

PN-ACD-354

98927

**UN ATOUT DU RIZ LOCAL  
OUBLIÉ POUR TROP LONGTEMPS  
LA CARTE DES RESTAURANTS**

**Aout 1996**

**APAP III  
Research Report  
No 1042**

**Prepared par**

**Agricultural Policy Analysis Project, Phase III, (APAP III)**

**USAID Contract No LAG-Q-00-93-00061-00**

**Authors**

**Ismael S Ouédraogo, Abt Associates Inc  
Abdoul Aziz Guèye, UPA**

## UN ATOUT DU RIZ LOCAL OUBLIE POUR TROP LONGTEMPS LA CARTE DES RESTAURANTS

Ismael S Ouédraogo, Abt Associates Inc  
Abdoul Aziz Guèye, UPA<sup>1</sup>

Note Technique de l'UPA  
Août 1996

Le riz de la vallée est en crise. Tout le monde concerné est en conscience, des producteurs aux transformateurs, des commerçants aux consommateurs, des décideurs nationaux aux bailleurs de fonds. La libéralisation du marché du riz importé, en introduisant la vérité des prix, met crûment à nu le manque de compétitivité du riz local par rapport au riz brisé importé. L'Unité de Politique Agricole (UPA), grâce à son système de suivi-évaluation de l'impact de la libéralisation sur la filière du riz, se veut d'alimenter la réflexion sur le riz local pour l'identification des contraintes et des opportunités de cette filière. Cette note entre dans ce cadre. Elle explore un des éléments jusqu'alors délaissés ou méconnus de la problématique du riz au Sénégal : l'impact de la demande potentielle des établissements de restauration sur la filière du riz local.

### **Mission impossible : Bâtir une filière pour concurrencer un sous-produit**

Le drame du riz local est qu'il veuille concurrencer un sous-produit, le riz brisé importé. Bâtir toute une filière -- en passant des aménagements hydro-agricoles coûteux demandant des pompes onéreuses, aux intrants aux prix surenchéris par la dévaluation, à la transformation à coûts élevés -- pour produire un sous-produit, du reste encore hétérogène et souvent très mal nettoyé, est une gageure que le riz du fleuve n'est pas près de relever. Ne pourra sans doute jamais relever. À court terme, la loi sur la protection du riz local envisagée par le gouvernement, en taxant à la hausse le prix du riz importé (cf. Ouédraogo et Guèye, Avril 1996<sup>2</sup>), rendra le riz local plus compétitif. Mais il ne s'agit là que d'un bref répit qui en lui-même ne sauvegarde pas l'avenir du riz local. À long-terme, pour survivre, le riz local devra franchir avec succès deux passages obligés : une productivité accrue, particulièrement une diminution des coûts tout au long de la filière (notamment aménagement, production et transformation), et une différenciation des produits avec une prime de prix incitative pour les qualités supérieures. Dur sera le chemin, mais c'est le seul possible dans une économie libéralisée.

---

<sup>1</sup> Nous remercions vivement Edouard K. Tapsoba, représentant de la FAO au Sénégal, pour ces commentaires et suggestions.

<sup>2</sup> Ouédraogo, Ismael S et Abdoul Aziz Guèye. Avril 1996. *Protection du riz local au Sénégal. Quel mécanisme de prélèvement dégressif sur le riz importé?* Note Technique UPA. Dakar. Unité de Politique Agricole.

La question de la productivité du riz local fait depuis longtemps l'objet de débats animés et d'efforts soutenus de recherche. Un des volets du suivi-évaluation de l'UPA se préoccupe justement de l'impact de la libéralisation sur la production du riz local. La question de la qualité, par contre, est beaucoup moins discutée. A grand tort. Cette note contribue à y remédier.

### **Qui peut le plus, peut le moins**

Ce dicton est accepté de tous. Mais qui fait le moins, peut-il faire le plus ? Le riz local peut-il relever le défi de la qualité supérieure quand il ne tient même pas tête à la qualité moindre ? Ce qui semble un paradoxe est en fait une nécessité, un impératif pour la survie du riz local. Le riz brisé d'Asie ou d'Amérique Latine, dont regorgent aujourd'hui les marchés sénégalais, coûte relativement si peu cher principalement parce qu'il n'est pas le point focal de la filière rizicole dans ces pays. Le point focal dans ce pays est un riz de qualité, laquelle payée à un prix élevé incitatif permet de brader le sous-produit, le riz brisé. La filière du riz local sénégalais ne pourra concurrencer le riz brisé importé que sur les mêmes termes : produire du riz entier de qualité, du riz intermédiaire et du riz brisé. Bien entendu, les différentiels de prix doivent supporter cette différenciation du produit. Malheureusement, force est aujourd'hui de constater au Sénégal que la différenciation du produit est tronquée et que le différentiel de prix est quasi inexistant. L'un peut être considéré la cause de l'autre, ou vice-versa : un cercle vicieux qu'il faut briser.

Il existe trois qualités de riz local blanchi : le tout-venant, la brisure fine, et la grosse brisure. Le tout-venant est souvent très mal nettoyé, contenant du son, des balles pulvérisées et d'autres déchets de récolte. Trie/tamisé, en une ou deux passes selon qu'il contient ou non du son, le tout-venant produit de la fine brisure, relativement homogène, et de la grosse brisure, mélange de riz intermédiaire et de riz entier. Le riz entier proprement dit, qualité supérieure, n'existe pas. De surcroît, si le tout-venant est vendu au prix le bas (185 -190 f/kg), la brisure fine et la grosse brisure sont vendues au même prix (200 f/kg). En d'autres termes, contrairement à l'attente, il n'y a aucune prime de prix en faveur du riz intermédiaire. Plus encore, la brisure fine s'écoule même plus rapidement que la grosse brisure. N'a-t-on pas vu des ménagères s'imposer la peine de piler le riz entier pour en faire de la brisure ? La préférence marquée des ménages sénégalais pour le thiébou dien, caractérisée par l'exigence tyrannique que ceux-ci ont vis-à-vis de la brisure fine dans ce mets, explique cela.

### **Le créneau des restaurants : Une opportunité à explorer**

Quoique moins discutée que la question de la productivité, la question de la qualité du riz local n'est pas complètement absente des préoccupations. Des tentatives de promotion de riz entier local ont déjà eu lieu. En 1989/1990, le rizier Delta 2000, les moulins Sentenac, le supermarché SCORE, avec le support du Fonds Européen de Développement (FED), se sont associés pour usiner, emballer et commercialiser du riz entier local auprès des consommateurs aisés de Dakar. Bien que jugée prometteuse, l'expérience aurait manqué de "suivi," selon

Delta 2000 Aujourd'hui encore, des projets de promotion sont à l'étude avec notamment la participation de la SAED Delta 2000 promet de mettre du riz entier sur le marché l'an prochain

Jusqu'à présent cependant, la promotion du riz local de qualité a ciblé les consommateurs urbains des ménages à revenus moyens et élevés (sans pour autant s'adresser directement à ces consommateurs, par exemple, pour des conseils sur la préparation du riz local) Ce qui n'a pas encore été tenté est la promotion du riz local auprès des consommateurs urbains à revenus moyens et élevés, non pas des ménages mais des gargottes et restaurants La clientèle des restaurants et gargottes représente une demande solvable en forte croissance, si on s'en tient à l'accroissement rapide de la population urbaine Le changement d'horaires au Sénégal, avec l'imposition de la journée continue, draine à midi un grand nombre de citoyens vers les restaurants et gargottes Une enquête rapide suggère que bon nombre de gargottes dakaroises utilisent de préférence du riz intermédiaire dans le mafe, le yassa et même, de la bouche d'un restaurateur, l'incorruptible thiébou dien Quant à eux, les restaurants donnent la quasi-exclusivité au riz entier long "Caroline" ou parfumé Les restaurants de Dakar achètent chaque jour un ou plusieurs sacs de 25kg de riz entier long

Il y a dans ces gargottes et restaurants matière à analyse socio-économique très intéressante Des observateurs avancent l'hypothèse que l'utilisation du riz intermédiaire et entier par les gargottes tient au fait que ces établissements sont souvent tenus par des non-wolofs/sérères ou non-sénégalais dont les habitudes alimentaires ne portent pas sur le riz brisé Il est aussi remarquable de constater que des sénégalais, qui par ailleurs insistent sur la brisure fine dans le thiébou dien familial, s'accommodent fort bien de riz intermédiaire dans le thiébou dien des gargottes et restaurants Quant aux touristes, leur expérience du thiébou dien et yassa sénégalais a presque toujours le goût du riz entier long

### **Une aubaine pour les restaurateurs Ici, bon riz 100% sénégalais**

L'absence de différentiel de prix entre la fine et la grosse brisure est une aubaine pour les restaurateurs et les commerçants avisés Le riz local, de variété appropriée, peut produire un riz entier long de qualité comparable au riz entier long importé, c'est-à-dire acceptable du consommateur Partant d'une grosse brisure de bonne qualité, un tri/tamissage manuel supplémentaire produit du riz entier long que le restaurateur peut subsister avec profit au riz "Caroline" importé Quel coup publicitaire en plus pour les premiers restaurants qui pourraient avec fierté afficher *Ici, bon riz 100% sénégalais !*

Pour le restaurateur, cependant tout se résume à un prosaïque calcul de coût-bénéfice Quelle économie peut-il réaliser en remplaçant sur son menu le riz importé par le riz local ? Partons de la grosse brisure du riz local (donc de riz déjà trié) vendue à Saint-Louis à 200 francs le kg Acheminons-le au restaurant de Dakar, avec toutes les charges que cela comporte de transport, de manutention et même une marge de grossiste Finalement, trions/tamisons-le manuellement encore une fois de plus pour produire du riz entier long On pourrait faire

appel, tout comme les commerçants de riz importé, a ces femmes spécialisées de Tilène qui possèdent expérience et matériel requis pour ce genre de travail (M Keita communication personnelle) Le sous-produit de ce tri, après élimination de tous déchets éventuels, est un riz intermédiaire, mais que, pour rester conservateur, nous valoriserons seulement au prix du riz brisé dans notre scénario de base La valorisation de ce riz intermédiaire n'est pas un exercice théorique Au besoin, le restaurateur pourrait offrir ce riz à ses employés comme acompte sur salaire en nature Tant que les dépenses liées au riz entier local restent en dessous du prix du riz importé, le restaurateur aurait intérêt à acheter du riz local grosse brisure de Richard Toll Les éléments de calcul (voir tableau ci-après) indiquent que dans les conditions actuelles de la commercialisation du riz local et importé, le restaurateur gagnerait à le faire

Répetons-le, le profit pour le restaurant est l'économie réalisée en remplaçant le riz importé, plus cher, par le riz local, moins cher mais de qualité égale Le coût de revient brut est de 226 f/kg, mais en tenant compte de la valorisation du sous produit du tri, cette économie est substantielle Pour un restaurant à affluence moyenne, utilisant 25 kg de riz entier long par jour pour chaque dépense journalière de 12 500 francs correspondant à 25 kg de riz entier long importé qu'il aurait acheté, le restaurant économisera 5 800 francs Rapportée à l'année (6 jours par semaine pour 50 semaines, pour tenir compte de deux semaines de vacances), cette économie s'élève à 1,7 million de francs Le manque de données sur la demande actuelle des restaurants nous empêche d'estimer les quantités de riz local qui pourraient ainsi être absorbées L'UPA s'attellera à combler cette lacune dans son volet de suivi-évaluation de l'impact de la libéralisation sur les consommateurs

En l'absence de ces données, il est aussi difficile d'évaluer les chances d'approvisionnement des restaurateurs sur toute l'année Rappelons encore que seules les meilleures variétés de riz local, celles à grain long, et elles existent, pourraient convenir Cependant ces chances d'approvisionnement semblent bonnes pour les restaurateurs qui se lanceront les premiers à exploiter ce créneau Ils pourront s'approvisionner directement à Saint Louis (commerçants ou riziers comme Delta 2000), ou passer commande à des commerçants de Dakar Bien de commerçants sont représentés aussi bien à Dakar qu'à Saint Louis

A la longue, à l'évidence, ce profit attirera d'autres restaurateurs, des commerçants et des transformateurs L'accroissement de la demande fera monter les prix de la grosse brisure et engendra même l'offre de riz entier local à des prix encore plus élevés Les marges aux différents stades de la commercialisation se stabiliseront à un niveau raisonnable, reflétant cette concurrence accrue Entre-temps, la différenciation de qualité du riz local avec un différentiel de prix incitatif aura pris corps C'est là, jusqu'à présent toujours absent, un des éléments requis pour accroître la compétitivité du riz local face au riz importé

## Calcul de coût-bénéfice. économie réalisée en replaçant le riz importé par le riz local

Éléments de calcul	Quantité	Riz local		Riz importé	
		Coût unitaire	Valeur FCFA	Coût unitaire	Valeur FCFA
Riz local trié en grosse brisure	50 kg	200 f/kg	10 000		
Chargement et déchargement	50 kg	1 000 f/t	50		
Transport St Louis - Dakar	50 kg	5 f/kg	250		
Marge du grossiste *	5%	500 f	500		
Prix rendu Dakar			10 800		
Tri/tamissage	50 kg	500 f	500		
Coût de revient brut			11 300		
Pertes au tri (5%)	2 5 kg				
Riz brisé après tri (à valoriser)	22 5 kg	200 f/kg	4 500		
Riz entier après tri	25 kg			500 f/kg	12 500
Coût de revient net			6 800		12 500
Economie sur le riz importé			5 700		
Rentabilité $(5700/12500)^3$			46 %		
Economie annuelle (6 j/semaine, 50 semaines/an)			1 710 000 f		

Note \* Cette marge est ajoutée pour rester conservateur. En effet, avec un coup de téléphone, le restaurateur pourrait obtenir la grosse brisure avec Delta 2000 à Saint-Louis, dont le prix de vente de 200 f/kg inclut déjà la marge de ce rizier/grossiste.

### Variations du rendement, du coût de tri, et du prix de la grosse brisure

Ces résultats sont encourageants, mais ne sont-ils pas trop optimistes ? Que seraient-ils si le rendement au tri était plus bas, ou le coût de tri plus onéreux, ou encore le prix de la grosse brisure plus élevé ? Au marché de St Louis, les détaillants déclarent prendre une heure par sac de 130 kg pour trier le riz le moins propre, celui pour lequel on obtient trois produits

<sup>3</sup> Notons que le coût-bénéfice change si on se rapporte au coût du riz local. Pour un commerçant de Dakar achetant auprès d'un autre grossiste, son coût serait de 11300 f pour une vente de 17 000 f (12500 + 4500) un bénéfice de toujours 5700 f et donc une rentabilité de 50 % (5700 / 11300)

le son, la brisure fine et la grosse brisure Le riz tout-venant relativement propre (sans son) requiert seulement une demi-heure à trois quart d'heure pour séparer la fine brisure de la grosse brisure Bien évidemment, ces temps sont approximatifs Il faudrait les comparer aux temps que mettent les femmes de Tilene à trier le riz importé qui, dit en passant, peut être encore plus sale que le riz local tout-venant Pour tenir compte des grandes exigences de qualité du riz entier long, le scénario de base retient 500 francs pour le tri, correspondant à une heure par sac de 50 kg de riz pré-trié Ce temps est deux et fois plus long que celui pris par les détaillants pour trier le riz tout-venant le moins propre (Une heure par sac de 50 kg revient à 2 heures et 36 minutes par sac de 130 kg ) En dépit de ces considérations, nous testerons les résultats en considérant des temps et des coûts encore plus élevés, 1 000 francs, correspondant à deux heures par sac

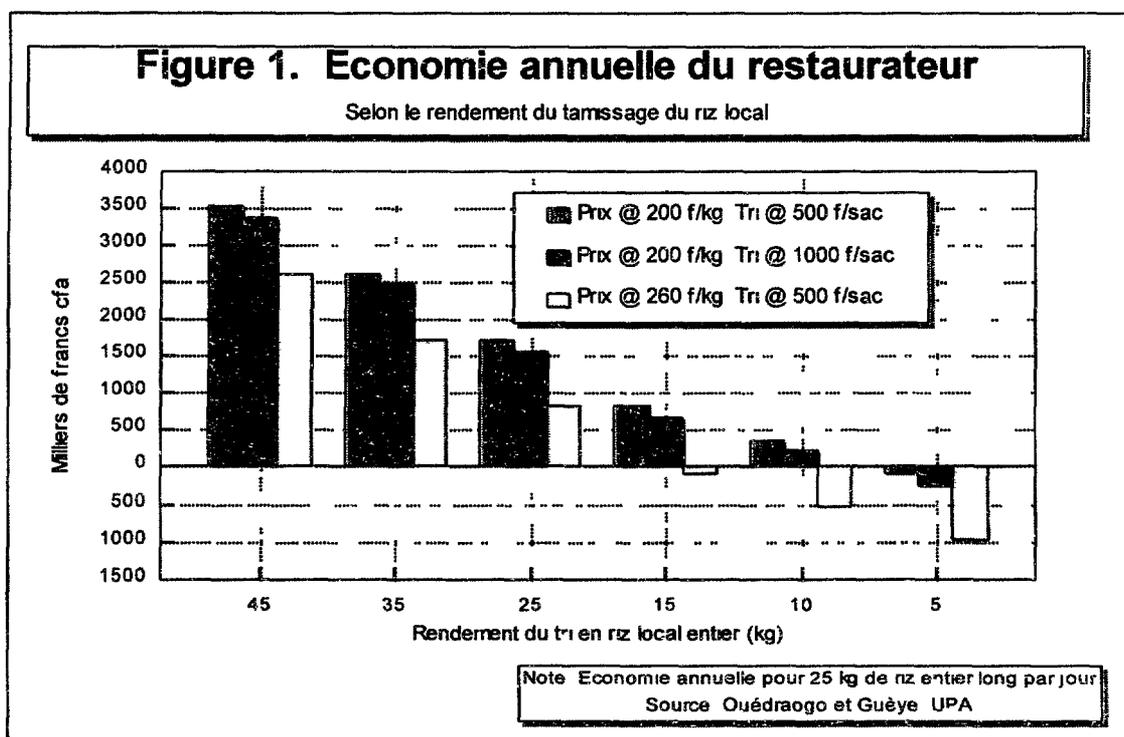
L'absence de différentiel de prix entre la grosse et la fine brisure est évidemment un élément important de l'économie réalisée par le restaurateur La loi sur la protection du riz local vise à relever le prix du riz importé par rapport au riz local Il est fort à parier que le prix de la grosse brisure augmentera autant que le prix du riz importé soumis au prélèvement dont le maximum est de 30% (en plus des droits normaux de douanes de 15% déjà en place) Cependant, un changement à l'unisson des prix de toutes les qualités de riz n'a pas beaucoup d'effet sur la rentabilité de la substitution du riz local au riz importé Plus intéressant, et même souhaité, est le cas où la grosse brisure coûte plus cher que la fine brisure aussi bien locale qu'importée Pour tester la fiabilité des résultats, nous considérons une augmentation du prix de la grosse brisure de 30%, correspondant au maximum du prélèvement, mais sans augmentation aucune des prix de la fine brisure et du riz entier long importés En effet, on peut penser que la pression de la demande pourrait être suffisante, sans intervention de la loi sur la protection du riz local, pour faire accroître le prix de la grosse brisure (et à fortiori le riz entier) par rapport à la fine brisure De toute façon la loi sur la protection du riz n'est supposée être appliquée que pendant trois ans

La figure 1 ci-dessous, tout en faisant varier le rendement au tri du riz local, compare les résultats du scénario de base (grosse brisure à 200 f/kg, tri à 500 f/sac) au cas où le coût de tri est plus deux fois élevé, et au cas où le prix de grosse brisure est 30% plus cher La figure montre que pour un rendement 25 kg en riz entier, qu'on peut penser très conservateur car la grosse brisure est déjà le résultat d'un tri, l'économie est toujours substantielle même quand le coût de tri passe de 500 f à 1 000 f (environ 1,6 million de francs) où quand le prix de la grosse brisure monte de 200 f/kg à 260 f/kg (environ 810 000 francs) Même pour le cas très défavorable où la grosse brisure monte à 260 f/kg en même temps que le coût du tri s'élève à 1000 f/sac, les résultats (non représentés sur la figure 1) toujours acceptables pour un rendement de 25 kg (660 000 francs) Le point mort (opération blanche) pour ce scénario défavorable est de 17,7 kg (35% sur un sac de 50 kg) de rendement de riz entier au tri La figure 2 illustre l'évolution de l'économie réalisée selon la variation des prix de la grosse brisure

**Coût-bénéfice selon le rendement, le coût du tri et le prix du riz local**

Rendement au Tri/tamissage du riz local		Prix grosse brisure @ 200 f/kg, Tri @ 500 f par sac				Tri + 100%	Prix + 30%
		Riz importé	Riz Local	Economie réalisée	Taux de rentabilité	Economie annuelle	Economie annuelle
entier kg	brisé kg	cfa	cfa	cfa		cfa	cfa
450	25	22 500	10 800	11 700	52%	3,510,000	2,210,000
350	125	17 500	8 800	8 700	50%	2,610,000	1,710,000
250	225	12 500	6 800	5 700	46%	1,710,000	810,000
150	325	7,500	4 800	2,700	36%	810,000	(90,000)
100	375	5 000	3 800	1 200	24%	360,000	(640,000)
50	425	2 500	2,800	(300)	-12%	(90,000)	(990,000)

Notes Il est retenu 5% de pertes au tamissage du riz local (25 kg pour un sac de 50 kg)  
 Les calculs détaillés pour le tri à 1000 f/sac et le prix de la brisure à 260 f/kg ne sont pas donnés ici



Notons aussi en passant le décalage des résultats (figure 1) pour une différence de rendement de 10 kg entre le scénario ou la grosse brisure à 200 f/kg et celui ou la grosse brisure est à 260 f/kg. Ce n'est qu'un cas particulier.

### **Les raisons d'un potentiel non réalisé**

Le potentiel d'économie de la substitution du riz local au riz importé est bien réel comme le montrent les calculs ci-dessus, mais pourquoi alors les restaurateurs ou commerçants ne l'ont-ils pas encore réalisé ? À cela il y a plusieurs raisons, dont quelques-unes sont discutées ici.

**Absence du riz local sur les marchés hors Vallée** Une de ces raisons principales est l'absence du riz local sur les marchés en dehors de ceux de la Vallée. Le riz local n'est pas jamais été disponible à Dakar, en dehors des essais de Delta 2000 sur laquelle nous reviendrons. Les autres régions, même plus proches de Saint Louis ne sont pas mieux loties, sauf quand la caisse de péréquation imposait le riz local à Louga ou à Kaolack.

**Pauvre qualité du riz local** Une deuxième raison, sans doute plus déterminante, est la pauvre qualité du riz local quand il est disponible, comme à Saint Louis. Cette qualité est fonction de la variété de riz, des conditions de récolte et des techniques et soins de transformation. Le monopole de la CPSP qui lui permettait d'imposer aux consommateurs du riz de médiocre qualité n'a pas favorisé la recherche de la qualité par la SAED, les producteurs et les transformateurs. En la matière, tous ces agents de la filière de riz local se sont complus dans la paresse. Tous en paient le prix aujourd'hui.

**Promotion inadéquate du riz local** On peut aussi noter, comme un prolongement de cette paresse à rechercher la qualité, le caractère timoré de la promotion du riz local par les producteurs et les transformateurs du riz local. Parce que les agents de la filière de riz local ont toujours bénéficié de la manne de l'état, ils se sont sans doute toujours attendus au soutien financier de celui-ci. La seule tentative d'importance est l'expérience Delta 2000/Sentenac/SCORE en 1989-90. Mais celle-ci était subventionnée par le FED. Par contraste, les producteurs de poulets, d'œufs et des crevettes s'en sont eux-mêmes allés auprès des restaurants et hôtels pour développer la demande de leurs produits. Il est encourageant cependant de noter que Delta 2000, comptant sur lui-même, promet de relever le défi de la qualité du riz local.

**Manque d'innovation des restaurateurs.** On pourrait ajouter, comme l'envers de la médaille du comportement des producteurs et transformateurs de riz, le manque d'innovation des restaurateurs à essayer le riz local. Mais reconnaissons que le risque des restaurateurs est réel. Le riz local est l'inconnu face au riz entier importé, abondant, consistant en qualité, et surtout apprécié des consommateurs qui sont prêts à en payer le prix.

**Manque d'information sur le potentiel du riz local** Enfin, sans nulle doute lie à toutes ces autres raisons, est le manque d'information des agents de la filière sur le potentiel du riz local. Comme déjà noté, les promoteurs du riz local ont toujours fait l'impasse sur les établissements de restauration parce qu'ils n'en avaient pas saisi l'importance. A leur tour, les restaurateurs montrent une grande méconnaissance du riz local et n'ont pas essayé le simple calcul de coût-bénéfice présenté ici.

### **Propositions pour développer la demande du riz local des restaurants**

L'UPA, notamment par son système de suivi-évaluation de la filière riz, la recherche socio-économique (ISRA) et technologique (ITA), les pouvoirs publics, ainsi que les partenaires de développement du Sénégal ont un rôle important à jouer. Leurs actions, cependant doivent impérativement impliquer la participation effective des agents de la filière producteurs, transformateurs, commerçants, et restaurateurs.

**Mieux cerner la demande des établissements de restauration** Il faut d'abord mieux cerner la demande de riz des restaurants et des gargottes. La proposition n'est pas de bâtir une politique du riz local basée uniquement sur la demande des gargottes et des restaurants. Il s'agit plutôt d'identifier et satisfaire une demande solvable pour un riz local de qualité pour augmenter la compétitivité de la filière. L'hypothèse de base est que la croissance urbaine galopante induit une demande accrue pour les repas pris en dehors des ménages, et notamment pour les "fast food". Thiébou dién et mafé des gargottes sont des "fast food" sénégalais, tout comme le riz chinois l'est devenu aux Etats Unis et en Europe.

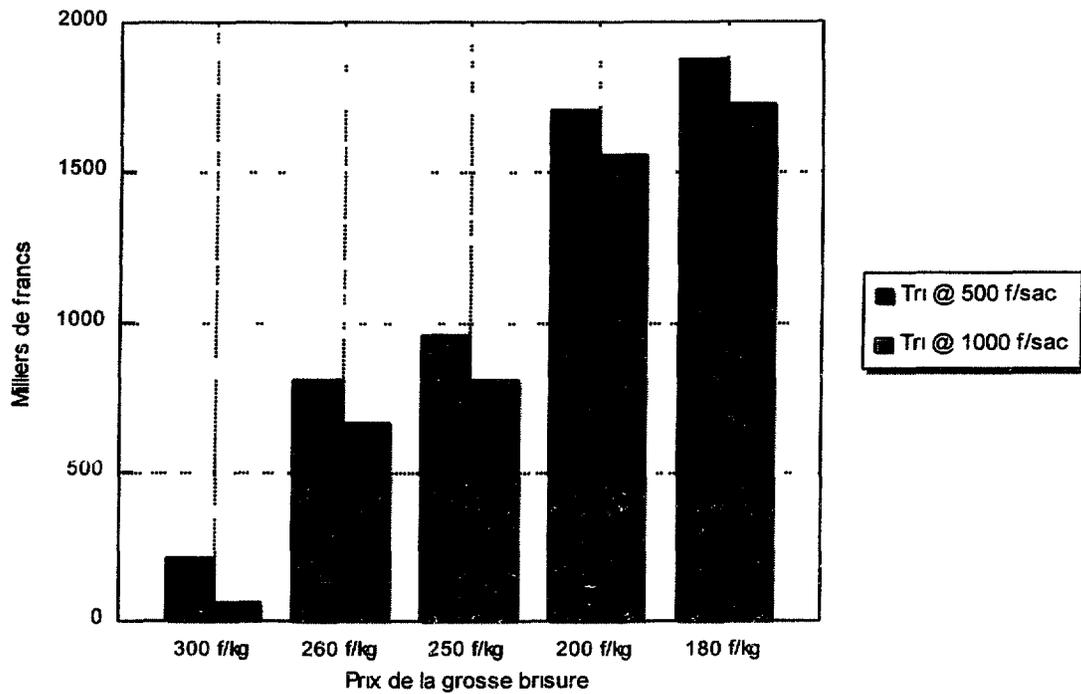
**Bâtir la promotion du riz local sur des tests et études de marché solides** La promotion auprès des restaurateurs doit passer par des tests et expérimentations. L'UPA a initié un tel test auprès de quelques restaurants de Saint Louis et Dakar pour vérifier le potentiel du riz local. Les résultats sont encourageants. Ils devraient être reconduits à plus grande échelle et de manière plus systématique. Des études de marché sont ensuite nécessaires pour identifier les contraintes et opportunités de ce marché. Par exemple, un des préalables de la promotion du riz local auprès des restaurateurs est un circuit d'approvisionnement en riz local de qualité fonctionnel et efficace, sinon les restaurateurs s'en retourneront vers le riz importé.

**Diffuser l'information** La vulgarisation ne concerne pas que les producteurs. Il faut combler les lacunes de connaissance sur le potentiel du riz local auprès de tous les agents de la filière. Par exemple, le test de l'UPA ne se borne pas à inciter les restaurateurs à essayer le riz local. Il s'accompagne aussi de la discussion des éléments de calcul de coût-bénéfice que l'UPA partage avec ces restaurateurs. Ces résultats devront être présentés à un plus grand nombre de restaurants aussi bien que de commerçants. Leur feed-back permettra de guider des recherches ultérieures et d'affiner des propositions pour la promotion du riz local.

A n'en pas douter, le riz de Richard Toll a toujours un coup à jouer !

## Figure 2. Economie annuelle du restaurateur

Selon le prix de la grosse brisure et le cout du tri (rendement de 25 kg)



Note Economie annuelle pour 25 kg de riz entier long par jour  
Source Ouédraogo et Guèye UPA