

**CARACTÉRISTIQUES QUALITATIVES
DE LA DEMANDE DE RIZ ET AUTRES
CÉRÉALES LOCALES AU SÉNÉGAL**

Septembre 1996

**APAP III
Research Report
No 1046**

Prepared par

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

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

Authors

**Michel Baudouin et Emmanuel Simantov
ICEA- Entreprises, Paris**

A

SOMMAIRE

INTRODUCTION	2
1 LA DEMANDE DE RIZ	6
1 1 NOTORIETE DES DIFFERENTS RIZ	6
1 2 HABITUDES D ACHAT ET DISPONIBILITE	7
1 2 1 <i>Habitudes d achat</i>	7
1 2 2 <i>Disponibilite sur les marches</i>	8
1 3 HABITUDES D UTILISATION	9
1 3 1 <i>Plats usuels a base de riz</i>	9
1 3 2 <i>Moments de consommation et concurrence/substitution</i>	10
1 3 3 <i>Associations plats/types de riz preferences et utilisations</i>	13
1 4 QUALITES RECHERCHEES POUR LE RIZ BRISE	14
1 5 QUALITES RECHERCHEES POUR LE RIZ ENTIER	17
1 6 QUALITES/DEFAUTS DES RIZ BRISES UTILISES	18
1 6 1 <i>Riz de la Vallee</i>	18
1 6 2 <i>Riz de la Casamance</i>	19
1 6 3 <i>SIAM</i>	20
1 6 4 <i>Pakistan</i>	21
1 6 5 <i>Riz indien</i>	21
1 6 6 <i>Cambodge</i>	22
1 6 7 <i>Classement des riz brises pour chaque qualite</i>	23
1 7 QUALITES/DEFAUTS DES RIZ ENTIERS UTILISES	24
1 7 1 <i>Riz Caroline</i>	24
1 7 2 <i>Riz Pakistan</i>	24
1 7 3 <i>Riz Richard Toll</i>	24
1 7 4 <i>Riz de casamance</i>	25
1 8 POSITIONNEMENT DES RIZ EN TERME DE PRIX	25
2 LA DEMANDE DES AUTRES CÉRÉALES LOCALES	27
2 1 FILIERES DE TRANSFORMATION DES CEREALES LOCALES	27
2 2 NOTORIETE DES DIFFERENTS PRODUITS	28
2 3 HABITUDES D ACHAT ET DISPONIBILITE	29
2 3 1 <i>Habitudes d achat</i>	29
2 3 2 <i>Disponibilite sur les marches</i>	30

2 4	HABITUDES D UTILISATION	31
2 4 1	<i>Plats usuels a base de mil et sorgho</i>	31
2 4 2	<i>Plats usuels a base de mais</i>	33
2 4 3	<i>Moments de consommation et concurrence/substitution</i>	33
2 5	QUALITES RECHERCHEES	34
2 6	QUALITES/DEFAUTS DES CEREALES LOCALES	35
2 6 1	<i>Mil brut</i>	35
2 6 2	<i>Mil décortique</i>	36
2 6 3	<i>Mais brut</i>	36
2 6 4	<i>Sankhal</i>	37
2 6 5	<i>Soungouf</i>	37
2 6 6	<i>Tiere</i>	38
2 6 7	<i>Brisures de mais</i>	38
	SYNTHÈSE ET CONCLUSION	40

INTRODUCTION

INTRODUCTION

CONTEXTE

En février 1994 l'USAID a signé un accord avec le Gouvernement du Senegal sur la liberalisation des politiques nationales d'importation du riz et de la commercialisation sur le marche interieur. Cet accord comprend trois composantes

- Un calendrier pour les changements de politiques
- Un appui general au budget de l'Etat pour amortir l'impact financier possible des changements de politiques acceptes par les deux parties dans le cadre du Programme d'Ajustement du Secteur Riz (PASR)
- Une assistance au developpement institutionnel de l'Unite de Politique Agricole (UPA) du Ministere de l'Agriculture du Senegal par le moyen du Projet d'Ajustement du Secteur Riz (Projet ASR) qui constitue un volet du PASR

La politique du riz au Senegal est confrontee au dilemme classique de la production alimentaire : une contradiction entre les interets des producteurs et ceux des consommateurs due a la suppression des differentes subventions gouvernementales et accentuee par la mise en place d'un systeme de protection par voie tarifaire en conformite avec les accords du GATT. Ce dilemme est defini par 4 facteurs principaux

- Les caracteristiques qualitatives et quantitatives de la demande des consommateurs de riz au Senegal
- Le coût economique actuel de la production locale de riz et l'importance des investissements realises pour developper la production marchande
- Les caracteristiques du commerce mondial du riz, notamment du riz brise
- Le systeme de contrôle des prix de la commercialisation et des importations qui se trouve au centre du programme de reformes

L'assistance technique et les volets de formation du Projet ASR ont pour principal objet d'aider l'UPA a comprendre et prendre des mesures pour resoudre ce dilemme au cours des prochaines annees sur la base

d'etudes detaillees relatives aux facteurs precites (demande, production, ...)

d'exercices specifiques de suivi et d'evaluation au fur et a mesure de la mise en oeuvre du programme de reformes entamee en mai 1994

La presente etude, realisee dans ce cadre, est ciblee sur la demande. L'analyse etant circonscrite aux aspects qualitatifs, conformément aux termes de reference

OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

Cette étude relative à l'analyse des caractéristiques qualitatives de la demande de riz et autres céréales locales au Sénégal a pour principal objectif de

comprendre les mécanismes et les critères de concurrence et de substitution entre

- **les différentes qualités de riz brisé, intermédiaire et entier,**
- **le riz local et le riz importé,**
- **le riz et les autres céréales locales (mil, sorgho et maïs)**

Cette approche qualitative de la demande doit permettre aux responsables du Projet de répondre aux questions liées aux constats suivants

- La production locale et les importations sont orientées essentiellement vers le riz brisé s'agit-il d'une demande effective pour ce type de produit ou d'une offre imposée?
- L'écoulement de la production locale de riz pose un certain nombre de problèmes l'offre actuelle est-elle adaptée aux caractéristiques de la demande?
- L'évolution passée des styles alimentaires est caractérisée par la croissance du riz dans la ration moyenne au détriment des autres céréales locales quelles actions permettraient éventuellement de modifier cette tendance?

TIMING ET ORGANISATION

ICEA Entreprises a effectué une mission au Sénégal de 4 semaines réparties entre deux consultants Michel Baudouin et Emmanuel Simantov du lundi 17 au dimanche 30 juin 1996 Tous les travaux de terrain ont été réalisés en étroite collaboration avec deux consultants sénégalais Aly Saleh Diop et Opa Ndiaye de la société IRIS Les déplacements ont été assurés avec des véhicules et des chauffeurs de l'UPA Les réunions de groupes de ménagères en Casamance ont été réalisées par IRIS au cours de la 1^{ère} semaine de juillet

Deux réunions de synthèse ont été organisées à la fin de la mission à l'USAID et à l'UPA pour présenter les principaux points du diagnostic

MÉTHODOLOGIE

Les caracteristiques qualitatives de la demande des consommateurs pour le riz et les autres cereales locales ont ete identifiees a partir de groupes de menageres. Les entretiens fondees sur la dynamique de groupe a partir de questions ouvertes ont aborde cinq grands themes pour chaque produit

- la notoriete
- les habitudes d achat et la disponibilite sur le marche
- les habitudes d utilisation/consommation et les criteres de substitution
- les qualites recherchees et l appreciation des qualites et des defauts des produits presents sur le marche

Trente reunions de groupes de menageres ont ete realisees reparties comme suit

- **20 groupes urbains** dont 8 a Dakar et 3 dans chacune des villes suivantes Saint-Louis Diourbel Kaolack et Ziguinchor

Ces groupes urbains ont ete repartis par categorie socio-economique en raison de la plus grande heterogeneite du milieu urbain en termes de niveau social et de revenus. Il a ete retenu

- 2 groupes en classe *aisee* a Dakar
- 11 groupes en classe *moyenne* dont 3 a Dakar et 2 dans chaque autre ville
- 7 groupes en classe *populaire* dont 3 a Dakar et 1 dans chaque autre ville

Un accent particulier a ete mis sur les menages aux revenus moyens et faibles qui representent la plus grande partie de la population urbaine

- **10 groupes semi-urbains** repartis dans les differentes regions : 2 dans la Vallee (Dagana et Podor) 4 dans le Bassin arachidier (Linguere Kebemer Mbour et Nioro) 2 au Senegal Oriental (Tambacounda) et 2 en Casamance (Kolda et Bignona)

Les groupes de menageres ont ete constitues dans chaque ville par quartiers afin de reunir dans la mesure du possible des menageres d une même categorie socio-economique

Remarque Une enquête sur la consommation des menages (ESAM) a été réalisée par la Direction des Prévisions et de la statistique (DPS) de mars 1994 a avril 1995. Cette enquête en cours de depouillement permettra au Projet ASR d approfondir l analyse quantitative de la demande de riz et autres cereales locales notamment par strates en tenant compte des regions du milieu (urbain/rural) et des revenus

LA DEMANDE DE RIZ

1 LA DEMANDE DE RIZ

1.1 NOTORIÉTÉ DES DIFFÉRENTS RIZ

(1) Les principaux riz brisés cités en spontané par les ménagères sont le SIAM, le Richard Toll, le Cambodge, le Pakistan et l'Indien. Le Casamance a été le plus souvent mentionné en assisté, sauf dans sa région de production

Le riz de la Vallée brisé ou entier a été systématiquement appelé « *le Richard Toll* » sauf dans les réunions de groupes de Dagana et Podor où les ménagères enquêtées ont cité les noms de variétés cultivées. Jaya variété à grain long utilisée pour la campagne d'hivernage et l'Kong Pao (appelée Compao par les femmes) variété à grain court utilisée pour la campagne de contre-saison. Le riz de la variété Jaya variété la plus cultivée a été appelé SIAM par les ménagères du groupe de Dagana.

Le riz de la Casamance brisé ou entier a une notoriété beaucoup plus faible que celui de la Vallée car sa production est autoconsommée en quasi totalité. Les ménagères de Casamance citent systématiquement deux riz locaux « *le riz de Casamance* » cultivé en période hivernale dans la région de Ziguinchor et « *le riz de l'Anambe* » produit en irrigué dans le bassin de l'Anambe (région de Kolda).

Les riz brisés importés ayant une bonne notoriété cités généralement en spontané dans la plupart des réunions de groupes de ménagères sont *le SIAM, le Cambodge, le Pakistan et l'Indien*. D'autres noms ont été mentionnés en assisté correspondant le plus souvent à des origines Brésil, Chine, Indochine, Birmanie, Tigre, le riz parfumé.

(2) Le SIAM est un nom générique utilisé par les ménagères et les commerçants pour désigner les riz importés brisés à 100%, avec des brisures moyennes, plutôt propres et d'une couleur blanc cassé/beige. Ces riz proviennent de différentes origines qui généralement ne sont pas connues des ménagères

Le « vrai SIAM » riz thaïlandais a constitué le principal riz brisé importé pendant de nombreuses années. Il n'est plus importé depuis au moins 3 ans mais demeure une référence pour les ménagères. « Le riz qui était dans des sacs en jute avec une bande verte »

Les riz appeles SIAM actuellement par les menageres des differentes regions ressemblent au « vrai SIAM » Ils proviennent de differentes origines - Uruguay Argentine Bresil USA Thaïlande que les menageres ne connaissent pas Ils presentent generalement les caracteristiques suivantes

- un riz homogene brise a 100% constitue de brisures moyennes (ni trop grosses ni trop petites comme du sankhal)
- un riz propre
- un riz d un blanc casse tirant vers le beige

(3) Les principaux riz entiers cités en spontané par les ménagères sont le Caroline, le Richard Toll, le Pakistan, et les riz de Casamance dans leur zone de production

Le Caroline est le riz entier qui a la plus grande notoriete mais son origine n est pas connue Pour les menageres ce riz originaire de Thaïlande provient des USA

1 2 HABITUDES D'ACHAT ET DISPONIBILITÉ

1 2 1 Habitudes d'achat

(1) Le riz brisé est achete essentiellement en sac de 50 kg, en fin de mois, sauf pour certains ménages a faibles revenus

Les modes d achat du riz brise recenses au cours des differentes reunions de groupes de menageres sont de deux types

- l achat par sac de 50 kg effectue a la fin du mois (revenus le plus souvent mensuels en milieux urbain et semi urbain) la soudure eventuelle etant assuree par des achats au detail l achat en fin de mois peut comprendre 1 ou 2 sacs voire plus selon la taille et les revenus du menage il est realise par les hommes ou les femmes ce mode d achat est nettement le plus important
- l achat au detail au jour le jour en fonction des besoins effectue par certains menages a faibles revenus ou aux revenus non mensualises les achats au detail sont systematiquement realises par les femmes

Les achats en sacs se font generalement a partir d echantillons presentes dans des pots transparents exposes sur les comptoirs des commerçants ou d un sondage du sac achete ce qui permet d apprecier la couleur la proprete et l homogeneite du riz

(2) Le riz entier est systématiquement acheté au détail quelle que soit la catégorie socio-economique des ménages

Le riz entier est acheté pratiquement toujours au détail au fur et à mesure des besoins compte tenu des très faibles quantités consommées par rapport à celles de riz brisé

(3) Le riz est acheté dans les boutiques situées dans les marchés et les boutiques de quartier

1 2 2 Disponibilité sur les marchés

(1) Le riz de la Vallée est disponible en permanence tout le long du fleuve et de manière épisodique dans le Bassin arachidier. Dans les autres régions, il est rarement ou jamais commercialisé

En dehors de la Vallée le Richard Toll est présent surtout dans les parties nord et centre du Bassin arachidier. À Dakar et dans la partie sud du Bassin arachidier il est peu présent. Au Sénégal Oriental et en Casamance le riz de la Vallée n'est pas commercialisé

(2) Le riz produit en Casamance ne se rencontre pratiquement jamais sur les marchés. Il est cultivé par les diolas pour l'autoconsommation. Il n'y a donc pas de production marchande

En milieu diola le riz est considéré comme un patrimoine. Sa vente représente un échec pour le producteur et est assimilée à une faillite sociale qui se traduit par la honte devant les autres membres de la communauté. Ainsi

« C'est un déshonneur pour un diola que de vendre ou d'acheter du riz »

« Pour qu'un diola soit accompli et respecté il doit être en mesure de nourrir sa famille pendant toute l'année avec du riz produit localement par les siens »

Le riz de Casamance bien qu'il n'est pas présent sur le marché est généralement disponible dans les foyers diolas qui même s'ils ne sont pas producteurs directs de riz en reçoivent par le biais des relations lignagères

(3) Les riz importés, brisés ou entiers, sont disponibles dans toutes les régions quelle que soit la période de l'année

Les principaux **riz brisés** importés présents depuis 1 ou 2 ans sont

le riz uruguayen le riz argentin le riz brésilien le riz américain et le riz thaïlandais pour les riz appelés SIAM par les ménagères les deux premiers sont les plus importants parmi ces riz

- le riz indien
- le Pakistan
- le Cambodge ce riz bien connu des ménagères n'est plus importé depuis plus d'un an Actuellement il entre en fraude à partir de la Gambie et est présent essentiellement dans la partie sud du Bassin arachidier

Les principaux **riz entiers** actuellement importés et présents dans les boutiques sont le Caroline le Pakistan et l'indien Ce dernier a rarement été cité par les ménagères

1 3 HABITUDES D'UTILISATION

1 3 1 Plats usuels à base de riz

(1) Les plats usuels préparés avec du riz peuvent être classés en deux catégories les plats d'ensemble, le riz étant mélangé avec la sauce lors de la cuisson, et les plats à sauce, le riz et la sauce étant préparés séparément

Les principaux **plats d'ensemble à base de riz** sont

- *le thiebou djeun* (riz au poisson) riz huile poisson frais et légumes (selon saison chou carotte navet aubergine piment)
- *le thiébou yap* (riz à la viande) riz huile viande et parfois des légumes
- *le thiebou guédj* (riz au poisson séché) préparation identique à celle du thiebou djeun mais le poisson frais est remplacé par du poisson séché
- *le thiebou kethiakh* (riz au poisson fumé) préparation identique à celle du thiebou djeun mais le poisson frais est remplacé par du poisson fumé

le mbakhalou djeun riz au poisson plus pâteux avec peu d huile ou sans huile dans lequel sont ajoutés des ingrédients donnant un goût épicé (piment pile tamarin poisson sèche ail)

- *le mbakhalou yap* riz à la viande plus pâteux avec moins d huile ou sans huile dans lequel sont ajoutés des ingrédients donnant un goût épicé (piment pile tamarin poisson sèche ail)
- *le dakhin* riz avec des arachides grillées ou non grillées et de la viande ou du poisson fumé

Les principales **saucés consommées avec du riz blanc** (« niankatan ») mais préparées séparément sont

le mafé sauce tomate épaissie par de la pâte d arachide avec de la viande ou du poisson

le domoda sauce tomate épaissie par de la farine de blé avec de la viande ou du poisson

le thiou sauce tomate simple avec de la viande ou du poisson

le soupou kandja sauce gombo avec de l huile de palme brute (huile rouge) et de la viande ou du poisson

- *le yassa* sauce avec beaucoup d oignons et de citrons et de la viande ou du poisson
- *le thiou curry* sauce curry sans tomate avec de la viande ou du poisson

1 3 2 Moments de consommation et concurrence/substitution

(1) Les plats à base de riz ne subissent dans les milieux urbain et semi-urbain pratiquement aucune concurrence/substitution au repas du midi, quelles que soient les régions et les catégories socio-économiques

Le riz constitue l aliment de base des préparations consommées à midi en zones urbaine et semi-urbaine. Les principales raisons citées par les ménagères enquêtées pour justifier l omniprésence du riz au déjeuner sont les suivantes

- ❑ **Le riz est facile et rapide à préparer alors que la transformation des céréales locales est difficile et demande du temps**

L'évocation de la préparation d'un couscous pour le midi a fait systématiquement « rigoler » les groupes de ménagères car elles considèrent en dehors des remarques faites ci-après qu'elles n'ont pas le temps et que ce plat est trop lourd pour le déjeuner. La facilité et la rapidité de préparation du riz constituent des atouts importants par rapport aux autres céréales locales pour la majorité des ménagères enquêtées.

- ❑ **Le riz rassasie bien, tout en étant digeste, par contre, le lakh et le couscous sont jugés respectivement trop léger et trop lourd pour le repas du midi**

« Le lakh ça ne cale pas on a faim avant le dîner tu es obligée de donner le dîner plus tôt » Par ailleurs le lait est devenu cher pour préparer du lakh à midi. Quant au couscous il est vraiment lourd et se digère moins vite et moins bien que le riz.

- ❑ **Les enfants sont habitués à manger du riz tous les midis et réclament un plat à base de riz**

Pour eux un plat à base de céréales ne peut pas constituer le déjeuner « Si tu fais un plat à base de mil le midi les enfants n'en voudront pas ou disent qu'ils n'ont rien eu à manger c'est une question d'habitudes alimentaires »

- ❑ **Les plats à base de céréales locales sont assimilés à des plats « de pauvres » pour le repas du midi**

Cette image négative des céréales locales au déjeuner est très nette en milieu urbain et semi-urbain « Une femme qui prépare un plat à base de mil le midi est la risée des autres surtout pour le couscous elle n'a pas les moyens » ou « Si tu prepares ces plats le midi c'est pour les distribuer aux pauvres » de plus ils ont une forte connotation de ruralité « Les citadins ne mangent pas de mil à midi »

Les ménagères préparent parfois des plats à base de mil le midi notamment le lendemain d'une grande fête (Tabaski) ou lorsque les prix du poisson et/ou de la viande sont excessifs. Ces substitutions sont toutefois très rares voire exceptionnelles en milieu urbain et semi-urbain.

Pour l'ensemble des femmes enquêtées en milieu urbain et semi-urbain seule une pénurie de riz pourrait les amener à préparer des plats à base de céréales locales le midi. Le résumé bibliographique effectué par IRIS pour la préparation de cette enquête mentionne que les céréales locales sont consommées à tous les repas en milieu rural la tendance étant cependant de les alterner avec d'autres produits notamment le riz à midi et le blé sous forme de pain le matin.

(2) Le riz est également parfois consommé le soir, notamment dans les familles à faibles revenus et dans les zones de production de riz

Même si la quasi totalité des familles consomment du riz le midi certaines préparent a nouveau du riz le soir soit par manque de moyens (principale cause) ou par mesure d'économie soit en raison de fortes disponibilités de riz (producteurs et relations lignagères) « Le riz c'est le déjeuner parfois il est aussi consommé le soir »

Le riz peut être consommé au dîner

- **Dans des plats traditionnellement préparés avec du riz** il peut s'agir de plats plutôt préparés le soir (mbakhal dakhin) ou des mêmes plats que le midi (riz au poisson riz a la viande) dans tous les cas les plats a base de riz consommés le soir sont systématiquement moins copieux (utilisation de moindres quantités de riz environ la moitié d'huile et de légumes et de poissons moins nobles) que ceux du déjeuner et reviennent donc beaucoup moins chers

Ces plats a base de riz sont préparés au dîner généralement a la place de plats a base d'autres céréales locales notamment dans les ménages a bas revenus en raison de leur coût inférieur (comparaison de plats de même valeur sociale et consommés le soir) mais cela ne signifie pas pour autant qu'il s'agit d'une préférence « Quand il y a du riz encore le soir les vieux ne sont pas contents car ils préféreraient manger des plats a base de céréales »

- **Dans les plats traditionnellement préparés avec du mil, du sorgho ou du maïs** (couscous au riz sankhal de riz pour la bouillie sombi au riz) ces substitutions se font essentiellement dans les zones de production de riz dans la Vallée et en Casamance (familles diolas) lorsque les disponibilités en riz de la famille sont importantes et les prix du mil et du sorgho sont élevés

(3) L'évolution passée des styles alimentaires caractérisée par la croissance du riz dans la ration moyenne au détriment des autres céréales locales résulte, en dehors des facteurs cités ci-avant, de la régulation de l'offre et des prix du riz

La pénétration du riz dans le régime alimentaire des sénégalais a été rendue possible par une disponibilité permanente de riz sur le marché et une stabilité de son prix. Les efforts déployés par le Gouvernement pour assurer un approvisionnement régulier du marché en riz ont été sans commune mesure avec ceux consacrés à la régulation du marché des autres céréales locales. La disponibilité de ces dernières dépend du niveau de la production et les prix sont très variables au cours de la campagne selon les saisons.

1 3 3 Associations plats/types de riz préférences et utilisations

(1) Pour la préparation des plats d'ensemble, plats pour lesquels le riz est cuit dans la sauce, toutes les ménagères préfèrent et utilisent du riz brisé

Pour les plats d'ensemble (riz au poisson / riz à la viande ...) plats pour lesquels le riz est cuit dans la sauce toutes les ménagères préfèrent et utilisent du riz brisé car pour la majorité d'entre elles il absorbe mieux la saveur des ingrédients que le riz entier lors de la cuisson ceci assure à quantités de riz et d'ingrédients identiques un meilleur goût au plat « Avec le riz brisé on retrouve plus la saveur des ingrédients dans le riz » ou encore « On préfère le riz brisé car la sauce pénètre dans le riz »

D'autres raisons justifiant la préférence et l'utilisation du riz brisé pour les plats d'ensemble ont été citées par les ménagères mais moins fréquemment et sans faire l'unanimité. Ces diverses raisons sont

les grains ne se tiennent pas (« ça ne colle pas ») ce qui assure une meilleure présentation

dans la sauce la cuisson du riz brisé est plus rapide que celle du riz entier

le petit riz est plus léger que le gros riz « ça passe plus facilement »

Pour les ménagères qui n'arrivent pas à expliquer les raisons de leur choix il s'agit avant tout d'une question d'habitude « Le thiebou djeun a toujours été préparé avec du riz brisé »

(2) Pour la préparation de plats de riz en sauce, les ménagères préfèrent le riz entier mais utilisent quasiment toujours du riz brisé pour des raisons de prix

Pour les plats de riz en sauce le riz est cuit à part. Les ménagères préfèrent le riz entier qui gonfle mieux a un meilleur goût et assure une meilleure présentation du plat (« Il se tient davantage c'est plus joli » ou « Avec le riz entier le plat est moins pâteux »). Toutefois elles utilisent pratiquement toujours du riz brisé pour des raisons de prix. Le riz brisé cuit à l'eau a tendance à être un peu pâteux mais certaines femmes le font cuire à la vapeur pour éviter cet inconvénient.

Le riz entier Caroline est utilisé pour la plupart des ménagères uniquement pour recevoir des invités et pour certaines fêtes ou cérémonies.

1 4 QUALITÉS RECHERCHÉES POUR LE RIZ BRISÉ

(1) Les principales qualités recherchées par les ménagères pour le riz brisé, quelles que soient les régions et les catégories socio-économiques, sont

- un bon gonflement,
- la propreté,
- un bon goût,
- l'homogénéité brisé à 100%, avec des brisures moyennes

Ces quatre qualités recherchées pour un riz brisé - bon gonflement propre bon goût et homogénéité - ont été citées par la quasi totalité des groupes de ménagères quels que soient les niveaux de revenus et les régions. Elles ont été mentionnées systématiquement en spontané sauf pour l'homogénéité plutôt évoquée en assisté.

Le bon gonflement a été considéré comme la qualité la plus importante par près de la moitié des groupes de ménagères. Toutefois, la propreté, le goût et l'homogénéité du riz sont des qualités qui ont un poids important dans l'appréciation des ménagères. En effet

- le Pakistan est généralement peu apprécié bien qu'il soit reconnu à l'unanimité comme le riz brisé qui gonfle le plus car il a de nombreux défauts en particulier il est sale et a un mauvais goût
- le SIAM (« celui qui est appelé SIAM actuellement ») est généralement apprécié malgré son gonflement moyen (il a souvent été classé en dernière position pour cette caractéristique) car il a un bon goût, il est homogène et est relativement propre.

La propreté a été généralement classée en 2ème position derrière le bon gonflement ou en 1ère position. Le bon gonflement ou la propreté ont été cités comme la première qualité recherchée par près de 90% des groupes de ménagères, les autres ayant opté pour un bon goût.

D'autres qualités sont également recherchées par les ménagères pour le riz brisé mais elles sont considérées comme moins importantes ou sont associées au bon gonflement. Il s'agit de l'absence de gomme, la couleur blanc cassé/beige, la faible consommation d'huile et la facilité de cuisson.

(2) Les ménagères recherchent ces différentes qualités pour le riz brisé pour des raisons qu'elles ont clairement exprimées. Ces justifications sont présentées ci-après pour chaque caractéristique

☐ **Gonflement (caractère économique)**

Un riz qui gonfle (« bou sakane ») présente l'avantage d'être plus économique car le rapport entre la quantité de riz avant cuisson et celle après cuisson est meilleur. Cette qualité est généralement jugée plus importante pour les ménages à bas revenus et/ou de grande taille.

« Quand tu as une grande famille, tu recherches la quantité, tu ne peux pas faire autrement »

« Un bon riz doit gonfler pour satisfaire toute la famille »

☐ **Absence de gomme**

Un riz qui présente de la gomme va coller à la cuisson et ne pas gonfler. « Il ne prend pas l'eau ni l'huile ». La ménagère doit accorder plus d'attention lors de la cuisson. Certaines femmes passent le riz à la vapeur au couscoussier pour enlever la gomme.

La présence de gomme est repérée par toutes les ménagères à partir de la couleur du riz qui est « très blanc » ou « d'un blanc éclatant ». En règle générale, plus un riz est blanc, plus il renferme de la gomme. Plus un riz est vieux, moins il est blanc et moins il contient de gomme.

Les ménagères détectent également la présence de gomme en goûtant le riz lors de l'achat. Un riz qui contient de la gomme a un goût légèrement sucré.

☐ **Propreté**

Un riz propre est un riz qui ne contient pas de son, ni de poussières, ni d'impuretés diverses (saletés, petites pierres, ...).

Un riz sale doit être nettoyé, trié et tamisé avant de le faire cuire. Il demande donc beaucoup plus de travail pour la préparation et la quantité de riz réellement disponible pour la cuisson est plus faible.

Ces raisons expliquent l'importance accordée par les ménagères à la propreté, qui a été généralement classée en 2ème position, derrière le bon gonflement, ou en 1ère position.

□ **Homogénéité des brisures**

L'homogénéité des brisures permet une cuisson homogène et assure une meilleure présentation du plat. Lorsque le riz n'est pas homogène, les ménagères le tamisent pour trier les petites brisures et/ou le passent au pilon pour écraser les gros grains.

Les ménagères recherchent un riz brisé 100% avec des brisures de taille moyenne. Un riz avec des fines brisures est plus difficile à utiliser pour les plats en sauce « c'est comme du sankhal ça colle ».

Les ménagères préfèrent un riz brisé 100% à un riz intermédiaire (environ 20% de brisures) même si les deux riz sont au même prix. Ce constat a été confirmé au niveau de la CPSP.

□ **Goût**

Pour la majorité des ménagères, le goût est une caractéristique importante. Selon elles, chaque riz a son goût, mais « il est difficile à définir car il s'agit d'une appréciation qui se fait sur la langue ». D'une manière générale, un riz qui a un bon goût demande peu d'ingrédients (huile, tomate, ...).

« Quand un riz est fade, tu as beau mettre des ingrédients, ça n'a pas de goût, tu ne retrouves pas le bon goût du SIAM ».

« Le SIAM a un bon goût même quand on n'y met pas beaucoup de condiments, on peut dépenser peu tout en ayant un bon résultat ».

Pour certaines ménagères, un bon goût correspond également à une bonne odeur lors de la cuisson.

□ **Faible consommation d'huile**

Un riz qui gonfle consomme généralement beaucoup d'huile « on ne peut pas lui demander de gonfler beaucoup et de ne pas consommer d'huile ». Le « vrai SIAM » était considéré comme le riz idéal sur cet aspect car il gonflait plutôt bien et consommait peu d'huile.

Lorsque le riz consomme beaucoup d'huile, la préparation du plat revient plus chère pour une même quantité.

□ **Couleur**

La couleur n'est pas un élément déterminant mais elle guide la ménagère dans son choix lors de l'achat. La couleur beige (blanc cassé) est celle préférée pour un riz brisé car

une couleur trop blanche indique la probable présence de gomme

- une couleur plus foncée que beige indique que le riz est un peu vieux. Il n'est pas propre et peut avoir une odeur. Il faut le piler et vanner pour enlever les pellicules

□ **Facilité de cuisson**

Un riz est facile à préparer quand il ne requiert pas une attention particulière, voire une certaine vigilance, lors de la cuisson.

1.5 QUALITÉS RECHERCHÉES POUR LE RIZ ENTIER

(1) Les principales qualités recherchées par les ménagères pour le riz entier, quelles que soient les régions et les catégories socio-économiques, sont

- **l'homogénéité 100% entier, avec des grains longs et lisses,**
- **une grande propreté se traduisant par aucun travail de préparation,**
- **un bon goût**

Les grains du riz entier doivent être longs et bien polis afin de se différencier très nettement du riz brisé.

Les raisons exprimées par les ménagères pour justifier qu'elles recherchent un riz entier homogène, propre et ayant un bon goût, sont les mêmes que pour le riz brisé.

Toutefois, pour un riz entier se démarquant ou voulant se démarquer des riz brisés en termes de produit et de prix, il s'agit de réelles exigences des ménagères vis-à-vis de chacune de ces qualités recherchées.

1 6 QUALITÉS/DÉFAUTS DES RIZ BRISÉS UTILISÉS

1 6 1 Riz de la Vallée

(1) Les qualités et défauts cités ci-après pour le Richard Toll correspondent au riz, sortie rizerie ou décortiqueuse, c'est-à-dire avant les diverses opérations de nettoyage, pilonnage et tamisage réalisées en aval des rizeries industrielles ou semi-industrielles et des décortiqueuses artisanales

Le Richard Toll brisé peut être acheté par les consommateurs au stade de détail sous différents états

- riz brut sortie rizerie ou décortiqueuse artisanale
- riz tamisé les petites et grosses brisures étant vendues séparément
- riz nettoyé et tamisé (très rarement)

Les achats en sacs se font essentiellement à l'état brut sortie rizerie ou décortiqueuse artisanale. Les achats au détail sont généralement effectués après tamisage.

L'appréciation des ménagères sur les qualités et les défauts est bien entendu fonction de l'état du produit. Les caractéristiques ont été analysées pour un riz brut état prédominant dans leurs achats.

(2) Le Richard Toll brisé a un bon goût et gonfle plutôt bien. Par contre, il n'est pas propre ni homogène, ce qui impose un surcroît de travail pour sa préparation.

QUALITÉS

- *il a un bon goût* voire souvent un très bon goût pour les ménagères de la Vallée ou originaires de la Vallée
- *il gonfle bien* toutefois le riz de la nouvelle récolte gonfle moins bien (« Plus il est vieux plus il gonfle »)

Ces deux qualités du Richard Toll - bon goût et bon gonflement - ont été citées dans pratiquement toutes les réunions de groupes de ménagères réalisées à Dakar dans le Bassin arachidier et dans la Vallée.

Les menageres de Dagana et Podor font une tres nette difference entre Jaya variete a grain long et I Kong Pao variete a grain court Elles preferent le riz Jaya qui gonfle plus a un meilleur goût et assure une meilleure presentation du plat

DEFAUTS

il n est pas propre car le décorticage est mal fait la presence de son et de pellicules est quasi-systematique « le riz du Delta on ne peut manger ça sans le preparer » avant son utilisation les femmes le pilent le vannent et le tamisent a titre anecdotique le Richard Toll a ete appele le « riz rouge » dans une reunion de groupe a Kaolack en raison de la presence importante de pellicules rouges

il n est pas homogene (brisures tres fines moyennes et grosses) « Le Richard Toll est homogene uniquement lorsque les femmes l achètent au detail dans ce cas ce sont les detaillants qui ont fait le tamisage »

il demande une certaine attention a la cuisson « Il faut bien doser l eau pour avoir un riz ni croquant ni pâteux » ou « Les Dakaroises ne maîtrisent pas les astuces pour cuisiner le riz de la Vallee »

Pour les femmes de la Vallee ou originaires de la Vallee les operations de pilonnage et de tamisage constituent certes un inconvenient mais elles font partie de leurs habitudes de preparation du Richard Toll L heterogeneite du riz n est plus perçue reellement comme un defaut « Avec le Richard Toll on dispose de plusieurs qualites apres tamisage les petits grains pour le riz au poisson ou a la viande et les plus gros grains pour le riz avec la sauce » Toutefois s il y avait actuellement du « vrai SIAM » sur le marche au même prix que le Richard Toll la majorite de ces femmes acheteraient ou reviendraient au SIAM en raison du surcroît de travail demande par le Richard Toll (unanimite sur ce point pour les trois groupes de menageres de Saint Louis)

« Dans les villages de la Vallee les femmes prennent le temps de faire du SIAM » a partir du Richard Toll brut sortie rizerie ou decortiqueuse artisanale Cette phrase prononcee a Saint-Louis met en evidence les defauts actuels du riz de la Vallee mais egalement ses potentialites puisqu il est possible d en faire un SIAM

1 6 2 Riz de la Casamance

(1) Le riz produit en Casamance ne fait pas l'objet d'une distribution commerciale Les qualites et defauts cites ci-après sont valables pour le « thiébou Casamance » et le riz de l'Anambe

QUALITES

il est propre car le decorticage est essentiellement manuel

- il a un bon goût

il a un bon gonflement

DEFAUTS

il est parfois heterogene

1 6 3 SIAM

(1) Les riz appelés SIAM actuellement ne sont pas aussi propres et gonflent moins que le « vrai SIAM » mais ils restent généralement appréciés des ménagères en raison de leur bon goût et de leur homogénéité. Toutefois, ils ne se démarquent pas des autres riz brisés comme le « vrai SIAM » qui représente, pour elles, le riz brisé idéal

QUALITES

- il est homogene et les brisures sont moyennes ce qui correspond au degre de brisure recherche

il a un bon goût il demande peu d ingredients (huile tomate) pour avoir le même goût qu un autre riz « Un bon SIAM c est savoureux »

- il a une couleur blanc casse/beige

- il est facile a preparer il demande peu d attention voire aucune attention particuliere de la part de la menagere « Tu peux même laisser les enfants le preparer »

il ne prend pas beaucoup d huile

il assure une bonne presentation du plat « Quand un riz est joli a voir c est un SIAM »

DEFAUTS

il contient assez souvent de la gomme ce qui entraîne un gonflement moyen cet inconvenient a ete cite par plus de la moitie des groupes de menageres certaines menageres considerent que le SIAM est un riz propre homogene et tres beau a voir mais elles ne l achètent pas car il ne gonfle pas assez

les riz appeles SIAM actuellement ne sont pas aussi propres que le « vrai SIAM »

1 6 4 Pakistan

(1) Le riz Pakistan présente de nombreux défauts, cités unanimement par tous les groupes de ménagères, mais il a la préférence de certains ménages à faibles revenus en raison de son très important gonflement

QUALITES

- il gonfle beaucoup et ne contient pas de gomme il est très économique mais c'est sa seule qualité

DEFAUTS

- il a un mauvais goût quels que soient les ingrédients ajoutés « Même si tu mets tous les ingrédients ce riz n'est pas bon » ce mauvais goût est accentué si le riz est consommé froid « Il se mange difficilement à froid » ou « On dirait manger du son »

- il a une odeur très désagréable pour certaines ménagères il a l'odeur d'un riz ayant été stocké très longtemps et pour d'autres « ça sent comme les insecticides » il faut bien le laver le piler et mettre beaucoup d'ingrédients pour atténuer cette odeur

il est sale (beaucoup de poussières) voire très sale les femmes sont souvent obligées de le tamiser de le piler et de le vanner

il est très difficile à cuisiner et ne cuit pas vite « Quelle que soit l'attention que l'on porte à la préparation et à la cuisson on obtient pas toujours ce que l'on veut »

il prend « beaucoup d'huile et trop de tomates »

Il a été mentionné que certaines grandes familles mélangeraient le Pakistan et le SIAM pour avoir la quantité tout en atténuant les défauts du Pakistanais par les qualités du SIAM notamment en terme de goût

1 6 5 Riz indien

(1) Le riz indien gonfle bien et a généralement un bon goût Par contre, sa propreté est très variable et il est souvent trop brisé

Les menageres ont signale qu'il existe plusieurs qualites de riz indien : un tres brise 100% avec de petites brisures, un moyennement brise, et un qui est presque entier (un « contre Caroline »). Le premier est nettement le plus important en volume et ce sont ses caracteristiques qui sont presentees ci-apres :

QUALITES

il gonfle bien et ne contient pas de gomme, son gonflement est juge voisin de celui du Richard Toll, voire legerement superieur.

- il a un bon goût, il a ete mentionne dans quelques groupes de menageres, la presence parfois d'une mauvaise odeur.

DEFAUTS

il est generalement trop brise, c'est le riz brise qui a le degre de brisure le plus fin et les menageres preferent des brisures moyennes.

il a une proprete tres variable selon les lots, certains sacs contiennent du riz relativement propre, d'autres du riz plutot sale, ces variations ont ete mentionnees dans de nombreux groupes de menageres.

1 6 6 Cambodge

(1) Le riz Cambodge a des caracteristiques voisines des SIAM commercialises actuellement. Il se differencie par une moindre homogeneite et un meilleur gonflement.

Le riz Cambodge, qui provient de Birmanie, est peu present depuis 1 ou 2 ans. Il entre essentiellement en fraude a partir de la Gambie et est commercialise dans la partie sud du Bassin arachidier.

QUALITES

il gonfle bien mais, toutefois, moins que le Pakistan.

- il est relativement propre
- il a un bon goût

DEFAUTS

il n'est pas toujours homogene.

1 6 7 Classement des riz brisés pour chaque qualite

Dans chaque reunion il a ete demande aux menageres de classer les differents riz brises pour chacune des caracteristiques suivantes le gonflement la proprete le goût et l'homogeneite. D'une maniere generale les reponses ont ete homogenes et coherentes avec les qualites et defauts cites auparavant. Les riz de la Casamance n'ont pas ete pris en compte dans ce classement car leurs caracteristiques ne sont generalement pas connues en dehors de cette region.

□ **Gonflement**

Pakistan *tres bon* il a ete classe en 1ere position par tous les groupes

Cambodge Indien et Richard Toll *bon* ces trois riz ne se differentient pas significativement pour le gonflement

- SIAM *moyen* il a ete classe en derniere position par la majorite des groupes

□ **Propreté**

SIAM *le plus propre* mais il n'est pas aussi propre que ne l'était le « vrai SIAM »

Cambodge *plutôt propre*

- Indien *proprete tres variable*
- Richard Toll et Pakistan *pas propre*

□ **Goût**

- SIAM *un tres bon goût*
- Indien Richard Toll et Cambodge *un bon goût*

Pour les femmes de la Vallée ou originaires de la Vallée le Richard Toll a un tres bon goût et il est classe souvent en 1ere position. De même les femmes de Casamance ont positionné les riz produits dans leur region avant le SIAM.

- Pakistan *un mauvais goût*

□ **Homogénéité et degré de brisure**

- SIAM *homogene* et brisures moyennes correspondant a la taille recherchee
- Cambodge *un peu moins homogene* que le SIAM
- Indien *generalement trop brisé*
- Richard Toll et Pakistan *pas homogene*

1 7 QUALITÉS/DÉFAUTS DES RIZ ENTIERS UTILISÉS

1 7 1 Riz Caroline

QUALITES

- il a un bon goût et est parfume
- il est bien homogene avec des grains longs et lisses (ou polis)
- il est tres propre
- il a un bon gonflement
- il est tres facile a preparer et a cuire
- il consomme peu d huile

DEFAUTS

il n a aucun defaut en dehors de son prix beaucoup trop eleve environ le double de celui du riz brise (cf section 1 8)

1 7 2 Riz Pakistan

QUALITES

- il gonfle beaucoup il est tres economique mais c est sa seule qualite

DEFAUTS

il a un mauvais goût
le grain est gros « il est plus difficile a mâcher »
il n est pas propre car il y a souvent du son

1 7 3 Riz Richard Toll

QUALITES

- il a un bon goût
- il gonfle bien

DEFAUTS

- il n est pas propre il contient tres souvent du son
- il n est pas parfume
- il existe du Richard Toll entier avec des grains courts « c est comme le riz brise »
- il n est pas homogene

1 7 4 Riz de casamance

Les qualites et defauts des riz entiers produits en Casamance sont identiques a ceux mentionnes pour les riz brises de cette region

1 8 POSITIONNEMENT DES RIZ EN TERME DE PRIX

(1) Pour les ménagères, le Caroline est le riz entier idéal car il présente toutes les qualités recherchées en termes d'homogénéité, de propreté et de goût. Les autres riz entiers, importés ou locaux, ne présentent pas ces qualités et n'arrivent pas à se démarquer des riz brisés au niveau du prix

Les prix de vente au detail a Dakar a la fin juin 1996 etaient les suivants

- riz entier parfume de Thaïlande (Caroline) 450 a 500 FCFA/kg
- riz entiers Pakistan et Indien 225 a 250 FCFA/kg
- riz brises de type SIAM 225 a 250 FCFA/kg
- riz brise Pakistan 225 FCFA/kg
- riz brise de la Vallée (tres peu present) 200 a 225 FCFA/kg
- riz brise indien 200 a 210 parfois a 225 FCFA/kg

LA DEMANDE DES AUTRES CÉRÉALES LOCALES

2 LA DEMANDE DES AUTRES CÉRÉALES LOCALES

2.1 FILIÈRES DE TRANSFORMATION DES CÉRÉALES LOCALES

Note Une bonne comprehension de la demande de cereales locales necessite en premier lieu de rappeler les differentes filieres de 1ere et 2eme transformation qui existent actuellement

(1) La transformation des céréales locales est assurée en quasi totalité par la filière artisanale, celle-ci pouvant être domestique, de service ou marchande

La transformation des cereales locales est assuree par differentes filieres

- **La filière artisanale domestique** les diverses operations y compris le roulage sont assurees par les menageres pour leur propre compte seul le decorticage etant generalement realise dans des moulins artisanaux
- **La filière artisanale marchande et/ou de service** certaines femmes sont specialisees dans la transformation des cereales locales et peuvent
 - acheter des produits bruts et fabriquer les differents produits derives pour la revente seul le decorticage etant effectuee dans des moulins artisanaux
 - et/ou intervenir en prestataires de services en fabriquant des produits roules pour des menageres qui leur ont fourni le sounouf
- **La filiere semi-industrielle** elle serait constituee d'une dizaine de petites unites d'une capacite moyenne de 200 t/an/unite qui fabriquent du sankhal du sounouf et des produits roules en faisant appel a de la main d'oeuvre feminine
- **La filiere industrielle** elle est limitee a l'unite SENTENAC implantee a Dakar et ayant une capacite de production d'environ 6 000 t/an Les Moulins SENTENAC produisent essentiellement du sankhal et un peu de sounouf Le taux d'utilisation actuel de la capacite de production serait faible

Il existe donc des produits domestiques des produits artisanaux et des produits semi industriels ou industriels Ces derniers sont fabriques par voie seche et commercialises en sachets Ils representent des tonnages faibles voire negligeables par rapport aux produits artisanaux

2 2 NOTORIÉTÉ DES DIFFÉRENTS PRODUITS

(1) Les céréales et les produits artisanaux dérivés ont une forte notoriété et sont cités en spontané par toutes les ménagères

Les 3 cereales locales - le mil le sorgho et le mais - sont connues de toutes les menageres - quelles que soient la region et la categorie socio-economique - ainsi que tous leurs produits issus de la 1ere transformation (produits decortiques - sankhal et soungouf) et de la 2eme transformation (tiere - petit et gros arraw). Pour le mil - appele « le petit mil » - certaines menageres ont distingue 2 types de mil - le souna et le sanio.

Les produits transformés commercialisés en sachet sont généralement connus des menageres mais tres peu en ont achetés - exception faite de celles de Dakar. En Casamance - peu de menageres ont vu ou entendu parler de ces produits.

□ Produit brut / Produit décortique

Le mil brut est decortique soit mecaniquement dans les moulins artisanaux - soit manuellement - au pilon. Le decorticage mecanique coûte entre 20 et 25 FCFA/kg.

□ Produit décortiqué / Sankhal ou soungouf

Le mil decortique est ecrase essentiellement dans les moulins artisanaux pour la fabrication du sankhal (semoule) ou du soungouf (farine). La trituration coûte le plus souvent 25 FCFA/kg. Le mais decortique est egalement concasse pour la production de brisures - qui peuvent être fines - moyennes ou grosses.

Le sankhal et les brisures ne subissent pas d'autre transformation et sont utilises directement dans des plats a base de cereales. Le soungouf peut être utilise en l'etat ou faire l'objet d'une transformation complementaire.

□ Soungouf / Tieré, petit ou gros arraw

A partir du soungouf - deux operations sont effectuees manuellement et demandent un important savoir-faire.

- *le mogne (roulage pour faire du tiere)* qui correspond a la fabrication de boulettes tres fines - comme du sable - cette operation - actuellement manuelle - fait l'objet d'essais de mecanisation de l'Institut Technologique Alimentaire (ITA). Ces boulettes - une fois passees a la vapeur - donnent le tiere (semoule de couscous).

le *arraw* (roulage pour faire du *arraw*) qui correspond à la fabrication de boulettes plus grosses que celles obtenues à partir du mogne selon leur grosseur les femmes distinguent le petit *arraw* et le gros *arraw*. Ces produits ne sont pas précuits.

2.3 HABITUDES D'ACHAT ET DISPONIBILITÉ

2.3.1 Habitudes d'achat

(1) Les ménagères achètent généralement le mil et le sorgho décortiqués, et le maïs brut

Le mil est acheté le plus souvent décortiqué notamment en milieu urbain ce qui permet « d'économiser du temps » et d'éviter un travail pénible il faut piler, enlever le son, laver et sécher. Il en est de même pour le sorgho.

Certaines ménagères préfèrent cependant acheter du mil brut car il est moins cher et le produit décortiqué est plus propre lorsqu'elles le font elles-mêmes de plus elles le font à leur convenance. D'autres ménagères, notamment en milieu semi-urbain, achètent du mil brut car elles ont des animaux auxquels elles donnent le son.

En milieu semi-urbain, certaines ménagères (ou leurs maris) produisent des céréales et n'effectuent des achats que lorsque leurs propres stocks sont épuisés. Autrefois beaucoup de familles avaient leur champ de céréales.

Le maïs est acheté brut car il ne se trouve pas à l'état décortiqué sur les marchés. Il est parfois acheté en épi, en vert ou grillé ou en brisures (produit industriel en sachets).

Les femmes effectuent des achats de *sankhal* ou de *soungouf* surtout « quand elles sont pressées ou qu'elles n'ont pas le courage de le préparer ».

(2) Les achats de céréales et produits dérivés sont généralement effectués au détail, en fonction des besoins des ménagères

Les achats de mil, sorgho et maïs se font généralement au détail même à l'état brut la priorité étant accordée en milieux urbains et semi-urbains au riz qui est acheté en sacs.

Le mil est parfois acheté en sacs au moment de la récolte période où les prix sont les plus bas

Le maïs est pratiquement toujours acheté au détail car les quantités consommées sont faibles et il se conserve plus difficilement que le mil. Seules les ménagères de Tambacounda ont mentionné des achats de maïs en sac

(3) Les achats de mil, de sorgho et de maïs, à l'état brut ou décortiqué, sont effectués au marché par les femmes. Les produits transformés sont achetés au marché et dans les boutiques

2.3.2 Disponibilité sur les marchés

(1) La disponibilité du mil est jugée bonne toute l'année par les ménagères, quelles que soient les villes. La contrainte se situe au niveau des variations de prix en fonction de l'offre

Le mil est présent sur les marchés toute l'année et sur toutes ses formes (brut, décortiqué, sankhal, songouf et tière) quelle que soit la région. Le prix du mil augmente sensiblement lorsque l'offre diminue de juin à septembre (période de soudure) ou en cas d'augmentation de la demande, notamment pendant le ramadan. Les variations de prix sont toutefois plus faibles dans les régions de production.

(2) Le sorgho et le maïs ne sont pas toujours présents sur les marchés, leur disponibilité variant selon les régions

Le sorgho n'est pas toujours présent sur les marchés, notamment à Dakar et dans le Bassin arachidier. Sa disponibilité est plus importante en Casamance, au Sénégal Oriental et dans la Vallée, qui constituent les principales zones de consommation.

Le maïs brut peut parfois manquer sur les marchés, mais c'est relativement rare. Sa présence est toutefois très inférieure à celle du mil. Les produits transformés (brisures, semoule) ont une moins bonne disponibilité que le maïs brut.

2 4 HABITUDES D'UTILISATION

2 4 1 Plats usuels à base de mil et sorgho

▫ Principaux plats à base de sankhal

Le nieling le sankhal est cuit à la vapeur plusieurs fois les femmes ajoutent parfois après la cuisson de l'huile ou du beurre ou du « diwu nior » (beurre traditionnel) il est servi avec une sauce composée de pâte d'arachide de légumes de poisson sec et de viande

Le gar le sankhal est cuit dans le bouillon de la sauce préparée avec des légumes et du poisson puis renversé dans la sauce en remuant jusqu'à l'absorption de celle-ci

Le sorkhsol le sankhal est cuit à la vapeur et ensuite préparé comme le riz ou bien il est passé à la vapeur puis cuit avec du niébe jusqu'à l'obtention d'une pâte

Le lakh tiakhane le sankhal est cuit dans une sauce à base de légumes tamarin bissap arachides pilées poisson sec et fume poisson ou viande

Le n gourban le mil est pile avec de l'arachide et du bissap puis cuit à la vapeur ou dans l'eau

Le sangle le sankhal est cuit à l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte puis après addition de sucre il est servi avec du lait caillé du lait concentré et des aromates

▫ Principaux plats à base de soungouf

Le rouy bouillie liquide sans granulation obtenue en délayant la farine dans de l'eau et en la portant à ébullition puis il est ajouté du sucre et du lait (caillé ou concentré)

Les bergnets la farine est délayée dans un peu d'eau avec du beurre de vanille de la muscade et de la fleur d'oranger la pâte obtenue est cuite par petites quantités dans l'huile parfois les femmes mélangent de la farine de blé à celle de mil pour diminuer le coût de revient

▫ Principaux plats à base de tiere

Le bassi la semoule de couscous est accompagnée d'une sauce à base d'arachides de tomate et légumes

Le bassi salte la semoule de couscous est parsemée de raisins secs et de niébe ou haricots blancs et arrosée de beurre ou de « diwu nior » au moment de servir la sauce contient de nombreux ingrédients notamment des légumes et épices variées

Le tiere djeun la semoule de couscous est servie avec une sauce au poisson avec ou sans legumes

Le sim la semoule de couscous est servie avec une sauce a la viande avec ou sans legumes

Le mboum la semoule de couscous est accompagnee d'une sauce epaisse a base d'arachides moulues de poisson sec et frais (ou de viande) d'oignons et de feuilles de mboum (arbre local) ou en remplacement des feuilles de chou ou de niebe parfois une tete de mouton mijote dans la sauce pour relever son goüt

Pour tous ces plats les femmes ajoutent au couscous au moment de le passer a la vapeur le « laalo » qui le rend moelleux et digeste Il en existe de deux sortes le laalo mbep (gomme) et le laalo guy (poudre de feuilles de baobab sechees)

Le mbourake (friandise) couscous sec additionne d'arachide pilee et de sucre ce produit friable et sec est consommé eventuellement avec du lait caillé

Le sousseul (friandise) couscous cuit avec de l'arachide pilee et du sucre ce produit compact est decoupe en carre (sorte de gateau) pour sa consommation

□ Principaux plats a base de petit arraw

Le tiakry les grains (ou boulettes) sont cuits a la vapeur puis separes (parfois arroses de « diwu nior ») et additionnes de raisins secs et/ou de dattes le tout est servi avec un melange de lait caillé lait concentre sucre vanille et muscade

Le ngalakh la preparation est identique a celle du tiakry mais le lait est remplace par un melange liquide appele le neteri constitue d'eau de jus de pain de singe (fruit du baobab) et de pate d'arachide

Le nakk les boulettes sont cuites a la vapeur sucrees et agglomerees en galettes ou grosses boules

□ Principaux plats a base de gros arraw

Le fondé bouillie fluide avec granulation plus consistante que le rouy additionnee de lait caillé ou concentre sucre et aromatise

Le lakh bouillie compacte et homogene plus consistante que le fonde additionnee de lait caillé ou concentre sucre et aromatise Le lakh peut être prepare avec du sankhal ou du gros arraw d'une maniere generale les gens preferent le lakh arraw car il est plus facile a consommer

Pour la preparation de ces deux bouillies le gros arraw est utilise tel quel sans être passe a la vapeur contrairement au petit arraw pour la fabrication du tiakry

2 4 2 Plats usuels à base de maïs

□ Principaux plats à base de farine/semoule

le couscous prepare comme le couscous de mil avec les mêmes sauces le maïs peut être utilise seul ou en melange avec le mil

les bouillies le lakh et le fonde

- le nieling sorte de couscous necessitant 5 passages a la vapeur
- le tô pâte de maïs avec de la sauce gombo

□ Principaux plats à base de brisures

- *le sombi* grosses brisures preparees comme du riz au lait

le maïs au poisson ou a la viande brisures avec poisson ou viande sauce d'arachide cuisinees comme le riz en milieu urbain

- *les beignets* et gâteaux

2 4 3 Moments de consommation et concurrence/substitution

(1) Les autres céréales sont consommées, en milieu urbain et semi-urbain, au dîner et au petit déjeuner. Les plats à base d'autres céréales sont, le soir, en forte concurrence avec une grande variété de plats

En milieu urbain et semi-urbain le riz constitue l'aliment de base des plats prepares a midi. Les autres cereales - mil sorgho et maïs - sont consumees

- **le soir** notamment sous forme de tiere et de lakh les plats a base d'autres cereales sont prepares en alternance plus ou moins fréquente selon les regions et les categories socio-economiques avec les plats a base de riz (cf section 1 3 2) et les plats dits a « base de pain » (plats a base de viande friture de poissons oeufs)

Au dîner il y a donc une diversification contrairement au repas du midi et les plats a base d'autres cereales sont en concurrence avec beaucoup de plats. Cette diversification s'opere d'autant plus vers des plats a base non cerealiere que les revenus sont eleves

- **le matin**, principalement sous forme de fonde ou en finissant les restes du dîner. Les plats a base de maïs sont tres rarement consumees au petit dejeuner

En milieux urbain et semi urbain la concurrence/substitution entre le riz et les autres cereales se fait actuellement quasi unilateralement le riz se developpant au detriment du mil et du sorgho Il existe cependant quelques exceptions Par exemple la moyenne brisure du mais blanc d une granulometrie voisine de celle du riz peut être utilisee en substitution au riz dans les plats a base de riz Cette substitution est surtout pratiquée dans la region de Tambacounda

(2) Les préférences des consommateurs entre le mil et le sorgho sont généralement correlees à leur appartenance ethnique

D une maniere generale

le mil est prefere par les Wolofs et les Serers sa consommation est donc plus importante que celle du sorgho a Dakar et dans le Bassin arachidier

le sorgho est prefere par les Toucouleurs les Sarakoles et les Peulhs sa consommation est donc generalement plus importante que celle du mil dans certaines zones de la Vallee du Senegal Oriental et de la Casamance

Le mais est assez souvent melange avec le mil pour la preparation du couscous L ajout de mil donne une meilleure couleur et c est plus economique le mais etant plus cher que le mil

2 5 QUALITÉS RECHERCHÉES POUR LES CÉRÉALES LOCALES

Mil brut

des grains gros tout en etant du « petit mil » et durs Ces grains sont plus faciles a piler et a decortiquer et ils ont un meilleur rendement de plus la farine est plus facile a rouler Les petits grains sont souvent brises lors du decorticage et deviennent difficiles a separer du son

la proprete (sans saletes diverses)

un bon goût le souna est prefere au sanio car il a un meilleur goût

l homogeneite (pas de melange des deux sortes de mil)

- une couleur d un vert kaki

Le mil brut doit pour toutes les menageres avoir deux qualites principales presenter de gros grains et être propre

Mil décortiqué

- un bon decortilage caracterise par l absence ou la presence d un minimum de son
- la proprete c est-a-dire l absence de sable et de petites pierres
- un produit pas humide (bien seche)
- des grains gros car il sont plus faciles a preparer et le rendement en farine est plus eleve

Mais brut

- des grains gros pour avoir un meilleur rendement et courts car ils sont moins friables
- la proprete
- une couleur jaune car les grains de cette couleur ont un meilleur goût et donnent une bonne couleur aux beignets certaines femmes preferent toutefois des grains blancs
- un produit arrive a maturite et bien sec

Sankhal

- la proprete notamment l absence de son
- l homogeneite (pas de melange avec du sounougouf)

Sounougouf

- la proprete notamment l absence de son
- une farine pas trop fine sinon elle est difficile a rouler

2 6 QUALITÉS/DÉFAUTS DES CÉRÉALES LOCALES**2 6 1 Mil brut****QUALITES**

- les grains ont generalement une bonne grosseur
- il a un bon goût en particulier le sounougouf
- il a une bonne couleur

Le mil brut est moins cher que le mil decortique et est plus hygienique. Certaines femmes qui ont une petite activite d'elevage utilisent le son pour les animaux.

DEFAUTS

- il est long a preparer
- il n'est pas toujours propre
- parfois il y a des petits grains
- il n'est pas toujours homogene toutefois cela n'est pas juge tres important car il est ensuite ecrase

2 6 2 Mil decortique

QUALITES

le mil decortique au pilon est propre mais l'operation est longue et penible. Par contre, par voie mecanique, il contient generalement du son.

DEFAUTS

- le decortiquage n'est pas toujours bien realise et il y a du son
- parfois il n'est pas bien seche ce qui lui donne un mauvais goüt

D'une maniere generale, le mil decortique achete sur les marches est juge plutöt de bonne qualite par les menageres.

2 6 3 Mais brut

QUALITES

- le mais jaune a un meilleur goüt et un meilleur rendement

DEFAUTS

- il est souvent sale d'une maniere generale, il est plus sale que le mil brut
- parfois les grains ont de petits trous suite a des attaques d'insectes

Le mais en provenance du Mali est juge de mauvaise qualite par rapport au mais local, il est tres sale et les grains trop gros n'ont pas un bon goüt.

2 6 4 Sankhal

QUALITES

- la qualite du sankhal est liee a celle du decorticage
- le sankhal industriel est juge de bonne qualite seule la presence de son a ete mentionnee

DEFAUTS

il y a souvent des impuretes sable son le sankhal sale est nettoye par les femmes (« on peut rattraper ») qui le vannent et le lavent ceci n est pas possible avec le songouf et le tiere

Le sankhal en sachet serait plus propre que le sankhal artisanal prepare par les femmes (production marchande) Toutefois il contient relativement beaucoup de son

« Le sankhal et le songouf en calebasse ne sont pas propres on ne peut pas surveiller la preparation »

« On ne sait pas dans quelles conditions c est prepare »

le sankhal industriel est juge cher par la majorite des menageres

2 6 5 Songouf

QUALITES

- la qualite du songouf est liee a celle du decorticage et au degre de finesse de la farine

DEFAUTS

il y a souvent des impuretes - sable et son - et celles-ci sont tres difficiles voire impossibles a enlever de la farine

« On ne peut pas nettoyer un songouf sale tout est en farine »

le songouf industriel est dur a rouler car il est trop fin

- le songouf en sachet n a pas bon goût il a parfois le goût du son

D une maniere generale les menageres jugent la qualite du songouf industriel insuffisante

2 6 6 Tere

QUALITES

- la qualite du tere est liee a celle du decorticage et au savoir-faire des femmes pour le mogne

DEFAUTS

il y a souvent des impuretes (sable et son) les femmes le tamise mais c est tres difficile

- le tere industriel n a pas le goût acide (forokh) recherche par les consommateurs ce goût est mal obtenu par voie seche

Les femmes preferent faire le tere elles-mêmes car c est plus economique et plus hygienique il est plus propre que le tere artisanal et a un meilleur goût que le tere industriel

2 6 7 Brisures de mais

QUALITES

- une bonne proprete il n y a pas ou peu de son car la pellicule est fine

DEFAUTS

- le produit est juge cher

SYNTHÈSE ET CONCLUSION

SYNTHÈSE ET CONCLUSION

Une mission de restitution est prévue courant novembre 1996 pour présenter aux responsables concernés ce rapport provisoire relatif aux caractéristiques qualitatives de la demande de riz et autres céréales au Sénégal

Les diverses réunions de travail organisées au cours de cette mission en étroite collaboration avec l'UPA auront pour principaux objectifs

□ **Présenter et valider le diagnostic effectué**

Pour la présentation des résultats et leur validation l'accent sera mis sur les mécanismes et les critères de concurrence/substitution entre les différentes qualités de riz le riz local et le riz importé et le riz et les autres céréales

□ **Aider les responsables concernés à identifier les actions permettant d'adapter l'offre locale marchande de riz aux caractéristiques qualitatives de la demande**

Pour ce point il sera nécessaire de tenir compte des différents diagnostics effectués dans les autres études détaillées réalisées dans le cadre du Projet ASR notamment les études concernant

l'offre structure par qualités de riz caractéristiques des variétés

la transformation état des équipements industriels et artisanaux possibilités d'amélioration du décorticage

□ **Aider les responsables concernés à identifier les actions permettant d'influer sur la structure de la consommation de céréales**

L'évolution passée de la structure de la consommation de céréales est caractérisée par la croissance du riz au détriment des autres céréales dans la ration moyenne. Pour ce point il sera nécessaire de tenir compte des différents diagnostics effectués dans les autres études détaillées réalisées dans le cadre du Projet ASR notamment

les possibilités d'amélioration de la transformation semi-industrielle et industrielle des autres céréales

- les prix relatifs entre les différentes céréales

Le rapport définitif sera élaboré en tenant compte des remarques et réflexions formulées au cours de ces différentes réunions de travail organisées pendant la mission de restitution