

L'évolution des styles alimentaires

**Nicolas BRICAS
CIRAD-SAR**

Table des matières

Le constat apparent	183
Une prédominance des produits végétaux	183
Une situation nutritionnelle précaire	183
Une consommation croissante de riz et de blé	185
Les tendances d'évolution	186
La confirmation des grandes tendances	186
Des évolutions plus marquées en ville	186
Une offre régulière de produits importés	187
Des céréales locales insuffisantes	187
Mimétisme ou diversification	188
L'alternance des céréales dans la journée alimentaire	188
L'apparition de nouveaux types de plats à base non céréalière	189
De nouvelles pratiques alimentaires	190
Le développement de la restauration en ville	191
La circulation non marchande des produits et plats	192
L'artisanat au service du domestique	192
Les conditions de la diversification	194
Préparer l'alimentation de demain	195
L'évolution de la consommation en fonction des revenus	195
Le difficile jeu des prix	197
Valoriser les produits et les promouvoir	201
Bibliographie	203

Le constat apparent

Comment caractériser, même à grands traits, l'évolution de la consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest et notamment au Sahel ? Les seules données comparables dont on dispose sur une longue période sont les statistiques de production, d'importation et de population. Elles permettent de calculer des disponibilités apparentes qui peuvent grossièrement caractériser des modèles de consommation d'un point de vue nutritionnel. Mais la qualité des données de base est, on le sait, encore bien souvent déficiente même si elle tend à s'améliorer. La plupart des chiffres restent estimés avec des marges d'erreur très rarement précisées et qui n'en sont pas moins importantes. La prudence s'impose donc pour tirer des conclusions.

Une prédominance des produits végétaux

L'observation de la part relative des principaux produits dans la ration nutritionnelle moyenne des pays du Sahel montre une très large prédominance des produits végétaux. A l'exception de la Mauritanie où la consommation de lait et de viande est élevée, ces produits représentent entre 90 et 95 % de la ration calorique et entre 70 et 90 % de la ration protéique. Parmi eux, les céréales occupent une place très importante : entre 70 et 85 % de la ration calorique totale.

Ceci ne doit cependant pas cacher une hétérogénéité des situations d'une zone à l'autre : tous les Sahéliens ne mangent pas la même chose. La structure de la ration céréalière varie selon la nature de la production, les conditions historiques et le niveau d'insertion au marché (figure 1). Cette hétérogénéité est encore plus marquée si l'on observe la consommation des autres produits que les céréales : produits animaux, légumineuses, graisses et huiles, sucre. D'importantes différences peuvent être notées d'une zone rurale à l'autre selon les disponibilités (exemple du poisson), les systèmes de production (lait et viande par exemple), les groupes socio-culturels. De ce fait, même au sein d'espaces restreints, les produits consommés peuvent sensiblement varier. Enfin, entre zones rurales et zones urbaines, les différences sont, on le sait, très marquées.

Une situation nutritionnelle précaire

La comparaison des données récentes avec celles des années 60 est censée fournir des indications sur l'évolution de la structure de la ration. Les résultats observés sur les séries statistiques sont souvent fort différents d'une source à l'autre et parfois contradictoires. Aussi, est-il bien difficile de chiffrer les évolutions constatées ; tout au plus peut-on dégager de grandes tendances.

Depuis le début des années 60, la situation nutritionnelle mesurée par la ration moyenne calorique et protéique ne s'est que peu améliorée et reste globalement précaire. D'une année sur l'autre, les variations sont importantes et montrent que

la sécurité alimentaire n'est, dans bien des cas, pas encore assurée. Seules les cinq dernières années, caractérisées par de meilleures conditions climatiques allié au maintien d'importations massives, montrent un niveau de disponibilité apparente plus élevé que la décennie précédente.

La part des produits végétaux a, semble-t-il, légèrement diminué depuis les 30 dernières années. Ceci peut s'expliquer par la forte croissance des grandes villes côtières où la viande et le poisson prennent une part significative dans la consommation.

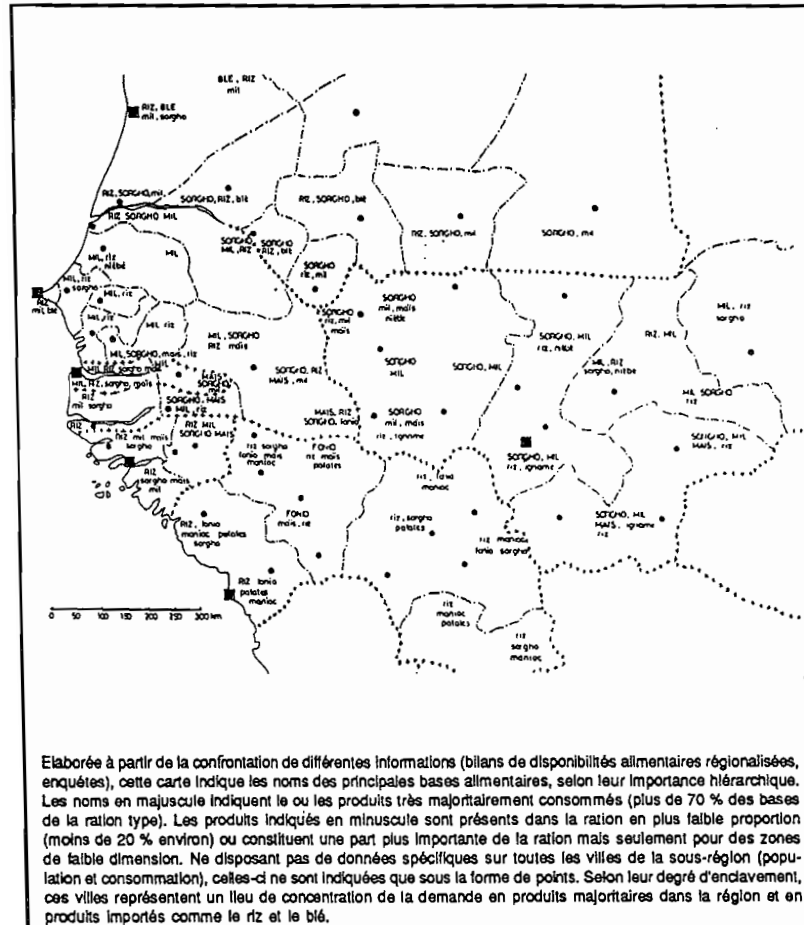


Figure 1 : Les régimes alimentaires de base dans le sous-espace ouest de l'Afrique de l'Ouest (d'après BRICAS, 1990 a).

Une consommation croissante de riz et de blé

L'évolution la plus sensible se situe dans la composition de la ration végétale. Les calories fournies par les céréales ont augmenté, quoique faiblement en valeur absolue, depuis 1960. Cette évolution est d'abord liée à l'importante augmentation du riz et du blé dans la ration. Cette croissance des céréales importées fait plus que compenser la baisse relative des mil et sorgho.

Cela dit, la part des céréales dans la ration calorique tend à légèrement diminuer, celle des racines et tubercules régresse de façon sensible. Parallèlement, on observe un accroissement de la consommation d'huile et de sucre dans presque tous les pays, et des légumineuses dans les pays qui en consommaient peu.

Les tendances observées à une trentaine d'années d'intervalle ne signifient pas forcément que l'évolution est linéaire, continue et homogène. L'analyse de l'évolution de la structure de la ration sur de courtes périodes révèle que les changements apparents peuvent être d'intensité très variable et parfois de sens contraire d'une période à l'autre. Ces observations vont à l'encontre de l'idée couramment admise d'une grande rigidité des modèles alimentaires. On ne constate cependant pas de bouleversements majeurs qui remettraient en cause les caractéristiques principales du régime nutritionnel des pays. Mais, en cas d'événements majeurs, les consommateurs s'adaptent, parfois très rapidement, aux variations de l'offre. Le Nigeria qui a fermé ses frontières aux importations de céréales a ainsi fortement accru sa production et sa consommation de maïs, en substitution au blé étranger.

Cependant, ces évolutions apparentes peuvent être liées aux méthodes mêmes de recueil des données. Ainsi, les échanges régionaux ne sont pas entièrement pris en compte dans les calculs des disponibilités (transactions non déclarées). Ils peuvent laisser apparaître des taux élevés de certains produits dans la ration moyenne alors qu'en fait une partie des importations a été réexportée (le riz de Gambie vers le Sénégal).

A partir des données statistiques, on ne peut que constater l'hétérogénéité des situations à l'intérieur de la région, un accroissement moyen de la dépendance céréalière et une régression de la part des céréales sèches (mil et sorgho), ainsi qu'une tendance timide à un certain équilibrage de la ration au profit des sucres, huile et produits animaux et au détriment des céréales. Rien ne permet, à partir de ces données, de conjecturer sur l'irréversibilité de ces tendances, de faire la part des tenants économiques, sociaux et culturels des changements observés. La compréhension des déterminants de cette évolution doit être recherchée chez les consommateurs.

Les tendances d'évolution

Notre analyse compare des résultats d'enquêtes de consommation menées dans les pays du Sahel depuis une vingtaine d'années*. Ces enquêtes ont été réalisées dans des contextes et avec des objectifs et des méthodes très divers : enquêtes nutritionnelles, enquêtes budget-consommation, enquêtes de fréquences d'utilisation de produits, enquêtes d'opinion, etc. Ainsi, il n'est pas possible, dans la plupart des cas, de comparer des travaux menés à plusieurs années d'intervalle sur une population semblable. On est réduit à établir des comparaisons spatiales et non temporelles.

L'hypothèse de départ est que les styles alimentaires des zones urbaines préfigurent les évolutions dans leurs aires rurales d'influence. En ville, sont en effet particulièrement accentués des phénomènes qui touchent désormais les campagnes : monétarisation, intensification des échanges, accroissement des disponibilités alimentaires, mécanisation des opérations de transformation des produits, changements sociaux et culturels, etc. De plus, avec l'urbanisation croissante que connaissent les pays du Sahel, le poids des modèles alimentaires des villes tend à devenir plus lourd au sein des modèles nationaux.

La confirmation des grandes tendances

La situation est hétérogène dans l'ensemble des principales villes de cette sous-région. Même si l'on peut identifier de Dakar à N'Djamena quelques caractéristiques générales des modèles alimentaires urbains, ceux-ci présentent des différences significatives qui tiennent à diverses caractéristiques de l'urbanisation : la population des villes, leur situation géographique, tant vis-à-vis de leur position dans les réseaux de communication (Dakar, port maritime, et Ouagadougou, carrefour d'un espace rural) que de leur aire d'approvisionnement vivrier (Bobo-Dioulasso en zone de savane et Tombouctou ou Zinder en zone sahélienne), la forme même que prend l'urbanisation (Bamako en extension horizontale avec le maintien d'espaces intersticiels de production agricole et Dakar soumis dans sa presque totalité à une forte pression foncière) et l'organisation du travail dans la ville, dans l'espace (position des centres d'activité) et dans le temps (journée continue à Banjul ou Bamako).

Tant pour les pays que pour les principales villes, les résultats d'études de cas sont donc difficilement extrapolables à l'ensemble de la sous-région.

Des évolutions plus marquées en ville

Toutes les enquêtes menées auprès des ménages montrent que les tendances observées au plan national sont particulièrement accentuées en milieu urbain.

* Ce travail s'inscrit dans le cadre du Programme régional de promotion des céréales locales au Sahel (PROCELOS), piloté conjointement par le CILSS et le Club du Sahel/OCDE. Ce programme vise à créer un environnement technique, économique et politique plus favorable aux initiatives locales pour la valorisation de ces céréales. Une telle activité suppose un cadrage dans une stratégie de développement où doit être notamment définie la place qu'occuperont les céréales dans les systèmes alimentaires sahéliens.

• La part des produits végétaux dans les rations caloriques et protéiques reste, en ville, largement majoritaire quoique dans une moindre mesure qu'en milieu rural. La consommation de viande, de poisson, de lait et d'œufs y est nettement plus élevée. Les disponibilités pour ces produits y sont plus importantes de même que la présence de consommateurs à revenus monétaires relativement élevés.

• Parmi les produits végétaux, les céréales et, dans certaines villes, les racines et tubercules occupent toujours une place fondamentale. Mais, là encore, ces produits semblent partiellement remplacés par d'autres aliments d'origine végétale : l'huile, le sucre et les légumes.

• L'augmentation du riz et du blé sous diverses formes (pain, pâtes alimentaires, biscuits, etc.) est manifeste et très accentuée en ville. Ce phénomène s'effectue au détriment des céréales traditionnellement consommées en milieu rural : mil, sorgho, maïs, fonio.

Dans la littérature disponible, ces évolutions sont généralement expliquées par la conjugaison de deux phénomènes : le premier concerne les conditions de l'offre, le second celles de la demande.

Une offre régulière de produits importés

En ville, les disponibilités en céréales locales sont souvent insuffisantes pour couvrir la demande, au contraire des céréales importées, présentes en abondance. La concentration de pouvoir d'achat conduit à orienter l'offre de produits industriels (huile, sucre, boissons) et d'aliments à calories chères (viande, légumes, etc.) vers le marché urbain. Dans la plupart des cas, les capitales sahéliennes ont été historiquement mieux connectées aux réseaux de communication internationaux que régionaux ou nationaux.

Cet argument est largement confirmé par les faits. Depuis leur création, les grandes villes sahéliennes ont été de façon privilégiée ravitaillées par le marché international. Ainsi, au début du siècle, les salariés dakarois étaient rémunérés partiellement en nature sous forme d'un sac de riz d'Indochine, de quelques litres d'huile et de sel. Les importations étant contrôlées par l'Etat, il lui était plus facile de garantir ainsi une sécurité du ravitaillement de sa population urbaine et de s'assurer en conséquence une stabilité sociale et politique. Aujourd'hui encore, dans presque tous les pays, le riz, le blé, le sucre et l'huile sont considérés comme des produits de première nécessité. Ils font l'objet d'efforts particuliers pour assurer aux consommateurs une régularité d'approvisionnement : fixation, stabilisation et contrôle des prix officiels ; distribution assurée en partie par les structures étatiques avec des facilités de paiement dans certains cas (cas du riz pour les fonctionnaires dans plusieurs pays).

Des céréales locales insuffisantes

Parallèlement, la disponibilité des produits locaux, et en particulier des céréales sur les marchés urbains, reste fortement liée au volume de production national lui-même largement soumis aux aléas climatiques. Le recours à des importations de pays voisins n'a pratiquement jamais été utilisé en cas de pénurie. Sur les marchés urbains du Sahel, les quantités et les prix du mil ou du sorgho connaissent donc d'importantes fluctuations saisonnières alors que le blé ou le riz restent disponibles toute l'année à prix relativement constant. Il n'est guère étonnant, dans ce contexte, que la clientèle urbaine ait été fidélisée au cours des dernières décennies à ces

produits importés. Des habitudes ont été prises, tant et si bien que la situation apparaît aujourd'hui peu réversible. A Dakar, Banjul, Bamako ou Ouagadougou, les consommateurs déclarent ne pas vouloir remplacer le riz au repas de midi à moins de changements importants de prix relatifs. Ce phénomène ne se limite plus au milieu urbain et touche aussi la population rurale. C'est encore le plus souvent par contrainte liée au déficit vivrier et à l'endettement que les paysans sont conduits à acheter du riz. Mais cette céréale acquiert progressivement une place de choix dans les préférences de consommation. Les commerçants régionaux l'ont bien compris qui préfèrent réaliser leurs transactions entre pays sur des produits importés pour lesquels ils sont sûrs de trouver un marché.

Mimétisme ou diversification

L'autre raison invoquée pour expliquer ces évolutions est que l'urbanisation conduirait à des conditions de vie, des changements sociaux et culturels qui modifient la hiérarchie des choix des consommateurs. Certains auteurs vont plus loin et affirment que les villes sont des lieux de déstructuration sociale et culturelle et de pénétration de modèles occidentaux. La forte consommation de blé, de riz et de produits industriels s'expliquerait par une volonté d'imiter ces modèles. Nombre d'analyses évoquent ainsi le "mimétisme" ou l'"extraversion" des styles alimentaires. Ce phénomène contribuerait à rendre structurelles les importations alimentaires, notamment céréaliers. Celles-ci ne serviraient plus seulement à combler un déficit vivrier mais entretiendraient voire renforceraient désormais un modèle de consommation où les produits locaux n'auraient plus guère leur place.

Si le phénomène de mimétisme ou d'extraversion peut expliquer le comportement de certaines classes urbaines à hauts revenus, il résiste mal aux résultats d'enquêtes d'opinion ou de motivation. L'analyse de ces travaux fait davantage ressortir une volonté de diversification du régime alimentaire qu'un désir d'imiter un modèle occidental.

L'alternance des céréales dans la journée alimentaire

Traditionnellement, la cuisine sahéenne peut se définir par un plat unique à chaque repas dont la composition repose sur l'association base + sauce. La base est le plus souvent constituée de mil ou de sorgho et, dans les régions productrices, de maïs, de riz* ou de fonio. La diversité des préparations s'exprime dans l'ensemble des combinaisons possibles entre la céréale préparée sous une certaine forme (pâte, couscous, bouillie, etc.) et la sauce. Cette dernière permet de spécifier le plat et lui donne bien souvent son nom. D'une façon générale, céréale et sauce sont cuisinées séparément. Ce type de plat est associé à un mode de commensalité où les convives se partagent un plat commun assis ou accroupis autour de celui-ci.

En ville, ce modèle reste le plus courant dans l'alimentation des ménages. Mais on constate que, si le type de préparation n'a globalement pas changé, les céréales

* A noter ici que le riz n'est pas une céréale récente dans le Sahel puisque des écrits, dès le XII^e siècle, l'attestent comme produit de base au sud de la Mauritanie, le long du fleuve Niger et en Casamance et Guinée Bissau (LEPLAIDEUR, 1989).

utilisées sont plus variées. Le riz alterne désormais dans la journée alimentaire avec les céréales traditionnelles, de plus en plus cantonnées au repas du soir. Cette alternance apparaît de plus comme une pratique recherchée par les consommateurs. D'après les enquêtes de motivation, ceux dont le régime reste encore dominé par le mil ou le sorgho souhaitent manger davantage de riz ; c'est le cas notamment en milieu rural et dans les villes encore peu urbanisées. En revanche, ceux qui en consomment déjà déclarent vouloir limiter ce produit au seul plat de midi et l'éviter au repas du soir ; c'est le cas à Dakar où la consommation de riz par tête semble avoir atteint un niveau de saturation.

Il est intéressant de relever ici que le riz est souvent associé à de nouveaux plats. Bien que restant basés sur l'association céréale + sauce, ceux-ci ne sont pas préparés de façon traditionnelle. C'est le cas du célèbre "riz au poisson" sénégalais (ceebu jën) et de son dérivé à base de viande, le "riz au gras", qui se diffuse dans toutes les villes du Sahel. La céréale n'est plus cuisinée indépendamment de la sauce mais au contraire mijote dans celle-ci. D'un point de vue culinaire, il s'agit d'un changement important. De façon similaire, le blé a pénétré le régime alimentaire des urbains, essentiellement sous forme de pain ou de beignets et moins sous forme de bouillie ou de couscous. Il s'agit là des premiers signes d'une évolution qui ouvre les modèles de consommation vers de nouveaux plats et de nouveaux produits.

L'apparition de nouveaux types de plats à base non céréalière

En portant une attention particulière à la consommation des produits non céréaliers, on se rend compte que ceux-ci ne sont pas seulement intégrés à la préparation des types de plats traditionnels mais peuvent aussi constituer, en eux-mêmes, la base de nouveaux plats. Il y a sans doute là le signe d'une diversification plus fondamentale même si celle-ci reste encore timide dans les principales villes sahéennes, hormis à Dakar.

Dans l'alimentation urbaine, apparaissent des plats à base de légumes et/ou de viande ou poisson : ragoûts de pommes de terre, de patates douces ou d'ignames à la viande ; grillades de volaille ou poisson accompagnées ou non de frites, de légumes ou de haricots secs (niébé ou haricots blancs) ; omelettes, etc. Même s'il s'agit de céréale, on peut également classer les pâtes alimentaires dans cette catégorie. Lorsqu'elles ne sont pas utilisées comme condiment de sauce, elles servent à préparer des plats plus proches du ragoût que des plats de riz ou de mil.

Nombre de ces préparations sont consommées avec du pain qui sert notamment à saucer le plat. A noter que dans les petits restaurants, ces plats sont en général servis avec une salade (laitue + tomates + oignons + mayonnaise). En apparence, on serait tenté de reprendre l'appellation couramment utilisée de "plats européens" pour désigner ces préparations. Si certaines d'entre elles ont une incontestable origine française, on retrouve aussi des plats proches de ceux des pays côtiers d'Afrique (attiéké de manioc ou fofou d'igname de Côte-d'Ivoire, akassa et ablo de maïs ou gari de manioc du Bénin, etc.). Ce phénomène apparaît d'ailleurs plus marqué dans les villes du sud du Sahel autour desquelles les disponibilités en produits de savane ou de forêt sont plus importantes, comme à Bamako ou Bobo-Dioulasso. Cet élargissement de la consommation à des produits de base non céréaliers témoigne d'autre part des influen-

ces réciproques des régimes alimentaires de populations urbaines aux origines géographiques diverses, africaines et non africaines.

L'accroissement de la gamme des produits disponibles et les brassages culturels contribuent ainsi à accroître l'éventail des possibles alimentaires. Ils jouent en ce sens un rôle important dans la formation des goûts. Lorsque l'on interroge les consommateurs urbains sur leurs motivations, ceux-ci déclarent souvent vouloir manger plus varié, ce qui ne signifie pas forcément "manger importé", puisque les produits locaux semblent avoir largement leur place dans les désirs des personnes enquêtées. Le cas dakarais, pourtant souvent cité comme l'exemple d'une forte extraversion alimentaire, est, à ce titre, révélateur : il s'y dessine un modèle vers lequel les consommateurs souhaiteraient tendre :

- repas du matin : préparation et consommation réduites dans le temps et individualisées (exemple : pain + café/quinquéliba + lait sucré) ;
- repas de midi : plats largement divisibles, à base de riz (exemple : alternance riz au poisson/riz à la viande sous diverses formes) ;
- repas du soir : plus recentré sur la cellule familiale ; alternance de plats de type traditionnel (exemple : couscous ou bouillies de mil) et de plats à base de viande et légumes (exemple : grillades, fritures, rôtis, pommes de terre, salades, ragoûts, soupes, etc.).

Même s'il s'agit là d'un cas particulier, on constate que la concurrence faite aux plats à base de céréales locales n'est pas uniquement le fait du riz. Si l'on retrouve ce produit au repas du soir, notamment dans les familles pauvres, la tendance est plutôt à essayer de l'éviter pour changer par rapport au repas de midi. Les plats à base de mil sont alors sur le même plan que les nouveaux types de plats à base non céréalière.

La tendance n'est pas uniforme parmi l'ensemble des consommateurs urbains. Elle touche d'abord les ménages dont les revenus permettent d'accéder à des produits plus coûteux. La consommation de viande, d'huile, de légumes s'accroît ainsi avec le niveau de vie. Elle touche également les ménages de taille relativement réduite et les jeunes.

Si cette diversification apparaît souhaitée par les consommateurs, il n'est pas évident qu'elle se réalise pleinement à l'avenir si la baisse du pouvoir d'achat des urbains se poursuit. La réduction des emplois salariés et la fragmentation des revenus tirés de l'économie populaire urbaine ne risquent-elles pas de conduire les citadins à limiter leur consommation aux produits les moins coûteux ? Toutefois, se développent en ville des pratiques alimentaires qui constituent autant de moyens de faire face à une situation qui tend à devenir de plus en plus précaire économiquement.

De nouvelles pratiques alimentaires

La consommation alimentaire n'est pas seulement un phénomène de choix et d'absorption de produits. Elle intègre également des pratiques techniques et sociales d'approvisionnement, de préparation et de consommation. En d'autres termes, il importe autant pour l'analyse de savoir ce que l'on mange que comment on le prépare et le mange, où, quand et avec qui. Peu d'études ont été réalisées sur ces pratiques, mais celles disponibles sont cependant riches d'enseignements pour la compréhension du comportement des consommateurs. Elles révèlent en effet des signes d'évolution des modes de relation et des modes de vie, qui déterminent la formation de nouveaux styles alimentaires.

Le développement de la restauration en ville

Les conditions de vie en milieu urbain conduisent à une dissociation entre unité de résidence et unité de consommation. La prise de repas hors du domicile y est devenue un phénomène étendu, notamment pour certaines catégories de consommateurs ; ceux travaillant loin de leur domicile ; ceux installés de façon précaire, c'est-à-dire ne pouvant pas préparer eux-mêmes ou faire préparer leur repas (célibataires isolés, migrants temporaires non hébergés, etc.) ; jeunes qui souhaitent vivre partiellement en dehors du groupe familial. Ces personnes, généralement sous-représentées dans les enquêtes sur les ménages du fait de leur mobilité, prennent leurs repas dans les petits restaurants ou commandent des plats préparés auprès de vendeuses, dans la rue ou sur leur lieu de travail.

Ce phénomène ne se limite pas à la prise de repas à proprement parler. Il concerne aussi, et pour l'ensemble de la population urbaine, la consommation entre les repas : le grignotage. Ce type d'alimentation est très rarement pris en compte dans les enquêtes de consommation et est donc fort difficile à quantifier en termes d'apport nutritionnel. D'après une enquête menée à Dakar, 30 % des hommes et 82 % des femmes achètent régulièrement de la nourriture dans la rue et la consomment sur place dans la matinée et avant le repas du soir. Les produits les plus fréquemment cités sont les arachides grillées, les beignets, les sandwiches, le lait caillé (BRICAS et ODEYE, 1985). A Bamako, MAINBOURG (1986) note le même phénomène, les produits cités étant, par ordre d'importance : les fruits et légumes, les arachides grillées, les brochettes de viande et les sandwiches.

Qu'il s'agisse de véritables plats ou d'aliments de grignotage, l'offre en produits prêts à consommer est le fait d'une multitude d'activités artisanales généralement tenues par les femmes. Une des caractéristiques importantes de ce secteur est sa capacité d'innovation. C'est en effet dans les gargotes et dans la rue que sont le plus fréquemment consommés les nouveaux plats ou les aliments "urbains" : ragoût, viande grillée ou en steak, légumes, salades, igname ou patate douce bouillies, frites de banane plantain (aloko ivoirien), attiéké de manioc, garri, neem vietnamien, chawarma libanais, etc. Tous ces aliments d'origine étrangère au Sahel ont été introduits dans les capitales de la région par le biais de cet artisanat. C'est aussi, il faut le noter, par le canal de la restauration que se développe dans certaines villes la consommation de riz. Pour la gargotière, cette céréale est la plus simple et la plus rapide à préparer comparée aux céréales locales.

Ce mode de consommation constitue un **changement radical par rapport au mode de consommation familial traditionnel** : les repas sont pris en public mais en solitaire ou en groupe restreint non familial ; les plats sont généralement servis en portion individuelle dans des assiettes, avec une cuillère, le couteau faisant parfois son apparition sur la table. Aussi, manger en gargote ou dans la rue est-il souvent perçu comme un moyen non désiré de prendre ses repas, "parce qu'on ne peut faire autrement". Mais le phénomène est ambivalent car, comme l'explique MAINBOURG (1986) pour Bamako : "Face à la monotonie du repas familial, la médiocrité de la sauce et la pesanteur des pressions familiales, comment ne pas résister devant la tentation qui apparaît au détour de chaque rue ? L'inhabituel, le choix, le privilège sont à portée de main, même avec un pouvoir d'achat réduit." Une des conséquences de ce phénomène est le développement de produits et préparations individualisés. De ce fait, certains aliments, trop coûteux pour être utilisés pour des plats communs (viande, œufs, certains légumes), peuvent être consommés par des personnes ayant un revenu très fractionné.

La circulation non marchande des produits et plats

La plupart des études économiques sur la consommation alimentaire des urbains tendent à réduire leur comportement à des pratiques d'achat. Diverses enquêtes sociologiques montrent que cette réduction est sans doute un peu rapide et mettent en évidence la vivacité des relations non marchandes. La circulation des produits et plats par le biais de dons est visible à deux niveaux.

Chez la plupart des ménages urbains, l'acquisition des ingrédients de plats se réalise en grande majorité sur le marché. Mais rares sont les familles qui ne maintiennent pas des liens avec leur milieu rural d'origine. La solidarité lignagère demeure très répandue et est entretenue par de multiples flux entre ville et campagne. A l'occasion de visites de parents, circulent ainsi le plus souvent des produits alimentaires, mais aussi des produits manufacturés, de l'argent, etc. (ODEYE et NDIONE, 1985).

Du village à la ville transitent ainsi des céréales, des produits de cueillette et divers ingrédients spécifiques au milieu d'origine de l'émigré urbain. Ces produits donnés lui permettent de continuer à préparer des plats et des sauces traditionnels et lui rappellent qu'il appartient à un lignage dont il ne peut se désolidariser sans risque. Aussi envoie-t-il, en sens inverse, divers produits alimentaires tels le riz, le sucre, l'huile ou d'autres biens difficiles à acquérir au village. La comptabilisation de ces flux n'est pas facilement réalisable. Les membres de la famille dispersée ne raisonnent pas ces flux en termes d'échange et ne calculent donc pas les dons reçus ou envoyés. Dans bien des cas, ceux-ci peuvent être très significatifs dans la consommation. Ils peuvent notamment expliquer la faible part des achats de céréales locales sur les marchés urbains, du fait d'un approvisionnement direct par le biais des membres de la famille restés au village.

A l'autre bout de la chaîne alimentaire, on constate, en ville, qu'une partie des plats préparés dans un ménage est souvent destinée à des membres de la famille ou à des amis résidant en dehors du lieu de consommation. La ménagère prépare un plat pour les membres de sa famille présents dans la maison et en expédie une partie à des membres restant sur leur lieu de travail, à des parents âgés qui ne peuvent plus cuisiner, à des voisins avec lesquels elle entretient, par ce biais, des relations privilégiées. Il n'est pas rare qu'une partie de ces plats soit par ailleurs vendue à des clients réguliers par le système d'abonnement. A l'inverse, le ménage reçoit donc, par ce biais, des plats ou des produits préparés dans des cuisines voisines. Là encore, la quantification est fort difficile. Ces phénomènes apparaissent cependant suffisamment fréquents pour que l'on ne puisse réduire les relations à l'alimentation des ménages urbains à de simples rapports au marché.

Ce que l'on doit retenir est que les produits alimentaires ne sont pas seulement des nutriments destinés à reproduire la force de travail. Ils sont aussi des supports de relations sociales. Entre ville et campagne, ils permettent d'entretenir la solidarité lignagère ; en ville, ils contribuent à tisser de nouveaux liens.

L'artisanat au service du domestique

La transformation des produits vivriers en Afrique reste encore largement domestique et manuelle. Malgré l'insuffisance des efforts consacrés par la recherche aux opérations post-récolte et agro-alimentaires, on constate une dynamique d'in-

novations endogènes visant à mécaniser certaines d'entre elles : décortiqueurs à riz, sorgho, maïs, moulins à céréales, légumineuses, pâte d'arachide, presses à huile, etc. Cette dynamique est, dans la plupart des cas, le fait de petits entrepreneurs urbains, artisans ou commerçants, ou de groupes villageois organisés. Une des caractéristiques fondamentales de ce processus tient aux conditions d'organisation et de fonctionnement de ces unités de transformation, qui se sont multipliées dans les villes et les bourgs sous forme de prestataires de services.

Ces ateliers travaillent quasi exclusivement sur des matières premières fournies par les ménagères ou les vendeuses de produits transformés. Ils ne gèrent donc aucun stock et n'assurent pas de vente des produits finis. Ce mode spécifique de fonctionnement vise à fractionner et limiter les risques : en dissociant activités de transformation mécanisée et activités commerciales, les entrepreneurs du secteur céréalier laissent, pourrait-on dire, "à chacun son métier". Les meuniers de quartier expliquent ainsi qu'il n'est pas de leur compétence de prendre la responsabilité d'acheter et de vendre les produits qu'ils transforment et que ce travail doit être laissé à ceux dont le savoir-faire et les réseaux professionnels sont plus adaptés aux activités commerciales.

Du point de vue des bénéficiaires, ce mode de fonctionnement présente plusieurs avantages : la diffusion d'équipements mécanisés de transformation permet d'alléger le travail de préparation domestique. Le décorticage et la mouture des céréales sont désormais assurés, en particulier en ville, dans des ateliers de quartier. Les opérations complémentaires, lavage, tamisage, roulage, restent du ressort des ménagères. Les femmes conservent ainsi la maîtrise de la préparation culinaire. Elles continuent de choisir la matière première et de déterminer ses conditions de transformation. Même si les opérations manuelles de préparation sont perçues comme trop pénibles, on ne doit pas oublier que, pour les femmes, ce savoir-faire est socialement valorisé. Les ménagères sont notamment reconnues par leurs compétences culinaires. En ce sens, les ateliers artisanaux permettent de concilier la revendication des femmes d'alléger leur travail et leur volonté de conserver la maîtrise de la préparation alimentaire.

L'autre avantage de ces unités décentralisées est économique. En tant que prestataires de services, ces ateliers n'incorporent pas de marges commerciales. La transformation mécanisée se réalise donc à un coût minimal. Dans le cas des céréales, on constate que pour la ménagère le prix de la farine moulue au broyeur de quartier revient moins cher que la farine préparée et vendue par une unité industrielle. Du fait de son caractère centralisé, cette dernière ne compense pas ses coûts d'approvisionnement et de distribution par l'économie d'échelle qu'elle réalise sur la transformation.

La mécanisation de la transformation s'est jusqu'à présent réalisée sous la forme du développement d'un artisanat "au service du domestique". Cela ne signifie pas pour autant qu'il n'y a pas de place pour une production marchande d'aliments transformés. Avec l'apparition d'une génération de ménagères nées en ville, il semble que se perdent des savoir-faire liés à la préparation des produits locaux. Ce constat fréquemment fait par les hommes ou les anciens ruraux ne signifie pas forcément un refus de consommer ces produits. Les jeunes ménagères, plus sensibles que leurs mères aux objets et signes de la ville, peuvent constituer un marché pour des produits déjà prêts à cuisiner, emballés et vendus avec l'image d'une certaine "modernité urbaine". La "qualité" apparaît de ce point de vue un critère important même si sa définition reste à préciser. On peut ainsi penser qu'avec l'urbanisation la valorisation sociale du savoir-faire culinaire se déplacera vers les étapes finales de la préparation, là où se combinent les ingrédients au moment de la cuisson et de la présentation des plats.

Les conditions de la diversification

Avec l'aggravation de la crise des pays sahéliens, la diversification alimentaire semble menacée. La baisse des revenus salariés et la pression urbaine, avec le recours aux importations qu'elle induit, risquent de conduire à une alimentation de survie. Cette vision pessimiste ne doit cependant pas cacher la capacité des citadins à faire face à cette précarité économique croissante. Le développement de la petite restauration, de l'alimentation de rue et de l'artisanat de service, le maintien de relations de solidarité lignagère et la circulation non marchande de produits et plats qui les dynamisent permettent aux citadins d'accéder à une plus grande variété d'aliments.

Pour tenter de mieux comprendre les raisons culturelles de la volonté de diversification de l'alimentation, on peut avancer une hypothèse.

La ville est un lieu de brassage de populations aux origines et aux itinéraires fort variés. C'est, au-delà, un lieu de confrontation et de superposition de différentes cultures. De ces contacts naît une apparente diversité des styles alimentaires. D'un ménage à l'autre, on ne mange pas la même chose et de la même façon. Mais la ville n'est pas qu'une addition de populations et de cultures. Elle génère une dynamique propre et originale. Comme nous l'évoquions pour Dakar, *"l'alimentation urbaine est tel un plat mijoté, dans lequel s'associent diverses épices distinctes ; on y reconnaît certaines d'entre elles, mais on découvre aussi, en fin de cuisson, de nouvelles saveurs, un goût particulier qui marque spécifiquement le plat. Il n'y a donc pas seulement mélange de ce qui existe, mais il y a aussi innovation"*. (ODEYE et BRICAS, 1985).

Doit-on rappeler qu'aujourd'hui la moitié de la population urbaine en Afrique n'a pas 20 ans. Au début du siècle prochain, une part importante des consommateurs africains sera née en ville et y aura grandi. Et l'on peut penser que, même si cette évolution ne signifie pas une rupture entre ville et campagne, l'ambition des citadins sera de s'affranchir partiellement des styles alimentaires traditionnels. La culture urbaine ne sera alors pas sans influencer celles du milieu rural. Ce processus est d'ailleurs déjà largement entamé.

Que peut-on conclure de ces perspectives en termes de stratégies alimentaires ?

Si la tendance à la diversification se confirmait à l'avenir, cela signifie que la sécurité alimentaire au Sahel, et notamment dans les villes, ne peut plus être raisonnée seulement en termes de sécurité céréalière. La capacité de production et d'échange de tubercules, de viande, de poisson, mais aussi de produits maraîchers, doit être considérée comme une question stratégique pour l'alimentation des Sahéliens de demain. Le risque existe déjà de voir se développer des importations de ces produits depuis d'autres continents. Ainsi, par exemple, les importations de pommes de terre et d'oignons, essentiellement néerlandais, représentent déjà au Sénégal environ 10 % des achats de produits alimentaires en valeur. Promouvoir les produits locaux, ce n'est pas tant lutter à court terme contre les importations de blé et de riz, il s'agit plutôt de préparer dès maintenant et à long terme, l'alimentation des Sahéliens de demain.

Préparer l'alimentation de demain

Sur une longue période, il est incontestable que les modèles alimentaires peuvent évoluer, parfois fondamentalement. Il y a quatre ou cinq siècles, le maïs et le manioc n'étaient pas encore cultivés dans les pays d'Afrique côtière, le blé était quasiment inconnu au sud du 16° parallèle, le riz n'était consommé que sur l'actuelle frange nord du Sahel et dans les zones traditionnellement productrices du sud du Sénégal et des deux Guinée. Le commerce transaharien et transaérien, les colonisations arabe puis européenne, l'ouverture de l'Afrique au marché international ont largement bouleversé les styles de consommation. Plus récemment, on a pu constater la rapide pénétration de certains produits dans des zones qui ne les connaissaient pratiquement pas. En un demi-siècle, le riz, le pain, le maïs, le sucre, les légumes, etc. se sont rapidement diffusés, sans que ce phénomène ait été forcément maîtrisé par les Etats. Aujourd'hui, certaines conséquences de cette évolution se font durement sentir et il est devenu impératif de mieux maîtriser la sécurité alimentaire. Mais, à l'échelle des politiques agricoles, à l'échelle d'une ou deux décennies, les styles alimentaires apparaissent comme une donnée de base, un fait lourd à forte inertie.

Comment peut-on, malgré cette contrainte, réfléchir à une politique qui garantisse une meilleure maîtrise de la sécurité alimentaire ? Le constat d'une déconnexion croissante entre la demande urbaine et la production agricole rurale et de la montée de la dépendance des pays sahéliens fait aujourd'hui l'objet d'un consensus. Dans ce contexte, avec l'objectif de donner aux produits locaux la place qui leur revient dans l'alimentation future des Sahéliens, quelles actions peut-on mener ?

Trois principaux axes de réflexion doivent retenir notre attention : l'impact des revenus sur la consommation, le jeu des prix, les actions en matière de valorisation des produits et de promotion commerciale.

L'évolution de la consommation en fonction des revenus

Les enquêtes alimentaires montrent que les consommateurs d'un pays, d'une région, d'une ville ou d'un village ne constituent pas un groupe homogène. D'un ménage à l'autre, on observe souvent de très grandes différences de niveau de consommation et de répartition des différents produits dans la ration. Dans un environnement spatialement restreint, comme le quartier ou le village, on suppose que les conditions d'accès à l'alimentation (disponibilité et prix) sont constantes. On fait alors classiquement l'hypothèse que le niveau de revenu constitue un facteur déterminant de cette différenciation.

Quelques enquêtes budget-consommation tentent de mesurer l'impact de cette variable sur la consommation. Les résultats d'une étude à Bangor, et parfois pour un même milieu, sont souvent différents et parfois contradictoires. Ceci peut être lié aux nombreuses difficultés méthodologiques inhérentes à ce type d'enquêtes (mesure du revenu ou des dépenses, calculs d'élasticités statiques ou dynamiques, problème de correspondance des unités budgétaires et des unités de consommation, etc).

Que peut-on alors conclure ?

Un des résultats, déjà connu dans de nombreux pays du monde et que confirment toutes les enquêtes dans les villes du Sahel, est l'observation de la loi d'Engel : au fur et à mesure que le revenu augmente, la part des dépenses affectées à l'alimentation augmente d'abord dans les ménages très pauvres puis diminue, la consommation s'orientant alors vers d'autres postes du budget non alimentaire.

Concernant la répartition des différents produits dans la ration, on observe dans plusieurs enquêtes la loi de Bennett, mise en évidence dans d'autres milieux : lorsque le revenu par tête augmente, la part des dépenses en produits à calories bon marché (céréales notamment) diminue en valeur relative au profit des dépenses en produits à calories chères (viande, sucre, huile). Ceci ne signifie pas que la consommation de céréales diminue lorsque le revenu augmente. Si l'on considère les ménages très pauvres, qui n'ont pas atteint leur niveau de satiété en céréales, leur consommation de ces produits augmente lorsque leur revenu s'accroît. Ils passent par exemple d'un à deux ou trois repas par jour.

Parmi les ménages à revenus moyens à élevés, on constate que, d'une strate à l'autre, la consommation céréalière apparaît relativement stable. Ceci signifie que la différence entre riches et pauvres ne se situe pas tant dans la fréquence de consommation des céréales que dans la richesse des sauces qui les accompagnent. Ce n'est qu'à partir de revenus par tête élevés, et notamment pour des ménages de taille réduite, qu'on observe une substitution de plats à base de légumes et viande à des plats à base de céréale et sauce.

La variable "taille du ménage" est dans tous les cas très déterminante. Dans les familles nombreuses et où le nombre de convives ne peut souvent être déterminé précisément à l'avance, les plats largement divisibles sont préférés aux plats préparés pour un nombre de convives donné.

Une question reste posée concernant l'impact du revenu sur la part relative des différentes céréales dans la consommation. La part du blé augmente avec le revenu, ce qui placerait ce produit au rang de bien riche. Certaines catégories pauvres consomment cependant du pain. Il s'agit notamment de personnes vivant seules, de passage en ville, où elles tentent de gagner quelque argent pour faire face aux dépenses de la famille restée au village, et survivre. Ces migrants ont un style alimentaire caractérisé par la prépondérance des repas pris dans la rue ou en restauration, là où le pain est largement utilisé.

Pour les céréales de base comme le riz ou les mil-sorgho, les résultats sont fort différents selon les études considérées. En milieu rural, plusieurs enquêtes montrent que les achats de riz sont liés au niveau des récoltes et à la capacité des ménages à s'autosuffire. Plus ces niveaux sont bas et donc plus les revenus agricoles le sont, moins les ménages peuvent se nourrir sur leur propre stock et plus les achats de céréales sont élevés. En cas de pénurie de céréales locales sur les marchés ruraux, c'est donc le riz qui est alors acquis pour faire face aux besoins. Parallèlement, on observe que les ménages ruraux à revenus monétaires élevés tendent à alterner mil ou sorgho et riz et indiquent une préférence pour cette dernière céréale.

En milieu urbain, aucune conclusion claire ne peut être tirée des différentes enquêtes. On peut cependant faire l'hypothèse que les préférences d'achat en riz ou céréales locales des riches et des pauvres sont fortement liées à d'autres facteurs que le seul revenu. Les prix relatifs de ces produits jouent un rôle important, en particulier chez les pauvres où la part des céréales dans le coût de revient d'un plat reste élevée. Dans ce cas, la céréale au moindre coût de satiété serait préférée. Sauf cas particulier de pénurie de céréales locales sur les marchés, les prix des mil, sorgho, maïs ou riz sont souvent assez proches

et les ménages parviennent à consommer une céréale un peu plus chère en réduisant le coût de la sauce qui l'accompagne. D'une façon plus générale, on peut supposer que la ou les céréales préférées sont celles qui permettent de varier les plats. Le désir des consommateurs est en effet de diversifier leur alimentation. Il serait ainsi intéressant de vérifier cette hypothèse, en observant les choix des consommateurs selon la place respective qu'occupe chacune des céréales locales dans leur ration. Un ménage consommant surtout des céréales locales aurait ainsi tendance à acheter du riz quand son revenu augmente. Inversement, un ménage préparant presque toujours du riz, cherchera à alterner avec d'autres produits, et notamment du mil, dès qu'il en aura les moyens, même si cette céréale revient plus cher (il semble que ce soit notamment le cas à Dakar).

Les études économiques de la consommation s'attachent le plus souvent à observer l'évolution des achats des ménages lorsque leurs revenus augmentent. La plupart des terrains d'observation se situent en effet dans des régions où la tendance historique est à l'enrichissement. Or, il n'est pas évident qu'en situation d'appauvrissement le comportement des consommateurs soit symétrique de celui en situation d'enrichissement. On peut ainsi faire l'hypothèse que des ménages à revenus moyens ou élevés mais tendant à diminuer ne retrouveront pas un style alimentaire similaire à celui de leur situation de pauvreté. Ce phénomène est encore bien peu exploré mais mériterait de l'être dans la situation de dégradation économique que connaissent les pays sahéliens.

Le difficile jeu des prix

L'un des outils privilégiés pour maîtriser voire orienter la demande alimentaire est constitué par la réglementation des prix. Quelques études économiques ont tenté de déterminer l'impact des variations de prix sur le comportement des consommateurs. Deux grandes questions sont posées à ce propos :

- Quelles sont les conséquences sur la demande des deux principales orientations de politique des prix envisagées : taxation des produits importés pour promouvoir les produits locaux ou libéralisation totale des prix ?

- La régulation du marché, et par conséquent des prix, joue-t-elle sur la demande ?

- Si ces questions semblent simples, les réponses se doivent là encore d'être très nuancées lorsque l'on regarde les résultats des enquêtes menées sur ces thèmes. L'outil d'analyse le plus couramment utilisé dans ces travaux est le calcul d'élasticités-prix directes et croisées. Les présupposés théoriques de ces outils, les multiples problèmes méthodologiques liés au recueil des données et l'insuffisance générale de la compréhension qualitative du comportement des ménages exigent cependant que les résultats de ces calculs soient utilisés avec la plus grande prudence. Peut-on en effet raisonnablement faire l'hypothèse implicite que la consommation alimentaire se réduit à l'acquisition de produits sur un marché ? Comment tenir compte alors du fait qu'une partie souvent non négligeable des aliments est reçue par les ménages urbains par le biais de relations lignagères et non marchandes ? Comment intégrer le fait que les budgets alimentaires et les marchés sont segmentés et qu'il n'y a donc pas un consommateur unique face à un prix unique pour un produit donné. Les prix moyens ou officiels enregistrés pour les besoins de l'enquête masquent généralement de grandes disparités et ne tiennent pas compte des conditions d'achat : paiement au comptant ou à crédit, achat en gros ou au détail, achats prélevés

sur le salaire du chef de ménage ou payés chaque jour par la ménagère, etc. Les élasticités se réfèrent, en théorie, à une variation de la demande en fonction de variations de prix de faible amplitude. Or sur les marchés, c'est rarement le cas. Lorsque, au cours d'une même année, le prix d'une denrée peut varier du simple au double, on ne peut appliquer à cet écart les résultats observés pour des variations réduites. Les analyses plus fines de sensibilité aux prix réalisées sur des ménages regroupés par classes de revenus posent également problème. En effet, même au sein de ces groupes supposés homogènes et pour lesquels la mesure d'élasticité se fait "toutes choses égales par ailleurs", les écarts à la moyenne peuvent être importants. Ceci tend à montrer que la définition de groupes homogènes ne peut se faire sur la seule variable revenu. Un calcul d'élasticité ménage par ménage et leur regroupement en classes de réactions semblables aux prix permettraient sans doute une meilleure appréhension de ce facteur.

On ne peut donc trop s'étonner que d'une enquête à l'autre les résultats des calculs d'élasticité soient si différents. L'insuffisance des données méthodologiques fournies par les auteurs rend, de plus, bien difficile l'évaluation de la portée réelle des calculs effectués. Avec ces réserves, on peut cependant noter que quelques conclusions rallient plusieurs études à défaut de toutes.

- En milieu rural, où l'achat de céréales est lié à une insuffisance de la production céréalière, le produit le plus disponible et qui permet de préparer le plat le moins coûteux sera "préféré". Ainsi une baisse du prix du riz, seule céréale largement disponible en période de déficit, peut entraîner une hausse de la consommation, d'autant plus que les besoins sont importants. Il en est sans doute de même pour les pauvres en milieu urbain. Une étude à Ouagadougou suggère ainsi qu'une hausse du prix du riz aurait un impact défavorable pour les ménages à faibles revenus (DELGADO *et al.*, 1987). Compte tenu de leur pouvoir d'achat réduit, ceux-ci seraient conduits à privilégier l'aliment au moindre coût calorique voire à réduire leur consommation.

En dehors de ces cas, plusieurs travaux concluent à une faible élasticité prix directe du riz dans des fourchettes de variation modérées. Ainsi, une légère hausse ou baisse du prix du riz n'aurait qu'un impact limité sur sa consommation. Ces résultats peuvent s'expliquer par le fait que le coût de la céréale représente généralement entre un tiers et la moitié du coût de revient du plat. Autrement dit, les ménages répercutent les variations de prix des céréales sur la composition de la sauce. Cette hétérogénéité des situations et cette complexité des comportements des consommateurs apparaissent d'autant plus grandes que l'on raisonne par produit. Le ménage n'arbitre pas uniquement ses choix alimentaires en fonction du prix des céréales. Comme l'explique DIEYE (1987), "dans un plat, c'est la sauce qui coûte cher". Aussi, les calculs d'élasticité n'ont qu'un intérêt limité si l'on n'examine pas en parallèle la structure des plats: il s'agit là d'établir une typologie des plats par repas et de hiérarchiser les ingrédients qui les composent selon des critères économiques (prix), techniques (conditions de préparation) et socio-culturels (valeur et image des produits et plats, conditions de consommation). C'est sur cette base que pourraient être mieux comprises les conditions de complémentarité ou concurrence entre produits.

Seuls, et de façon imparfaite, les calculs d'élasticités croisées apportent quelques éléments de réponse. Mais à ce niveau, plus qu'ailleurs encore, les conclusions sont contradictoires.

- Plusieurs études mettent cependant en évidence la complémentarité entre céréales traditionnelles et céréales non traditionnelles plutôt que leur substituabilité. Autrement dit, la variation de prix de l'une n'aurait que peu d'impact sur la consommation de l'autre. Ce phénomène peut s'expliquer par deux raisons.

D'une part, on constate que, de plus en plus, le riz et le mil ne sont pas utilisés pour le même repas. A Dakar, le riz est d'abord préparé à midi alors que le mil est réservé au plat du soir. La tendance des ménages dakarois est d'éviter le riz le soir et de chercher pour ce repas à alterner les plats de mil et les nouveaux plats urbains. La céréale locale serait ainsi en concurrence avec les légumes, la viande, ou le poisson grillé.

D'autre part, l'acquisition de ces deux céréales n'est pas organisée de façon identique. Les achats de riz sont gérés sur le budget "ration", c'est-à-dire par le chef de ménage, chaque mois ou quinzaine et en paiement à crédit. Le mil tend à être acquis sur le budget "dépense", par la ménagère, au quotidien, en paiement comptant.

Ce n'est qu'à partir d'un différentiel de prix important entre le riz et les céréales locales que pourraient s'observer des substitutions entre ces produits. DIEYE (1987) estime ainsi qu'à Dakar le prix du riz devrait être le double de celui du mil pour que s'opère une substitution au profit de ce dernier produit. Mais, de toute évidence, ce différentiel apparaît difficile à mettre en œuvre. La surtaxation du prix du riz n'est pas en effet sans coût et risque sociaux. La marge de manœuvre des gouvernements est, de ce point de vue, limitée, d'autant plus que prévaut une situation d'austérité économique.

Malgré cette contrainte, on ne peut nier que la promotion des céréales locales nécessite une protection vis-à-vis des importations. L'abondance sur les marchés de riz ou de blé à bas prix rend peu intéressantes financièrement la production et la consommation de céréales locales. Seul le cas des ménages pour lesquels la ration de riz est arrivée à saturation peut faire exception. Dans ce cas, la baisse du prix du riz a un effet positif sur le revenu. Le pouvoir d'achat augmente et les ménages peuvent consacrer une part de leur budget à l'achat de céréales locales qu'ils veulent consommer pour varier leurs repas. Dans les autres cas, où les ménages veulent encore augmenter leur consommation de riz, un tel accroissement se fait au détriment des céréales locales. Une protection est alors nécessaire pour éviter un effet de "cliquet": jusqu'à saturation dans la ration, chaque kilo de riz gagné est plus difficile à perdre.

La présence sur les marchés de riz et de blé en quantité, qualité et prix régulés a conduit incontestablement à fidéliser la demande. Dans les entreprises industrielles, cette régulation de l'offre est, rappelons-le, un élément clé de la réussite d'opérations de lancement de produits. Les filières céréalières locales souffrent au Sahel de la situation inverse. L'hétérogénéité des qualités et des prix rend difficile une valorisation industrielle de ces produits. Même dans le cas de denrées non périssables comme les céréales, les minoteries sont contraintes d'acheter les grains en période de récolte et de les stocker pour l'année, du fait des aléas de l'offre. Ceci entraîne des coûts élevés qui rendent les entrepreneurs réticents à se lancer dans de telles activités. Par ailleurs, face à d'importantes fluctuations de l'offre, les consommateurs tendent à reléguer les céréales locales comme des aliments plus occasionnels: leur acquisition peut difficilement être faite sur le budget "ration", géré notamment avec du crédit.

La fixation de niveaux de prix des céréales importées suffisamment élevés pour garantir un débouché pour les céréales locales ne suffit donc pas à rendre ces dernières intéressantes. La régulation des marchés est aussi un élément fondamental d'une politique agricole et alimentaire. L'encouragement à des échanges régionaux de produits agricoles, au transfert de régions excédentaires vers des régions déficitaires peut constituer un moyen utile de réguler le marché. Encore faut-il rappeler que le recours aux importations et à leur taxation constitue une solution plus facile à mettre en œuvre et surtout génératrice de ressources financières pour les budgets des Etats.

En résumé, on peut retenir que le jeu des prix est nécessaire pour limiter la part des riz et blé dans la consommation. Mais il est insuffisant pour relancer la demande des mil, sorgho, et maïs. Sur cette question, l'attention des économistes s'est portée essentiellement sur les élasticités de la demande en céréales. Or on ne doit pas oublier que les autres ingrédients représentent un coût élevé pour les plats. La sauce peut conditionner le choix d'une céréale et c'est donc aussi sur le prix des produits qui la composent que l'attention doit être portée. C'est aussi et enfin par une véritable politique de valorisation et de promotion commerciale des produits locaux que ceux-ci pourront reconquérir des parts de marché.

Valoriser les produits et les promouvoir

On ne peut nier qu'aujourd'hui encore la valorisation des produits vivriers tropicaux reste le parent pauvre de la recherche-développement agro-alimentaire. Les enjeux économiques de ces produits sur le marché international sont, bien sûr, moins importants que ceux des classiques produits tropicaux d'exportation.

Divers efforts ont cependant été tentés dans ce domaine. On peut grossièrement y distinguer deux orientations.

- La première consiste à "tropicaliser" des produits importés. Il s'agit là, par exemple, d'introduire dans les aliments importés une part de produits locaux ou de tenter de les reproduire à partir de matières premières tropicales. Exemples typiques : le pain à base de farines composées (blé et mil ou blé et maïs) ou le "riz de maïs". Dans le domaine des céréales, les trois quarts des recherches agro-alimentaires ont été consacrés à cette orientation (SAUTIER *et al.*, 1989). Les résultats sont décevants. En Afrique, aucun de ces produits ersatz n'a débouché sur une réussite commerciale. Ces échecs tiennent à la difficulté de maintenir une qualité du produit final comparable à celle du produit de référence, qui rend nécessaire l'utilisation de procédés et équipements complexes de type industriel. Les unités ayant tenté l'expérience se sont toutes retrouvées confrontées à de grandes difficultés de fonctionnement avec les filières de commercialisation locales. Les consommateurs ont généralement boudé des produits qu'ils considéraient comme de qualité inférieure à celle des produits de référence. Seules des subventions massives, mais difficilement reproductibles à long terme, auraient peut-être permis de promouvoir ces produits.

Les procédés et équipements étant désormais au point, on peut penser qu'il existe quelques créneaux pour ce type de produits. Il s'agit notamment des aliments pour lesquels les exigences organoleptiques des consommateurs sont moins rigoureuses (exemple : farines ou biscuits infantiles). Il importe néanmoins de chercher à se démarquer des produits de référence en présentant ces produits avec une image différente de celle d'ersatz.

- La seconde orientation consiste à industrialiser la fabrication de produits traditionnels. Il s'agit alors d'améliorer leur qualité, de les standardiser et de réduire la pénibilité des techniques de fabrication manuelle. Exemples : farines ou couscous de mil, semoules ou couscous de manioc, purée en flocon d'ignames, etc.

Ces travaux ont le mérite de contribuer à mieux connaître les techniques agro-alimentaires locales. La mise en œuvre de nouveaux procédés ou équipements pose cependant divers problèmes. La transformation des produits vivriers locaux reste le plus souvent le fait d'activités domestiques ou artisanales. L'intensité en capital y est souvent très faible et l'organisation du travail conduit à des coûts en main-d'œuvre peu valorisés. Les produits issus de ces activités sont donc généralement peu coûteux. En comparaison, les produits industriels sont vendus plus cher. Mais ils offrent, en contrepartie, la garantie d'une meilleure "qualité" et d'une plus longue durée de conservation. Ces avantages sont-ils suffisants pour justifier la préférence des consommateurs ? Les résultats d'enquêtes sur ce thème montrent la complexité des réponses : une partie des consommateurs, notamment citadins, insistent sur l'intérêt des produits industriels du point de vue de leur qualité. Leur pouvoir d'achat n'est cependant pas toujours suffisant pour y accéder. Le marché se restreint alors aux ménages les plus riches et la diffusion du produit reste marginale. Par ailleurs, certains consommateurs continuent de préférer la

préparation domestique du produit pour diverses raisons que nous avons évoquées précédemment : coût, maintien du contrôle de la préparation par la ménagère, etc. Cet exemple illustre bien la nécessité d'une approche de la consommation qui ne se limite pas au seul produit. L'organisation de la transformation apparaît en effet comme un facteur déterminant de la demande finale.

Si l'on retient qu'une des tendances majeures d'évolution des styles alimentaires est la diversification, il y a sans aucun doute un espace de liberté pour imaginer, à côté des produits traditionnels et des produits importés, de nouveaux produits réellement différents ou positionnés différemment.

Il y a là un champ important de recherche-développement dans le domaine agro-alimentaire qui mérite d'être intensifié. Mais comme toutes opérations d'innovation, la qualité des produits, procédés ou équipements ne suffit pas à garantir le succès des opérations. Une attention particulière doit être apportée à la démarche même de cette recherche-développement. Celle-ci doit en particulier prendre en compte quelques points trop souvent traités sommairement par le passé :

- l'identification des ressources techniques qui mette en évidence l'ensemble des relations entre les opérateurs, leurs outils et les produits sur lesquels ils agissent ;
- l'identification du marché des innovations ;
- la concertation, dès les phases d'identification, et tout au long des phases de sélection, mise au point, expérimentation et diffusion des innovations, entre les différents intervenants (chercheurs, constructeurs, vulgarisateurs, utilisateurs, etc.).

Bibliographie

Burkina Faso

BRICAS N., OUEDRAOGO J.C., 1989. Plan céréalière, propositions de politique céréalière, orientations et propositions d'actions pour la valorisation des céréales au Burkina Faso. Ouagadougou, CIRAD-CEEMAT, Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage du Burkina Faso, SEDES, 39 p. + annexes.

CRESTA M., 1985. Introduction des activités de nutrition et d'alimentation ; projet de développement rural intégré. Rome, FAO, 27 p.

DELGADO C.L., REARDON T., THIOMBIANO T., 1987. La demande pour les céréales importées vis-à-vis des céréales traditionnelles à Ouagadougou ; implications pour les politiques de prix céréalières. In Séminaire sur la dynamique de la consommation et de la production de céréales en Afrique de l'Ouest, 15-17 juillet 1987, Dakar, Sénégal, IFPRI-ISRA.

GIESEN G., 1986. Le système alimentaire d'une région déficitaire au Burkina Faso. IVO, Université de Tilburg (document de travail n° 36).

INSEE, 1961. Une enquête de ménage en pays Lobi (Haute-Volta). 1956-1957. Paris, INSEE-Service Coopération.

MARCOMER, 1980. Etude du marché sahélien (Sénégal et Haute-Volta) des céréales locales et de leurs dérivés susceptibles de se substituer aux importations. Ouagadougou, CILSS, 159 p.

PARENT G., PETILLON A., LEMASSON C., CHEVASSUS-AGNES S., 1981. L'alimentation des populations semi-nomades de l'Oudalan. Dakar, ORANA-OCCGE, 27 p.

République de Haute-Volta, Ministère du Développement et du Tourisme, 1968. Enquête budget-consommation 1963-64. Ouagadougou, Direction de la statistique et de la mécanographie.

SAVADOGO K., 1989. Structures de la consommation urbaine au Burkina Faso : une analyse économétrique du cas de Ouagadougou. Systèmes alimentaires ou stratégies nouvelles de développement au Sahel. *CEDRES-Etudes. Revue économique et sociale burkinabé*, 26 : 85-119.

SOULAMA S., 1989. Analyses économiques des systèmes et structures alimentaires en zones à déficit céréalière au Burkina Faso. Systèmes alimentaires ou stratégies nouvelles de développement au Sahel. *CEDRES-Etudes. Revue économique et sociale burkinabé*, 26 : 1-55.

SOULAMA S., THIOMBIANO T., WETTA C., 1987. Systèmes alimentaires en zones rurales à déficit céréalière : le cas de la Province du Blon, du Sanmalonga et du Yatenga (Phase III). Ouagadougou, CEDRES-UNRISD.

THIOMBIANO T., 1989. Les déterminants de la consommation urbaine à Ouagadougou. Systèmes alimentaires ou stratégies nouvelles de développement au Sahel. *CEDRES-Etudes. Revue économique et sociale burkinabé*, 26 : 59-84.

THIOMBIANO T., KOULIDIATI L., SOME C., 1985. Systèmes alimentaires à Ouagadougou. Ouagadougou, CEDRES-UNRISD, 147 p.

THIOMBIANO T., SOULAMA S., WETTA C., 1988. Les systèmes alimentaires au Burkina Faso. Ouagadougou, CEDRES.

Guinée Bissau

BRICAS N., 1991. Plan céréalier de la Guinée Bissau. Phase I : diagnostic, bilan ; la consommation et la valorisation des céréales. Montpellier, CIRAD-CEEMAT, IRAM, CILSS, Ministère du Développement rural et de l'Agriculture de Guinée Bissau, 27 p. + annexes.

GOMES S., 1990. A economia familiar balanta na orizicultura de bolanha salgada. In *Seminário nacional sobre arroz prospero*, 26-28 novembre 1990, Contuboeil, DEPA, 17 p.

HOCHET A.M., 1981. Etude des habitudes de consommation et des besoins en produits d'importation des populations rurales de Guinée Bissau. Bissau, MICEP, 152 p.

HUGO C., LEA J.D., RIBEIRO C.R., 1990. Production et commercialisation du riz en Guinée Bissau ; une contribution pour le dialogue de politiques. Bissau, Kansas State University, INEP, 102 p. + annexes.

SCET AGRI, 1985. Etude des prix agricoles et incitations aux producteurs ruraux. Bissau, Banque mondiale, Ministère de la Coordination économique, du Plan et de la Coopération internationale.

Mali

GIORDANO S. Stratégie alimentaire, Intérêts sociaux et dépendance. Le cas du Mali. Rende, Università de la Calabria, 36 p.

MAGASSA M., 1989. Enquête dépenses auprès des ménages urbains du Mali, 1985-86. In *Séminaire sur l'adéquation entre la production et la demande de données statistiques dans les PVD*, 11-17 octobre 1989, Lomé, Togo, OSCE, INSEE, Direction de la statistique du Togo, Association internationale des statisticiens d'enquêtes.

MAINBOURG E., 1986. Manger et boire à Bamako. Thèse de troisième cycle, anthropologie sociologique, Université François Rabelais, Tours, 420 p.

MARTIN M.T. 1985. Projet d'étude de la consommation alimentaire dans deux villages Bambara de la région de Ségou au Mali et résultats préliminaires. In *Population, santé et nutrition au Sahel ; études sur le bien-être de certaines communautés de l'Afrique de l'Ouest*. A.G. HILL, Y. JEMAI, A. THIAM, éd.

MONDOT-BERNARD J., 1980-81. Satisfaction des besoins alimentaires et développement agricole au Mali. Tome 1 : Résultats d'enquêtes de consommation alimentaire. Tome 2 : Résultats d'enquêtes médicales et nutritionnelles. Tome 3 : Résultats d'enquêtes sur les activités des travailleurs et évaluation de la dépense énergétique. Paris, OCDE (Centre de développement). T1 : 200 p., T2 : 91 p., T3 : 62 p.

MONDOT-BERNARD J., LABONNE M., 1982. Satisfaction des besoins alimentaires : le cas du Mali en l'an 2000. Paris, OCDE, 215 p.

POGET J.L., 1987. Structures de l'alimentation dans l'urbanisation en Afrique sahélienne, essai méthodologique. Le cas de Bamako au Mali. Thèse de troisième cycle, socio-économie du développement, IEDES, Paris, 290 p.

République du Mali, 1961. Enquêtes budgétaires dans le delta central nigérien. Bamako, Mission socio-économique du Soudan.

ROGERS B.L., LOWDERMILK M.L., 1989. Prix et consommation des denrées alimentaires en milieu urbain au Mali. Medford, Massachusetts, Faculté de Nutrition, Université Tufts, USAID, 115 p. + annexes.

SAKO B., 1972. Les habitudes alimentaires au Mali. *Fruits*, 27 (5) : 363-367.

SUNDBERG S., 1988. An overview of the food, consumption and nutrition situation in Mali. Bamako, Agricultural Development Office, USAID, 56 p.

Mauritanie

BERNUS E., 1980. Farines et sécheresses chez les Touaregs sahéliens ; les nourritures de substitution. *Présence africaine*, 113 : 67-75.

FRANKENBERGER T.R., PERQUIN B., MINT H'MALLA F., 1986. Farming systems research along the Senegal river Valley ; Food consumption survey in Guidimaka, Brakna and Trarza regions. Tucson, Arizona, Etats-Unis, College of Agriculture, University of Arizona, USAID, 105 p.

République islamique de Mauritanie, RAMS Project, 1980. The food and nutritional situation in Mauritania. Nouakchott, Rural Assessment and Manpower Surveys Project (RAMS), USAID, 114 p.

STONE P., FRANKENBERGER T.R., JAGHANA M., 1986. A rainy season food consumption survey in Guidimaka, Gorgol, and Brakna regions. Tucson, Arizona, College of Agriculture, University of Arizona, USAID, 98 p.

Niger

BIT, 1980. Dynamique de l'emploi dans un système sahélien ; le Niger. Addis-Abeba, BIT, 301 p.

FAO, 1984. Aperçu de la consommation alimentaire et de l'état nutritionnel des populations rurales de l'arrondissement de Keita. Rome, FAO (Division des politiques alimentaires et de la nutrition), 43 p.

GAMATIE M., 1987. Etude sur la consommation des céréales dans la ville de Niamey. Niamey, Ministère du Plan, Direction de la statistique et de l'informatique, 44 p. + annexes.

KAGAN M., OUSSEINI H., 1989. Objectifs et conception de l'enquête budget-consommation 1989-1990 du Niger. In *Séminaire sur l'adéquation entre la production et la demande de données statistiques dans les PVD*, 11-17 octobre 1989, Lomé, Togo, OSCE, INSEE, Direction de la statistique du Togo, Association internationale des statisticiens d'enquêtes.

LARIVIERE S., 1989. Quelques éléments méthodologiques et principaux résultats de l'enquête budget-consommation réalisée en 1983-84 dans le département de Diffa au Niger. Document provisoire. In *Séminaire sur Stratégies et politiques alimentaires au Sahel*, 12-15 juin 1989, Ouagadougou, Burkina Faso, CEDRES, CILSS, Centre Sahel-Université Laval.

MAFFIOLI D., CIUCCI L., 1989. L'impact de l'urbanisation sur les modèles de consommation alimentaire de base. In *Séminaire sur Stratégies et politiques alimentaires au Sahel*, 12-15 juin 1989, Ouagadougou, Burkina Faso, CEDRES, CILSS, Centre Sahel-Université Laval, 15 p.

- MICHAUD M.D. *et al.*, 1964. Les budgets familiaux africains. Résultats de l'enquête après dépouillement mécanographique. Paris, INSEE.
- RAYNAUT C., 1977. Aspects socio-économiques de la préparation et de la circulation de la nourriture dans un village haoussa. *Cahier d'études africaines*, 18 (68) : 569-596.
- République du Niger, 1964. Etude démographique et économique en milieu nomade ; 1963-1964 ; démographie, budgets et consommation. Niamey, Mission économique pastorale.
- République du Niger, Ministère du Plan, 1988. Enquête sur la consommation des produits essentiels à Niamey. Niamey, Direction de la statistique et de l'informatique, 43 p.
- SEVIN G. *et al.*, 1986. Programme de développement intégré dans l'Ader Douthi Maggla : vallée de Keita ; étude du milieu. Rome, FAO, 66 p.
- VILSANGE M.H., 1987. Etude des besoins des ménages en produits de première nécessité. Niamey, CNUCED-GATT, CCI, 53 p.

Sénégal

- BEAUREGARD N., MANONCOURT H., 1987. La cuisine sénégalaise, "un bouillon de culture" ? Rapport de stage. Angers, Ecole supérieure d'agriculture, 84 p.
- BENEFICE E. *et al.*, 1984. Nutritional situation and seasonal variations for pastoral populations of the Sahel (Senegalese Ferlo). *Ecology of Food and Nutrition*, 4 : 229-247.
- BENOIT-CATTIN M., 1985. Défaillances de la production et modifications des modes de consommation en milieu rural sénégalais. In Séminaire sur la dynamique de la consommation et de la production de céréales en Afrique de l'Ouest, 15-17 juillet 1987, Dakar, Sénégal, IFPRI-ISRA.
- BRICAS N., 1984. Dynamique et rôles de l'artisanat alimentaire à Dakar. Mémoire de DEA, IEDES développement agricole. Paris, ALTERSIAL, 100 p. + annexes.
- BRICAS N., ODEYE M., 1985. Innovations technologiques et alimentation en zone urbaine ; le cas de Dakar. Massy, ALTERSIAL, 268 p.
- CEGIR, 1985. Etude de marché sur les produits dérivés du mil. Dakar, Institut de technologie alimentaire, 97 p.
- CEGIR, 1986. Etude du développement d'un marché de produits alimentaires à base de mil. Dakar, Institut de technologie alimentaire, 68 p.
- CEGOS-IDET, 1988. Fonds commun de contrepartie de l'aide alimentaire ; sous-programme n° 6 : transformation industrielle des céréales locales. Etudes de motivations des Dakarais sur leur consommation de céréales locales. Dakar, Ministère du Développement industriel et de l'Artisanat, FCCAA, T1 : 101 p., T2 : 79 p., T3 : 69 p.
- CHEVASSUS-AGNES S., NDIAYE M., 1980. Enquête de consommation alimentaire de l'ORANA de 1977 à 1979, méthodologie, résultats. In Séminaire sur l'état nutritionnel de la population rurale du Sahel, Dakar, Sénégal.
- CIDOP, 1988. Fonds commun de contrepartie de l'aide alimentaire ; sous-programme n° 6 : transformation industrielle des céréales locales. Test des prix du Sankhal et du Soungouf. Dakar, FCCAA, 69 p.
- DE GARINE I., 1963. Usages alimentaires dans la région de Khombole. *Cahiers d'études africaines*, 3 : 218-265.
- DIEYE F., 1987. Etude de mesures pour réduire les importations de riz et définition d'un mécanisme fiscal pour remplacer le système de péréquation des prix pour le riz. Dakar, USAID, 48 p. + annexes.
- GESSAIN M., 1984. L'alimentation des Bassari d'Etyolo : évolution historique et variations géographiques. Paris, Centre de recherche anthropologique du Musée de l'Homme (Documents, n° 7).
- GOHEEN F., JELLMEN M., MATT L., RICE R., ROSS C.G., JOSSERAND H., 1982. Consumption effects of agricultural policies : Cameroun and Senegal. East Lansing, Michigan, CRED, University of Michigan, USAID, 465 p.
- JOLLY C.M., DIOP O., 1985. La filière de commercialisation céréalière en basse et moyenne Casamance. Dakar, ISRA-BAME (document de travail BAME 85-6).
- KAMARA AJAVON S., 1981. Attitudes des Sénégalais à l'égard des aliments interdits aux jeunes filles et aux femmes. *Bulletin de l'IFAN*, (3-4).
- KRAMER C.S., 1984. Food consumption, food demand in Senegal ; summary of literature and suggestion for needed research. Dakar, USAID, 20 p.
- MARCOMER, 1980. Etude du marché urbain sahélien (Sénégal et Haute-Volta) des céréales locales et de leurs dérivés, susceptibles de se substituer aux importations. Ouagadougou, CILSS, 159 p.
- MARTIN F., 1986. La réforme de la politique céréalière dans le Sahel. Le Sénégal. Paris, OCDE-Club du Sahel, 106 p.
- MARTIN F., 1989. Analyse de la situation alimentaire du Sénégal à l'aide de l'exercice de modélisation effectué à l'ISRA-BAME. Laval, Centre Sahel, Université Laval, 27 p. (Série conférences, n° 11).
- ODEYE M., BRICAS N., 1985. A propos de l'évolution des styles alimentaires à Dakar. In Nourrir les villes en Afrique subsaharienne. ALTERSIAL, CERED, ORSTOM, éd. Paris, L'Harmattan, p. 179-195.
- ODEYE M., NDIONE E., 1985. Les relations ville-campagne intra-familiales ; le cas de Dakar. In Nourrir les villes en Afrique subsaharienne. ALTERSIAL, CERED, ORSTOM, éd. Paris, L'Harmattan, p. 179-195.
- PACI C., 1977. Une enquête de consommation alimentaire sur les familles urbaines à bas revenu. Rome, FAO (Division des politiques alimentaires et de la nutrition), 19 p.
- POSNER J., 1984. Le commerce d'aliments vendus dans les rues au Sénégal. Washington, Equity Policy Center, 102 p.
- ROSETTA L., 1987. Seasonal variations in food consumption by some families in Senegal. *Ecology of Food and Nutrition*, 20 : 275-286.
- ROSS C.G., 1979. A village level of producer grain transactions in rural Senegal. Purdue, CRED, Purdue University/CREA.
- ROSS C.G., 1980. Grain demand and consumer preferences in Senegal. *Food Policy*, 5 (4) : 273-281.
- SANKALE M., WONE I., DE LAUTURE M., 1980. La place de cœbu jën dans l'alimentation des populations suburbaines de Dakar. *Présence africaine*, 113 : 9-44.

UNRISD, 1984. Systèmes alimentaires à Dakar, budget consommation des ménages. In Séminaire Systèmes alimentaires et sociétés, 30 mai-1^{er} juin 1984, Ouagadougou, Burkina Faso, UNRISD-CEDRES, 32 p.

Tchad

ARDITI C., 1986. Les activités de l'ONC en 1985 : commercialisation de l'aide internationale et de la production locale de céréales. Paris, SEDES.

DELISLE M., 1989. Enquête alimentaire et nutritionnelle dans le Kanem rural ; rapport intermédiaire II. Projet CNNTA. Université de Montréal, CRDI.

République du Tchad, Ministère du Plan et de la Coopération, 1972. Enquête budget-consommation à N'Djamena. N'Djamena, Direction du plan et du développement.

République du Tchad, Ministère du Plan et de la Coopération, 1988. Enquête légère sur les conditions de vie des ménages à N'Djamena. N'Djamena, Direction de la statistique, des études économiques et démographiques, 61 p.

SEIGNOBOS C., 1977. Résultats d'une enquête sur la consommation et la vente de poudre et de concentré de tomate à N'Djamena. SAJEC/ONDR.

TRENOY C., VAN DRIESSCHE B., 1983. Enquête socio-économique et nutritionnelle dans la préfecture de Biltmé et Sud-Emmedi. N'Djamena, Médecins sans frontières.

Général

BENOIT-CATTIN M., DELGADO C., 1986. Les politiques alimentaires face aux changements dans les modes de consommation des céréales en Afrique de l'Ouest ; approche bibliographique. Montpellier, CIRAD-DSA (coll. Documents systèmes agraires, n° 5).

BRICAS N., 1990 a. Première caractérisation des régimes alimentaires du sous-espace ouest (Gambie, Guinée, Guinée Bissau, Mali, Mauritanie, Sénégal) et analyse du comportement des consommateurs. Montpellier, CIRAD-CEEMAT, 14 p.

BRICAS N., 1990 b. Le point sur les expériences en cours de valorisation des céréales locales au Sénégal, Mali et Burkina Faso. Paris, OCDE-Club du Sahel, 7 p.

BRICAS N., 1991. La valorisation des céréales sèches pour répondre aux évolutions de la demande dans les pays du Sahel. Montpellier, CIRAD-CEEMAT, 18 p.

BRICAS N., BOBO L., 1988. Promotion des céréales locales au Sahel : initiatives locales et environnement macro-économique. Dakar, ENDA TM, ALTERSIAL, CILSS, Club du Sahel-OCDE, 60 p. + annexes.

BRICAS N., MUCHNIK J., 1985. Technologies autochtones et artisanat alimentaire urbain. In Nourrir les villes en Afrique subsaharienne. ALTERSIAL, CERED, ORSTOM, éd. Paris, L'Harmattan, p. 293-310.

BRICAS N., SAUVINET R., 1989. La diversification de la consommation : une tendance d'évolution des styles alimentaires au Sahel. In Séminaire sur Economie des filières en régions chaudes. Actes du X^e séminaire d'économie et de sociologie rurales (Montpellier, 11-15 septembre 1989). Montpellier, CIRAD-MES, p. 471-485.

DE GARINE I., éd., 1991. Les changements des habitudes et des politiques alimentaires en Afrique ; aspects des sciences humaines, naturelles et sociales. Paris, CISS-UNESCO, Publisud, 278 p.

DELGADO C.L., 1987. Le rôle des prix dans l'augmentation de la consommation de riz et de blé en Afrique de l'Ouest francophone. In Séminaire sur la dynamique de la consommation et de la production de céréales en Afrique de l'Ouest, 15-17 juillet 1987, Dakar, Sénégal, IFPRI-ISRA.

DELGADO C.L., REARDON T.A., 1987. Problèmes pour les politiques alimentaires posés par la modification des habitudes alimentaires dans le Sahel. In Séminaire sur la dynamique de la consommation et de la production de céréales en Afrique de l'Ouest, 15-17 juillet 1987, Dakar, Sénégal, IFPRI-ISRA.

LEPLAIDEUR A., 1989. L'Afrique ; une riziculture très ancienne. In Journée débat sur le riz, 13 décembre 1989, Paris, SOLAGRAL, Réseau stratégies alimentaires, 15 p.

LONGHURST R., 1985. Les systèmes de culture et la sécurité alimentaire des ménages : l'exemple de trois pays de l'Afrique de l'Ouest. *Alimentation et nutrition*, 11 (2).

MONDOT-BERNARD J., 1981. L'évolution de la consommation alimentaire dans les pays en développement. Paris, OCDE.

REQUIERS-DESJARDINS D., 1989. L'alimentation en Afrique, manger ce qu'on peut produire. Paris, Karthala, 173 p.

SARMA J.S., 1986. Cereal feed use in the third world : past trends and projections to 2000. Washington, IFPRI.

SAUTIER D., ODEYE M., BRICAS N., ODEYE M., 1989. Mil, maïs, sorgho ; techniques et alimentation au Sahel. OCDE-Club du Sahel, ALTERSIAL, CILSS, éd., Paris, L'Harmattan.

SOWERY C., 1986. Les aspects culturels de l'alimentation en Afrique : nourriture et culture en Afrique de l'Ouest. *Afrique*, 24 (1).