'avis sur la couleur du riz local soit 16,1%. Toutefois, plus de 11% trouvent qu'elle est belle et 10,1% disent que « c'est bien ». Contre 3,7% qui trouvent que « le traitement reste » c'est-à-dire que c'est à parfaire, et 2,5% la trouvent « pas très bonne » et même « mauvaise » pour 1,3% d'entre eux .

PERCEPTION DU RIZ



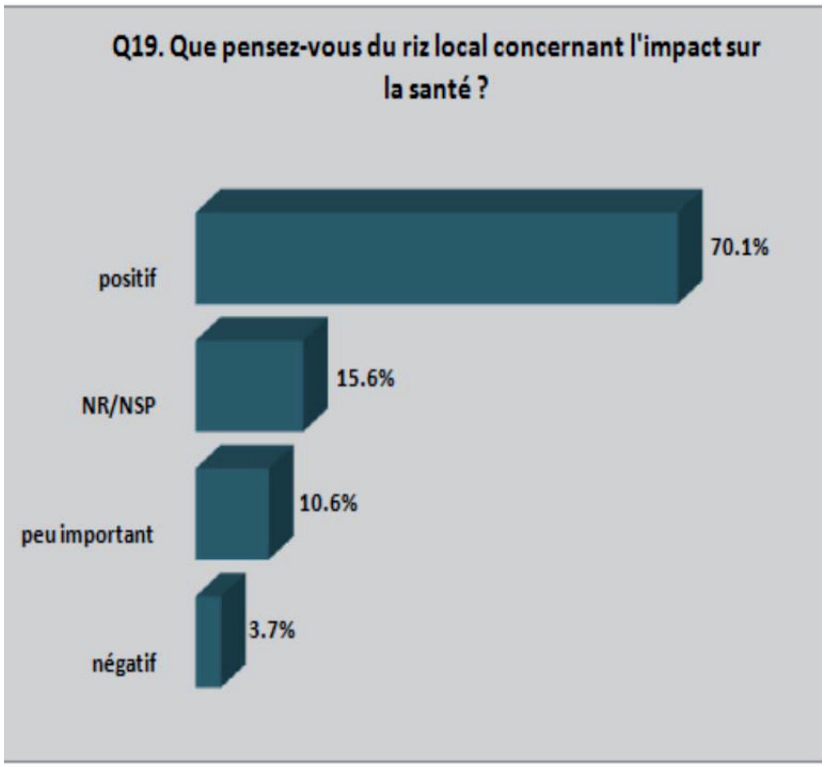


Le riz local est jugé facile à conserver par plus de 45% des enquêtés contre seulement 16% qui ont un avis contraire. Il ressort donc que l'immense majorité estime la facilité de conservation comme étant moyenne ou facile à conserver.

Concernant le prix du riz local il y'a presque une unanimité qui se dégage sur son accessibilité. En effet, plus de 80% des personnes interviewées le jugent pas cher ou moins cher contre seulement 7,1% qui estiment le trouver cher.

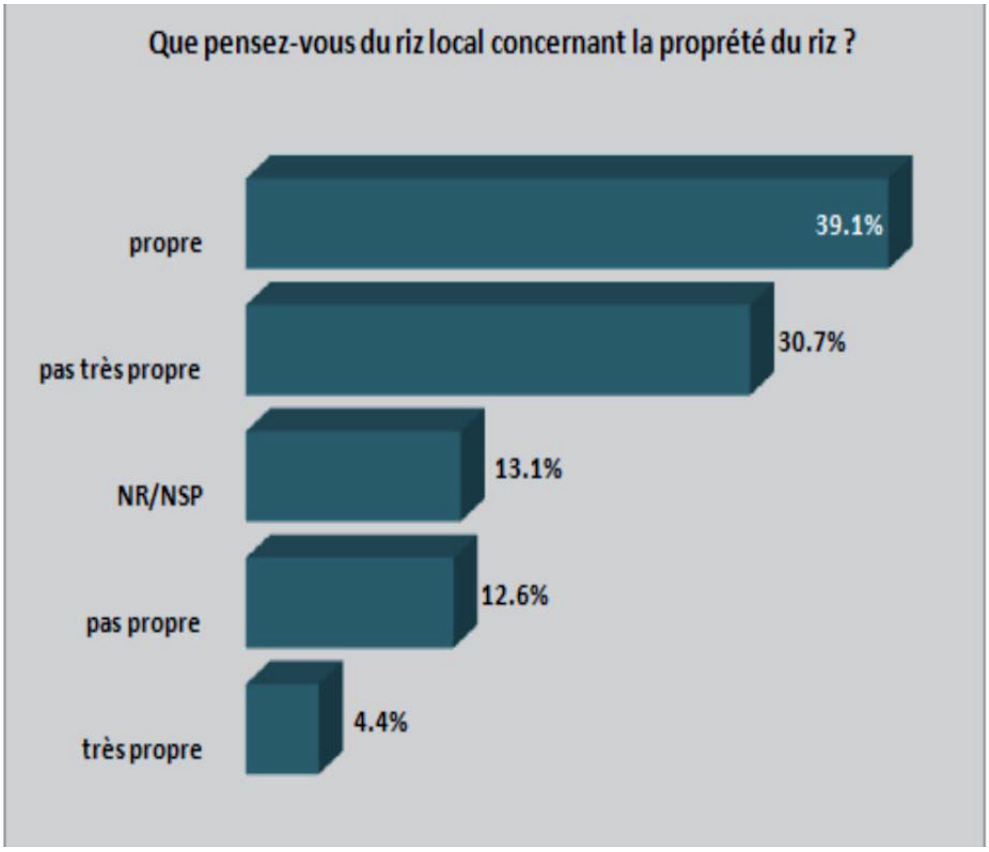
En outre si on fait une analyse en profondeur, en examinant la question par rapport à la catégorie socioprofessionnelle, on remarque que parmi ceux qui estiment que le riz local est « cher », plus de 28% sont des commerçants et 20% des ménagères. Toutefois parmi ceux qui trouvent que le riz local est « moins cher » on retrouve aussi 27,7% de ménagères et 20,7% de commerçant. Tandis que pour ceux qui pensent que le riz local « n'est pas cher » on retrouve plus de 42% de ménagères. (voir annexe)

PERCEPTION DU RIZ



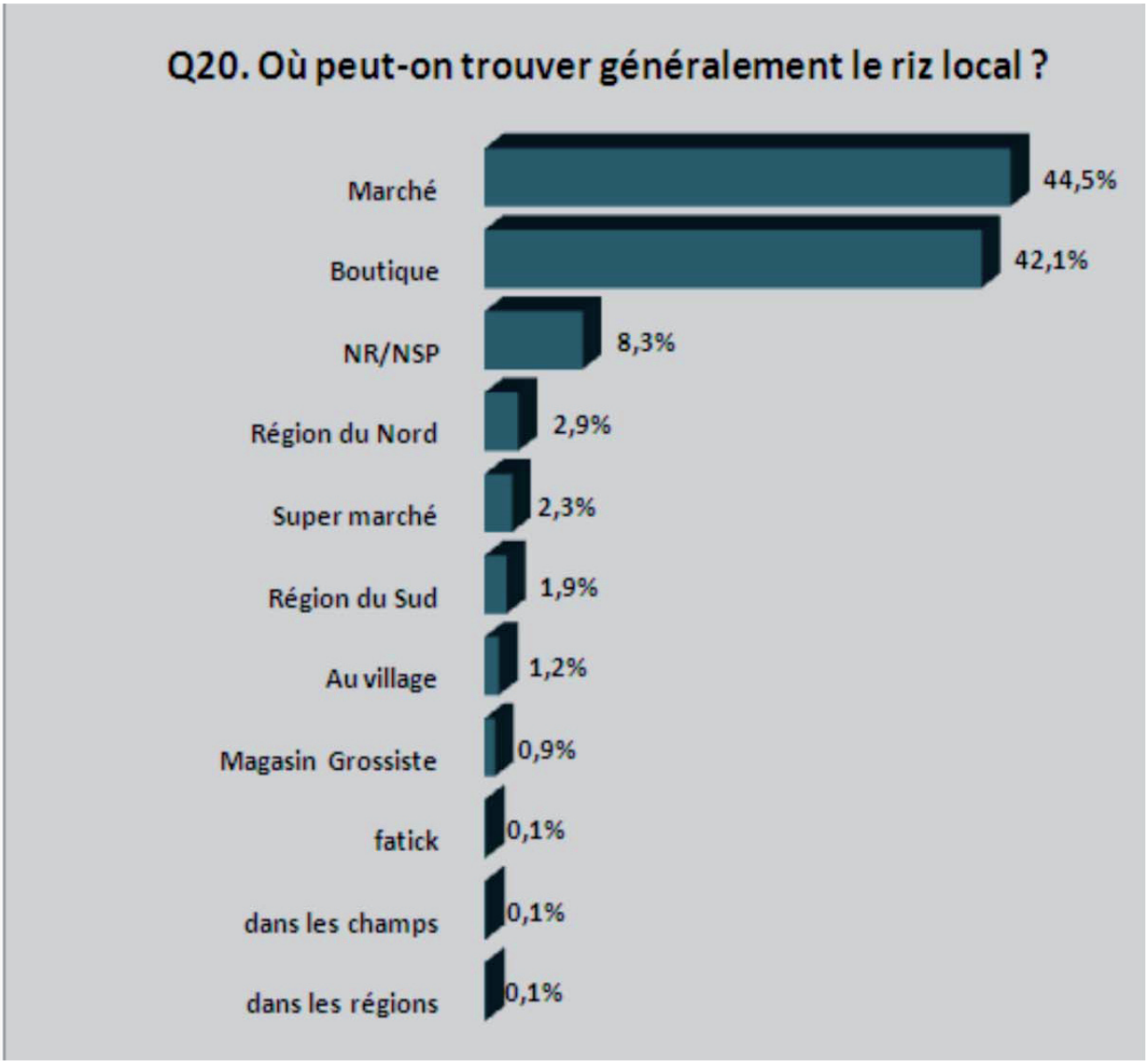
Plus de 70% des personnes interrogées jugent l'impact du riz local sur la santé comme étant « positif » contre 10,6% qui estiment que cet impact est « peu important » et 3,7% des personnes pour qui il est plutôt « négatif ». L'opinion la plus répandue est donc que le riz local est très sain et que sa consommation améliore la santé. C'est une qualité à mettre en avant pour la promotion de cette céréale.
En croisant cette question avec le niveau d'instruction on se rend compte que parmi ceux qui pensent que l'impact sur la santé est positif, 14, 2% ont un niveau Bac et plus tandis que 27,1% sont Analphabètes et 26,9% ont un niveau primaire. Par ailleurs ceux qui pensent que l'impact est négatif il sont presque tous analphabètes ou faiblement instruits.

PERCEPTION DU RIZ



Même si 39,1% des gens soit la majorité, pensent que le riz local est propre, en ajoutant la part des personnes qui pensent que le riz local n'est pas propre à celle de ceux qui estiment qu'il n'est pas très propre, on se rend facilement compte que le principal défaut qui lui est reproché c'est son manque d'hygiène. En effet cette manque de propreté peut être un handicap majeur pour sa consommation car rendant la tache de sa cuisson relativement difficile par rapport aux autres types de riz.
En plus si on analyse cette question de la propreté par rapport au sexe, en agrégeant ceux qui pensent que c'est pas propre et ceux qui estiment que c'est pas très propre on aboutit à la même conclusion. C'est-à-dire que le riz local ne serait pas très propre.

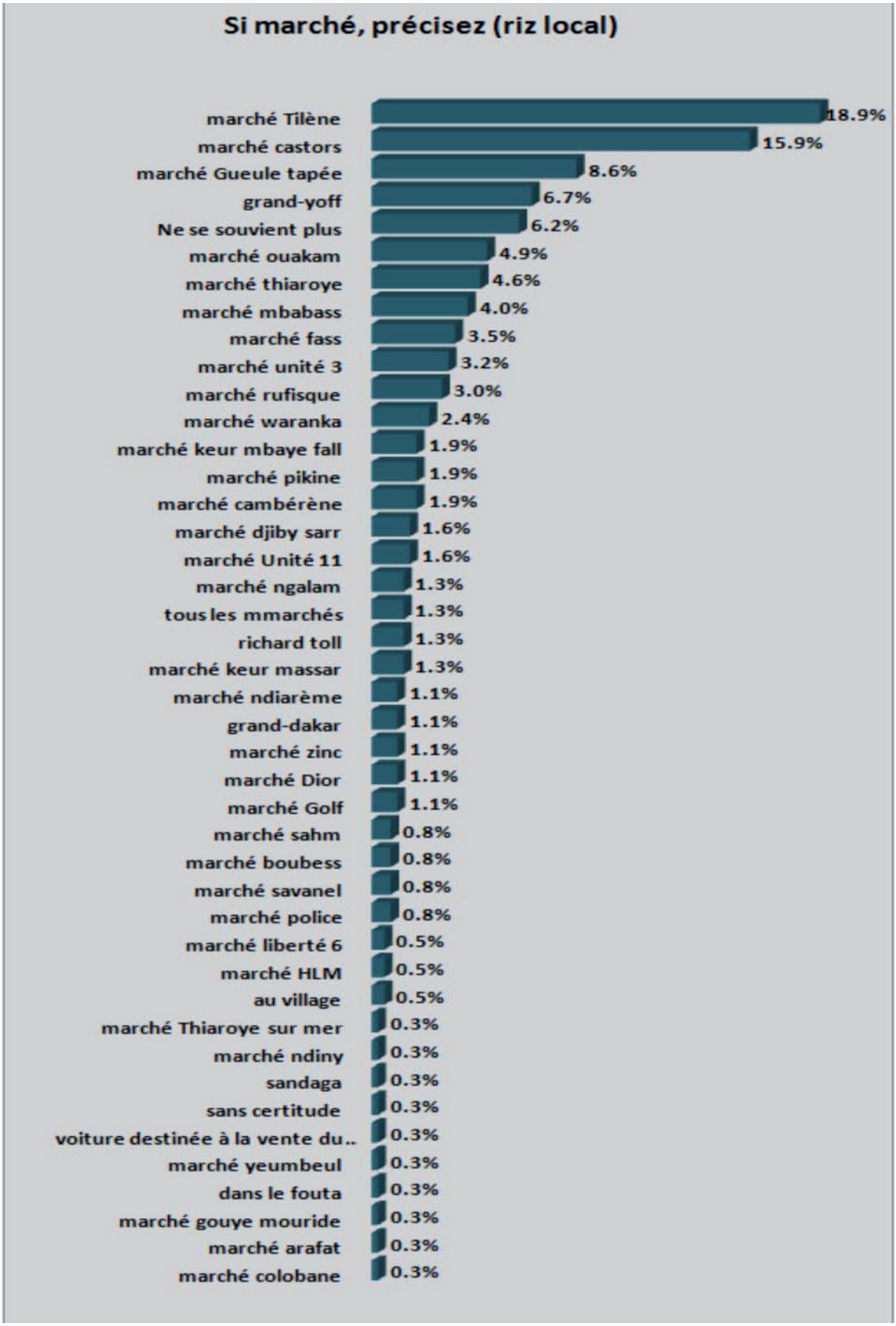
PERCEPTION DU RIZ



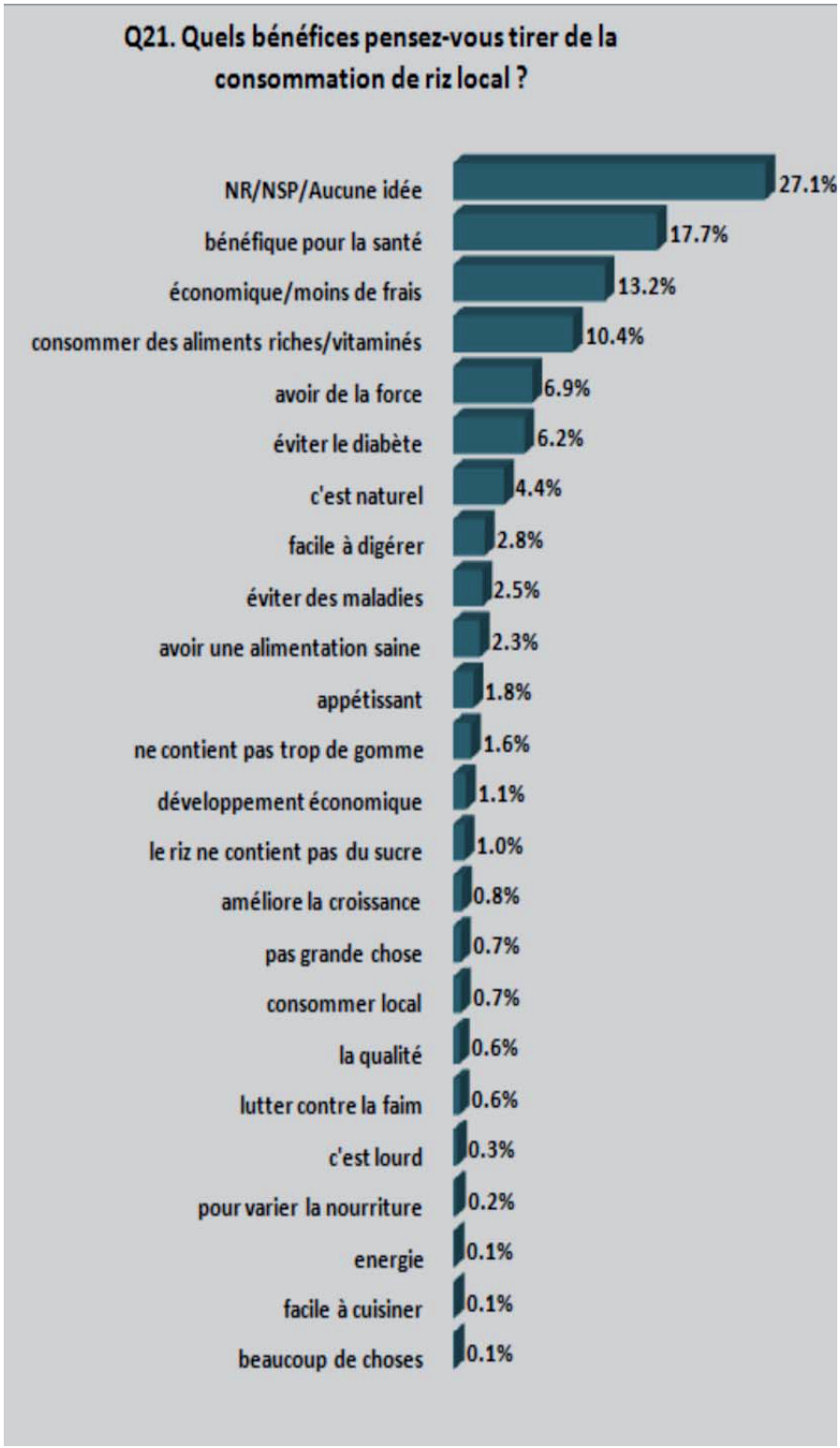
La plupart des personnes interrogées dit trouver le riz local au niveau des marchés et des boutiques soit respectivement 44,5% et 42,1% des sondés. Cependant il y a une proportion non négligeable des personnes sondées qui ne savent pas ou trouver ce type de riz soit environ 8,3%. Tout de même, Il existe des personnes qui n'hésitent pas à se rendre dans les différentes régions notamment au Nord et au Sud pour trouver du riz local. Ceci dénote l'intérêt que ces derniers accordent à ce type de riz.

Ainsi donc, on peut dire que les principaux points d'approvisionnement en riz local sont donc plutôt accessibles (du fait de la proximité) aux populations de Dakar même si un bon nombre de répondant dit ne pas savoir où s'en procurer sans doute parce qu'ils ne sont pas chargés de l'achat de cette denrée ou tout simplement parce qu'ils ne sont pas informés à ce sujet.

PERCEPTION DU RIZ



PERCEPTION DU RIZ

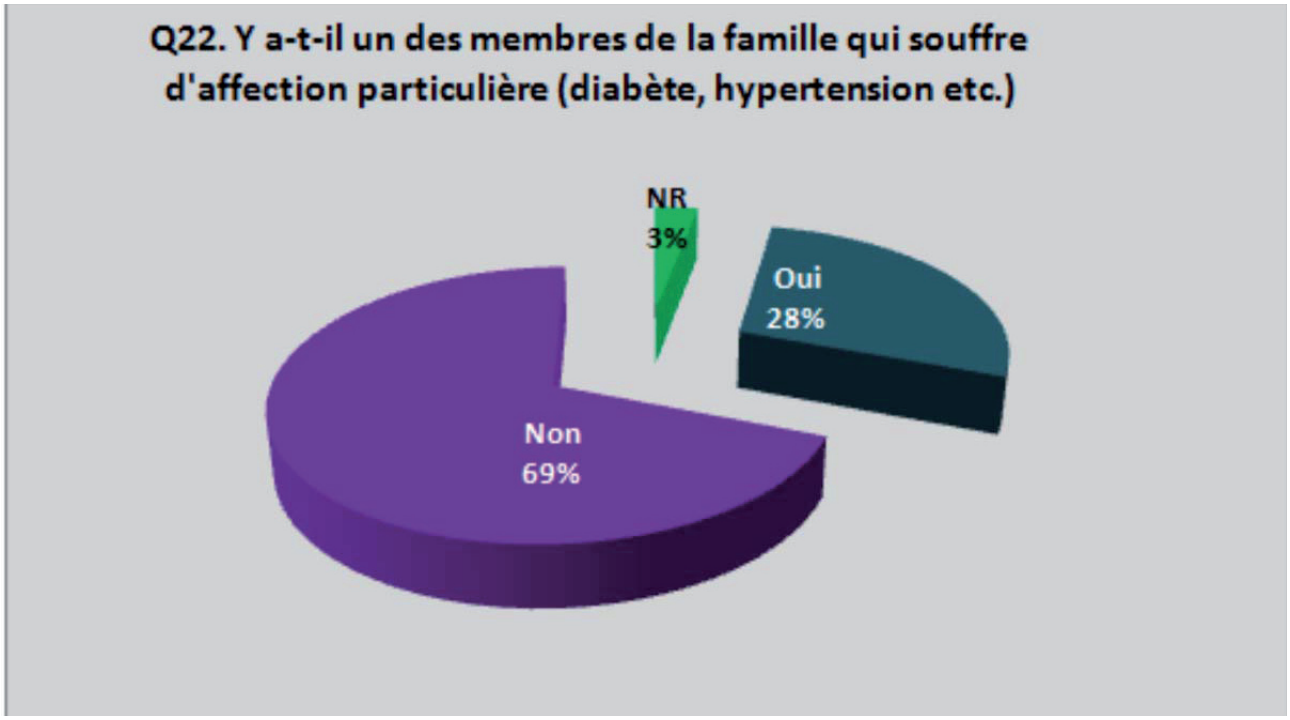


La majeure partie des gens soit plus de 27% ne savent pas quels bénéfices ils peuvent tirer de la consommation du riz local. Cependant près de 30% des personnes pensent que le riz local est plus ou moins un aliment sain avec notamment 17,7% des personnes qui pensent que le riz local est « bénéfique pour la santé », 6,2% qui disent que ce riz « permet d'éviter le diabète », 2,5% qui pensent qu'il « permet d'éviter des maladies » etc.
Une partie non négligeable de ces personnes pensent aussi que ce riz est non seulement « économique et qu'il engendre moins de frais (13,2%) mais aussi qu'il constitue un aliment « riche et vitaminé » (10,4%) et qu'il « apporte de la force » (6,9%) en plus d'être « facile à digérer ».

En résumé, on peut dire que le taux de personnes ne sachant pas ou n'estimant pas que le riz local a des bénéfices est relativement élevé quand on considère le fait que le riz est la céréale la plus consommée au Sénégal.
Ce type de riz semble donc assez méconnu des dakarois.

Par ailleurs, les quelques bénéfices qui lui sont accordés concernent surtout la santé par rapport à l'assurance de ne pas souffrir à la longue d'affections particulières comme le diabète ou d'autres maladies qui pourraient être causées par les riz importés qui sont riches en gomme.

PERCEPTION DU RIZ

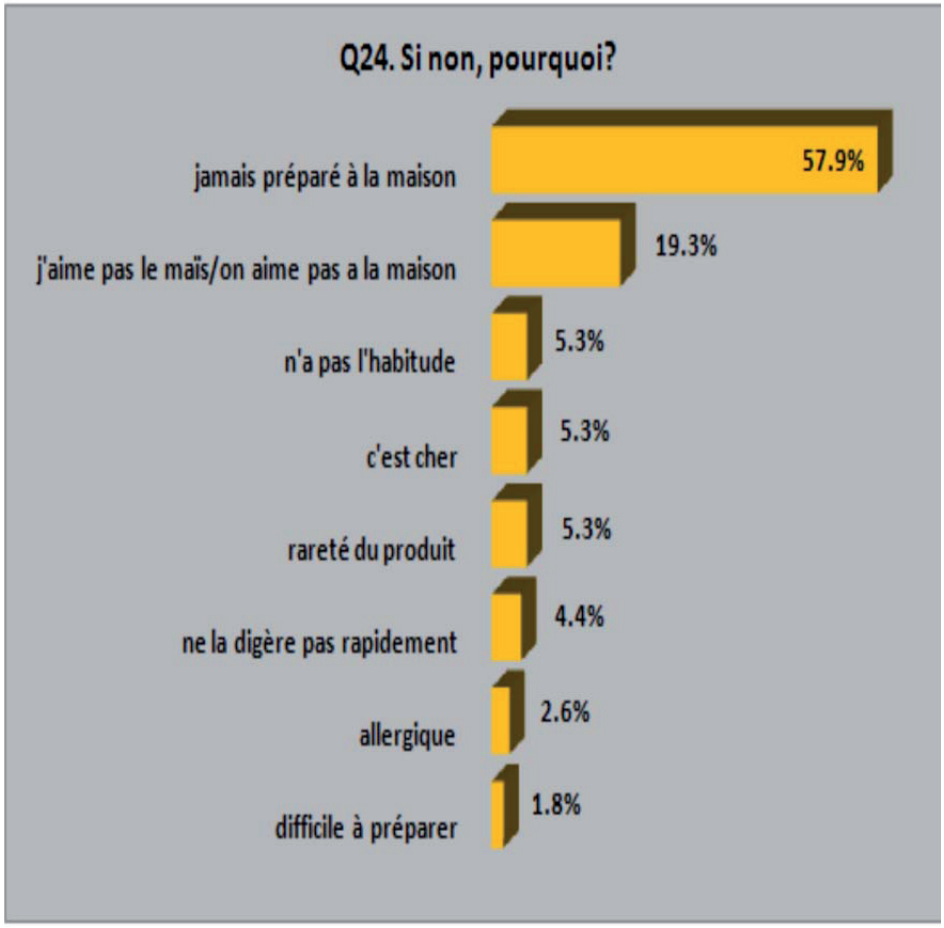


Même si la majorité des personnes interrogée soit 69% affirment n'avoir pas un des membres de leur famille qui souffre d'une affection particulière, le taux des personnes atteintes reste quand même très élevé.

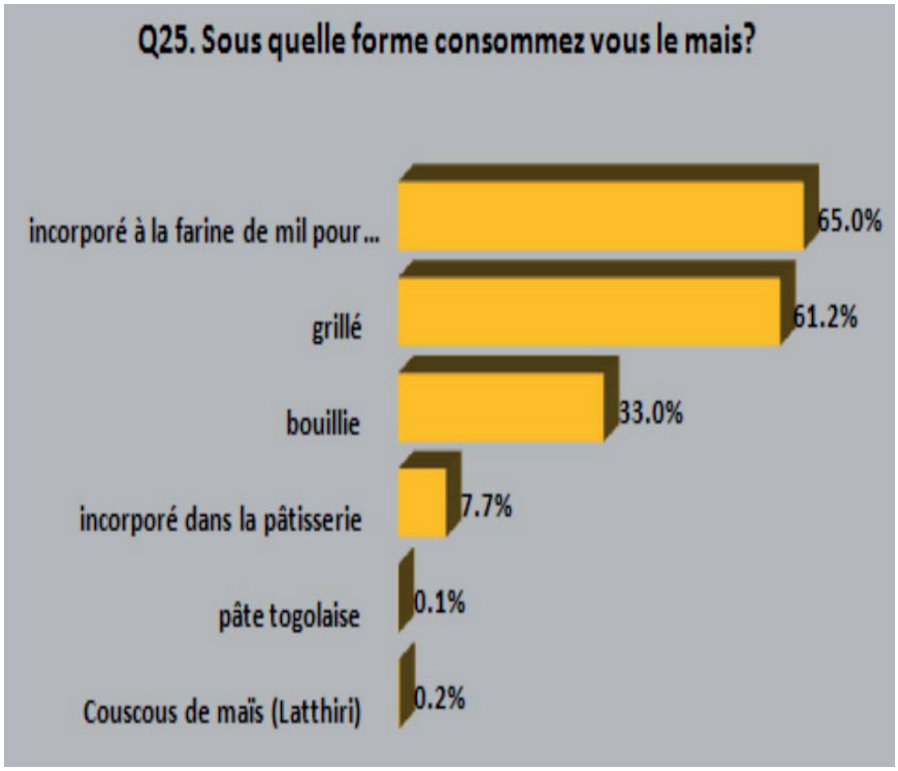
LE MAÏS

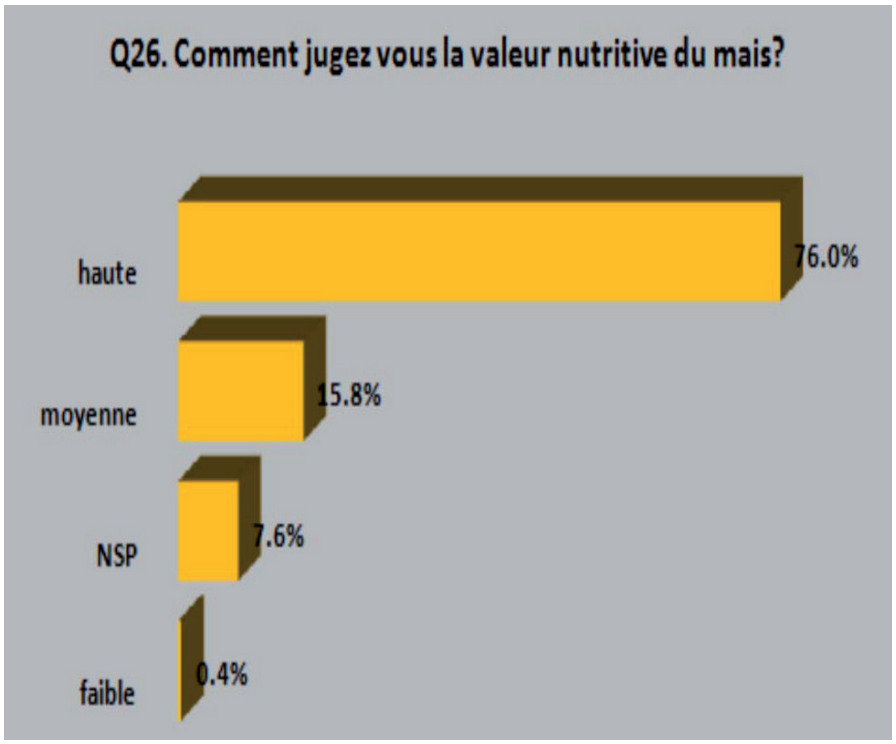
PERCEPTION DU MAÏS

Les résultats de l'étude démontrent sans conteste que le maïs est une denrée très usitée par les dakarois. En effet, 87% des enquêtés consomment le mais contre 13% qui affirment le contraire. Ces derniers justifient leur non consommation du mais par les raisons suivantes: la plus dominante des raisons observées à 57,9% est le fait que leur famille ne prépare pas des plats à base de maïs. Cette position peut s'expliquer par le fait que ces gens de même que ceux avec qui ils vivent n'apprécient pas le maïs au point de ne pas en préparer. Elle est aussi révélatrice des goûts et décisions culinaires des acheteurs et décideurs au sein des ménages dakaroises. Dans la même lancée, une proportion importante des non consommateurs de mais affirment catégoriquement et clairement ne pas aimer cette céréale, de même que ceux avec qui ils vivent. Certains pointent du doigt la rareté et la cherté de la denrée à hauteur de 5,3% de taux de citation chacune. tandis que d'autres dans des pourcentages faibles ont avancé des raisons assez contraignantes du point de vue clinique et médical, à savoir qu'ils ne digèrent pas aisément le mais, qu'ils développent des réactions allergiques. Il ne faut pas aussi occulter le fait qu'une proportion négligeable de 1,8% s'est prononcée sur la difficulté liée à la préparation du maïs.



PERCEPTION DU MAÏS

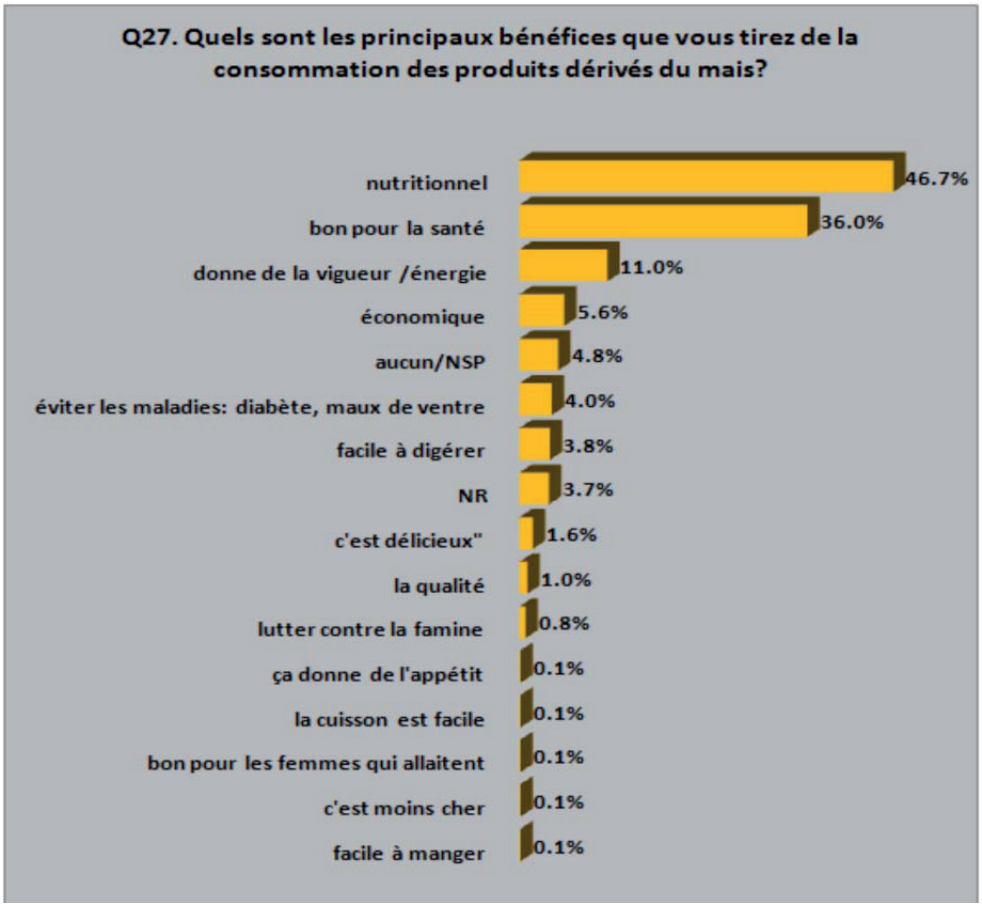




La recette la plus habituelle de consommation du mais par les dakarois est le plat national (couscous ou Thiéré) pour lequel ils confondent le maïs dans la farine de mil. En effet, c'est la formule courante de préparation du maïs par les consommateurs qui l'affirment à hauteur de 65%, alors que 61,2% consomment le maïs sous sa forme grillée. Ces résultats sont très révélatrices des habitudes de consommation à Dakar ou le maïs n'est pas une denrée de première consommation comme le riz et le mil. Même si certains en font de la bouillie, il est un additif et est incorporé dans certains plats. A part le fait qu'il accompagne le mil dans le couscous, les dakarois à hauteur de 7,7% l'ajoutent aussi dans leur recette pâtissière. Les deux préparations exclusivement mais qui ont été retenu sont minoritairement la pate togolaise et le « lathiri » .

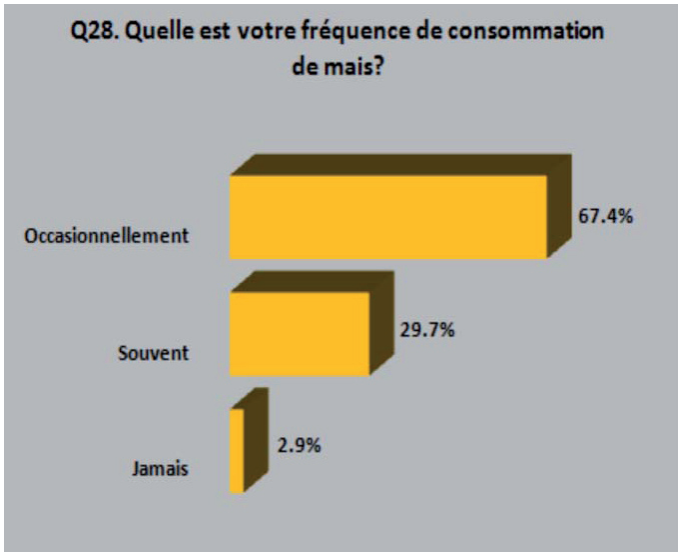
Cependant, même s'ils ne sont pas assez créatifs côté recette maïs, les dakarois sont bien au fait de sa haute valeur nutritive qu'ils ont déclaré à 76%, ce qui se trouve être un acquis positif. En outre, 15,8% jugent la valeur nutritive du maïs comme moyenne quand 0,4% l'évalue faiblement. Il est à noter qu'une proportion de 7,5% des enquêtés n'ont pu situer la valeur nutritive du maïs. Les tris croisés effectués en ce sens corrélant le jugement sur la valeur nutritive du maïs et le niveau d'instruction montrent que les dakarois qui n'ont pas réussi à situer la valeur nutritive du maïs sont parmi les analphabètes et les instruits du niveau primaire au niveau bac. Ceux qui sortent du lot de NSP sont les bac +. Il ressort donc que des efforts sont à faire au niveau de l'instruction pour vulgariser les atouts du maïs.

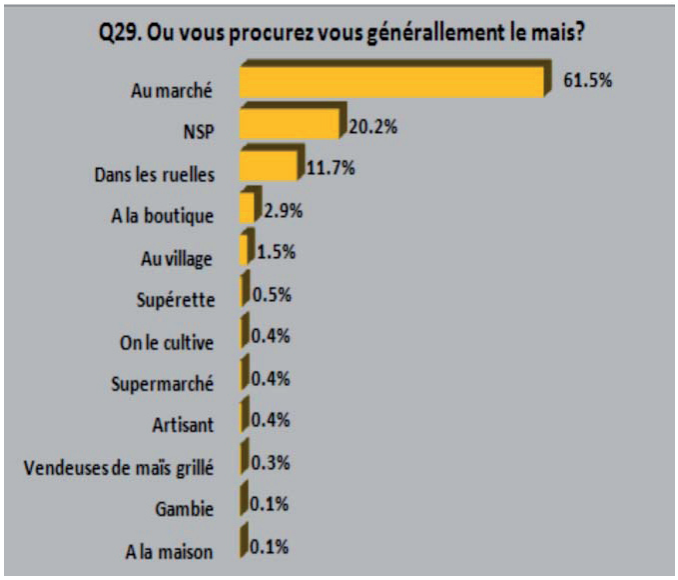
PERCEPTION DU MAÏS



Les réponses à cette question confirment les résultats de la question précédente sur la valeur nutritive du mais. En effet, 46,7% affirment tirer comme bénéfice des produits dérivés du maïs un apport nutritionnel qu'ils ont justifié par la teneur en vitamine du mais. Ensuite, viennent ceux qui lient les bénéfices des produits du maïs à une bonne santé, à l'apport énergétique. 4% des enquêtés abondent aussi dans ce même sens en attribuant au mais des vertus thérapeutiques en soulignant qu'il permet d'éviter certaines maladies telles que le diabète et les maux de ventre. Au regard de toutes ces affirmations, il est donc reconnu majoritairement que les produits dérivés du mais ont un apport bénéfique sur l'organisme.
D'autres bénéfices du mais ont aussi été soulignés comme le simple fait qu'il soit délicieux, mais aussi qui de par son aspect économe peut nourrir beaucoup de monde « lutte contre la famine ». Ces bénéfices en termes pratiques n'ont pas aussi échappé aux enquêtés qui à 0,1% évoquent la facilité dans la cuisson.

PERCEPTION DU MAÏS



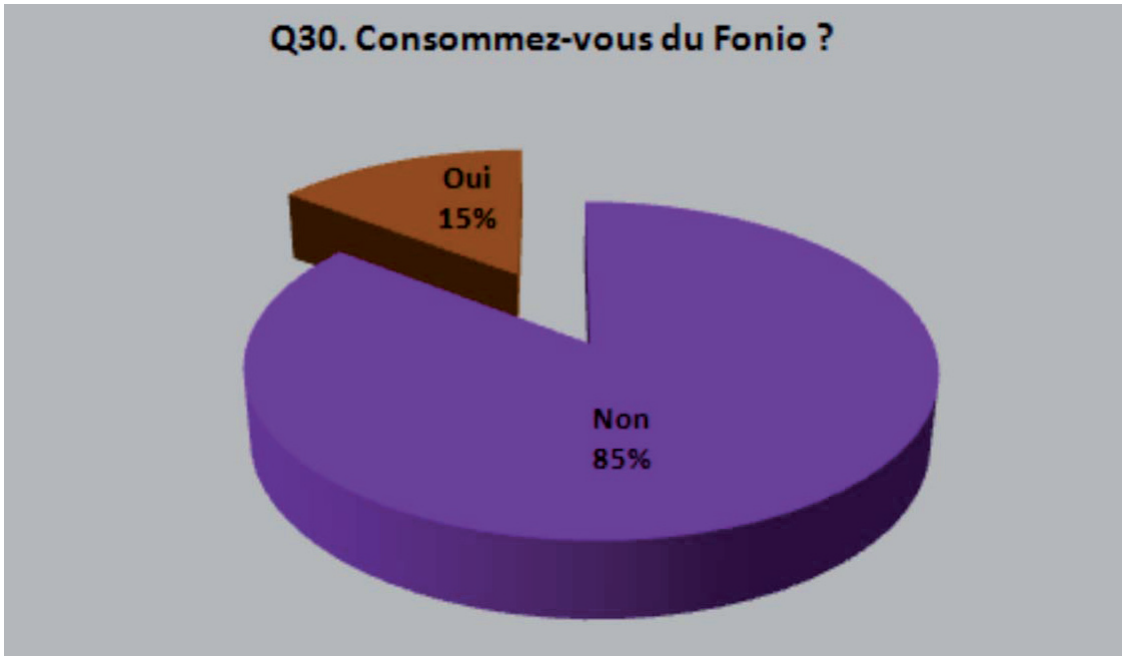


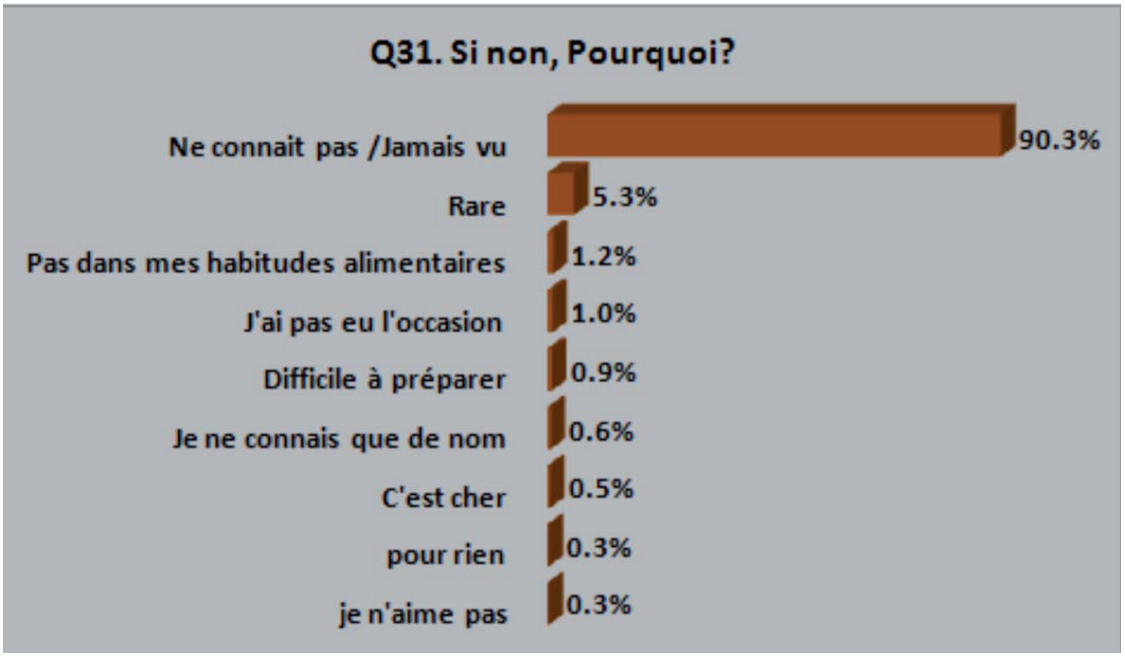
Comme révélé un peu plus haut, les dakarois consomment surtout le maïs comme un additif à certains plats, raison pour laquelle ils affirment à 67,4% ne consommer le maïs qu'occasionnellement contre 29,7% qui le consomment souvent.

Le lieu d'approvisionnement du mais est le marché pour 61,5% des enquêtés contrairement aux supérettes et supermarchés qui enregistrent respectivement 0,5% et 0,4%. Ce choix sur le lieu d'approvisionnement peut être d'un coté motivé par les prix qui sont plus élevés dans les supérettes et supermarchés. Ce qui pousse les consommateur à se rabattre sur les marchés. D'un autre coté, il peut être motivé par les habitudes que cultivent certains consommateurs à avoir leur lieu d'approvisionnement de prédilection (affinités avec le vendeur, proximité du lieu d'approvisionnement). De manière générale même si les dakarois préfèrent acheter le mais au marché, les résultats montrent aussi que les lieux d'approvisionnement du maïs sont multiples et connus, on en trouve même dans les ruelles selon l'avis de 11,7% des enquêtés

LE FONIO

PERCEPTION DU FONIO

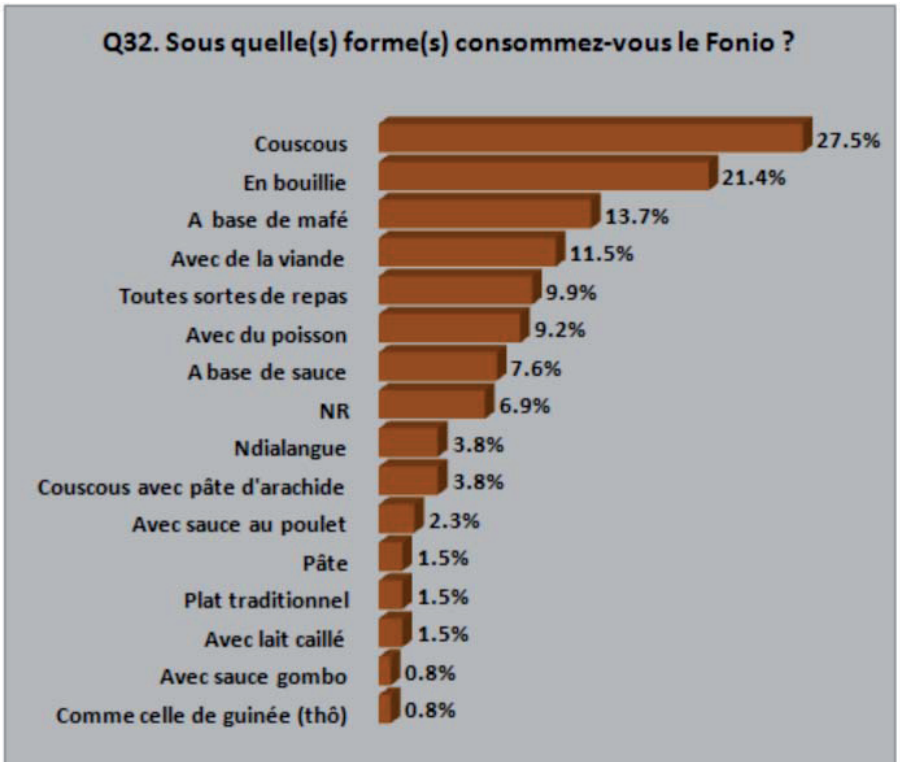


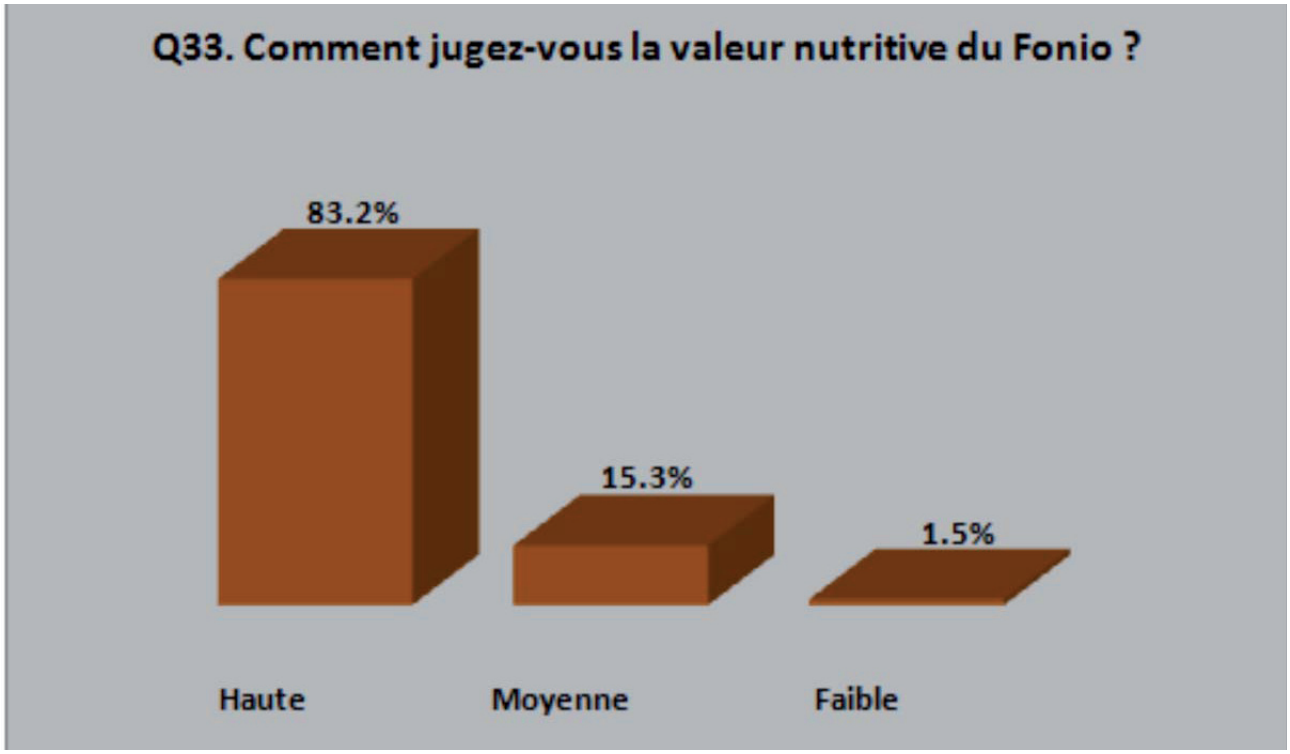


Le fonio est sans doute l'une des céréales les moins consommées des dakarois. Le taux de personnes affirmant consommer cette céréale est de l'ordre de 13% seulement. Ce qui est très loin d'être significatif par rapport aux autres céréales comme le riz ou le mil. Les raisons évoquées sont très intéressantes. La principale raison est liée à la méconnaissance ou l'absence de contact visuel avec le fonio dans 90,3% des cas. Pour certains, c'est la rareté de la denrée qui est évoquée. Dans les habitudes alimentaires aussi, le fonio ne semble pas y occuper une place de choix.

De façon générale, on voit que la non consommation du fonio serait plus liée à une méconnaissance de la céréale qu'à un choix opéré sur la base d'une connaissance objective.

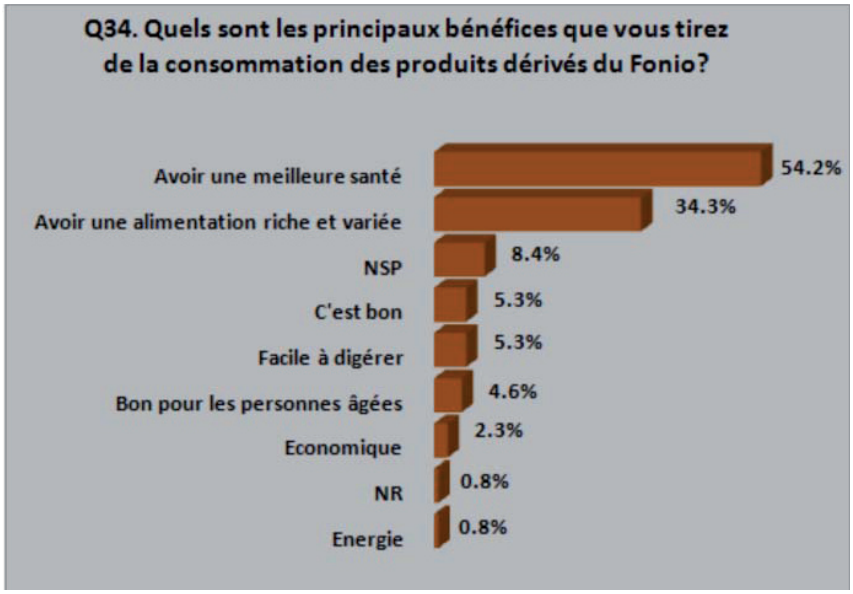
PERCEPTION DU FONIO

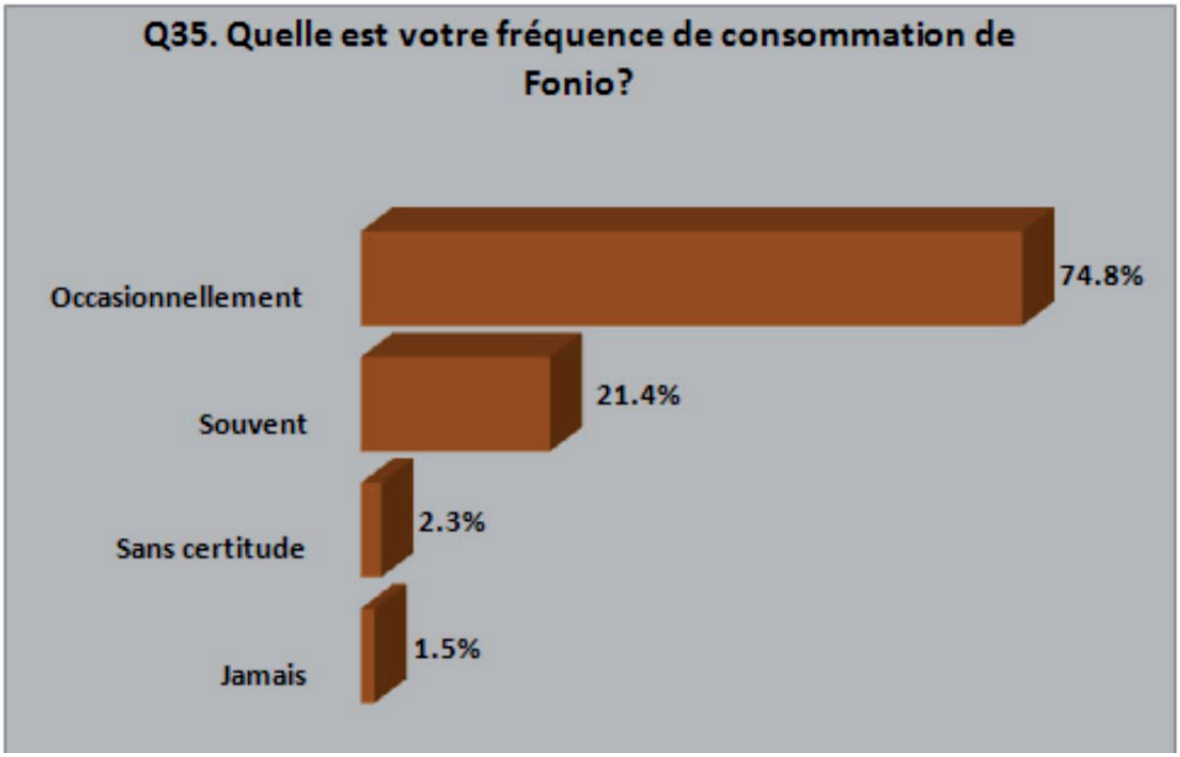




Il est possible de consommer le fonio de plusieurs manières. Le couscous, la bouillie ou avec la sauce mafé sont les formes de consommation les plus récurrentes.
Par ailleurs, ceux qui consomment le fonio sont bien conscients de sa valeur nutritive. Le fait que 83,2% aient qualifié cette dernière de haute est un argument supplémentaire qui confirme l'hypothèse que la valeur nutritive du fonio est bien réelle.

PERCEPTION DU FONIO

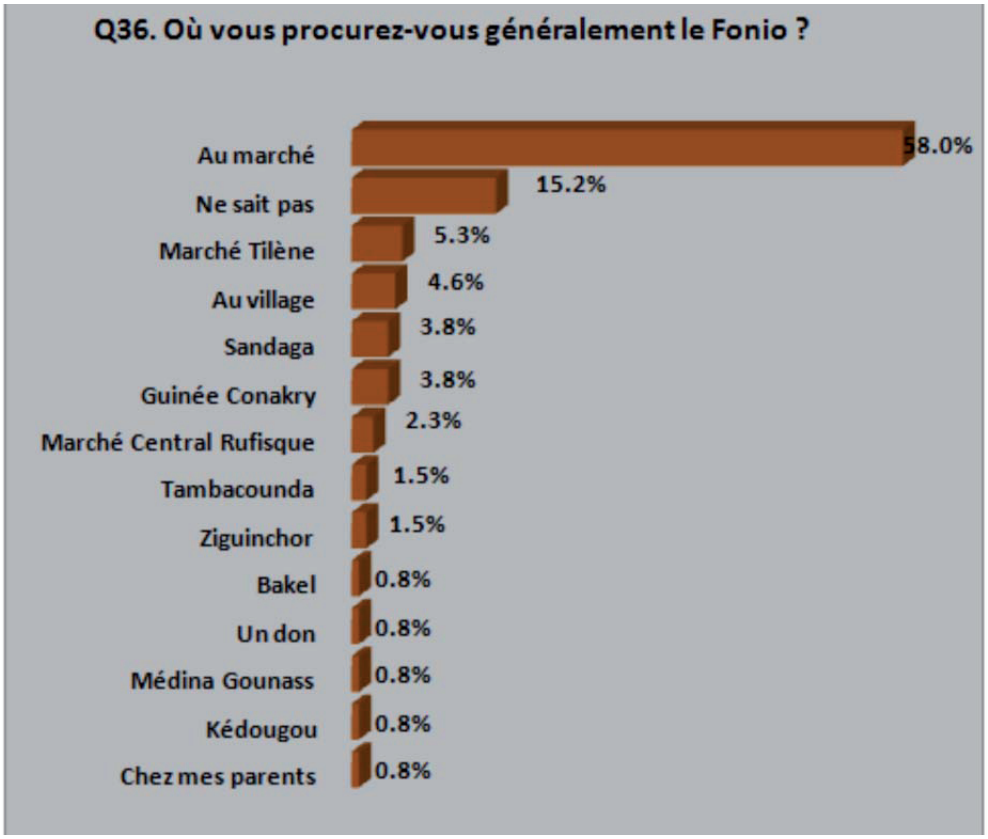




Le principal bénéfice qu'on peut tirer de la consommation des produits dérivés du fonio est son apport positif au niveau de la santé. La variété de l'alimentation est aussi un autre bénéfice que peuvent procurer ces derniers au consommateur. La facilité de digestion, l'intérêt économique que cela présente ou encore l'énergie que cela semble procurer, constituent, dans une moindre mesure, d'autres bénéfices que procurerait la consommation du fonio et de ses produits dérivés.

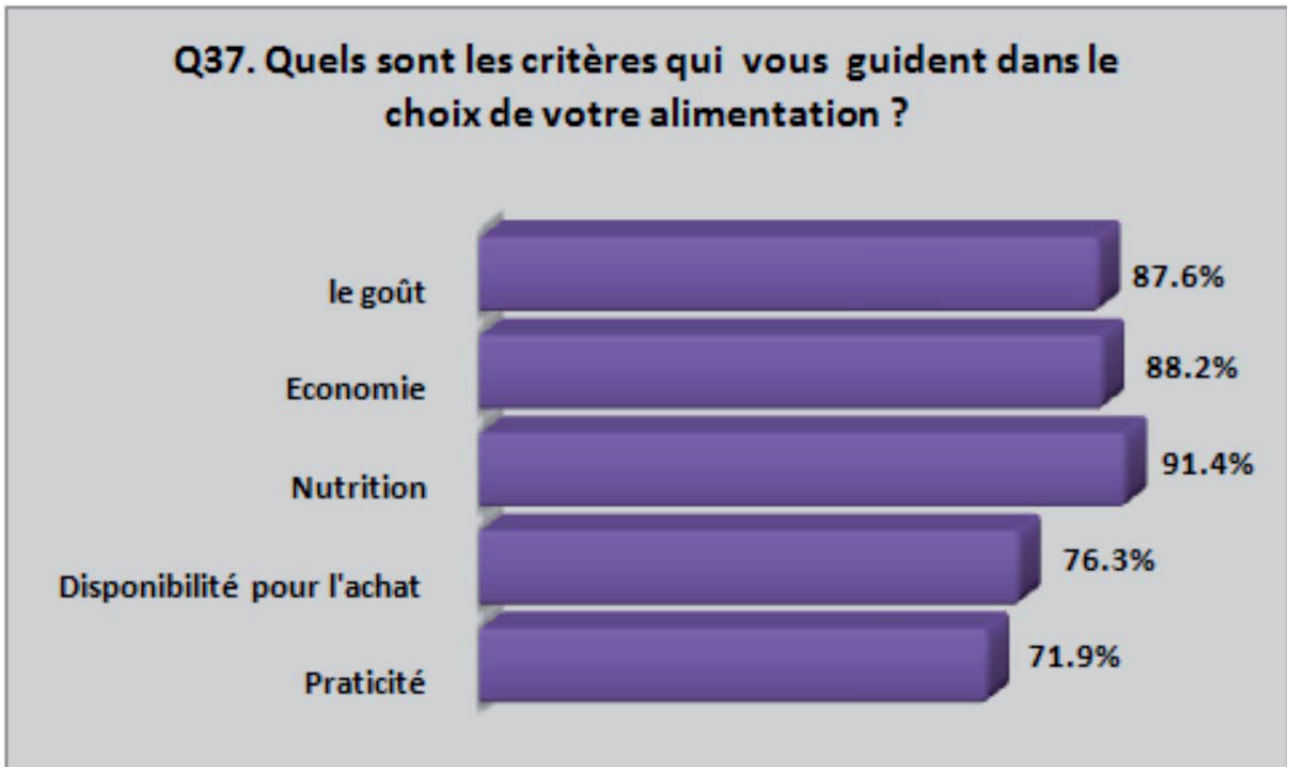
Le fonio n'est généralement consommé qu'occasionnellement. Seuls 21,4% des interviewés consommeraient cette céréale souvent. Si nous effectuons un croisement entre ceux qui consomment le fonio et leur région d'origine, on a dans l'ordre les régions de Thiès (21,4%), Saint-Louis (14,3%) et Louga (10,7%). La bonne présence des originaires de Saint-Louis s'expliquerait plus par leur curiosité culinaire que par une habitude régionale de consommation connue et partagée.

PERCEPTION DU FONIO

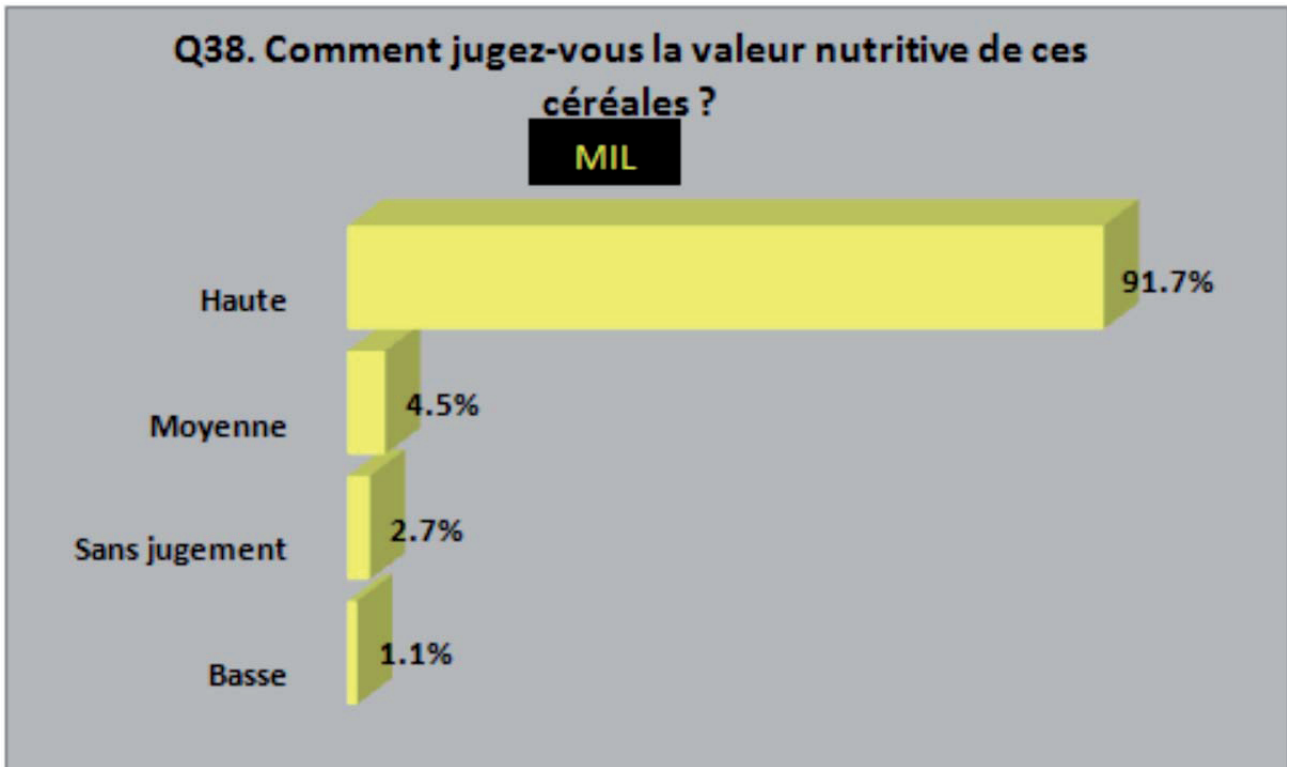


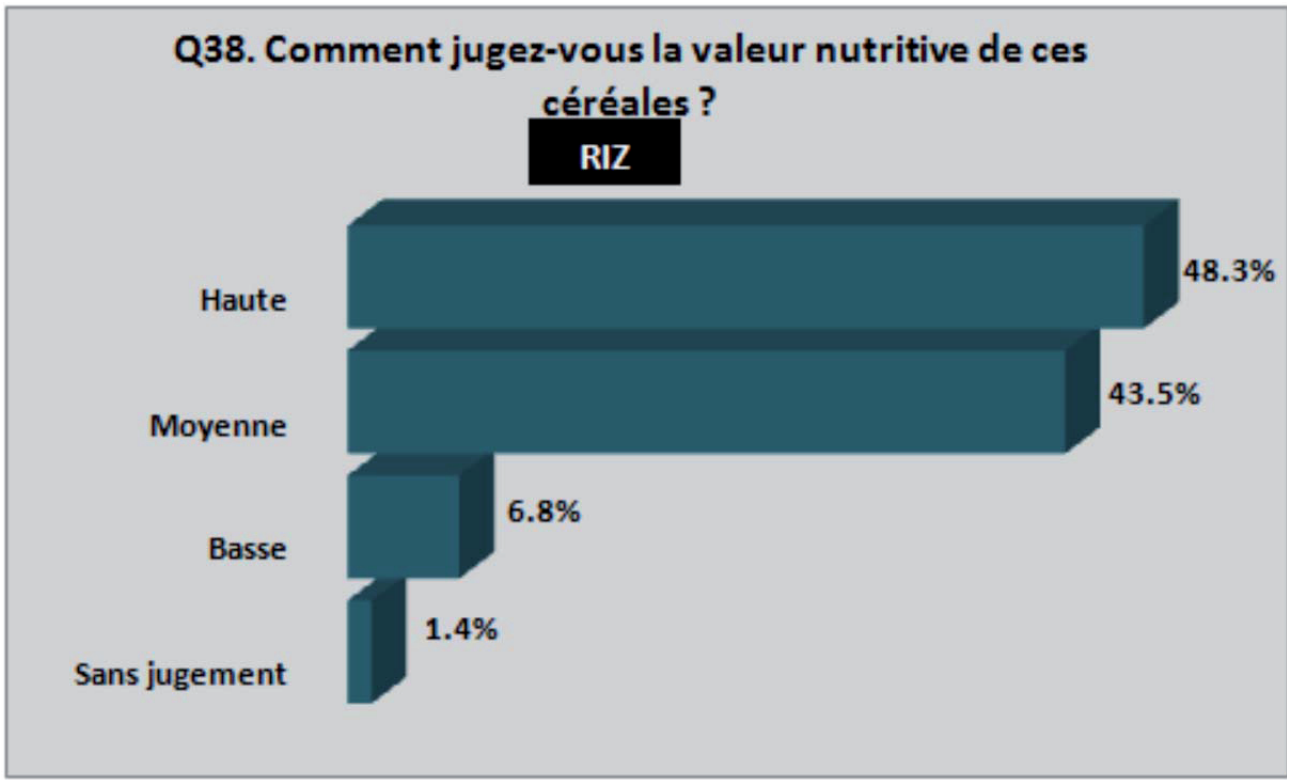
Pour acheter le fonio, le marché semble être le lieu idéal qui permettrait à ceux qui le désirent de s'en procurer. Certaines personnes se procureraient le fonio hors des limites géographiques de la région du Dakar et du Sénégal même. Mais la tendance générale qui se dégage de ces résultats est que le marché est un lieu certain où il est possible de trouver du fonio.

AXES DE COMMUNICATION

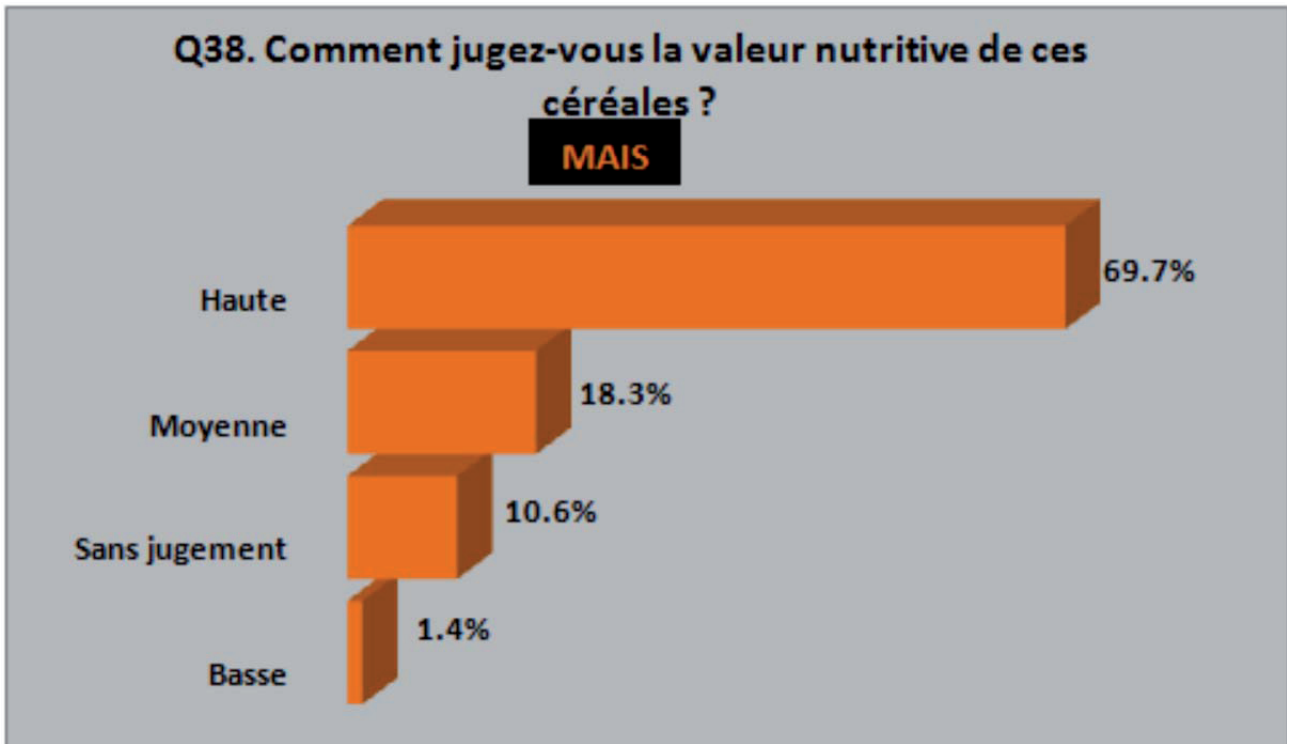


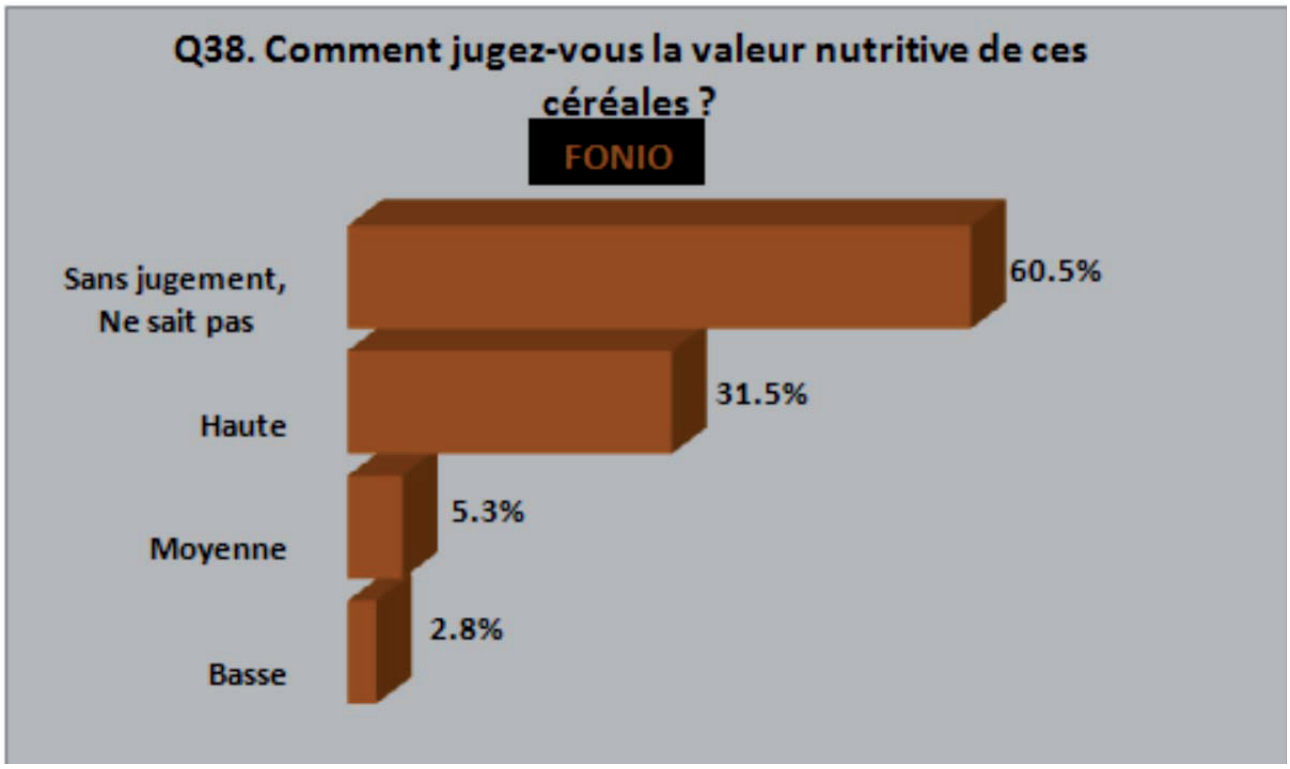
Le critére qui guide le choix de l'alimentation des dakarois le plus significatif est sans doute la nutrition. L'aspect économique suit avec un taux de citation de 88,2% devant le goût qui se trouve être le troisième critère le plus déterminant dans le choix de l'alimentation des dakarois. Par conséquent, on peut sans doute conclure que, dans l'ordre, la nutrition, l'économie et le goût constitueraient les trois critères qui guideraient les choix de l'alimentation des dakarois. Cependant, loin derrière, la disponibilité du produit pour l'achat et la practicité de ce dernier sont aussi des aspects importants qui influeraient dans le choix de l'alimentation. Mais ces deux critères sont de moindre portée comparés aux trois premiers.





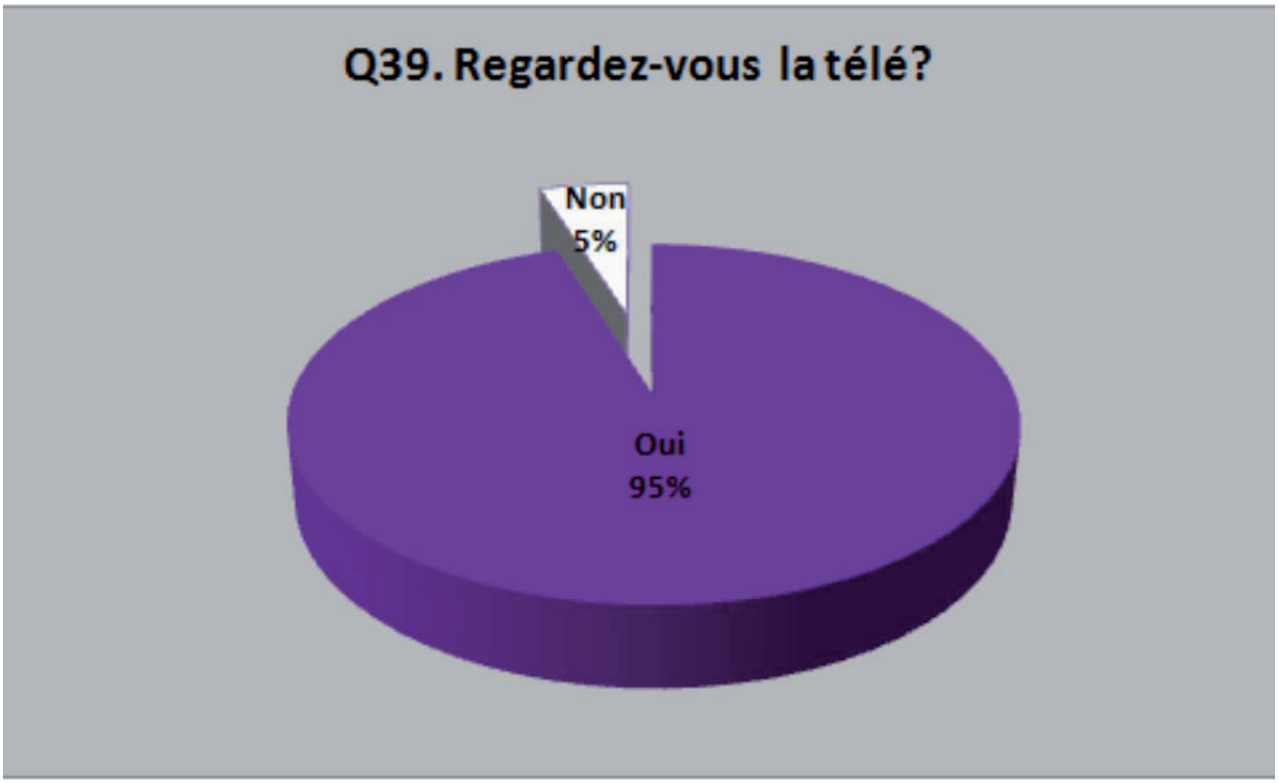
La valeur nutritive du mil est bien établie. Elle est même très haute si l'on se réfère à 91,7% des interviewés. La proportion de personnes ayant jugé la valeur nutritive du riz comme étant haute est moins importante que celle pour le mil. En effet, 48,3% ont jugé haute contre 43,5% qui affirment que cette valeur nutritive est juste moyenne pour le riz. Par conséquent, on peut conclure que le mil est plus nutritif que le riz.

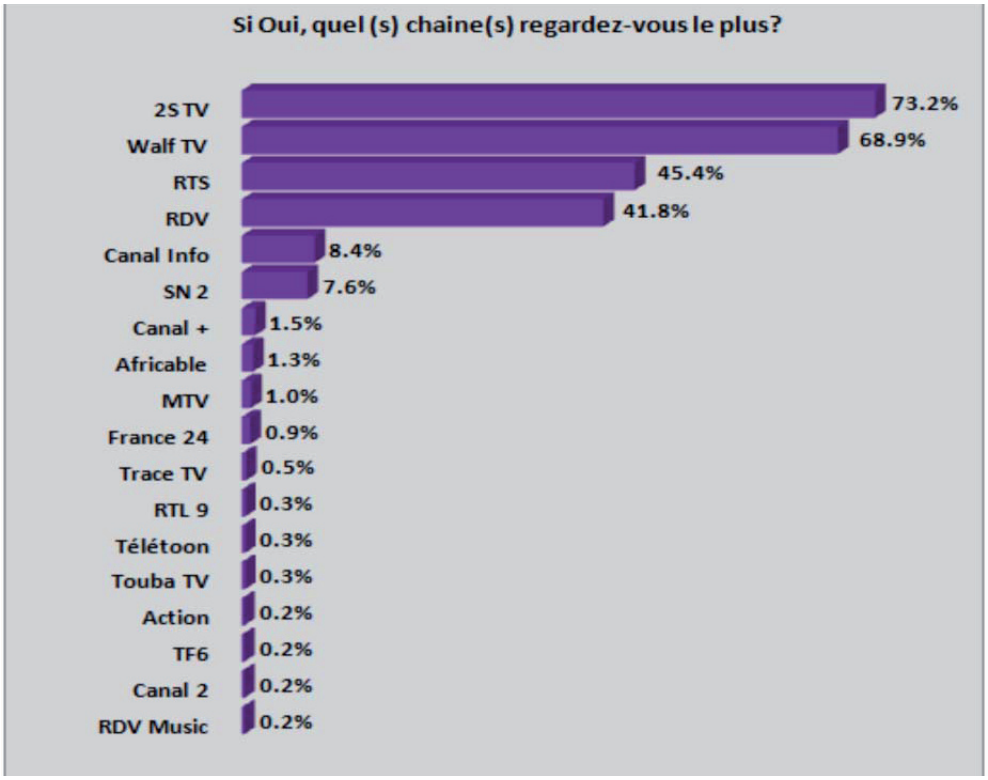




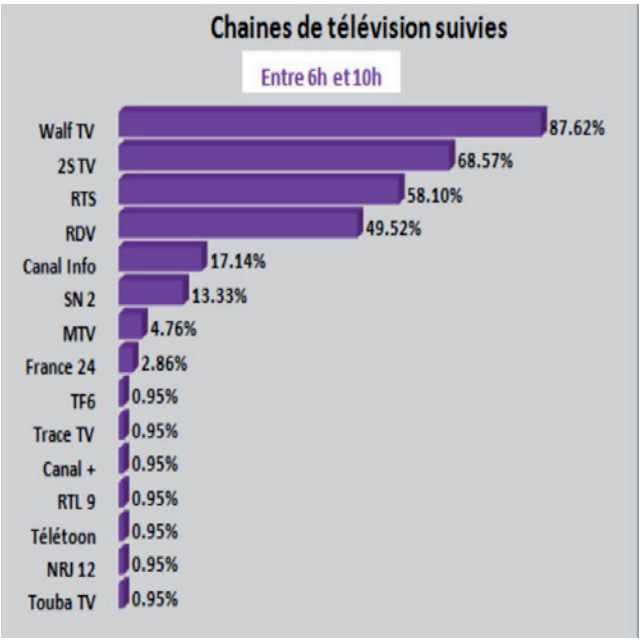
De façon cumulée, 88% des interviewés sont certains de la valeur nutritive du maïs. Cependant, 60,5% d'entre eux n'ont pas été capables d'émettre un jugement sur la valeur nutritive du fonio. Rien d'étonnant si on se réfère au fait que plus de 90% des interviewés ne connaissent pas cette céréale. Pour autant, 31,5% ont estimé haute la valeur nutritive du fonio.

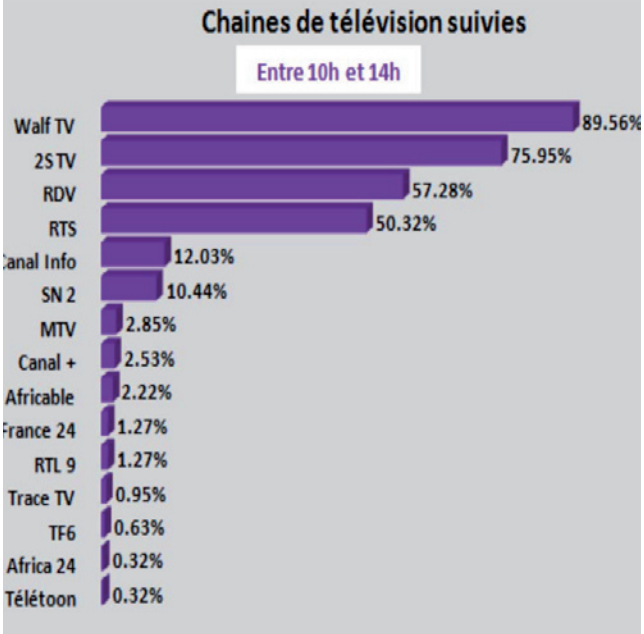
SUPPORTS DE COMMUNICATION

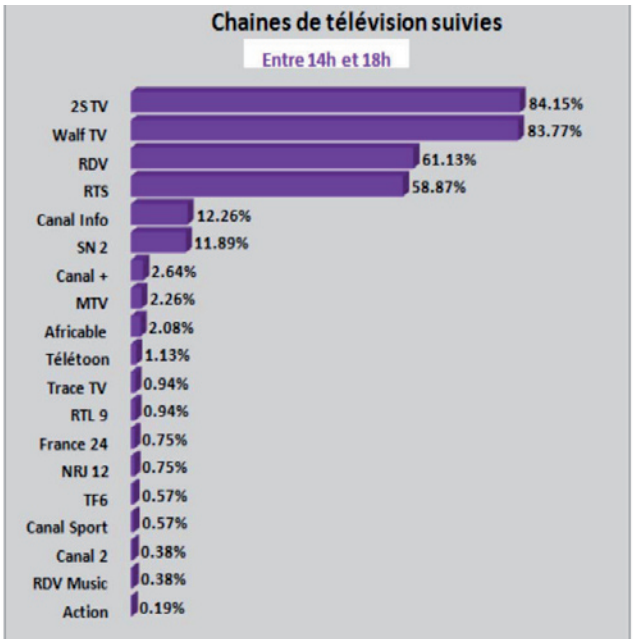




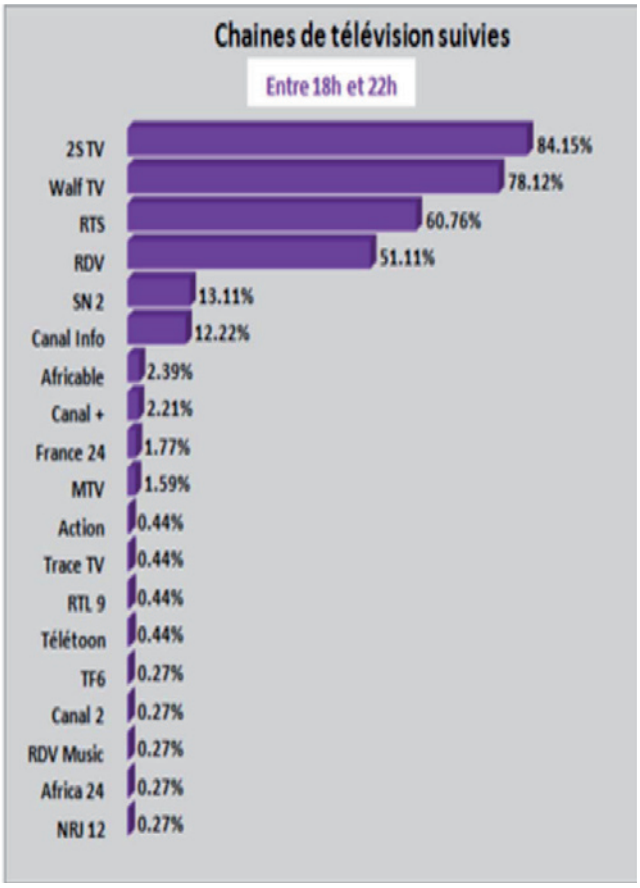
95% des dakarois regardent la télévision. La chaîne de télévision la plus suivie est la 2STV. Elle est suivie de Walf TV et de la RTS. Cette dernière arrive en troisième position à Dakar mais présente l'avantage d'être présente sur tout le territoire national. Elle partage cet avantage avec la RDV.

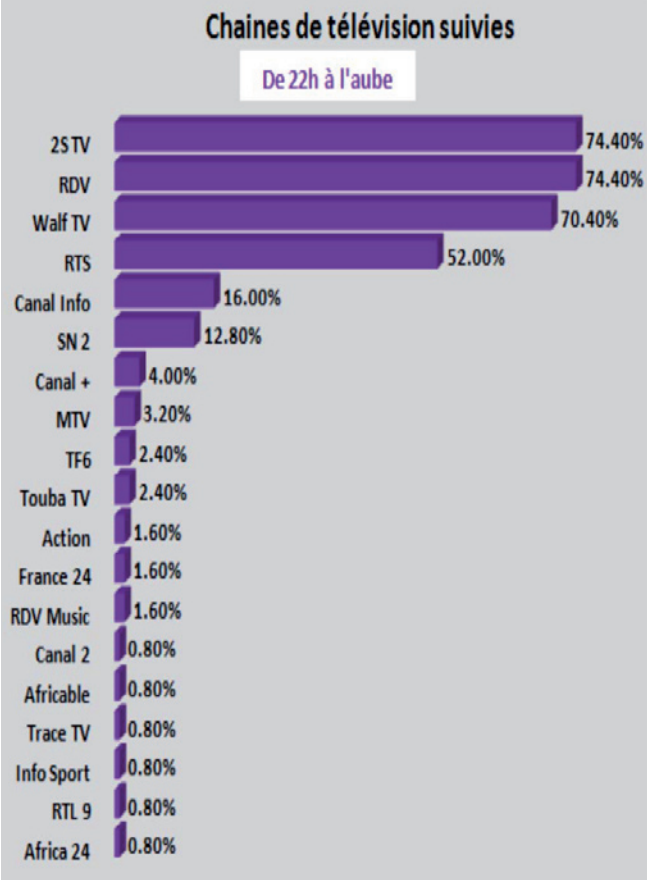


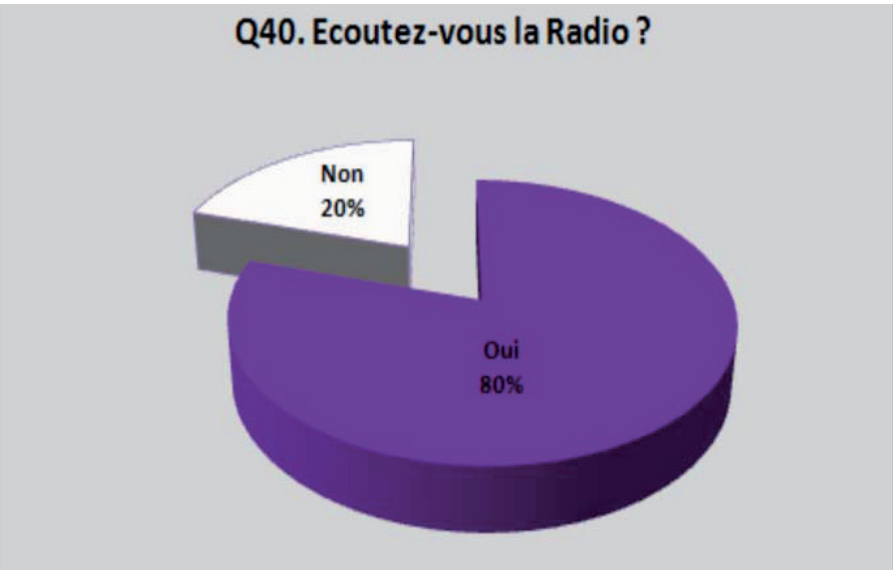


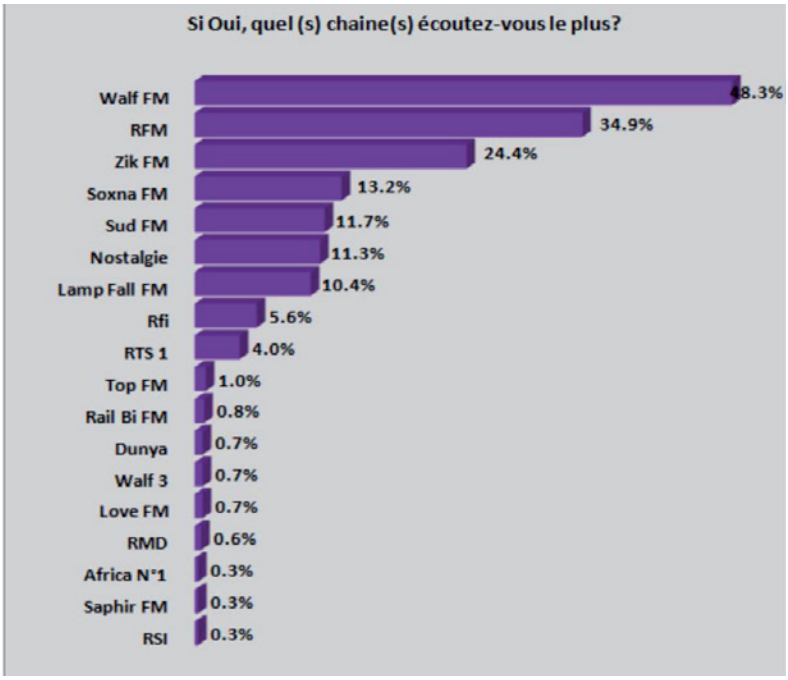


De 06h à 14h, c'est WALF TV qui a les meilleures audiences. Elle passe le témoin à la 2S TV à partir de 14h. La préférence pour WALF TV est sans doute liée aux informations et à l'animation musicale sur cette chaine pour cette tranche horaire.
On voit cependant que dès que la 2S TV reprend le dessus en début d'après midi, elle est restée hégémonique jusqu'à l'aube.

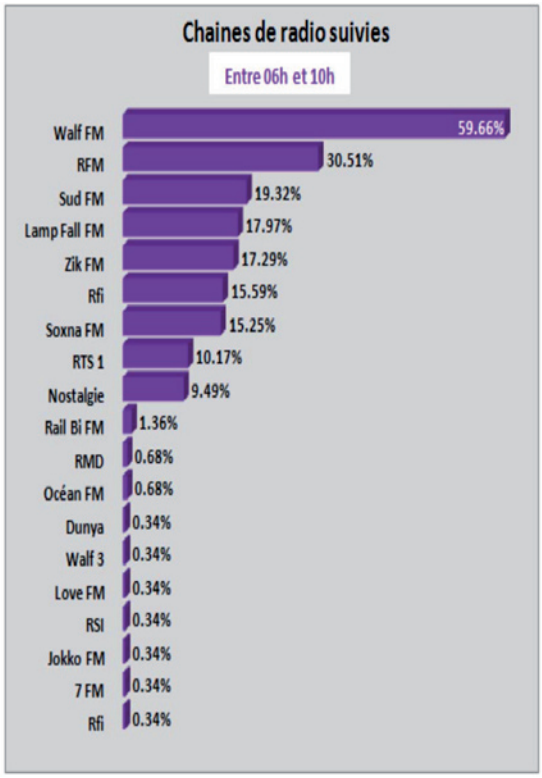

Chaines de télévision suivies
Entre 18h et 22h
2S TV 84.15%
Walf TV 78.12%
RTS 60.76%
RDV 51.11%
SN 2 13.11%
Canal Info 12.22%
Africable 2.39%
Canal + 2.21%
France 24 1.77%
MTV 1.59%
Action 0.44%
Trace TV 0.44%
RTL 9 0.44%
Télétoon 0.44%
TF6 0.27%
Canal 2 0.27%
RDV Music 0.27%
Africa 24 0.27%
NRJ 12 0.27%

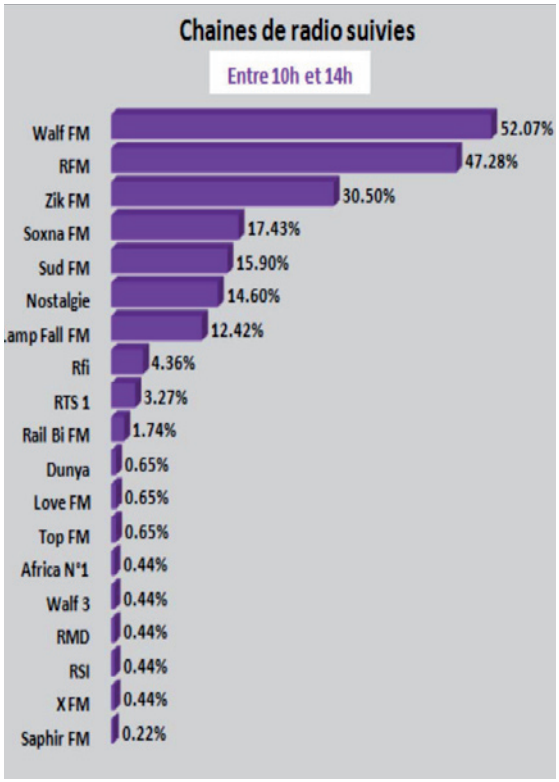

Chaines de télévision suivies
De 22h à l'aube
2S TV 74.40%
RDV 74.40%
Walf TV 70.40%
RTS 52.00%
Canal Info 16.00%
SN 2 12.80%
Canal + 4.00%
MTV 3.20%
TF6 2.40%
Touba TV 2.40%
Action 1.60%
France 24 1.60%
RDV Music 1.60%
Canal 2 0.80%
Africable 0.80%
Trace TV 0.80%
Info Sport 0.80%
RTL 9 0.80%
Africa 24 0.80%

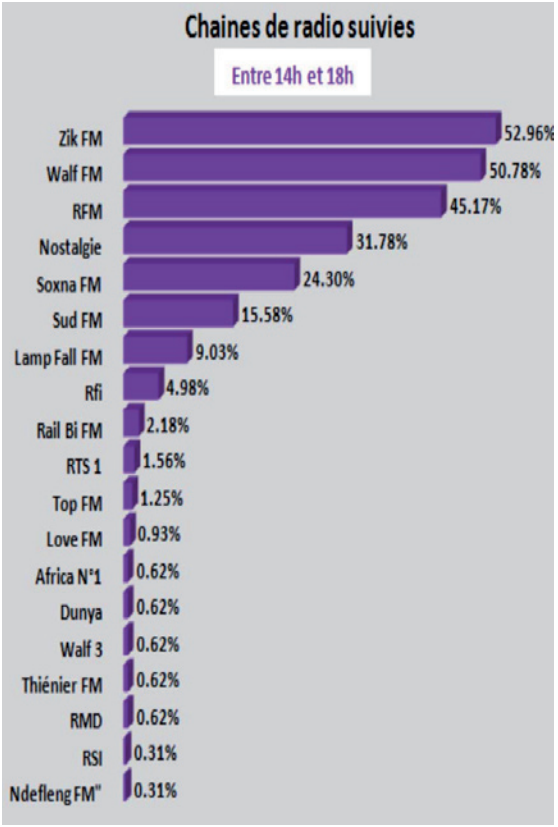




Les dakarois écoutent moins la radio qu'ils ne suivent la télévision. En effet 80% d'entre eux suivent la radio contre 95% qui regarderaient la télévision. Le support le plus écouté par les interviewés est Walf FM qui devance RFM et Zik FM. Des études passées mais dont certaines restent d'actualité avaient montré la prédominance de RFM. Ce qui nous amène à dire que la première place à la radio est ambivalente. Ce qui est par contre sûr, c'est que la RFM et Walf FM constituent les deux supports radios les plus intéressants du paysage médiatique dakarois. Il est intéressant de faire remarquer la percée de Zik FM durant les six derniers mois et surtout sa constance dans cette troisième position pour trois études différentes. Pour une bonne communication, ce trio de tête paraît incontournable pour une meilleure visibilité de la campagne à venir.

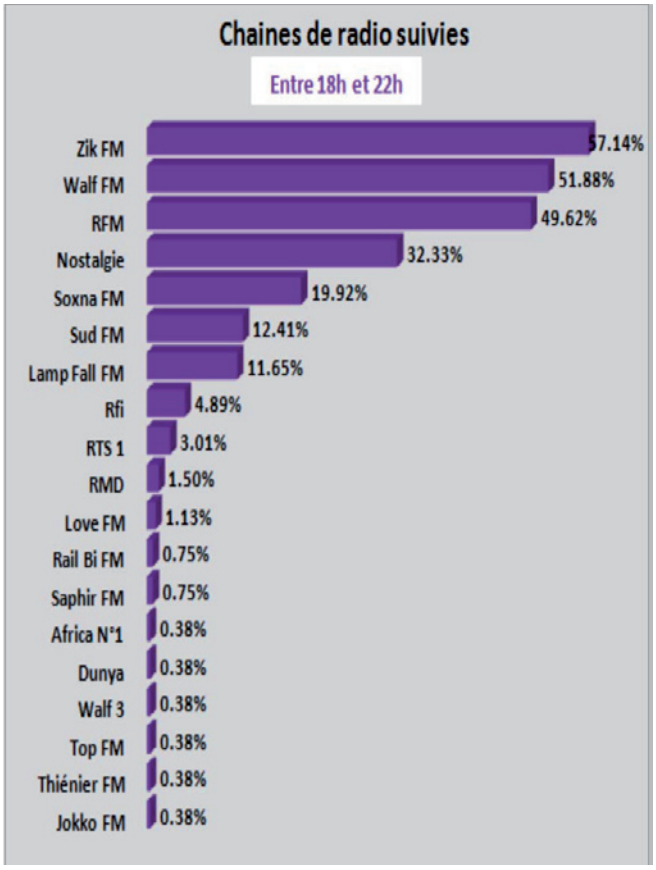


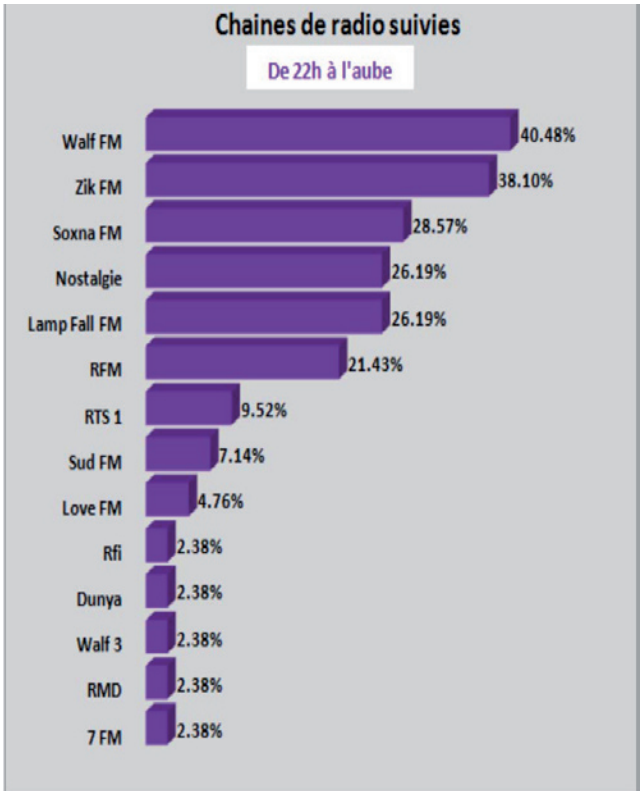


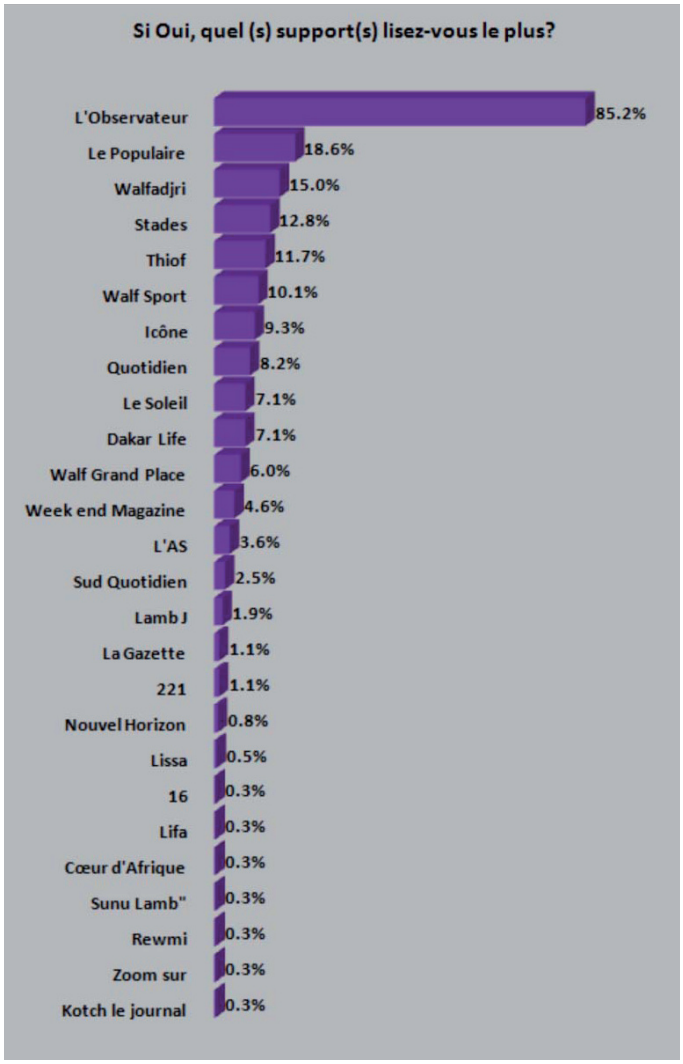


Dans la matinée, Walf FM domine son sujet, et ce jusqu'à 14h, heure choisie par Zik FM pour s'installer sur le trône jusqu'en début de soirée avant que Walf FM ne reprenne les commandes jusqu'à l'aube. Selon les différentes tranches horaires considérées, certains supports peuvent paraître plus pertinents que d'autres du fait de la variation de l'audience.

COMMUNICATION







Les dakarois ne sont pas de très grands lecteurs. 59% ne liraient pas la presse écrite contre 41% seulement qui lisent cette dernière.

Le support le plus lu dans la presse écrite est l'Observateur. Il est suivi du populaire, de Walfadjri, et de Stades.

Parmi les magasines mensuels, les trois qui arrivent en tête sont Thiof, Icône et Dakar Life. Pour les hebdomadaires, nous avons dans l'ordre Week end, la Gazette et Nouvel Horizon.

CONCLUSIONS

CONCLUSIONS

Beaucoup de préjugés ont assailli l'opinion des dakarois, comme pour mettre en place des connaissances qui n'étaient en réalité que les besoins tacites des populations. Cette étude sur les céréales locales nous a permis de lever un coin du voile. Il se dégage de cette dernière les résultats suivants:

Pour le mil
Le mil est bien connu des dakarois et bien prisé par ces derniers
C'est un aliment très riche et qui bénéficie d'une grande consommation
Les plats à base de mil sont consommés en majorité le soir comme dîner

Pour le riz
Le riz local est bien connu et très accessible au niveau du prix
Le riz local a une bonne texture et est plus consommé que le riz ordinaire
Le riz local a un défaut de taille qui est son manque de propreté

Le mais
Le maïs a une haute porté nutritive
Le mais est peu consommé par les dakarois et passe pour un aliment additif

Le fonio
Le fonio est peu connu à Dakar
Le fonio a une bonne valeur nutritive

ANNEXES

ANNEXES

Tableau croisé REVENU MENSUEL PAR CLASSE * Q16.Quel type de riz consommez-vous principalement?

	Q16.Quel type de riz consommez-vous principalement?					Total
	Riz local	Riz parfumé	Riz ordinaire	NR	NSP	
Jusqu'à 50000	7,7%	3,6%	6,7%			4,4%
50001 à 100000	11,1%	5,5%	37,1%			9,3%
100001 à 150000	5,1%	3,9%	2,2%			3,9%
150001 à 200000	4,3%	3,9%	2,2%			3,8%
200001 à 250000	0,9%	1,9%	1,1%			1,7%
250001 à 300000		3,8%				2,9%
300001 à 350000	0,9%	0,4%	1,1%			0,6%
350001 à 400000	0,9%	2,3%				1,9%
400001 à 450000		0,3%				0,2%
450001 à 500000		1,0%				0,8%
Plus de 500000	1,7%	5,2%				4,2%
NR	67,5%	68,2%	49,4%	100,0%	100,0%	66,4%
Total	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Mesures symétriques

		Valeur	Erreur standard asymptotique (a)	T approximé(b)	Signification approximée
Nominal par Nominal	Coefficient de contingence	0,343			0,000
Nombre d'observations valides		902			

a. L'hypothèse nulle n'est pas considérée.

b. Utilisation de l'erreur standard asymptotique dans l'hypothèse nulle.

Tableau croisé Q17.Quel type de riz préférez-vous? * Q51.Sexe du répondant

	Q51.Sexe du répondant		Total
	Homme	Femme	
Riz local	20,3%	19,9%	20,0%
Riz parfumé	67,8%	71,7%	71,1%
Riz ordinaire	2,1%	3,4%	3,2%
NR		1,2%	1,0%
pas de préférence	9,8%	3,8%	4,8%
Total	100,0%	100,0%	100,0%

Mesures symétriques

		Valeur	Erreur standard asymptotique (a)	T approximé(b)	Signification approximée
Nominal par Nominal	Coefficient de contingence	0,113			0,021
Nombre d'observations valides		902			

Qualité du conditionnement (emballage) / Niveau d'instruction

	Q53.Niveau d'instruction								
	Analphabète	Primaire	Moyen	Secondaire	Bac+1-Bac +2	Bac + 3-Bac + 4	Bac	NR	Bac + 5 et au-delà
	%	%	%	%	%	%	%	%	%
NSP	27,1%	20,2%	29,6%	31,5%	12,8%	8,6%	27,3%	50,0%	
plusieurs formes	0,4%	0,4%	0,6%						
plusieurs façons de riz local		0,4%							
pas bien emballés/pas bon	9,2%	3,9%	3,8%	13,0%	29,8%	62,9%	12,1%		
très bon	48,2%	56,6%	48,4%	34,9%	29,8%	11,4%	39,4%		100,0%
pas très hygiénique						2,9%			
NR	3,2%	7,5%	2,5%	2,1%	2,1%	2,9%	3,0%		
pas de bonne qualité	2,0%	2,6%	3,8%	2,1%	10,6%	2,9%	3,0%	50,0%	
normal	0,8%	1,3%	1,3%	3,4%	2,1%		9,1%		
très local		0,9%		0,7%					
sans façon	1,2%	0,9%	1,3%	0,7%	2,1%				
chercher des sacs neufs			0,6%						
passable	1,2%	0,9%	1,9%	1,4%	4,3%				
le poids est net	0,4%			0,7%					
comme les autres amballages	1,2%	0,4%	0,6%	0,7%	2,1%				
original				0,7%					
présentable	1,6%	1,3%	1,3%	1,4%			3,0%		
bien enveloppé		0,9%							
reste à désirer	0,8%	0,9%	0,6%	1,4%	2,1%	2,9%	3,0%		
manque d'originalité				0,7%					
rendre plus attirant	1,2%		1,3%	1,4%					
ça me laisse indifférent		0,4%		0,7%		2,9%			
je ne l'ai jamais vu	1,2%		1,9%	1,4%	4,3%		3,0%		
parfait	0,8%	0,9%							
acceptable	0,4%	0,4%				2,9%			
attirant			0,6%	0,7%					
ça se déchire vite	0,4%			1,4%					

Tableau croisé Q53.Niveau d'instruction * Q26.Comment jugez-vous la valeur nutritive du maïs?

	Q26.Comment jugez-vous la valeur nutritive du maïs?					Total
	haute	moyenne	faible	NSP	NR	
Analphabète	27,3%	33,1%	66,7%	28,8%	11,1%	28,3%
Primaire	24,7%	12,1%		38,5%	33,3%	23,6%
Moyen	18,2%	23,4%		7,7%	33,3%	18,4%
Secondaire	15,7%	17,7%		17,3%	11,1%	16,0%
Bac	3,2%	6,5%	33,3%		11,1%	3,7%
Bac+1-Bac +2	5,7%	5,6%		7,7%		5,7%
Bac + 3-Bac + 4	4,8%	1,6%				3,9%
Bac + 5 et au-delà	0,2%					0,1%
NR	0,3%					0,3%
Total	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Mesures symétriques

		Valeur	Erreur standard asymptotique (a)	T approximé(b)	Signification approximée
Nominal par Nominal	Coefficient de contingence	0,233			0,060
Nombre d'observations valides		788			

a. L'hypothèse nulle n'est pas considérée.

b. Utilisation de l'erreur standard asymptotique dans l'hypothèse nulle.

U.S. Agency for International Development
1300 Pennsylvania Avenue, NW
Washington, DC 20523
Tel: (202) 712-0000
Fax: (202) 216-3524
www.usaid.gov