PN-ABR-293
87516

Royaume du Maroc

Ministère de l'Agriculture
et de la Réforme Agraire

USAID/Maroc

Division de l'Agriculture et
des Ressources Naturelles

PROJET DE REFORME DE LA
COMMERCIALISATION DES CEREALES
(PRCC - Phase II)

LES CARACTERISTIQUES DE LA DEMANDE DES MENAGES POUR LES PRODUITS DE PREMIERE TRANSFORMATION DU BLE

Ann K. McDermott et Najate Bouzri,
Development Alternatives, Inc.

Décembre, 1992

PRCC- Document de Travail N°11

TABLE DES MATIERES

METHODOLOGIE 1

NOTORIETE 3
FARINES/SEMOULES 3
Marques 3
Types 4
Origines 6
GRAINS 6
Types/variétés 6
Origines 8

HABITUDES D'UTILISATIONS 8
PRINCIPAUX PRODUITS 8
PAIN 8

Consommation : fréquence, quantité et manière 9
Farines utilisées et non utilisées 9
COUSCOUS 11
Consommation : fréquence, quantité et manière 11
Farines utilisées et non utilisées 11
GATEAUX/CREPES et SOUPES 12
Consommation : fréquence, quantité et manière; et farines utilisées et non utilisées 12

ACHATS/VENTES 13
FREQUENCE ET QUANTITE D'ACHAT 13
Les farines industrielles 13
Les grains 15
Le pain 16
FREQUENCE DE RUPTURES D'OFFRE SUR LE MARCHE 17
Les farines industrielles 17
Les grains 18
QUI ACHETE ? 18
LIEU D'ACHAT 19
RELATIONS AVEC LE COMMERÇANT 19

QUALITES RECHERCHEES, PREFERENCES, ET SUBSTITUTIONS POSSIBLES . 20
FARINES 20
FARINES DE BLE TENDRE 21

Farine de luxe 21
Farine Nationale de Blé Tendre 22
Farine Artisanale de Blé Tendre 24
FARINE DE BLE DUR 24
FARINE D'ORGE 25
SOMMAIRE DES PREFERENCES EN FARINES POUR PANIFICATION . . 26

PRIX PSYCHOLOGIQUE 28
FARINES 28
PAIN 31
GRAIN 32
Coûts de mouture 32

METHODOLOGIE

Les caractéristiques de la demande des ménages pour les produits dérivés du blé ont été identifiées à partir de groupes de consommatrices. Cette méthode permet une première approche qualitative de la demande.

Les entretiens, fondés sur la dynamique de groupe à partir de questions ouvertes, abordent cinq grands thèmes :

- la notoriété des grains et des farines,
- les habitudes d'utilisation/consommation de ces produits,
- les habitudes d'achat et les disponibilités,
- l'appréciation de la qualité des produits, les préférences et critères de substitution, et
- la perception du prix.

Les groupes de consommatrices sont choisis par quartiers et les personnes sont de niveau social et de revenu homogène à l'intérieur d'un même groupe.

Vingt sept groupes de différentes régions et de différents niveaux sociaux ont été constitués afin de balayer l'ensemble des consommateurs. Ces groupes ont été répartis en trois classes en milieu urbain :

- classe aisée, de niveau social et de revenu élevé;
- classe moyenne,
- classe populaire.

Un accent particulier a été mis sur les ménages de classe moyenne et de classe populaire qui représentent la plus grande partie de la population.

En milieu rural, les groupes ont été répartis entre excédentaires et déficitaires en production céréalière.

Les **18 groupes urbains** sont classés comme suit :

- 11 groupes dans la "zone centrale" à Rabat/Salé, Casablanca, et Meknès dont :
  - 4 groupes populaires,
  - 4 groupes de classe moyenne,et
  - 3 groupes de ménages aisés.

- 5 groupes dans la "zone orientale" à Nador, Zaio, et Oujda dont :
  - 3 groupes populaires, et
  - 2 groupes de classe moyenne,

- Deux groupes dans la "zone sud" à Taroudant et Ouarzazate, de classe moyenne.

Les **9 groupes ruraux** sont classés par zone et selon leur niveau d'autosuffisance en céréales :

- 4 groupes excédentaires :
  - 2 dans la zone centrale (près de El Hajeb et près de Khemmiset);
  - 2 dans la zone sud (près de Taroudant et à Taliouine).

- 5 groupes déficitaires :
  - 2 dans la zone centrale (près de Rommani et près de Meknès),
  - 1 dans la zone orientale (près de Nador),
  - 2 dans la zone sud (à Taliouine et près de Ouarzazate).

NOTORIETE

FARINES/SEMOULES

Marques

La connaissance des marques est très forte parmi les consommatrices des classes populaires et classes moyennes inférieures des villes de la zone centrale. Cette tendance est due à deux facteurs :

- une dépendance relativement plus importante envers la farine industrielle par rapport aux classes moyennes, supérieures et aisées, et
- un large éventail de marques disponibles sur les marchés locaux.

Les consommatrices des milieux ruraux ainsi que celles des zones orientales et des zones sud présentent une connaissance des marques nettement plus faible.

Les marques les plus fréquemment citées sont celles qui sont produites par les minoteries locales. Ces minoteries sont connues par leur raison sociale, par leur emblème ou par le nom du propriétaire.

Les marques les plus citées sont identifiées à partir de leur composante graphique (la gazelle, le cheval, la clef, etc.). Cette tendance révèle que la question de la reconnaissance des marques est peut-être liée au faible niveau d'alphabétisation des femmes au Maroc.

La seconde marque la plus citée n'est pas techniquement une marque. A l'échelle du pays, mais particulièrement dans l'axe Rabat/Casablanca, les groupes ont tendance à citer la **"farine force de Fès"** comme un produit.

Leur appréciation de ce produit est généralement très bonne, même si leur connaissance des marques individuelles reste relativement faible. Quelques femmes à faible revenu classent la farine de force de Fès comme trop fine pour le pain. Elles la réservent plutôt pour la confection de gâteaux et utilisent la marque locale pour leur pain quotidien.

Aucune marque de farine ne jouit d'une image sans faille auprès des ménagères.

Si de nombreuses consommatrices ont des préférences pour une marque plutôt qu'une autre, toutes sont accoutumées à vérifier la qualité du produit à travers son aspect, sa texture, et son odeur avant d'acheter. Selon elles, aucune marque n'est capable d'assurer une qualité régulière.

En général, les marques identifiées comme médiocres ou mauvaises sont locales (par opposition aux farines qui proviennent d'autres régions). Cette tendance s'est confirmée partout excepté dans la région de Meknès. Il reste que **les consommatrices ont tendance à associer l'image de la farine nationale de blé tendre (FNBT) aux minoteries locales, probablement au détriment de l'image de ces minoteries.**

Tous les groupes dans la zone de Nador citent la présence d'insectes et de fibres de jute dans les farines locales. Les détaillants et les consommateurs estiment qu'on ne peut pas stocker ces farines sans risques plus d'un mois du fait des vers et charançons qui s'y développent passé ce délai. Toutes les femmes rencontrées tamisent la FNBT et la farine de luxe produites par ces minoteries.

Dans le sud, les consommatrices se disent satisfaites de la qualité des farines de la région, surtout celles de Marrakech. Elles notent, toutefois, que la farine ne peut être emmagasinée longtemps sans se dégrader. Dans le sud, surtout à Ouarzazate, la température estivale réduit la durée de vie des farines à moins d'un mois. Les consommatrices préfèrent les achats en sacs de 25 kg aux sacs de 50 kg.

La seule zone où l'image des marques locales ne semble pas ternie par la FNBT produite par les minoteries locales est Meknès. Les consommatrices n'ont pas grand accès aux farines produites en dehors de Meknès, mais les membres de nos groupes ont exprimé leur satisfaction quant à la qualité des produits locaux.

Un nombre limité de marques de farines et de semoules de blé dur est connu. Les produits sont relativement chers, ce qui fait que l'identification augmente avec le revenu. En général, la réputation des semouleries industrielles est meilleure que celle des minoteries industrielles écrasant le blé tendre.

Types

Farines et semoules de blé tendre

La farine de luxe, communément appelée "farine force" est connue de tous les groupes.

La farine nationale de blé tendre (FNBT) est également connue de tous les groupes, mais sous un certain nombre d'appellations locales :

- farine ordinaire
- farine noire
- farine de commerce

Certains groupes supposent que la FNBT est fabriquée à partir d'un blé tendre différent de celui de la farine de luxe. Les spéculations sur les composants de la FNBT sont multiples. Parmi les hypothèses avancées : orge, maïs, résidus de moutures de farines, et balayures de farine tombées à terre.

En zone orientale, il existe une **farine ronde spéciale** — dite farine spéciale — de blé tendre. Cette farine, inconnue dans les autres zones enquêtées, tire vers le jaune et, en terme de granulométrie, vers la semoulerie.

La farine artisanale de blé tendre est rarement citée. Elle est connue surtout par des familles de cultivateurs.

La semoule de blé tendre jouit d'une faible notoriété. Les consommatrices ne reconnaissent aucune semoule de blé tendre industrielle et semblent ignorer que plusieurs marques industrielles de couscous sont faites de blé tendre. Elles connaissent ces semoules en tant que sous-produit de mouture artisanale de blé tendre. Pour la plupart des groupes en zone centrale, la semoule de blé tendre n'a absolument aucune valeur et serait plus à sa place dans l'alimentation animale. Mais, dans le sud les consommatrices incorporent régulièrement ces semoules dans leur cuisine.

Farines et semoules de blé dur

Alors que la farine de blé tendre est surtout connue en tant que produit industriel, les consommatrices ont tendance à distinguer deux types de **farine de blé dur** : artisanale et industrielle. Tous les groupes de revenus dans toutes les régions visitées ont une connaissance de la farine artisanale de blé dur. C'est en zone orientale que cette connaissance est la plus faible et en zone centrale qu'elle est la plus forte.

Pour les farines industrielles de blé dur, les consommatrices de la zone centrale distinguent deux qualités, ce qui semble correspondre aux deux qualités commercialisées par les semouleries industrielles : l'une appelée "luxe" ou farine nationale de blé dur et l'autre appelée "supérieure".

Les semoules de blé dur sont connues à la fois comme produits industriels et comme produits artisanaux. Les deux produits jouissent d'une bonne renommée. Les semoules industrielles sont généralement classées en fine ou moyenne.

Farines et semoules d'orge et de maïs

L'orge est plus connue que le maïs. Tous les groupes sont familiers de la semoule d'orge moyenne industrielle. Par contre, la farine d'orge n'a été citée que dans les zones orientale et sud où elle est connue à la fois comme produit industriel et comme produit

artisanal. En ce qui concerne le maïs, il y a des citations occasionnelles de la semoule ou de la farine de maïs, le plus fréquemment dans le sud.

Origines

Tous les produits de blé tendre de Fès bénéficient du prestige attaché aux produits de cette région. Aucune autre région n'a une réputation aussi largement établie.

Il existe parallèlement des préférences régionales. Dans la zone orientale, les produits d'Oujda jouissent d'une bonne notoriété. L'oriental est également l'espace qui a la plus grande familiarité avec les farines et les semoules de contrebande en provenance d'Algérie et d'Espagne. Ces produits ont un prestige relativement grand.

Les consommatrices à faible revenu ont une image positive de la farine américaine qu'elles connaissent à travers les programmes d'aide alimentaire.

GRAINS

Types/variétés

Tous les groupes peuvent dénommer les quatres principales céréales : blé tendre, blé dur, orge et maïs. Une certaine confusion est à noter dans la zone sud où plus d'un groupe classe le blé tendre comme variété de blé dur.

Il existe de grandes variations dans la capacité des consommatrices à identifier les variétés à l'intérieur de chaque type de grain.

La connaissance des variétés est significativement plus importante chez les consommatrices en zone centrale que celle des consommatrices - et même des cultivateurs - des zones sud et orientale.

Grains de blé tendre

Ennesma est la seule variété de blé tendre fréquemment citée. Les cultivateurs en distinguent d'autres mais un large consensus se dégage en faveur de la qualité du grain Ennesma. La plupart des consommatrices classent le blé tendre en une seule variété.

Grains de blé dur

Les groupes enquêtés connaissent un nombre beaucoup plus grand de variétés de blé dur. Parmi les variétés citées par trois groupes ou plus figurent :

- Technique (zone Meknès)
- Qoubrous
- Krifla
- M'brouka
- Kehla (noire)
- Beida (blanc)
- Cocorit
- Belwani (Oujda)

Il faut noter une préférence prononcée pour le goût des variétés "traditionnelles" dont ne bénéficie pas les nouvelles variétés à hauts rendements. Cette préférence n'apparaît pas dans la zone de Meknès, où la variété "Technique", supposée nouvelle, est unanimement citée comme la meilleure variété disponible.

Grains d'orge et de maïs

L'orge a une plus grande importance dans le sud que dans les autres régions. Dans cette zone le terme "zrâa" (grain) fait référence à l'orge alors que dans la zone centrale il signifie blé dur.

Le nombre maximum de variétés d'orge identifiées dans un groupe s'élève à quatre, mais la plupart des groupes n'ont pu en établir que deux : la variété importée et la variété locale.

Le maïs garde un importance marginale et l'identification de ses variétés est généralement limitée à leur couleur : blanc, jaune, rouge.

Autres grains

Deux autres grains ont été cités dans le sud, il s'agit de "Nbeg" - baies sucrées d'un arbuste sauvage - et "Kikedt" (sarrasin) - un grain très dur cultivé dans la région de Ouarzazate. Ces grains, moulus à la meule domestique ou écrasés au pilon, donnent une farine dont la consommation se raréfie étant donné l'importance du travail fourni pour sa production.

Origines

S'agissant du blé dur, les régions jouissant de la meilleure image sont la Chaouia, les Zaërs et les Doukkala.

Les grains importés ont une réputation partagée. Pour les groupes de faible revenu de Casablanca/Rabat, la meilleure farine de blé tendre est produite à partir de grain américain importé. Un autre groupe à Meknès, prévoit une meilleure qualité de la farine cette année eu égard à une plus forte dépendance en matière d'importation. Considérant que le grain américain est la composante principale de la FNBT, un autre groupe à Meknès est d'un avis opposé. L'orge locale est préférée à la variété importée.

HABITUDES D'UTILISATIONS

PRINCIPAUX PRODUITS

Au Maroc, le mode de consommation présente une grande d'homogénéité. **Indépendamment de la région et du revenu, le pain reste l'élément central du régime alimentaire marocain.** Les farines ou grains sélectionnés pour la fabrication de pain déterminent largement la consommation céréalière de la famille.

La consommation du pain est complétée par d'autres préparations à base de céréales, principalement le couscous, les soupes, ainsi qu'un large éventail de variétés de crêpes et gâteaux.

Les produits céréaliers consommés sont largement composés de produits artisanaux. Mais les groupes indiquent qu'un glissement vers une consommation plus importante de produits industriels est en train de s'opérer, à une vitesse variant considérablement selon les régions et les revenus.

PAIN

La préparation du pain est profondément ancrée dans la culture culinaire marocaine. Elle est vécue par bon nombre de femmes comme un devoir envers leur famille leur incombant. Ce qu'illustre une enquêtée en disant :

"Notre vie, c'est le pain".

Consommation : fréquence, quantité et manière

Pour la plupart, les ménagères font chaque matin le pain pour leur famille. Les groupes se reposant sur le pain de boulangerie sont rares et constituent un curieux mélange de consommatrices à revenu élevé - qui apprécient la commodité du pain de boulangerie - et de consommatrices à faible revenu - qui considèrent que ce pain revient moins cher que celui qui est confectionné à la maison.

Dans la plupart des foyers urbains, les femmes font le pain une fois par jour. Deux fournées par jour sont chose courante en milieu rural, ce qui traduit une plus grande consommation de pain et des coûts de combustible plus bas.

Le pain est servi aux trois repas. Au petit déjeuner, c'est le reste de pain de la veille qui est servi. Pour avoir du pain frais le matin, de nombreuses ménagères urbaines achètent du pain de boulangerie même si elles font le pain pour le reste de la journée.

La quantité de pain préparée par jour et par personne est, grossièrement, estimée à 500 grammes. Ce montant a tendance à baisser à mesure que le revenu augmente. Le pic est atteint chez les ruraux producteurs de céréales. Dès que la dépendance sur le pain de boulangerie augmente, la consommation familiale totale est réduite.

Dans les ménages des classes moyennes et des classes aisées, le pain accompagne les salades et les tajines. A mesure que le revenu diminue, l'importance du pain comme source calorifique et nutritive augmente.

Même quand son importance nutritive diminue, le pain garde une charge symbolique. Une femme dans un groupe de classe aisée de Rabat remarque qu'alors même qu'elle sert fréquemment du riz, des pommes de terre et des pâtes :

"Il serait inconcevable de ne pas avoir du pain à table"

Farines utilisées et non utilisées

Pain quotidien

Même si l'obligation de servir le pain est assez stricte, il y a une grande souplesse quant à la manière de le préparer. Cette souplesse est démontrée par la pratique, très largement répandue, des mélanges de farines dans des combinaisons et des proportions variées. Le mélange varie de façon significative selon les revenus des ménages, et tend à être plus imaginatif dans les foyers à faible revenu.

Les ménagères à revenu élevé pratiquent le mélange des farines pour des raisons de goût et de texture du pain. A mesure que le revenu baisse, la pratique des mélanges reflète

un effort d'équilibrer les préférences et les ressources. **La farine préférée est donc fréquemment mélangée à une autre farine moins chère de façon à prolonger la provision de bonne farine.**

Les ménagères préparent le mélange juste avant la confection du pain. Cette pratique leur permet de mieux gérer leur stock de farine.

La formule la plus courante est un mélange de farine de blé dur et de farine de luxe, généralement en proportions égales. Cette formule est le plus souvent mentionnée dans la zone centrale. D'autres proportions sont assez courantes, en particulier, un mélange à deux pour un, avec la farine de blé dur comme composante principale.

Le second mélange le plus répandu est fait de farine de luxe et de farine nationale de blé tendre. Cette formule est plus souvent mentionnée dans le sud. La proportion de farine de luxe baisse avec le revenu. [1]

D'autres mélanges, moins répandus, combinent farine d'orge, farine de maïs, semoules fines de blé dur, ou semoules de blé tendre avec farine de luxe. La plupart des ménages pratiquent un ou plusieurs de ces mélanges (cette dernière option n'est pas très fréquente.

Le pain d'orge et de farine de luxe est assez répandu dans la zone d'Oujda et il est apprécié. Les consommatrices du sud sont également familières de ce pain, mais là, la FNBT remplace la farine de luxe. Certaines consommatrices soulignent que farine d'orge/FNBT ne peuvent être combinées sans risque que la pâte s'émiette et ne lie pas.

Les mélanges les plus audacieux se trouvent à Taliouine (zone enclavée) et combinent farine d'orge, farine de maïs et FNBT à égales proportions.

Le pain de pur blé dur est plus souvent préparé par les membres des classes moyennes et des classes aisées de la zone centrale. En revanche, dans la zone orientale, aucune des ménagères enquêtées ne fait ce pain.

Le pain de pure farine de luxe est préparé à la fois par les ménagères de la zone orientale et les groupes à faible revenu ailleurs.

Il est dit possible de fabriquer un pain d'orge pur mais cela requiert un savoir-faire que - soulignent les jeunes membres des groupes - seules possèdent les femmes âgées.

---

[1] Nous avons trouvé une curieuse exception dans la proche campagne de Ouarzazate, où les femmes à faible revenu dans l'impossibilité d'obtenir de la FNBT, mélangent farine de luxe et farine artisanale de blé dur.

Quant à la farine de maïs, elle ne contient pas assez de gluten pour donner une pâte liée, elle est donc systématiquement mélangée à une autre farine.

Pain festif

Les consommatrices ont tendance à distinguer entre le pain de tous les jours et le pain que l'on prépare pour les invités et les réceptions. Pour les célébrations d'événements familiaux - mariages, naissances, etc. - la plupart des ménagères préfèrent réduire ou éliminer la quantité de farine de blé dur (ou de FNBT) en faveur de la farine de luxe. Le résultat est jugé plus attrayant - plus blanc, plus gonflé - que le pain quotidien, même si ce dernier est dit avoir meilleur goût.

Un nombre non négligeable de ménagères préfère acheter à ces occasions du pain de boulangerie en raison des difficultés à satisfaire une demande aussi importante.

COUSCOUS

Consommation : fréquence, quantité et manière

Après le pain, le couscous hebdomadaire est l'élément le plus régulier de l'alimentation marocaine. Il est considéré comme un repas à part entière, généralement servi dans un grand plat, couvert de légumes ou de viande et légumes, selon les moyens.

Dans certains foyers — surtout dans les zones rurales et dans les milieux à faible revenu — le couscous est servi plus fréquemment. Ici, le couscous peut être consommé quatre à cinq fois par semaine. Il est servi avec du petit lait, du bouillon avec ou sans légumes, ou tout simplement avec de l'huile, selon les revenus.

La confection du couscous artisanal requiert beaucoup de temps. **Le couscous industriel est largement accepté par les consommatrices** qui sont satisfaites de l'acheter, que ce soit en vrac ou en paquets de un, deux ou cinq kilogrammes.

Farines utilisées et non utilisées

Le couscous est traditionnellement fabriqué à partir de farine ou semoule de blé dur. La semoule ou la farine est humidifiée par petites quantités puis roulée jusqu'à obtention de grains de couscous.

Parmi les consommatrices des régions centrale et orientale, quelques unes ont essayé le couscous d'orge ou de maïs mais ne sont pas enclines à l'adopter pour une consommation régulière. Et beaucoup soutiennent énergiquement qu'il est impossible de fabriquer le couscous à partir du blé tendre. Toutefois, quelques voix soutiennent le contraire.

Dans la zone sud, il existe une attitude considérablement plus ouverte quant à la manière de préparer le couscous. Toutes les ménagères rencontrées font du couscous à partir d'orge ou de maïs, aussi bien que de blé dur. Les ménages à faible revenu trouvent le couscous confectionné à partir de FNBT tout à fait acceptable. Par ailleurs, quelques ménagères mélangent différentes semoules dans la confection de leur couscous : blé dur et orge, ou blé dur, orge et maïs.

Quelques citadines préparent de grandes quantités de couscous en prévision de l'année et les stockent. Mais la plupart des consommatrices enquêtées — y compris toutes celles des zones rurales — confectionnent le couscous en fonction de leurs besoins immédiats.

GATEAUX/CREPES et SOUPES

Consommation : fréquence, quantité et manière; et farines utilisées et non utilisées

Gâteaux/Crêpes

La consommation de crêpes et de gâteaux la plus importante est atteinte dans la zone centrale. Dans cette zone, si la variété en gâteaux reste l'apanage des villes, il semble qu'il y ait eu un transfert massif de savoir-faire en matière de crêpes de la campagne vers les villes. Les variétés les plus répandues sont :

- **Hercha**, une grande galette salée et plate, **faite avec les semoules de blé dur**;
- **Rghaïf** ou **melwi**, une crêpe à pâte feuilletée et beurrée préparée soit avec **de la farine de luxe** et, dans certains cas, un peu de semoule de blé dur, **soit** entièrement **avec de la farine de blé dur**; et
- **Beghrir**, une crêpe très légère, saisie sur un seul côté et servie ointe d'un mélange de beurre et de miel, **fait avec les semoules très fines de blé dur.**

Ces crêpes peuvent être servies au petit déjeuner, comme collation de mi-matinée et au goûter.

Les **gâteaux** et les **cakes** (de style européen), sont préparés de façon plus occasionnelle et **toujours avec la farine de luxe**. Le cake est généralement simple, mais des variantes plus élaborées existent.

Les consommatrices enquêtées estiment que la farine de luxe - ou même la FNBT - peut servir de substitut à la semoule de blé dur, le cas échéant. Mais il est inconcevable pour elles de substituer un produit de blé dur à la farine de blé tendre dans la préparation des gâteaux.

Soupes

La consommation de soupe est répandue indépendamment de niveau de revenu et de la région.

En général, les soupes marocaines sont épaisses, tendant parfois vers les bouillies. Ces préparations peuvent être servies le soir ou le matin, et peuvent être salées ou sucrées. Les ménages de la zone sud peuvent en consommer tous les jours. Partout, la consommation de soupes augmente en hiver, ainsi que pendant le mois de Ramadan, durant lequel la soupe Harira est servie chaque soir.

Il existe pour chaque type de soupe une céréale privilégiée :

- **Harira** — une soupe contenant lentilles, pois chiche, coriandre et viande — est liée avec de la farine de luxe ou de la FNBT. Les autres farines sont jugées trop rêches pour donner le liant nécessaire.

- **Tchicha** est une soupe assez épaisse où la semoule d'orge est le principal ingrédient.

- **Mhamsa** est une autre soupe épaisse dont des petites pâtes rondes sont la composante principale.

- **Smida** est une soupe de semoule fine de blé dur.

ACHATS/VENTES

FREQUENCE ET QUANTITE D'ACHAT

Globalement, les achats augmentent en valeur et diminuent en fréquence à mesure que le revenu augmente.

Les farines industrielles

La fréquence et le volume d'achat des farines industrielles dépend de cinq facteurs, à savoir :

- le niveau de revenu du ménage,
- l'accès aux grains,
- le prix des grains,

- le calendrier du souk, et
- la destination finale de la farine - pour la confection du pain ou pour d'autres préparations.

Les ménages urbains à moyen et haut revenu qui utilisent pour leur pain la farine industrielle, achètent cette dernière par sacs de 25 kg ou de 50 kg. Rares sont ceux qui stockent la farine plus d'un mois ou deux, en raison de son caractère périssable. Dans le sud, les ménagères préfèrent la farine conditionnée en sacs de 25 kg, ce qui réduit les pertes occasionnées par la chaleur. Selon la taille des ménages et les usages de la farine (hors-pain), un sac de farine dure 10 jours à un mois.

Les farines destinées à d'autres usages que le pain - tels le couscous, les crêpes, et les soupes - sont achetées en petites quantités de 1 à 5 kg, pour éviter la dégradation. Un groupe qui ne consomme que le pain de farine de blé dur artisanale, estime ses achats en farines industrielles à trois kg/mois/ménage.

Les ménages à faible revenu essaient d'acheter par sac. Pour ces ménages, le conditionnement en sac de 25 kg est une innovation bien venue, car plus adaptée à leurs moyens. Ce conditionnement n'est pas encore généralisé sur l'ensemble du pays. [2]

Quand les liquidités d'un ménage ne lui permettent pas d'acheter par sac, il a recours à l'achat au détail. Cette population, obligée d'acheter les produits nettement plus cher au détail, peut trouver le pain de boulangerie plus économique que le pain fait à la maison. [3]

La pratique de cotisation pour les achats de farine en sac existe, mais semble assez rare. L'autre moyen de financer l'achat d'un sac est l'achat à crédit offert par des épiciers à une partie de leur clientèle. Cette stratégie est onéreuse. [4]

A Nador, Ouarzazate et leurs environs, la FNBT ne se vend pas au détail. Les ménages ne disposent pas des 100 à 135 Dh nécessaires à l'achat d'un sac ne peuvent pas se procurer ce produit.

A l'instar des consommatrices de revenu plus élevé, les femmes dans les groupes à faible revenu achètent les farines et les semoules non destinées au pain, au détail.

---

[2] Nous ne l'avons pas vu dans la zone orientale lors de la mission.

[3] Les prix au détail se fixent normalement à un niveau de 0,10 à 0,50 Dh de plus, par rapport au prix par kg du sac.

[4] A Casablanca, une femme, dépendante du crédit offert par son épicier, estime son prix d'achat pour la farine de luxe à 120 Dh par sac de 25 kg, alors que le prix dans son quartier était de 100 Dh par sac.

Les ménages ruraux non auto-suffisants en produits céréaliers développent les mêmes stratégies d'achat que les ménages urbains à faible revenu, mais selon le calendrier dicté par le souk local.

Les ménages ruraux auto-suffisants ont tendance à acheter la farine de luxe pour les gâteaux et pains festifs. Même le couscous en vrac est acheté pour les grandes réceptions pour simplifier la préparation des grands repas.

Sur l'ensemble des consommatrices enquêtées, nous n'en avons rencontré que deux (zone Taroudant) qui n'achètent jamais de farine de luxe.

Les grains

Achat

Les ménages qui achètent du grain préfèrent l'acheter en grosses quantités. Les ménages qui disposent d'une liquidité suffisante et d'un lieu de stockage s'approvisionneront pour l'année et achèteront juste après la récolte, quand les prix sont les plus intéressants.

Les consommatrices d'un groupe à Casablanca tiennent à la pratique de l'achat de grain, même si leurs moyens ne leur permettent que des achats en petites quantités, variant entre 5 et 25 kg. Dans d'autres zones les ventes de grains plafonnent à un seuil (souvent le quart d'un moud (environs 8 kg) ou une demi abra (de 8 à 9 kg)) ce qui empêche l'accès aux grains aux ménages à très faible revenu.

Dans un groupe rural déficitaire en céréales (ouvriers agricoles) près de Rommani, les ménages font leur épargne en grain. Ils achètent un ou plusieurs sacs de grain quand leur liquidité le permet et stockent pour leurs besoins futurs. Les ménagères gèrent la consommation de ce stock de façon à ce qu'il ne s'épuise pas.

Pour tous les groupes, la mouture artisanale est effectuée par quantités modérées, variant entre 16 et 100 kg. La quantité moulue excède rarement 100kg pour éviter la dégradation de la farine. Un groupe rural excédentaire, près de El Hajeb, indique que, pour lui, le facteur limitant est le temps requis pour nettoyer le grain, et tamiser la farine qui en résulte.

Certains moulins artisanaux fixent une quantité minimum de mouture. Ce seuil peut exclure certains ménages à très faible revenu.

Vente

Selon les groupes enquêtés, la stratégie de vente pratiquée par les ménages ruraux disposant d'un surplus de céréales consiste à garder autant de grain et aussi longtemps que possible afin de le vendre tard dans la saison agricole, quand le prix est élevé.

Cette stratégie est limitée par deux contraintes principales :

- L'agriculteur doit s'acquitter des dettes contractées pendant la période de soudure, en vendant une partie de son grain juste après la récolte.
- Chaque fête ou achat majeur est financé par la vente d'une partie du stock.

Les deux groupes excédentaires de la zone centrale essaient de garder plus d'un an de consommation de blé dur et blé tendre en stock. Ces deux groupes ont exprimé une forte opposition à l'idée de vendre leur grain pour acheter de la FNBT, en expliquant que, pour eux, le pain est trop important dans leur alimentation pour qu'ils ne soient pas exigeants sur sa qualité.

A l'inverse, deux groupes dans la zone sud produisent le blé dur pour la vente et gardent le blé tendre- moins rémunérateur- et l'orge pour la consommation familiale. Ces groupes disent acheter la FNBT quand leurs stocks de grains commencent à s'épuiser.

Le pain

La pratique d'acheter le pain le matin est assez répandue chez les ménages enquêtés, y compris ceux qui font leur pain un peu plus tard.

Les consommateurs de pain de boulangerie l'achètent une à deux fois par jour, généralement juste avant le repas. La quantité de pain - en poids - achetée est jugée moins élevée que la quantité de pain confectionné à la maison.

Les achats de pain de boulangerie peuvent avoir un aspect festif, surtout pour certains ménages à faible revenu. Ces ménages, ruraux pour la plupart, l'achètent pour les fêtes.

Dans la zone de Ouarzazate, en cas de rupture de stock en FNBT, de nombreux ménages achètent le pain de boulangerie en attendant que la FNBT réapparaisse sur le marché. Cette pratique est confirmée par les boulangers de la zone.

La pratique de la cuisson du pain de maison dans un four banal reste plus usitée que l'achat du pain. Les consommatrices manifestent une préférence pour la cuisson au four

domestique pour des raisons de commodité. Mais nombreuses sont celles qui n'en possèdent pas. Parmi les consommatrices enquêtées, il en y en a plusieurs qui ont exprimé une préférence pour le pain cuit dans les fours banaux dont la température plus stable et plus élevée donne, selon elles, un pain bien doré et de meilleure texture.

FREQUENCE DE RUPTURES D'OFFRE SUR LE MARCHE

Les farines industrielles

La farine nationale de blé tendre est le produit le plus sujet aux ruptures de stocks. Parmi les régions visitées, ces ruptures sont plus fréquemment citées au delà de la zone centrale. Des consommatrices à Oujda ont déclaré que la quasi-totalité de la FNBT locale est livrée aux boulangeries et aux institutions locales (casernes, orphelinats) et que :

> *"..il faut avoir des contacts pour obtenir ne serait-ce qu'une petite quantité de farine commerciale (FNBT)".*

Ouarzazate est la région rencontrée où les consommatrices mentionnent le plus fréquemment des difficultés à obtenir la FNBT et où elles expriment la plus grande insatisfaction de la politique d'approvisionnement en FNBT. C'est également dans cette région que parmi les groupes enquêtés la demande pour la FNBT est la plus forte. Ces consommatrices décrivent un système de bons donnant au porteur le droit d'acheter la FNBT au prix officiel de 100 Dh par sac, tandis que le prix pour le même sac au marché noir est de 135 Dh. Il n'est donc pas étonnant que la FNBT soit difficile à trouver dans les circuits officiels. Les groupes estiment qu'une rupture de stock en FNBT peut durer une semaine à trois mois. Une femme a bien résumé la situation, en disant que :

> *"La farine est là, mais elle n'est pas là".*

Les consommatrices à Nador et dans la zone centrale ne signalent pas de difficultés pour obtenir la FNBT.

A Nador, il y a des ruptures saisonnières de farine de luxe. La période estivale, avec le retour des résidents marocains à l'étranger et les fêtes qui en résultent, et les estivants, voit souvent des ruptures de courte durée.

Les périodes durant lesquelles on ne trouve pas de farine de bonne qualité sont beaucoup plus fréquemment citées. Dans toutes les régions visitées, les consommatrices se plaignent de fortes variations dans la qualité des produits céréaliers industriels. Toutes développent des stratégies pour faire face à ces fluctuations jusqu'à la réapparition des

produits de bonne qualité. Les stratégies les plus communes consistent à acheter du pain de boulangerie ou à changer la composition du pain, souvent en augmentant le part de farine artisanale.

La présence sur le marché oriental de produits industriels de blé dur est assez faible. Les demandeurs de ces produits manifestent une insatisfaction quand à la qualité du produit commercialisé, jugé détérioré.

Les grains

Dans la zone centrale, aucun groupe ne mentionne de rupture de stock pour les grains principaux. La question se pose plutôt en termes de qualité du grain.

Dans les zones orientale et sud, largement déficitaires en céréales, l'approvisionnement en grains est plus faible. Ni Nador ni Ouarzazate ne disposent d'une halle aux grains permanente. Un souk hebdomadaire se tient à Ouarzazate pour la vente du grain. A Nador, il faut quitter la ville pour s'approvisionner. Dans l'ensemble, les consommatrices des deux zones rapportent qu'il y a des ruptures de stock fréquentes et parfois de longue durée.

QUI ACHETE ?

Bien que la plupart de femmes trouvent qu'elles ont un impact important, sinon déterminant, dans le choix du produit, ce sont finalement **les hommes qui réalisent l'achat en sac des farines et des quantités importantes de grains**. Par ailleurs, dans les ménages ruraux excédentaires en céréales, le chef de famille se charge de la vente du grain produit.

Dans certains ménages, une femme peut accompagner son mari au marché pour l'assister dans le choix du produit, le mari négocie ensuite le prix. Il arrive que la femme trouve que son choix n'a pas été respecté. Dans d'autres ménages, se charge de la sélection et de l'achat du produit. Dans ce cas, la femme est contrainte d'utiliser le produit rapporté.

Seules les veuves, les divorcées, et parfois les femmes de classe moyenne supérieure ou aisée, choisissent et achètent la farine en sac ou le grain.

Les petites quantités et la proximité de l'épicier font que les achats au détail sont plus fréquemment effectués par les femmes.

LIEU D'ACHAT

En milieu urbain, les gros achats sont faits chez un grossiste, à la halle aux grains (pour le grain), ou chez l'épicier. Les petits achats sont faits à l'épicerie.

Des femmes de la classe aisée à Rabat rapportent que la farine n'est pas vendue dans leur quartier. Elles sont donc obligées d'aller à la médina ou dans les quartiers populaires pour s'approvisionner en farines.

Dans les milieux ruraux, le souk est le lieu par excellence d'achat et de vente de farine et de grain. Dans les ménages excédentaires en grains enquêtés, les ventes de petites quantités de grains se font directement au souk, négociées entre le cultivateur et le consommateur. Si en revanche, un ménage désire vendre une quantité importante de grains, le chef de famille apporte un échantillon au souk et négocie la vente avec le collecteur. Si la vente est conclue, le collecteur prend plus tard livraison de la marchandise sur les lieux de production.

RELATIONS AVEC LE COMMERÇANT

Dans les groupes enquêtés, les consommatrices à faible revenu ont une relation plus étroite avec leurs commerçants que les consommatrices à revenu élevé. Les crédits octroyés par les commerçants expliquent en grande partie la fidélisation de cette clientèle.

En dehors du crédit, un bon commerçant offrira des conseils en matière d'achat. Du fait des fortes variations de qualité, les consommatrices apprécient les commerçants qui les informent de ce qui est bon à un moment donné.

Les consommatrices enquêtées dans leur quasi-totalité ont, à un moment ou à un autre, dû renvoyer un sac de farine jugé impropre à la consommation au commerçant qui a accepté de le rembourser ou de l'échanger. Mais cette pratique n'est, selon les consommatrices, ni commune, ni systématique. Elles ont plus d'anecdotes sur des mauvaises surprises trouvées dans les sacs de farines industrielles (vers, fibres diverses) que sur des retours de sacs remboursés.

QUALITES RECHERCHEES, PREFERENCES, ET SUBSTITUTIONS POSSIBLES

FARINES

Indépendamment du choix d'une farine ou d'une autre, certaines caractéristiques recherchées dans une farine sont évoquées dans tous les groupes :

- **Qualité** - Les consommatrices enquêtées font montre d'une grande fierté quant aux efforts - parfois très importants - qu'elles fournissent pour **faire un bon pain**. Leur standing dans leur familles et l'image d'elles-mêmes en tant que ménagères semblent nettement s'identifier avec la préparation de pain.

- **Economie** - La notion d'**économie** varie selon le niveau de revenu. **Les ménages à faible revenu cherchent une farine qui ne coûte pas beaucoup.** D'autres ménages cherchent un produit d'une qualité correspondant à son prix.

- **Polyvalence** - Les ménagères attachées à la farine de blé dur apprécient la gamme de produits dérivés : le pain, mais aussi les crêpes et le couscous. Plusieurs groupes déclarent : *"Avec le blé dur, on peut tout faire"*. Sauf, ajoute-t-on, les gâteaux et la harira. Les consommatrices acquises à la farine de luxe procèdent de la même logique en disant qu'avec la farine de luxe on peut faire non seulement le pain, mais également les gâteaux, crêpes, et soupes. Pour elles, la seule utilisation pour laquelle le blé dur est indispensable est le couscous.

- **Propreté** - la perception des produits céréaliers industriels comme produits non-hygiéniques est largement répandue et bien ancrée parmi les consommatrices enquêtées. Chaque groupe a des histoires de bestioles, pierres, poussières, fils, clous, et autres impuretés trouvés dans les sacs de farine et dans le pain de boulangerie. La plupart des consommatrices tamisent la farine avant utilisation.

- **Bonne odeur** - plusieurs groupes mentionnent la mauvaise **odeur** de la farine industrielle. L'un d'entre eux décrit cette farine comme ayant un goût et une odeur de mouture spécifiques. L'odeur est décrite comme 'officielle' ('du Makhzen') par certains ou 'chimique' par d'autres.

- **Bonne conservation.**

La plupart des consommatrices enquêtées restent convaincues que **la bonne farine est celle qui est préparée artisanalement**. La farine artisanale - avec le pain fait à la maison - jouit de la meilleure image globale auprès des consommatrices. Cette image commence, cependant, à s'atténuer notamment en raison de :

- l'augmentation du nombre de femmes travaillant à l'extérieur de la maison. Ces femmes trouvent leur temps à la maison trop limité pour les préparations artisanales;

- la tendance à la diminution de la tailles des ménages;

- l'évolution des habitudes alimentaires. Dans les groupes, les consommatrices les plus acquises à la production artisanale ont tendance à être les plus âgées, alors que les jeunes femmes sont plus fréquemment les promotrices de la pratique d'achat de produits industriels.

FARINES DE BLE TENDRE

Farine de luxe

S'agissant du produit farine de luxe, les caractéristiques recherchées par les consommateurs sont fonction du produit de référence : farine de blé dur ou farine de luxe. Parmi les consommatrices enquêtées, celles qui ont des revenus moyens ou élevés connaissent la farine de blé dur et en font le produit de référence quand elles choisissent une farine de luxe. Elles cherchent, donc, un produit présentant les caractéristiques suivantes :

- aspect : propre, exempt de son mais avec une couleur tendant vers le jaune, et
- texture : rêche ou granuleuse.

Les consommatrices ayant une faible expérience en farine de blé dur, généralement dans les classes à faible revenu ou dans les zones enclavées, ont tendance à préférer la farine de blé tendre : très blanche et lisse.

Les femmes assurent qu'une farine rêche est plus facile à travailler qu'une farine lisse.

Les qualités positives citées pour la farine de luxe sont :

- son aspect : une femme a expliqué que il y a 30 ou 40 ans offrir une farine aussi blanche et tamisée que la farine de luxe dénotait la richesse et une grande extravagance. L'usage de la farine de luxe aujourd'hui confère un peu de ce prestige à la ménagère;

- sa légèreté : en matière de couleur, de texture, et de goût;
- l'aspect donné au pain : croûte dorée, mie bien gonflée;
- la préférence des enfants.

A l'opposé, la farine de luxe est jugée assez difficile à travailler lors de la panification. Certaines femmes déclarent avoir plus de succès avec la pâte de farine de luxe quand elles la laissent reposer quelque peu lors de la préparation. Par ailleurs, le pain de farine de luxe se conserve mal.

Une partie importante des consommatrices enquêtées n'aime pas le goût de pain de farine de luxe. Elles le trouvent soit fade soit ayant un goût de "plastique". D'autres le trouvent difficile à digérer ou constipant. Plusieurs femmes font état de leur difficulté à l'avaler. Il faut dire que les femmes âgées sont sur-représentées dans ce groupe.

Substitutions possibles

Il y a un accord général sur le fait que la farine de luxe ne peut pas être remplacée dans la préparation de certaines soupes et de tous les gâteaux. Rares sont les ménages qui ne disposent pas de 1 ou 2 kg de farine de luxe en stock.

Mais quand ils ne peuvent pas trouver de bonne farine de luxe, certains ménages lui substituent la farine artisanale de blé tendre pour la panification. D'autres achètent du pain de boulangerie en attendant que la bonne farine réapparaisse sur le marché.

Pour les ménages qui trouvent la farine de luxe trop chère, le produit substitut est fréquemment la FNBT. Pour la plupart, ces familles garderont un petit stock en farine de luxe pour les gâteaux et, peut-être, pour le mélange avec la FNBT au moment de la préparation du pain.

Farine Nationale de Blé Tendre

Selon toutes les ménagères, la FNBT est la farine qui présente le plus de défauts. Son image auprès des ménagères de tous les niveaux sociaux est très mauvaise. Les consommatrices lui reprochent principalement :

- d'être fréquemment sale,
- d'être de couleur grise avec beaucoup de point noirs,
- de sentir souvent mauvais,
- d'être difficile à travailler, voire impossible à travailler sans ajout de farine de luxe,
- de ne pas avoir de force (boulangère),

- de mal absorber l'eau,
- de donner un pain qui :
  - ne lève pas bien,
  - a mauvais goût et,
  - est difficile à digérer ou provoque des maux de ventre,
  - dont la couleur de la croûte et de la mie déplaît.

La FNBT est considérée par les ménagères des classes aisées et moyennes comme immangeable, surtout dans la zone centre du pays.

Répondant à une question sur les farines qu'elle connaît, une femme résume bien l'opinion sur la Farine Nationale de Blé Tendre de la quasi-totalité des consommatrices enquêtées, en disant :

> *"Il y a la farine de blé dur, la farine de force, et la farine ordinaire [FNBT] Dieu vous en garde"*

La seule qualité positive citée pour la FNBT est son bas prix. Malgré les augmentations qu'elle connaît la FNBT reste la farine la moins chère sur le marché. La perception négative de la FNBT est un peu atténuée par les ménages à faible revenu au sud où la plupart des consommatrices qui connaissent la FNBT reconnaissent que, parfois (mais rarement depuis ces trois dernières années), la qualité du produit est acceptable. Ces consommateurs ne disposent pas, comme ceux de la zone centrale d'une gamme variée de produits.

Mais, excepté deux groupes de la zone sud, les consommatrices ont une longue liste de plaintes contre la FNBT. Dans toutes les régions visitées, elles critiquent sa couleur grise ou noire, son goût de cendres, et sa mauvaise odeur. Une femme a fait une fascinante description de l'odeur dégagée par la FNBT quand de l'eau chaude est versée dessus.

La pâte de FNBT n'absorbe pas beaucoup d'eau et ne lie pas bien. Le pain qui en résulte a un goût "acide", "amer" ou "moisi", selon les diverses expériences. Le pain a également tendance à être trop humide.

Généralement, les consommatrices de FNBT la tamisent pour en enlever le son et les autres particules. Un groupe à Meknès estime qu'il enlève 6 à 7 kg de son par sac de 50 kg.

Le groupe qui exprime une préférence pour la FNBT est un groupe de femmes de bas revenu à Taliouine. Celles-ci jugent la FNBT supérieure aux farines d'orge et de maïs, produits substituts. Ce groupe apprécie la légèreté de la FNBT - en goût et en couleur - par rapport aux autres farines. Là, elle est jugée plus facile à travailler.

Substitutions possibles

Pour les consommateurs urbains de la FNBT, le produit substitut est souvent le pain de boulangerie. D'autres ménages (ruraux) ont tendance à revenir à la farine d'orge. Les ménages trop grands ou trop pauvres pour acheter le pain de boulangerie opteront pour la farine de luxe, achetée chaque jour par petites quantités, jusqu'à ce que la FNBT réapparaisse sur le marché.

Farine Artisanale de Blé Tendre

Peu de consommatrices enquêtées ont une expérience directe de la farine artisanale de blé tendre. Mais ces consommatrices ont pu identifier certaines différences entre la farine artisanale et la farine de luxe.

En premier lieu, ces consommatrices soutiennent que la farine de luxe ne saurait être produite par les moulins artisanaux, et que la farine artisanale reste toujours moins raffinée que le produit industriel. Une femme dit que sa farine artisanale a un goût "bruni", qui n'est pas acceptable dans les préparations pour laquelle elle utilise la farine de luxe. Une autre femme estime que l'on peut produire une FNBT dans un moulin artisanal, mais en aucun cas une farine de luxe.

Ensuite, les femmes citent souvent le travail de nettoyage et de séchage puis le transport nécessaires avant la mouture du blé tendre. Ce qu'elles font avec la farine artisanale de blé dur sans que cela semble contraignant.

Enfin, les semoules de blé tendre - sous-produits de la mouture - sont jugées peu utilisables.

Mais cette farine a certaines caractéristiques qui sont perçues positivement, parmi lesquelles figurent propreté, goût, et fraîcheur. De plus, le produit artisanal a plus de "force" que sa contre-partie industrielle, et il se conserve mieux.

FARINE DE BLE DUR

Pour la plupart des marocains, la farine artisanale de blé dur est le standard par lequel les autres farines sont évaluées. Les qualités perçues pour la farine de blé dur industrielle sont sensiblement les mêmes que celles de la farine artisanale. Les raisons avancées pour la forte préférence pour la farine de blé dur pour la panification sont les suivantes :

- facilité à travailler,
- gonflement modéré, donnant une mie restreinte,

- bonne couleur et texture du pain,
- bonne conservation,
- bon goût, même sans accompagnement,
- pain donnant rapidement un sentiment de satiété,
- bénéfice pour la santé. Tous les groupes connaissant la farine de luxe et la farine de blé tendre - indépendamment du niveau de vie ou de la région - déclarent que l'apport pour la santé de la farine de blé dur est important pour eux. Leurs explications sur la nature de cet apport sont axées autour de l'énergie, des vitamines, et de la facilité de la digestion.

La seule qualité spécifique citée exclusivement pour le produit industriel est sa commodité.

Substitutions possibles

La farine de luxe est le produit substitut le plus commun de la farine de blé dur. En cas de "rupture de stock domestique" en farine de blé dur - due soit une rupture du marché, soit à un manque de liquidité - les consommatrices font une mélange des deux farines pour prolonger leur stock en farine de blé dur.

D'autres substitutions donnent un peu la texture rêche et le goût de la farine de blé dur. Les consommatrices enquêtées à Taroudant ajoutent de la farine de maïs à leur pain quand elles ne trouvent pas de farine de blé dur. A Nador, le substitut de la farine de blé dur est la farine "spéciale, une farine de blé tendre mais un peu granuleuse et contenant un peu de son. Dans la zone centrale, plusieurs consommatrices ajoutent de la semoule, contenant du blé tendre ou du blé dur, au pain quand leur stock de farine de blé dur se réduit.

FARINE D'ORGE

Des zones enquêtées, l'orge est surtout appréciée dans les zones sud, reconnaissant l'énergie apportée par l'orge, on dit :

"Le cheval court grâce à l'orge"

Certaines consommatrices aiment le goût d'orge. tout en admettant qu'en général les enfants ne l'apprécient pas de tout.

A Meknès et à Ouarzazate, les consommatrices indiquent que le pain d'orge est préparé pour éviter un excès d'albumine dans le sang.

Mais le pain d'orge est difficile à préparer, demandant l'expertise et temps, la pâte étant faible en gluten, et ne se liant pas facilement. De plus cette pâte ne peut être cuite dans

un four banal parce qu'elle requiert une température de cuisson moins élevée et une durée de cuisson plus longue que ce qui est pratiqué d'ordinaire dans ces fours.

Plusieurs consommatrices, surtout dans l'orientale indiquent que la préparation de pain d'orge est entrain de disparaître, en raison de sa difficulté. Parmi les consommatrices enquêtées de cette zone, seules les ménagères qui confectionnent encore du pain d'orge sont des femmes âgées.

Certaines différences de propriétés entre la farine d'orge industrielle et la farine d'orge artisanale ressortent des entretiens. Les consommatrices d'Oujda disent qu'elles préfèrent le produit artisanal parce qu'il lie mieux. Un groupe à Taliouine confirme cette hypothèse en estimant que la farine industrielle d'orge est trop moulue pour leurs besoins en semoule et en pain. De plus, selon les membres de ce groupe , la farine industrielle très sale.

L'argument avancé contre la farine artisanale d'orge est qu'elle produit beaucoup de son (jusqu'à 50 pour cent selon les groupes). En revanche à Taliouine, un groupe berbère préfère la farine industrielle parce qu'elle donne une pâte assez collante mieux à même d'adhérer aux parois verticales des fours traditionnels de cette région.

Pour les consommateurs de la zone centrale, l'orge est considéré comme un aliment de bétail, même si eux mêmes consomment la soupe de semoule d'orge. Les consommatrices de Meknès indiquent que le moulin artisanal du quartier n'accepte pas d'écraser de l'orge.

SOMMAIRE DES PREFERENCES EN FARINES POUR PANIFICATION

Le Tableau I résume les préférences pour la farine de panification exprimées par les consommatrices enquêtées, classées par zone et par niveau de revenu.

Une préférence pour les produits de blé dur ressort très nettement de ce tableau. Ce n'est que dans les zones enclavées et parmi les consommateurs à faible revenu - trop pauvres pour avoir une bonne connaissance des produits de blé dur - que la farine de luxe est préférée.

Les groupes classés entre la farine de blé dur et la farine de luxe présentent un intérêt particulier. Ils comprennent les ménages - des classes aisées - qui ont une nette préférence pour un pain de farines mélangées, et les ménages - des classes populaires - qui déclarent préférer le blé dur mais qui décrivent en fait des produits préférés présentant les caractéristiques des produits de farine de blé tendre. Ces derniers n'achètent que la farine de blé tendre et ne font pas d'effort pour obtenir du blé dur.

TABLEAU I
SOMMAIRE DES PREFERENCES DES GROUPES

FARINE DE BLE DUR ARTISANALE (14)

ZONE CENTRALE (10)
urbain - classe populaire (3)
urbain - classe moyenne (4)
urbain - classe aisée (1)
rural - excédentaire (1)
rural - déficitaire (2)
ZONE SUD (3)
urbain - classe moyenne (2)
rural - déficitaire (1)

FARINE DE BLE DUR ET/OU FARINE DE LUXE (7)
(mélanges ou opinions partagées)

ZONE CENTRALE (3)
urbain - classe aisée (2)
rural - excédentaire (1)
ZONE ORIENTALE (3)
urbain - classe moyenne (2)
urbain - classe populaire (1)
ZONE SUD (1)
rural - excédentaire (1)

FARINE DE LUXE (5)

ZONE CENTRALE (1)
urbain - classe populaire (1)
ZONE ORIENTALE (3)
urbain - classe populaire (2)
rural - déficitaire (1)
ZONE SUD
rural - déficitaire (1)

FARINE NATIONALE DE BLE TENDRE

ZONE SUD (1)
rural - déficitaire (1)

PRIX PSYCHOLOGIQUE

FARINES

Les consommatrices sont unanimement sur l'importance du facteur prix et économie dans leur décision d'achat.

Dans les classes de revenus moyens et faibles, la farine achetée reflète un équilibre entre préférences et moyens. La pratique du mélange de farines dans la panification est une manifestation de cet équilibre. Par le mélange des farines, un ménage à faible revenu peut continuer à incorporer une farine qui est préférée mais trop chère.

Un des facteurs importants, sinon déterminants, dans le choix de la farine artisanale de blé dur est son caractère "économique". La mouture artisanale de blé dur produit non seulement la farine de blé dur, mais aussi des semoules et du son. Ces deux produits, surtout les semoules, sont achetés par les ménages quand ils n'ont pas accès aux produits artisanaux. De nombreuses consommatrices citent les bénéfices en coût et en commodité - par l'obtention de trois produits à la fois résultant de la mouture de blé dur - comme étant déterminants dans leur choix entre grain de blé dur, farine industrielle de blé dur, et grain de blé tendre.

La farine artisanale de blé tendre ne satisfait pas ces critères d'économie. Les consommatrices trouvent que la mouture de blé tendre produit plus de son que celle du blé dur. En outre, ses semoules sont peu appréciées. Si le ménage est contraint d'acheter des semoules de blé dur en plus du blé tendre en grains, la farine artisanale de blé tendre revient souvent plus chère que la farine de luxe.

Le Tableau II présente une comparaison des coûts des farines industrielles et artisanales de blé tendre et blé dur, selon certaines hypothèses de prix et rendement en mouture. Les prix des grains et farines utilisés ressortent d'un rapide travail de collecte des prix effectué dans villes enquêtées lors de la mission.

Le tableau démontre que, dans les conditions de prix du marché pendant l'enquête [5] la farine industrielle de blé dur (avec achat de semoules de blé dur) reste plus chère que la farine artisanale de blé dur. L'écart entre les deux prix augmente quand le prix de grain de blé dur atteint le niveau élevé actuel.

---

[5] Le prix de grain de blé dur est estimé à 360 Dh/quintal; grain de blé tendre à 330 Dh/quintal; farine de blé dur à 410 Dh ou 500 Dh le quintal, selon la qualité de farine choisie; farine de luxe à 356 Dh le quintal; et FNBT à 225 le quintal.

TABLEAU II

COMPARAISON DES COUTS DES PRODUITS INDUSTRIELS ET ARTISANAUX

BLE DUR :

PRODUITS ARTISANAUX

- supposons que 100 kg de grain donnent 80 kg de farine, 12 kg de semoules, et 8 kg de son.

PREMIER SCENARIO (bonne récolte):

Prix du grain = 250 Dh/Ql, coût de mouture =	15 Dh/Ql
80 kg farine + 12 kg semoules + 8 kg son =	265 Dh
100 kg farine + 15 kg semoules + 10 kg son =	**331 Dh**

DEUXIEME SCENARIO (mauvaise récolte (situation actuelle))

Prix du grain =	360 Dh/Ql
80 kg de farine + 12 kg semoules + 8 kg son =	375 Dh
100 kg farine + 15 kg semoules + 10 kg son =	**469 Dh**

PRODUITS INDUSTRIELLES

PREMIER SCENARIO (achat de farine nationale de blé dur)

- supposons que les prix par quintal sont 500 Dh pour la farine, 500 Dh pour les semoules, et 150 DH pour le son :

100 kg farine + 15 kg semoules + 10 kg son = 500 Dh

- si on n'achète pas de son :

100 kg farine + 15 Kg semoules = 485 Dh

- si on achète les semoules au prix de détail (5,4 Dh/kg) :

100 kg farine _ 15 kg semoules + 10 kg son = 506 Dh

DEUXIEME SCENARIO (achat de farine de blé dur supérieure)

- supposons que les prix par quintal sont 500 Dh pour la farine, 500 Dh pour les semoules, et 150 dh le son :

100 kg + 15 kg semoules + 10 kg son = 590 Dh

- si on n'achète pas de son :

100 kg farine + 15 kg semoules = 575 Dh

- si on achète les semoules au orix de détail (5,5 Dh/kg) :

100 kg farine + 15 kg semoules + 10 kg son = 596 Dh

TABLEAU II (suite)

COMPARAISON DES COUTS DES PRODUITS INDUSTRIELS ET ARTISANAUX

BLE TENDRE

PRODUITS ARTISANAUX

- supposons que 100 kg grain donne 77,5 kg farine, 13,5 kg semoules, et 9 kg son

PREMIER SCENARIO (bonne récolte) :

Prix du grain = 240 Dh/Ql; coût de moutire =	15 Dh/Ql
77,5 kg farine + 13,5 kg semoule +9 kg son =	255 Dh
100 kg farine + 17,4 kg semoule + 11,6 kg son =	329 Dh
- si on achète les semoules au détail	
77,5 kg farine + 13,5 kg semoules + 9 kg son =	328 Dh
100 kg farine + 17,4 kg semoule + 11,6 kg son =	423 Dh

DEUXIEME SCENARIO)mauvaise récolte (situation actuelle))

prix du grain = 330 Dh/Ql	
77,5 kg farine + 13,5 kg semoules + 9 kg son =	345 Dh
100 kg farine + 17,4 kg semoule + 11,6 kg son =	445 Dh
- si on achète les semoules au détail	
77,5 kg farine + 13,5 kg semoules + 9 kg son =	418 Dh
100 kg farine + 17,4 semoules + 11,6 kg son =	539 Dh

PRODUITS INDUSTRIELS

PREMIER SCENARIO (achat de farine nationale de blé tendre)

- supposons que les prix par quintal sont de 225 Dh pour la farine, 500 Dh pour les semoules, et 150 Dh pour le son.

100 kg farine + 17,4 kg semoules + 11,6 kg son =	329 Dh
- si on n'achète pas de son :	
100 kg farine + 17,4 kg semoules =	312 Dh
-si on achète les semoules au prix de détail (5,4/kg),	
100 kg farine + 17,4 kg semoule + 11,6 son =	336 Dh

DEUXIEME SCENARIO (achat de farine de luxe)

- supposons que les prix par quintal sont de 356 Dh pour la farine, 500 Dh pour les semoules, et 150 Dh pour le son.

100 kg farine + 17,4 kg semoules + 11,6 kg son =	460 Dh
- si on n'achète pas de son :	
100 kg farine + 17,4 semoules =	443 Dh
- si on achète les semoules au prix de détail (5,4/kg),	
100 kg farine + 17,4 semoules kg + 11,6 kg son =	467 Dh

Pour les consommateurs de FNBT, la décision est claire. **La FNBT est beaucoup moins chère que la fabrication artisanale de farine de blé tendre.** Entre la farine de luxe et la farine artisanale, il n'y a pas de différence en prix si on substitue les semoules de blé tendre artisanales pour les semoules de blé dur. **Si l'on doit remplacer les semoules de blé tendre avec les semoules de blé dur, la farine de luxe devient le choix le plus économique.** Ainsi, si on trouve que la farine artisanale de blé tendre ne remplace pas complètement la farine de luxe, on doit envisager des achats additionnels.

Dans le cas d'une bonne récolte ou juste après la récolte, où le prix du grain tombe à 240 Dh le quintal, le grain de blé tendre devient beaucoup plus compétitif par rapport aux produits industriels.

Mais, pour les consommatrices, l'économie n'est mesurée qu'en termes de prix. Par exemple, le pain de farine de luxe est considéré comme moins économique que le pain de blé dur parce que moins consistant, il ne satisfait pas aussi rapidement la faim. Plus d'une femme classe le pain de blé tendre comme une gourmandise, inacceptable pour la consommation de tous les jours. Plusieurs groupes estiment qu'ils consomment la farine de luxe plus rapidement que la farine de blé dur. Les groupes pensent qu'ils préparent plus de pain pour satisfaire les besoins du ménage, de plus ils ont tendance à préparer plus de gâteaux et de crêpes quand ils ont un stock de farine de luxe.

Il est difficile de fixer les seuils de prix qui guident les consommatrices dans leur comportement d'achat et de substitution. Surtout parce que souvent ce ne sont pas les femmes qui achètent ce qui fait que leur connaissances des prix est relativement faible.

Mais certains groupes ont donné des indications de prix qui, pour eux, peuvent motiver un changement de comportement d'achat.

A Casablanca et dans les autres villes où l'écart des prix entre FNBT et farine de luxe est inférieur à un dirham, certaines consommatrices déclarent qu'il est plus économique d'acheter la farine de luxe. Elles estiment qu'elles perdent moins en tamisage avec la farine de luxe et, de plus, elles ont l'assurance d'un produit toujours consommable.

Un groupe de classe moyenne à Ouarzazate, qui paie 3,6 Dh/kg pour la farine de luxe trouve que le grain de blé tendre n'est pas intéressant à son prix actuel de 330 Dh/quintal (trop de pertes en son et semoules et un substitut qui n'est pas de cent pour cent). Si le prix de la farine de luxe monte à 4,8 DH/kg, plusieurs d'entre elles se tourneraient vers le produit artisanal, mais d'autres garderaient la farine de luxe à cause de sa commodité d'usage. A un prix de 4,4 Dh/kg, toutes les femmes continueraient à acheter la farine de luxe.

Mais selon les consommatrices enquêtées les plus pauvres, le critère de choix entre les produits consiste à systématiquement chercher ce qui est le moins cher. Préférence et économie dans le sens plus large du mot n'ont aucun rôle dans leur choix.

PAIN

Il y a un débat sur ce qui est plus économique, le pain la maison ou le pain de boulangerie. Les femmes qui trouvent que le pain de la maison est plus économique sont majoritaires. Elles citent à cet égard un coût moyen plus bas et une consistance plus élevée pour le pain de la maison.

Celles qui déclarent que le pain de boulangerie est moins cher que le pain de maison ont toutes un niveau de revenu très faible, qui les empêche d'acheter les farines en sac. Face à un choix entre farine au détail ou pain, elles achètent le pain. Cette tendance est plus forte dans les petits ménages où l'achat journalier de pain est assez limité (3 à 4 pains).

GRAIN

Pour la plupart, les consommatrices à faibles revenus n'arrivent pas à acheter les produits de blé dur en cette année de sécheresse. Mais dans d'autres années, elles ont réussi à obtenir le grain de blé dur après la récolte. Elles citent un seuil de 150 à 250 Dh par quintal (selon les ménages), en dessous duquel, elles achètent.

Coûts de mouture

Il existe a une forte variabilité dans les coûts de mouture artisanale selon les régions. Les coûts rapportés par les consommatrices varient entre 15 Dh le quintal - dans de nombreuses zones rurales - et 30 Dh le quintal - dans les zones rurales près de Nador et près de Taroudant. La plupart de consommatrices pensent qu'il n'y a pas de quantité minimum requise pour la mouture. D'autres ont identifié des quantités minimum variant entre 3 et 20 kg.

Les consommatrices rapportent que dans les moulins artisanaux la tendance actuelle est d'offrir sur place des services de nettoyage du grain et de tamisage de la farine. Les coûts de ces services sont estimés à 5 Dh le quintal.

RESUME

Certaines idées ressortent très fortement de l'enquête.

Les ménagères ont une très bonne connaissance des différents types de farines qu'elles peuvent se procurer sur le marché. Les marques les plus fréquemment citées sont celles qui sont produites par les minoteries locales et sont souvent associées à de la farine de luxe. Elles sont identifiées par leur raison sociale, par le graphisme de leur logo ou par le nom du propriétaire.

Aucune marque de farine ne possède une image irréprochable de produit de qualité. Les marques locales qui sont souvent considérées comme médiocres ou mauvaises par les ménagères. Un des facteurs explicatifs est que les consommatrices associent l'image de la farine nationale de blé tendre (FNBT) aux marques locales, probablement au détriment de l'image de ces minoteries. Même la farine de force de Fès, qui jouit d'une meilleur image que les autres farines de luxe, n'est pas jugée par les ménagères exempte de défauts ou sans irrégularité dans la qualité.

Le mode de consommation présente un large degré d'homogénéité. Indépendamment de la région et du revenu, le pain reste l'élément central du régime alimentaire marocain et la grande majorité des ménagères rencontrées fabriquent elles-mêmes leur pain tous les jours des autres préparations céréalières sont le couscous, les soupes, et les crêpes.

Le mélange de différentes farines pour la fabrication du pain, est très souvent pratiqué par bon nombre de ménagères. Le mélange le plus pratiqué est constitué de farine de blé dur et de farine de luxe. Les ménagères à revenu élevé pratiquent le mélange des farines pour des raisons de goût et de texture du pain. A mesure que le revenu diminue, les mélanges sont essentiellement effectués pour des raisons d'économie. **La farine préférée est fréquemment mélangée à une autre farine moins chère de façon à prolonger l'utilisation de la bonne farine.**

La farine de luxe ne peut pas être remplacée dans la préparation de certaines soupes et de certains gâteaux. Rares sont les ménagères qui ne déclarent pas avoir généralement en permanence à la maison au moins 1 ou 2 kg de farine de luxe en stock.

Mais, pour la plupart des marocains, la farine artisanale de blé dur est le produit haut de gamme : c'est le standard de référence. La farine de luxe est le produit de substitution le plus commun pour la farine de blé dur.

Les caractéristiques recherchées par les consommatrices pour la farine de luxe, sont fonction de la farine qu'elles préfèrent. Les consommatrices qui préfèrent la farine de blé dur recherchent une farine de luxe avec une couleur pas trop blanche, tendant vers le

jaune, et un toucher rêche ou granuleux, donc une farine assez ronde. Les consommatrices qui utilisent peu de farine de blé dur, généralement dans les classes de revenus faibles, ont d'avantage tendance à préférer la farine de blé tendre, très blanche et lisse.

La seule qualité positive citée pour la FNBT est son bas prix. Elle reste la farine la moins chère. En dehors de cet aspect prix qui influe fortement sur la décision d'achat des ménages populaires, aucune qualité ne lui est reconnue et les défauts de cette farine sont très nombreux. La FNBT est considérée par les ménagères des classes aisées et moyennes comme immangeable.

Les consommatrices attachent généralement de l'importance au facteur prix et économie dans leur décision d'achat. Cette importance augmente fortement au fur et à mesure que l'on descend dans l'échelle des revenus.

Mais la définition d'économie varie selon le niveau de revenu. Les ménages à très faibles revenus recherchent la farine au prix le plus bas, même si sa qualité est jugée mauvaise. Les ménagères des classes moyennes ont généralement des critères de qualité minimum pour chaque type de farine.

L'un des facteurs importants dans le choix d'acheter du blé dur et de faire moudre sa farine artisanale de blé dur est son caractère économique. La mouture artisanale du blé dur donne non seulement de la farine de blé dur, mais aussi de la semoule et du son. Ces deux produits, mais surtout les semoules, sont des produits achetés par le ménage s'il n'a pas accès aux produits artisanaux.

La farine artisanale de blé tendre n'a pas ce caractère économique. Les consommatrices trouvent que la mouture de blé tendre donne d'avantage de son que la mouture du blé dur. De plus, les semoules de blé tendre sont peu appréciées. Si le ménage achète des semoules de blé dur en même temps que du grain de blé tendre, la farine artisanale de blé tendre revient alors souvent plus chère que la farine de luxe.