

REÇU LE... 01/07/88
RÉPONDU LE.....



Maîtrise de la Sécurité Alimentaire

INSTITUT FRANÇAIS DE RECHERCHE SCIENTIFIQUE POUR LE DÉVELOPPEMENT EN COOPÉRATION (ORSTOM)

EVALUATION DES HABITUDES A LA
CONSOMMATION DES PRODUITS
ALIMENTAIRES EN CÔTE D'IVOIRE

RAPPORT PRINCIPAL

2

LE PRESENT RAPPORT ETABLI POUR LE COMPTE DE LA COMMISSION DES
COMMUNAUTES EUROPEENNES NE REFLÈTE PAS NECESSAIREMENT LES IDEES DE
CELLE- CI. IL N'ENGAGÉ QUE SES AUTEURS.

GEORGES COURADE
ISABELLE DROY
DOMINIQUE HARRE

avec la collaboration de J.ROCH et D.NICKLAUS

FEVRIER 1988

AVERTISSEMENT

Cette seconde partie approfondit et développe des questions abordées dans le rapport de synthèse . Le lecteur y trouvera non seulement des compléments d'informations aux points développés dans la synthèse, mais aussi et surtout des analyses sur des points-clés du système alimentaire.

Le premier chapitre retrace l'évolution de la consommation alimentaire de la population ivoirienne au cours de ces vingt cinq dernières années. La compilation des différentes enquêtes budget-consommation donne des éléments sur l'évolution de la consommation par produit. Ces enquêtes permettent aussi de distinguer les particularités régionales et les différences entre milieu rural et milieu urbain .

Le second chapitre rassemble des études sur le mode de consommation. Une attention particulière est portée sur l'alimentation hors-ménage (alimentation extérieure) qui se développe beaucoup en milieu urbain et qui peut porter de nouveaux modèles de consommation. Le lecteur trouvera aussi dans cette partie une étude sur l'alimentation infantile et notamment sur les pratiques de sevrage, responsables de nombreux cas de malnutrition.

Le rôle des facteurs déterminant la consommation alimentaire est abordé dans le troisième chapitre . L'analyse de l'évolution des revenus, relié à l'évolution générale des prix des produits alimentaires, met en évidence le rôle des variables socio-économiques dans les pratiques alimentaires des ménages. L'impact de l'environnement socio-économique est abordé sous trois rubriques : une "photographie" du potentiel agricole ivoirien, un état du secteur de transformation (industriel ou artisanal) des produits et du système de commercialisation.

Le dernier chapitre analyse l'intervention de l'Etat dans le secteur agro-alimentaire :

- au niveau des filières de production et de commercialisation, à travers l'exemple du riz ;
- au niveau de la politique des prix des produits alimentaires au consommateur.

Ce rapport est complété par des annexes rassemblant les tableaux chiffrés sur la consommation alimentaire et de courtes monographies (les acteurs dans l'alimentation extérieure, la dépense alimentaire, les relations entre alimentation et habitat à Abidjan).

LA REVERSIBILITE DES HABITUDES A LA CONSOMMATION POUR LES PRODUITS
ALIMENTAIRES

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE I : L'EVOLUTION DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

1 Les sources disponibles et leur exploitation

- 1.1 De quelles méthodes dispose-t-on ?
- 1.2 La comparaison des données.
- 1.3 Les sources utilisées et la construction des tableaux
 - 1.3.1 Les enquêtes budgets-consommation utilisées
 - 1.3.2 Les différences de nomenclature

2 L'évolution de la consommation par produit

- 2.1 Les produits végétaux : tubercules, féculents et céréales
 - 2.1.1 Les tubercules et féculents
 - 2.1.2 Les céréales
- 2.2 Les produits animaux
- 2.3 Les produits industriels
- 2.4 Les huiles et oléagineux

3 L'évolution de la consommation par strate de résidence

- 3.1 Les particularités régionales
 - 3.1.1 Les consommations régionales en 1963/1964
 - 3.1.2 L'évolution en 15 ans :1964/1979
- 3.2 Consommation rurale, consommation urbaine : une opposition ?
 - 3.2.1 Les spécificités de la consommation urbaine
 - 3.2.2 Les points communs entre la consommation rurale et la consommation urbaine
- 3.3 Migration et consommation alimentaire

CHAPITRE II : MODES DE CONSOMMATION ET HABITUDES ALIMENTAIRES: QUELQUES
ASPECTS QUALITATIFS DE L'ALIMENTATION

1 L'alimentation hors ménage :
un vecteur de nouveaux modes alimentaires ?

- 1.1 Les structures de la consommation extérieure
 - 1.1.1 L'alimentation extérieure collective

- 1.1.2 Le développement de l'informel alimentaire
- 1.1.3 Manger à l'extérieur : un choix ou une nécessité ?
- 1.1.4 Le poids de l'alimentation extérieure
dans l'alimentation des ménages

1.2 Alimentation extérieure et habitudes alimentaires

- 1.2.1 Les produits et les plats proposés dans l'informel alimentaire
- 1.2.2 Les produits et plats consommés par la restauration collective
- 1.2.3 Le comportement du consommateur

2 Données nutritionnelles sur les principaux plats consommés

2.1 Problèmes méthodologiques

2.2 Les données de l'EBC

3 L'alimentation des enfants de 0 à 5 ans

3.1 Des résultats préoccupants

3.2 Les problèmes spécifiques de la malnutrition infantile

3.2.1 Les facteurs socio-économiques : la pauvreté

3.2.1 Les facteurs médicaux

3.2.3 Les facteurs socio-culturels : l'inadaptation des pratiques alimentaires aux besoins nutritionnels des jeunes enfants.

3.3 Conclusion

CHAPITRE III · IDENTIFICATION DES PRINCIPAUX FACTEURS DE CHANGEMENT DES HABITUDES ALIMENTAIRES

A) LES FACTEURS INTERNES : LES CARACTERISTIQUES DES MENAGES INFLUENT SUR LES CHOIX ALIMENTAIRES

1 L'origine ethnique

1.1 Une opposition Nord-Sud très nette

1.2 L'origine ethnique est un facteur déterminant dans le choix du plat de base

2 La taille de la famille

3 Les variables socio-économiques

3.1 La baisse du pouvoir d'achat

3.1.1 L'évolution des revenus

3.1.2 Une augmentation des prix accélérée depuis 10 ans

3.2 Réallocation des ressources pour la consommation

B) L'INFLUENCE DE L'ENVIRONNEMENT SOCIO-ECONOMIQUE SUR LES CHOIX ALIMENTAIRES

1 Le potentiel agricole ivoirien

- 1.1 Les systèmes vivriers
- 1.2 La production vivrière nationale

2 L'impact du système de commercialisation

- 2.1 Un système de transfert dense et compartimenté
- 2.2 L'efficacité du réseau de distribution des produits industriels
- 2.3 L'offre industrielle de produits transformés
 - 2.3.1 Les industries de substitution
 - 2.3.2 L'industrialie de transformation des produits vivriers locaux
- 2.4 La commercialisation des produits alimentaires non industriels
- 2.5 L'offre artisanale de produits transformés

CHAPITRE III L'INTERVENTION DE L'ETAT DANS LE SYSTEME ALIMENTAIRE

1 L'intervention dans les filières de production et de commercialisation

- 1.1 Le cadre général de l'intervention
- 1.2 L'exemple du riz
 - 1.2.1 Les choix techniques de la Soderiz : la riziculture
 - 1.2.2 La commercialisation : une activité concurrencé
 - 1.2.3 Les résultats de la Soderiz : une activité concurrencée

2 La politique des prix aux consommateurs - Une stratégie aux nombreuses difficultés

- 2.1 Le cadre général
 - 2.1.1 Rappel historique
 - 2.1.2 Le régime des prix
- 2.2 Le riz : un produit taxé pour le bien du consommateur
 - 2.2.1 Le mécanisme de la fixation du prix du riz importé
 - 2.2.2 Le système de péréquation "intérieur" : une politique qui coûte cher.
- 2.3 Le sucre : une réglementation des prix pour une protection des consommateurs
 - 2.3.1 Le mécanisme
 - 2.3.2et les payeurs ?

ANNEXES

BIBLIOGRAPHIE

LISTE DES TABLEAUX

- Tableau n° 1 : Tableau récapitulatif des consommations en kilo par tête et par an
- Tableau n° 2 : Consommation de riz en kg par tête et par an
- Tableau n° 3 : Evolution de la consommation des produits alimentaires par groupes à partir des différentes enquêtes budget-consommation
- Tableau n° 4 : Consommation annuelle par tête dans les zones rurales en 1979.
- Tableau n° 5 : Répartition de la dépense alimentaire totale
- Tableau n° 6 : Consommation annuelle par tête en 1979
- Tableau n° 6 bis : Comparaison des consommations de quelques produits en milieu rural et en milieu urbain
- Tableau n° 7 : Répertoire des plats et produits des maquis.
- Tableau n° 8 : Inventaire des plats et produits proposés.
- Tableau n° 9 : Valeur nutritionnelle de 100 grammes de produits cuits.
- Tableau n° 10 : Valeur nutritionnelle de 100 grammes de plat-sauce cuits
- Tableau n° 11 : Mesures de l'état nutritionnel des enfants d'Abobo-Gare.
- Tableau n° 12 : Mesures de l'état nutritionnel des enfants de zone rurale
- Tableau n° 15 : Analyse par segmentation : Classement des variables explicatives dans le choix des produits (d'après Alice ODOUNFA).
- Tableau n° 16 : Valeur des élasticités-dépenses à Abidjan
- Tableau n° 17 : Indices des salaires.
- Tableau n° 18 : Répartition des revenus en Côte d'Ivoire
- Tableau n° 18 bis : Concentration des revenus en Côte d'Ivoire
- Tableau n° 19 : Indice des prix à la consommation à Abidjan (Indice 100 en 1960).
- Tableau n° 20 : Indice des prix à la consommation à Abidjan (Indice 100 en 84/85).
- Tableau n° 21 : Part de la dépense alimentaire dans le budget.
- Tableau n° 22 : Enquête dans un supermarché d'Abidjan : types de produits achetés (1987)

Tableau n° 22 bis : Caractéristiques du système agro-alimentaire.

Tableau n° 23 : Taux d'autoconsommation en % des quantités
totales par strates en 1979

Tableau n° 24 : Activités dans le secteur alimentaire

Tableau n° 25 : Consommation de riz décortiqué artisanalement

Tableau n° 26 : Consommation de riz usiné et de riz importé

Tableau n° 27 : Investissements de l'Etat dans la filière riz

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 : La consommation alimentaire

Annexe 2 : La consommation hors ménage

Annexe 3 : La production agricole et le prix des vivriers

Annexe 4 : L'alimentation et l'habitat à Abidjan

Annexe 5 : Le budget des ménages et la dépense alimentaire

CHAPITRE I

L'EVOLUTION DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

1 Les sources disponibles et leur exploitation

1.1 De quelles méthodes dispose-t-on ?

Deux outils complémentaires permettent d'estimer la consommation alimentaire :

- la pesée directe des aliments consommés au sein d'un ménage; la fiabilité de ces données ne tient pas seulement à la taille et à la représentativité de l'échantillon, mais aussi à la fréquence de passages dans les ménages répartie sur une période aussi longue que possible : les variations saisonnières peuvent ainsi être intégrées aux résultats finals.

- le budget alimentaire des ménages et sa répartition par produits. Dans un pays comme la Côte d'Ivoire où l'autoconsommation est importante en zone rurale pour un certain nombre de produits, il faut convertir (avec tous les risques que cela comporte) en valeur monétaire les produits autoconsommés ; on peut ainsi obtenir la structure du budget alimentaire.

Ces deux types d'enquête prennent mal en compte la restauration hors domicile ; or, en ville cette structure de consommation est très importante pour certaines catégories de population et le type de produits consommés peut différer très sensiblement du modèle alimentaire familial.

1.2 La comparaison des données

Les données disponibles pour analyser l'évolution de la consommation alimentaire en Côte d'Ivoire sont assez hétérogènes. Plusieurs enquêtes budgets-consommation ont été réalisées depuis une trentaine d'années. La dernière date de 1979 et est de loin la plus complète tant par la couverture géographique que par la finesse de l'identification des consommateurs (regroupements par ethnies, par catégories socio-professionnelles, par niveau de revenu, etc...). Nous avons mis toutefois côte à côte ces données recueillies à des périodes différentes en soulignant les limites des comparaisons possibles. Dans ces conditions, les calculs d'évolution de la consommation en pourcentage s'avèrent dans la plupart des cas impossibles. Seules quelques tendances peuvent être dégagées.

L'actualisation de ces données est délicate : le temps et les moyens impartis à la mission CEE de 1987 n'ont évidemment pas permis de refaire une enquête de type budget-consommation sur un échantillon représentatif. L'approximation de la consommation actuelle en Côte d'Ivoire a été faite à partir d'enquêtes qualitatives :

- dans un nombre restreint de familles dans plusieurs régions
- auprès de consommateurs dans les "maquis", les "kiosques" etc...
- auprès de clients de supermarchés à Abidjan;

L'objectif est de repérer les évolutions significatives dans le mode de consommation par rapport à 1979. Une estimation indirecte de la consommation peut être faite à partir des données macro-économiques de production, d'exportation et d'importation de certains produits.

1.3 Les sources utilisées et la construction des tableaux

1.3.1 Les enquêtes budget-consommation utilisées

Nous avons utilisé les résultats de cinq enquêtes :

- Enquête de Bongouanou de 1956

Cette enquête de nutrition et de niveau de vie a été réalisée en milieu rural dans la subdivision de Bongouanou en 1955-1956. On appelle cette région "la boucle du cacao" : la culture d'exportation fournissait à l'époque des revenus plus élevés que pour l'ensemble de la "Forêt-Est". Il faut donc en tenir compte pour toute comparaison avec les résultats de 1979 sur l'ensemble de la Forêt-Est.

- Enquête dans la région de Bouaké 1962

La SEDES a effectuée une étude socio-économique dans la région rurale de Bouaké en 1962 pendant une année auprès de 500 ménages. Le suivi de la consommation alimentaire par pesée directe eu lieu pendant une semaine. Cette région de Bouaké est classée dans la zone de savane pour l'enquête de 1979, mais elle ne représente qu'une petite portion au sud de cette région, rendant toute généralisation hasardeuse.

- Enquête dans la région de Nian en 1963

Réalisée par le BDPA, cette enquête présente les mêmes difficultés de comparaison avec l'ensemble de la "forêt-ouest" que pour Bouaké.

- Enquête Abidjan de 1963

L'étude socio-économique de la région d'Abidjan faite en 1963 par la SEMA comporte un volet budget-consommation et des données de consommation alimentaire; cependant l'échantillon était limité à une population de salariés, ce qui réduit beaucoup la portée de cette enquête.

- Enquête nationale budget-consommation de 1979

L'enquête a retenu un découpage en cinq strates : deux strates urbaines (Abidjan et Autres Villes), soit 1210 ménages et trois strates rurales (Forêt-Est, Forêt-Ouest, Savane), soit 720 ménages. Les données recueillies dans cette enquête permettent de faire des corrélations entre le type de produit consommé et les variables ethniques, les catégories socio-professionnelles, la strate de résidence, la taille de la famille. Les résultats de cette enquête ont été analysés et exploités de manière très fine par la direction de la Statistique à Abidjan et ont fait l'objet de plusieurs publications dont nous nous sommes beaucoup inspirés (cf bibliographie).

1.3.2 Les différences de nomenclature

Toutes ces enquêtes n'ont pas utilisé la même nomenclature. L'EBC de 1979 a fait des distinctions plus fines que les précédentes. Il a fallu appliquer des coefficients de conversion sur des données de produits transformés afin de retrouver les chiffres en produit brut; le calcul se fait de la façon suivante (source: Altersial)

- quantité de farine de manioc $\times 4,35$ = quantité de racines de manioc
- pour la conversion des données de l'attiéké cuit en racines, on applique un coefficient de 1,61.

- pour la conversion des quantités de farine de maïs en maïs en grains, on applique un coefficient de 1,33

Pour des raisons de lisibilité, tous les produits relevés dans l'EBC de 1979 n'ont pas été reportés sur les tableaux : par exemple, 7 sortes de légumes sont retenues sur les 19 de l'EBC (ce qui explique que la colonne "total légumes" ne corresponde pas à l'addition des 7 colonnes.

Toujours pour des raisons de lisibilité, nous avons supprimé les décimales et arrondi au chiffre supérieur pour les produits dont la consommation moyenne est supérieure à 10 kg par tête et par an.

2 L'évolution de la consommation par produit

L'analyse par produit est nécessaire mais donne une image incomplète de l'évolution des habitudes alimentaires. On la complètera donc avec l'analyse par strate de résidence qui rend mieux compte des réalités. Le tableau 3 synthétise les données des tableaux de consommation par produit.

La comparaison des résultats d'enquêtes réalisées selon des méthodologies différentes sur des espaces différents doit être effectuée avec prudence, certaines données semblant incohérentes. Malgré cette restriction, l'examen des structures budgétaires et des données sur les quantités consommées laisse apparaître une stabilité globale des structures de consommation depuis environ 25 ans. Il est plus juste de parler de changement progressif des habitudes alimentaires que de modification radicale du style alimentaire. La ration alimentaire s'améliore sensiblement, comme le montre la progression de la consommation des protéines animales; on n'observe toutefois pas de remplacement des produits végétaux par les produits animaux, comme on peut l'observer dans le modèle occidental de consommation. Quelques mouvements de substitutions se sont opérés entre des produits végétaux, mais on constate une relative permanence de la répartition des produits de base dans la consommation des ménages.

2.1 - Les produits végétaux : Tubercules, féculents et céréales

a) Les tubercules et féculents regroupent la banane plantain, l'igname, le manioc et le taro.

- La consommation de la banane plantain reste stable sur la période, y compris en milieu urbain. On prévoit même une légère progression de la consommation moyenne annuelle par tête à l'horizon 1990 (67,81kg en 1985, 70,15kg en 1990).

- La part du manioc progresse dans l'alimentation surtout dans les zones où ce produit est secondaire. Le manioc est de plus en plus consommé en ville sous forme d'attiéké (semoule de manioc); en milieu rural, le manioc est largement consommé au moment de la soudure.

- Par contre, la consommation d'igname est en déclin, surtout à Abidjan, bien qu'il reste globalement le produit le plus consommé en quantité. Selon les calculs du Ministère du Développement Rural (voir méthode et résultats détaillés en annexe), après un léger redressement, la tendance à la baisse devrait se poursuivre à partir de 1988, et celle-ci atteindre -9,6% entre 1985 et 1990.

- La consommation de taro régresse également mais les quantités produites et consommées sont marginales par rapport à celles des autres tubercules et féculents. Cette régression n'a donc qu'une influence mineure sur l'évolution du modèle alimentaire.

Tableau 1:
Tableau récapitulatif des consommations en kilo par tête
et par an

Produits	EBC 79	1985	1990
Plantain	49	68	70
Igname	104	118	106
Manioc	98	97	95
Taro	7	8	7

source: Ministère du Développement Rural

b) Les céréales (riz, maïs, mil et sorgho) ont aussi des évolutions contrastées, au profit de la consommation de riz, qui accentue ainsi sa domination.

- Le mil et le sorgho sont consommés dans une frange à l'extrême Nord du pays ; ces céréales deviennent secondaires. Elles représentaient en moyenne 10% de la dépense alimentaire totale à Korhogo, Odienné et Séguéla en 1962 mais seulement 2,9% en 1979.

- La consommation de maïs, qui semble avoir connu un léger déclin pendant la période 60/79, se stabilise ensuite à environ 30kg par tête et par an. Ce produit est surtout consommé en zone rurale, mais la consommation progresse en ville en raison de son coût nettement inférieur à celui des autres produits.

- Pour le riz, malgré l'hétérogénéité des sources, on peut observer les évolutions suivantes :

- Une augmentation réelle de la consommation moyenne par tête entre 1960 et 1979, de l'ordre de 2,8% par an. La consommation tend à se stabiliser, même si la progression de la demande demeure légèrement supérieure au taux de croissance de la population (voir tableau 2).

- Une chute conjoncturelle de la consommation entre 1974 et 1976, due à un changement des prix relatifs (voir l'analyse des prix au chapitre II,II).

- La progression des quantités consommées apparaît essentiellement due aux ruraux, puisque la consommation urbaine a peu augmenté entre 1956 et 1979. A Abidjan notamment, elle passe de 71 kg en 1956 à 67 kg en 1963 et à 72kg en 1979.

L'évolution de la consommation suggère un phénomène de report entre les produits végétaux de base. Ce report est aussi confirmé par les enquêtes effectuées auprès des ménages lors de la mission.

Il paraît que la substitution la plus importante ait eu lieu entre l'igname et le riz dans les zones urbaines (notamment Abidjan) et dans les zones forestières de l'Est et du Centre, traditionnellement grandes consommatrices d'igname. Ce report est lié :

- d'une part ,à une distorsion des prix en faveur du riz (depuis les années 1970)

- d'autre part ,à la disponibilité en riz importé au moment de la soudure d'igname . Ce phénomène semble prendre plus d'accuité depuis quelques années.

Tableau 2:

Consommation de riz en kg par tête et par an

!ANNEES	!RURAUX	!URBAINS	!ENSEMBLE!
!1956 (1)!	!-	!71,0 (Abidjan)!	!-
!1960 (2)!	!29,0	!54,0	!33,0
!1963 (3)!	!-	!67,0 (Abidjan)!	!-
!1965 (2)!	!36,3	!76,5	!45,9
!1970 (2)!	!35,0	!76,0	!47,0
!1975 (2)!	!20,5	!55,0	!31,5
!1976 (2)!	!31,4	!70,3	!44,6
!	!)	!-	!(
!	!) 44,7!	!-	!(
!1979 (4)!	!)	!-	!(56,0
!	!-	!) 76,9	!(
!	!-	!)	!(
!1985 (5)!	!	!	!57,8
!1990 (5)!	!	!	!60,7

source : (1) INSEE; (2) HUMPHREYS RADER
(3) SEMA , (4) EBC 1979
(5) Prévisions MDR

Des habitudes alimentaires se précisent alors, stabilisant à la hausse la consommation de riz des populations traditionnellement consommatrices d'igname (voir analyse des facteurs au chapitre II). Le riz, notamment apparaît comme plat du soir, peu cher et équilibrant les coûts de l'alimentation calculés généralement par jour dans les ménages.

Le blé entre dans l'alimentation d'abord sous forme de pain, mais de plus en plus sous forme de beignets ; la consommation de pâtes alimentaires et de biscuits reste encore assez marginale. Cette introduction du blé dans les modèles alimentaires date au moins d'une trentaine d'années.

Les chiffres disponibles font apparaître une stagnation de la consommation de blé entre les enquêtes des années 1960 et 1979 : il semble cependant que l'EBC l'ait sous-estimée. Malgré cette restriction, si on se base sur les importations, la consommation semble être en progression très modérée y compris pendant les années 80.

Le pain n'est pas un produit d'accompagnement du repas, ce qui limite a priori son extension. La fréquence de sa consommation est très variable selon les catégories de population. Elle apparaît essentiellement en appoint, en dehors des repas et s'est surtout développée en consommation extérieure.

Les produits dérivés du blé (pâtes alimentaires, biscuits, etc...) ne sont pas véritablement intégrés aux habitudes alimentaires et restent essentiellement des produits consommés à certaines occasions, telles que les fêtes.

Une grande variété de légumes et de feuilles entrent également dans la composition de tous les plats. La consommation reste stable, bien que l'on observe une diminution de la consommation de tomates fraîches au profit du concentré industriel. Les légumes les plus fréquemment employés sont le gombo, l'aubergine et le piment. Depuis quelques années, les légumes d'origine européenne entrent dans certaines préparations, surtout dans les villes approvisionnées par les périmètres maraîchers péri-urbains.

2.2 - Les produits animaux :

La part de la dépense alimentaire consacrée aux produits animaux est relativement forte en 62/63 surtout à Abidjan et dans le Sud-Est, où les revenus sont les plus élevés (respectivement 39,6% et 23,3%). Elle reste stable dans l'ensemble du pays entre 1962 et 1979 et augmente légèrement dans les régions Ouest et Nord, plus défavorisées. (voir figure A: structures budgétaires par grands groupes et dépenses alimentaires).

Les produits animaux apparaissent donc liés fortement au niveau de revenus, surtout en ville, et leur consommation a subi les effets de la baisse des revenus depuis 1980.

De même, la production nationale de viande de boeuf n'a pas augmentée; or, les importations de viande de boeuf (qui représentaient en 1979 45% des quantités de viande consommées) ont diminuées; cette baisse des importations laisse supposer une réduction comparable de la consommation et ne peut donc être considérée comme un phénomène favorable.

La baisse des revenus urbains depuis 1979 est évidemment le facteur essentiel qui vient à l'esprit pour expliquer une telle évolution (77% des quantités totales de viande de boeuf ont été consommées en milieu urbain en 1979). Cette évolution ne semble pas compensée par la consommation d'autres types de viande, dans la mesure où la viande de boeuf demeure la moins chère.

Les autres viandes, ovins, volailles et porc ne représentait en 1979 que 10% des quantités par tête. Leur prix élevé, malgré la politique de production de volailles, en font des produits réservés aux jours de fêtes.

Le poisson est la première source de protéines animales à l'échelon national, même dans la région de savane où la consommation annuelle est la plus basse (9,5kg par an par personne). Il est surtout consommé sous la forme d'un produit fumé artisanalement à Abidjan, à partir de la production locale ou importée. Cette prépondérance s'observe aussi dans les régions lagunaires où les disponibilités en poisson frais sont théoriquement plus grandes (70% des quantités sont consommées fumées en équivalent frais). Le poisson séché, importé entièrement du delta du Niger, a une consommation stable depuis 20 ans. En effet, le niveau d'importation constaté en 1964 était grossièrement le même que celui de 1983.

La consommation annuelle de poisson par habitant a légèrement augmenté depuis 20 ans, de 18 à 20 kg. Cependant, malgré les incertitudes quant aux données sur la pêche artisanale (captures, autoconsommation et ventes), on observe une inversion de cette tendance : en prenant en compte le taux d'accroissement de la population, on peut estimer à l'échelle nationale que la consommation de poisson par tête a baissé d'environ de 20% au cours des dix dernières années.

L'apport des produits laitiers et des oeufs est marginal. La consommation de lait frais est localisée dans le Nord; les populations non traditionnellement consommatrices ont plutôt l'habitude à utiliser du lait concentré en boîte. Les produits laitiers industriels comme le beurre ou le yaourt ont été introduits récemment dans l'alimentation et dans les couches de populations les plus aisées. Cependant, ces produits sont maintenant connus et la progression de leur consommation est sensible.

Les oeufs par contre sont frappés d'un certain nombre d'interdits pour la consommation des enfants et des femmes enceintes. Ils sont de toute façon traditionnellement très peu consommés. Cependant, les préparations à base d'oeufs sont de plus en plus proposées en alimentation extérieure (omelette); de plus, les cours d'alimentation infantile dans les centres de protection maternelle et infantile (PMI) et les campagnes de publicité ont permis l'assouplissement de cet interdit.

2.3 - Les produits industriels

La consommation des ménages africains constitue un débouché pour l'agro-industrie sur un nombre limité de produits : le concentré de tomate, le cube alimentaire, les huiles, le sucre, les boissons, le riz industriel et le pain.

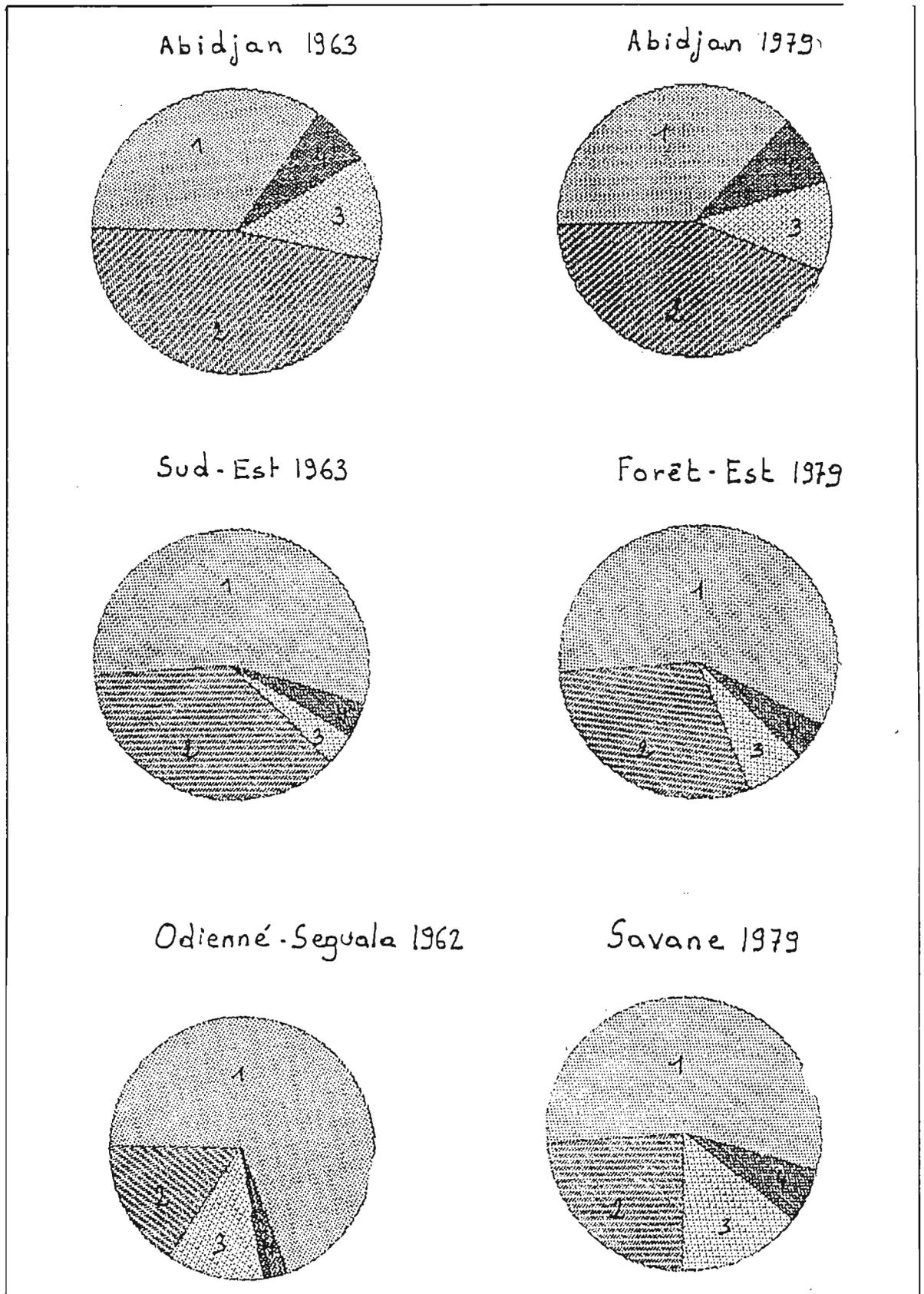
Le café, les pâtes alimentaires, le chocolat et les conserves alimentaires sont des produits entrant occasionnellement dans l'alimentation (sauf pour la frange très aisée ou très occidentalisée de la population).

2.4 - Les huiles et oléagineux :

Les éléments de comparaison sur une longue période sont insuffisants ; cependant, on observe en ville une progression de la consommation d'huile industrielle de palme et d'huile importée au détriment des huiles artisanales. Les oléagineux comme la graine de palme et l'arachide demeurent toutefois une source importante de matières grasses (17,9 kg par tête et par an de graine de palme et 3 kg d'arachide en 1979).

Figure A :

Structures budgétaires par grands groupes - Pourcentage de la
depense alimentaire totale



1 [diagonal lines] céréales et féculents

2 [cross-hatch] viande et poisson

-fbis-

3 [horizontal lines] légumes

4 [vertical lines] matières grasses
et divers

Tableau 3 :

EVOLUTION DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES PAR GRANDS GROUPES A PARTIR DES DIFFERENTES ENQUETES BUDGET-CONSOMMATION

UNITES : KILO PAR TETE PAR AN
tableaux détaillés en annexe

	Céréales	Féculents	Légumes	Viandes	Poisson	Produits laitiers	Huiles et oléagineux	Noix de palme
Abidjan 1963	103			28	41	5		
Abidjan 1979	91	132	27,30	25	30	3,60	8,20	13,70
Autres villes 1979	120	131	31,40	26.3	28	1,50	5,20	13
Bongouanou 1956	20	681		33,20	5,90			16
Forêt-Est 1979	39	392	19,50	14,80	11,60	0,10	2,90	15,60
Man 1963	91	218	10,10	16,10	/			16
Forêt-Ouest 1979	92	213	20	19,70	10	6,10		49,20
Bouaké 1962	28	646	34,30	9	9,90	0,70		13
Savane 1979	111	208	19,70	13,90	5,60			4,20
Total Côte d'Ivoire 1979	85	232	23,30	19,70	16,40	,20		17,90

3 - L'évolution de la consommation par strate de résidence

3.1 Les particularités régionales

L'analyse de la consommation en prenant en compte la dimension régionale fait apparaître un certain nombre de contrastes et d'évolution différenciées.

La carte des productions vivrières montre une implantation diversifiée des cultures et l'émergence d'aires de spécialisations. Celles-ci sont liés aux potentiels agro-écologiques mais aussi à la répartition ethnique, conditionnant la consommation et induisant des préférences alimentaires propres aux régions.

Les produits de base décrits plus haut se retrouvent dans presque toutes les régions dans des proportions parfois très différentes et certains produits ont une aire de production et de consommation très localisée.

Les études régionales de 1962/1964 donnent un tableau relativement précis des particularismes de la consommation. La comparaison avec l'EBC est réductrice, puisque celle-ci ne retient que trois strates rurales : Forêt Ouest - Forêt Est - Savane. De plus, les villes autres qu'Abidjan étant toutes agrégées en une strate "Autres villes", les comparaisons régionales ne peuvent porter que sur les zones rurales (villages et bourgs). On a rajouté les zones côtières et lagunaires aux strates de l'EBC, car celles-ci ont un modèle alimentaire particulier.

3.1.1 - Les consommations régionales en 1962/1964

- Les zones côtières et lagunaires se caractérisent par une forte consommation de poisson de mer et de manioc. Sassandra et Fresco, à l'Ouest consomment 35,7 kg de poisson par tête et par an ; à Aboisso à l'Est, les dépenses en poisson représentent la quasi totalité des dépenses en produits animaux. Le régime alimentaire de la zone côtière intègre également la banane plantain.

- La région Ouest a un régime alimentaire basé sur le riz avec un complément important de banane et de manioc. Le manioc, comme dans la zone forestière est une culture d'appoint et est considéré comme une nourriture inférieure réservée pour la soudure ou en cas de disette. Le riz constituait 78% des céréales vendues sur les marchés en 1962/63 (maïs 18%, mil 2%, fonio 1,5%). On note déjà pour l'ensemble de la région couverte par l'enquête une part assez forte de riz importé dans la ration, mais il est plutôt destiné aux centres urbains (48,9 kg consommation annuelle par tête alors que les ruraux consomment 0,76 kg de riz importé sur les 118,18 kg). Un découpage plus fin de la grande région fait apparaître le début de la zone de l'igname, dont la consommation est concentrée dans le Nord de la région Ouest. L'igname est aussi l'aliment de base des migrants

Baoulé (Centre) installés dans la région. De même, les consommations de manioc s'intensifient au fur et à mesure que l'on se rapproche de la côte.

- La région Centre : qui comporte Bouaké, seconde ville de Côte d'Ivoire, est la principale zone de consommation de l'igname. Tous les autres vivriers sont des aliments de complément, le maïs, comme le manioc, consommé frais ou en attiéké n'étant que des produits de soudure. Les céréales n'interviennent que d'une manière mineure dans le régime alimentaire : 11,7 kg de riz par tête, et 14,8 kg de maïs. La consommation de céréales est d'ailleurs plus importante vers la zone Ouest (31,5 kg) qu'au Sud-Est (21,5 kg).

- La région Forêt-Est : L'igname est également le produit de base des populations de la région forestière orientale mais avec un fort complément de banane plantain, surtout au Sud. C'est également la région du taro, bien que celui-ci soit un tubercule secondaire (42,7 kg par an et par tête et 0,7 kg à Bouaké, 1,6 kg à Man dans l'Ouest). Le maïs constitue l'essentiel des céréales avec 14,2 kg et la consommation de riz est insignifiante (3,2 kg).

Cette région est caractérisée en 1962/64 par un haut niveau de dépense alimentaire, à mi-chemin entre Abidjan et les autres zones rurales. Cette monétarisation plus accentuée de l'alimentation dans le Sud-Est provient des revenus générés par l'économie de plantation. L'importance de la dépense alimentaire se manifeste surtout dans la consommation de produits industriels et de viande d'élevage. En effet, la part du budget alimentaire consacrée aux produits industriels était de 9,8% dans la région Sud-Est (enquête SEDES) alors qu'elle n'était que de 0,9 à Odiéne et Séguéla et 1,4% à Korhogo au nord. Elle est surtout constituée par les boissons, bières, vins et alcools qui atteignent 6% du budget alimentaire. Bien que très faible sur l'ensemble du territoire, la consommation de pain est également plus élevée dans cette région, 1,2 kg par tête et par an pour 0,1 à 0,3 kg dans le reste du pays.

La région Sud-Est, première région de plantation, comporte dans sa population une forte proportion d'allogènes du Nord, surtout dans les bourgs. Ceux-ci sont amenés à consommer plus de féculents, ce qui n'est pas dans leurs préférences alimentaires, mais on observe pour cette population dans les bourgs, une nette prédominance de la consommation des céréales.

- Le Nord ivoirien a les spécificités d'une zone de Savane. Le modèle alimentaire est axé autour des céréales et de l'igname (25 à 30% de la dépense alimentaire). Le mil et le sorgho (10% de la dépense alimentaire) sont plutôt concentrés dans l'extrême Nord. La zone de savane étant la seule région d'élevage en Côte d'Ivoire, les consommations de lait frais et de viande d'élevage sont supérieures à celles des autres régions mais globalement la consommation de viande reste moins forte que dans le Sud-Est. Le poisson qui ne représente que 3,4% de la dépense alimentaire, est uniquement consommé sous forme fumée à cause des conditions d'approvisionnement et des difficultés de conservation du poisson frais. Notons enfin, la place très marginale des produits industriels qui n'entrent que pour 1,9% des dépenses à Korhogo (sucre, sel et boissons).

3.1.2 - L'évolution en 15 ans : 1964-1979

Les régions ont jusqu'à présent conservé leurs spécificités alimentaires si l'on en juge par les résultats de l'EBC. La répartition entre les grands produits de base est restée grossièrement la même, notamment pour l'igname, la farine de maïs, la viande de boeuf et la noix de palme.

On note néanmoins quelques évolutions qui iraient dans le sens d'une certaine homogénéisation des modèles alimentaires. Cette tendance s'affirme autour du riz, du pain et dans une moindre mesure du manioc (la zone de savane reste relativement extérieure à la progression du manioc). La consommation de pain a augmenté dans toutes les régions et la zone Forêt Est a toujours le niveau le plus élevé (2,3 kg par tête et par an en Forêt Est, 1,2 en Forêt Ouest, 0,7 en Savane).

La consommation de riz a en effet augmenté dans la zone Est en raison de l'installation de nombreux allogènes du Nord, producteurs et consommateurs de riz mais aussi du fait des autochtones, qui se sont également orientés vers la production rizicole et cumulent les fonctions de rente et de subsistance.

Dans l'Est, la hausse légère du coefficient budgétaire est renforcée par le phénomène prix ; les données sur les quantités suggère une progression sensible puisqu'on consommait 5 gr de riz par jour à Bonguanou en 1956 et 64 gr dans la zone Forêt Est en 1979. Ces chiffres sont biaisés du fait de la non concordance exacte des zones de référence mais il ressort la même tendance de certains travaux et des enquêtes effectuées lors de notre mission. Par contre, certains produits secondaires spécifiques à des petites régions, comme le mil, le sorgho et la taro ont vu leurs poids diminuer. Le coefficient budgétaire du taro dans la région Sud-Est est passé de 4 à 1,3 sans que le prix relatif régresse.

Tableau 4 :
Consommation annuelle par tête dans les zones rurales en 1979
unités : kg par tête et par an

Produits	Forêt Est	Forêt Ouest	Savane
Céréales	38,91	92,26	110,92
Dont riz	23,52	71,74	30,10
Farine maïs	10,50	9,93	46,46
Féculents	391,80	213,30	207,9
Dont igname	204	19	50
Viande	14,80	19,70	13,90
Dont viande de boeuf	0,28	1,18	5,48
Poisson	11,60	9,97	5,60
Dont poisson fumé	8,51	7,01	4,19
Noix de palme	15,56	49,26	4,22

source : EBC 1979

Tableau 5 :

Répartition de la dépense alimentaire totale (pourcentage du total de la dépense alimentaire)					
Produits	Korogho	Odienné	Bouaké	Sud-Est	Daloa
		Seguêla			Gagnoa
Légumes	1,60	2,2	7,93	4,6	4,10
Condiments	2,30	5,50)	
Oleagineux	4,70	3,10		2,30	2,70
Fruits	0,10	-	0,65	0,50	
Total Céréales	44,30	39,30	7,27	4,90	
Riz	14,40	22,50	5,10	2,50	21,70
Maïs	19,40	6,30	1,60	2,30	
Sorgho	10,60	10,50	-	0,10	
Total Féculents	27,60	26	46,37	37	18,40
Igname	27,50	18,40	44,60	18,50	7,60
Banane)))	10,70	7,60
Manioc) 0.1) 6.3) 1.3	4,80	1,60
Taro)			3,70	1,60
Total Viandes	12,2	11,10	16	16,70	19
Volaille)	1,70	2,60	2,30	
Viande brune) 12.2	6,10	6,30	7,60	
Autres)	2,90	7,10	6,50	
Total Poisson)	3,40	8		14
Produits industriels	1,90			9,80	9

source : Enquêtes budgets- consommation

3.2 Consommation rurale, consommation urbaine : une opposition?

Dans le cas de la Côte d'Ivoire, les données disponibles ne nous permettent pas de saisir toutes les différences entre les modèles alimentaires urbains et ruraux. En effet, de nombreuses villes moyennes et bourgs, à mi-chemin entre la zone rurale et le tissu urbain dense, ont émergé depuis une vingtaine d'années. Ces localités ont généré un mode de vie à la fois différent des zones rurales et des grandes villes, qui se répercute certainement sur le style alimentaire, mais aucune étude spécifique n'a été effectuée dans ce type de ville. En outre, les données sur les villes autres qu'Abidjan étant peu nombreuse, c'est surtout cette dernière qui nous servira d'exemple.

3.2.1 - Les spécificités de la consommation urbaine :

Les résultats de l'EBC révèlent que la consommation de certains produits est liée à la strate urbaine. Il s'agit du riz, des matières grasses et des produits animaux.

En milieu rural, la viande est fournie encore en partie par le gibier, même si l'interdiction de la chasse (protection de l'environnement, feu de brousse) a étranglé cette source d'approvisionnement. C'est la viande d'élevage, surtout le boeuf, qui remplace le gibier; la volaille est peu utilisée dans la préparation des sauces. Le poisson frais est consommé dans les régions où la pêche est possible (côtes, lagunes, rivières), car la distribution du poisson frais est impossible en milieu rural. Par contre, le poisson séché est consommé quotidiennement : il remplace aussi bien le poisson frais que la viande : son réseau de distribution se ramifie jusque dans les moindres villages en raison de sa facilité de conservation.

La différence dans les quantités consommées s'accompagne d'une différence entre la nature des matières grasses et des viandes. A l'inverse, certains produits sont moins consommés à la ville qu'à la campagne. La consommation d'igname est de 21,7 kg par an et par tête à Abidjan, 46,56 kg dans les "Autres villes" et 142,67 kg en moyenne dans les zones rurales. De même, la farine de manioc et le taro sont à peu près 4 fois moins consommés en ville qu'à la campagne (farine de manioc: 10,6 kg en milieu rural, 2,8 kg en milieu urbain ; taro: 10,2 kg en milieu rural, 2 kg en milieu urbain).

Tableau 6: Consommation annuelle par tête en 1979
unités : kg par tête et par an

Produits	Zones urbaines	Zones rurales
Riz	76,82	44,30
Lait	2,04	0,30
Oeuf	0,11	0,01
Matières grasses (1)	5,47	0,74
Poisson	28,90	9,34
Viande	25,70	16,10
Dont viande boeuf	18,50	3,01

source : EBC 1979

La différence dans les quantités consommées s'accompagne d'une différence entre la nature des matières grasses et des viandes. A l'inverse, certains produits sont moins consommés à la ville qu'à la campagne. La consommation d'igname est de 21,7 kg par an et par tête à Abidjan, 46,56 kg dans les "Autres villes" et 142,67 kg en moyenne dans les zones rurales. De même, la farine de manioc et le taro sont à peu près 4 fois moins consommés en ville qu'à la campagne (farine de manioc: 10,6 kg en milieu rural, 2,8 kg en milieu urbain ; taro: 10,2 kg en milieu rural, 2 kg en milieu urbain).

Depuis les années 60, on observe une relative stabilité des disparités entre les modèles urbains et ruraux, malgré un léger rapprochement entre ces modèles (augmentation de la consommation de pain et de riz, de viande dans les zones autrefois défavorisées). Dans les années 60, le modèle abidjanais possédait déjà ses propres caractéristiques qui n'ont pas fondamentalement évolué depuis. Les évolutions du modèle urbain depuis 1979 semblent surtout liées à la conjoncture économique. La consommation de produits animaux, liée aux revenus, a subi d'abord la baisse du pouvoir d'achat. Mais la variation de la demande de produits tels que les oeufs, les pâtes alimentaires et les produits laitiers est difficile à estimer car on ne sait pas ce qui revient à la chute du pouvoir d'achat et à la permanence des habitudes alimentaires.

La constitution d'un circuit de production et d'approvisionnement autour d'Abidjan de produits maraîchers a d'autre part stimulé la consommation de légumes de type européen, intégrés dans les préparations classiques. Ce type de produit apparaît aussi dans les villes autres qu'Abidjan mais pratiquement pas dans les zones rurales.

3.2.2 - Les points communs entre consommation rurale et consommation urbaine

Bien que possédant ses caractéristiques propres, l'alimentation en ville n'apparaît pas fondamentalement différente de ce qu'elle est dans les zones rurales, notamment pour les céréales et les féculents de base. Bien que dans des quantités variables entre villes et campagnes, elle comporte les mêmes produits et les mêmes préparations. Quasiment tous les produits disponibles dans les zones rurales sont consommés en ville et on ne constate pas de consommation exclusivement urbaine.

En 1979, certains produits sont largement consommés dans toutes les strates : riz (sauf Forêt Est), poisson fumé, condiments, légumes. En outre, d'autres produits représentatifs des modèles ruraux, sont encore très consommés en zone urbaine: la banane plantain, l'arachide, la noix de palme et le gibier.

Les villes sont également le lieu de consommation des produits de l'artisanat alimentaire, tout autant que les campagnes. Certains produits sont spécifiques à des régions d'origine et d'autres sont des denrées dont la consommation s'est répandue avec l'urbanisation. Sans être exhaustif on peut citer :

- les farines de céréales et tubercules
- les boissons à base de jus de palme
- l'huile de palme et le beurre de karité
- les pâtes d'arachide et de nieré incorporées dans les sauces
- l'attieké
- le pain sucré fabriqué à partir de la farine de blé importé
- la friture de banane
- le riz pilé main ou au moulin, etc...

Certains produits artisanaux conservent une grande importance dans la consommation interne des ménages (farines de maïs et d'attieké).

Si les produits industriels sont plus présents dans les rations urbaines, la lenteur de leur progression ne leur donne encore qu'une place limitée et ils ne transforment pas les modèles urbains. La même remarque s'applique aux aliments et préparations de type européen. Les modèles urbains, en effet, ne tendent pas vers un mode de consommation occidental ou de type industriel international. En outre, les repas de fête qui comportent un ou plusieurs plats d'origine occidentale (petits pois, omelette, pâtes alimentaires, pommes de terre) existent aussi bien en milieu rural qu'en milieu urbain.

Le phénomène d'urbanisation en lui-même ne peut expliquer ces différences constatées entre l'alimentation des villes et celles des campagnes, sauf à considérer qu'il y a un décalage entre urbanisation physique et sociologique. Certaines caractéristiques de l'urbanisation vont jouer dans le sens d'une modification des habitudes de consommation et d'autres dans le sens d'une résistance au changement. Ces caractéristiques peuvent d'ailleurs être liées à une société urbaine particulière.

Tableau 6 bis :
Comparaison des consommations de quelques produits
en milieu rural et en milieu urbain
 unites : kg par tete et par an

Produits	Ensemble urbain	Ensemble rural
Banane plantain	52,50	45,26
Arachide	4,33	2,25
Noix de palme	13,30	20,50
Gibier + escargot	4,32	11,22

source : EBC 1979

A Abidjan et dans les grandes villes enquêtées lors de notre mission, les facteurs favorisant les évolutions en ville sont surtout les suivants:

- Le niveau de revenu, plus élevé en général dans les villes, qui tire à la hausse la consommation de produits animaux et de boissons industrielles. L'EBC établit que l'oignon, le poisson frais et de lagune, les matières grasses et les boissons industrielles sont liés aux hauts revenus.

- Certains statuts sociaux, en rupture avec le mode de vie familial (ex: personnes célibataires ou isolées, groupes etc..).

- Le mode de vie en ville favorise l'introduction de certaines habitudes telles que le petit déjeuner de type français pris dans la rue. Il peut conduire aussi à l'abandon de certaines préparations jugées trop longues ou fastidieuses.

- Les difficultés d'approvisionnement sont limitées à quelques produits comme le riz artisanal, l'huile de palme artisanale, le mil et le sorgho pour les populations traditionnellement consommatrices, certains légumes. Ces produits sont supprimés de l'alimentation ou remplacés par la version industrielle. La difficulté de se procurer de l'igname semble en avoir fait indirectement baisser le niveau de consommation à Abidjan en provoquant une hausse des prix.

Par contre, la distorsion urbain/ rural reste freinée en Côte d'Ivoire par d'autres types de facteurs:

- l'existence d'une production de surplus et l'émergence d'une production vivrière de rente permet aux zones urbaines de ne pas recourir aux importations pour certains produits.

- le système de commercialisation, malgré quelques problèmes facilite l'écoulement de ces surplus vivriers en direction des villes et peut stimuler la production.

- Surtout, le type d'habitat en ville (cour, concession) avec peu d'appartements et la maintenance d'une organisation familiale (plat collectif, main d'oeuvre familiale et villageoise pour la préparation des repas, etc...) rapprochent les conditions de vie des urbains et des ruraux.

3.3 - Migration et consommation alimentaire

L'étude de la consommation en ville ne peut s'effectuer sans tenir compte de la composition ethnique de la population. Abidjan mais aussi les autres grandes villes ont une population très hétérogène, mêlant les autochtones (originaires de la région considérée), les ivoiriens d'autres régions et des étrangers de toute l'Afrique occidentale.

Abidjan demeure la première destination des migrations en direction des villes. L'attraction la plus puissante s'exerce naturellement sur les groupes les plus proches c'est-à-dire le groupe Akan qui représentait en 1978 48,8% de la population ivoirienne Abidjanaise. Les autres groupes ethniques se répartissent entre 21,2% de Krou, 14,76% de Mandé Nord, 7,9% de Mandé Sud et 7,4% de Voltaïque. Les étrangers constituaient 32% de la population abidjanaise (dont 37% de Burkinabé, 22% de maliens, 8% de guinéens, 23% d'autres africains et 10% de non-africains).

Cette diversité ethnique se retrouve dans les régimes alimentaires. En effet, les migrants, surtout lorsqu'ils sont en famille, ont tendance à conserver les habitudes alimentaires de leur région d'origine. Ce comportement se retrouve aussi chez les "migrants" de la seconde ou troisième génération. Il n'existe donc pas un modèle alimentaire abidjanaise ou urbain proprement dit, mais des modèles, parfois proches des modèles ruraux dans le choix des produits de base et des préparations, sauf spécificités globales vues plus haut. L'EBC établissait que l'appartenance ethnique est le facteur principal influant sur la décision des ménages.

Ce melting-pot ne semble pas donner naissance à des préparations propres à la ville, comme une étude a pu le vérifier pour Dakar. Certains plats, seulement, aux produits originaires de la région abidjanaise tendent à s'imposer à toutes les ethnies (attieké, kedjenou).

Ces préférences alimentaires se répercutent donc sur la demande urbaine. La ville, mettant à la disposition du consommateur des produits d'une grande diversité et faisant se côtoyer des populations d'origine différentes, facilite l'intégration dans les régimes alimentaires de produits de base ou de plats nouveaux.

D'autres contraintes pesant sur le processus de décision des ménages vont mener à l'adoption exceptionnelle ou régulière de certains produits (le riz en constitue un exemple). Le changement des habitudes alimentaires en ville ne passe donc pas forcément par l'introduction de produits industriels ou occidentaux, mais surtout par celle de produits ou plats issus d'autres régions ivoiriennes.

CHAPITRE II MODES DE CONSOMMATION ET HABITUDES ALIMENTAIRES :
QUELQUES ASPECTS QUALITATIFS DE L'ALIMENTATION.

1 L' alimentation hors ménage : un vecteur de nouveaux modèles alimentaires ?

On définit l'alimentation extérieure par opposition à la consommation interne aux ménages. Il s'agit donc des aliments ingérés en dehors du groupe habituel de consommation dans les restaurants, la rue, les cantines des services publics ou d'entreprises. Les restaurants officiels soumis à des déclarations fiscales et administratives ne drainent qu'une partie marginale de la population africaine ; on s'est donc principalement intéressé à la restauration dite populaire ou l'"informel alimentaire" qui répond à l'essentiel de la demande. Celui-ci est constitué de lieux de restauration fixes et mobiles ainsi que du micro-commerce des produits vivriers transformés en mets immédiatement comestibles (voir aussi Annexe 2).

1.1 - Structures de la consommation extérieure

1.1.1 - L'alimentation extérieure collective :

La présence de certains services publics, écoles, grosses entreprises a suscité la création d'établissements de restauration collective mais leur progression est extrêmement limitée : 5 restaurants universitaires, les cantines d'hôpitaux, les cantines des internats d'établissements scolaires et quelques restaurants d'entreprises (une quinzaine à Abidjan en 1981).

Cette forme de restauration n'assure donc qu'une très petite partie de l'alimentation extérieure, essentiellement prise en charge par le secteur informel.

1.1.2 - Le développement de l'informel alimentaire :

L'alimentation extra domestique est créée au début des années 30 à Abidjan par des sénégalais et des femmes béninoises, à la suite de l'installation en Côte d'Ivoire de cadres ressortissants de ces deux pays. Dans les années 50, les femmes ivoiriennes et particulièrement celles originaires du groupe Akan, récupèrent progressivement ce secteur d'activité, et les restaurants sénégalais n'apparaissent plus que comme une structure survivante. À partir de 1975, la poussée de l'urbanisation a fait apparaître les kiosques spécialisés dans l'offre de plats consommables très rapidement.

La restauration extérieure en établissements fixes se partage donc entre les maquis, tenus essentiellement par des femmes, les restaurants et les kiosques qui sont du domaine des hommes. Aux "restaurants sénégalais" d'autrefois, s'est ajouté un certain nombre de restaurants-bars offrant des services comparables. En janvier 1987, dans Abidjan, au moins 1300 établissements de ce type ont été recensés, répartis en 970 maquis, 151 restaurants et 219 kiosques.

La demande liée à l'alimentation extérieure a fait naître, parallèlement à la progression des établissements fixes, un nombre important de points de vente mobiles, d'installation beaucoup plus précaire et fonctionnant avec un matériel réduit. Selon leur degré de mobilité croissant, on distingue :

- les restaurants dispersés sur tables mobiles (12.220 unités en janvier 87).

- les espaces restaurants, "superficiés aménagés par des micro-négociants dans le but de répondre à un besoin alimentaire massif" (Akindés). Ce sont des cantines improvisées autour des écoles, des services publics, administrations ou usines.

Toujours en janvier 87, Abidjan comptait 200 espaces-restaurants concentrant chacun en moyenne 15 unités tenues à 90% par des femmes.

- les espaces restaurants apparaissant à une occasion particulière (chantiers, festivités) et disparaissant à leur fermeture ; ils sont assimilables aux précédents, et proposent le même type d'alimentation.

- enfin complétant ce tableau de l'alimentation extérieure, les nombreux négociants ambulants proposent chacun une très petite quantité de nourriture, essentiellement d'appoint.

Ce panorama rapide de l'alimentation extérieure dite informelle montre à la fois la diversité des structures et l'importance du nombre d'établissements qu'ils soient fixes ou mobiles. L'informel alimentaire s'est également développé dans les autres villes, les villes moyennes et même les bourgs. Il prend une part croissante dans l'alimentation des ivoiriens et selon nos enquêtes satisfait la demande de toutes les catégories socio-professionnelles et de toutes les tranches d'âge de la population. Il constitue donc un lien privilégié pour l'étude des comportements alimentaires, la consommation extra-domestique étant souvent considérée comme un facteur d'introduction de nouveaux plats et produits.

1.1.3 - Manger à l'extérieur : un choix ou une nécessité ?

On peut considérer que l'alimentation extérieure a deux grandes fonctions : une fonction utilitaire et une fonction de loisir. Toutes deux n'ont pas la même dynamique et n'influencent pas de la même manière dans l'expansion de la consommation extérieure. Ces fonctions se retrouvent dans les motivations qu'ont exprimé les personnes enquêtées dans les divers lieux de restauration.

a - L'alimentation à fonction utilitaire

L'extension des zones urbaines et le changement de mode de vie qu'elle génère constitue un des grands moteurs du développement de l'alimentation extérieure. L'éloignement du lieu de travail par rapport au domicile ou la présence liée aux contraintes professionnelles constitue la première raison à la fréquentation du maquis ou du restaurant (la moitié des consommateurs interrogés à Abidjan, Bouaké et Daloa). En outre, tous déclarent s'alimenter à l'extérieur pour cette raison, au moins une fois par semaine, la plupart d'entre eux, 2 à 3 fois par semaine et 30% tous les jours. Parmi ces personnes, les employés qualifiés ou non, les cadres, les chauffeurs de taxis et les commerçants semblent constituer la clientèle la plus nombreuse et la plus assidue.

Ce type de restauration a lieu le plus souvent à midi, où la préférence est accordée au maquis ou au restaurant. Mais la consommation extérieure s'est aussi largement développée le matin : habitant très loin du lieu de travail et partant très tôt de leur domicile, beaucoup de personnes prennent un petit déjeuner en descendant du bus. Cela explique pour une large part, la prolifération des tables mobiles proposant café, lait et pain.

L'évolution du mode de vie en ville peut se répercuter sur le statut de l'individu. Un nombre croissant de personnes seules ou éloignées de leur famille vivent en ville. Le coût modéré de la restauration informelle leur fait préférer ce mode d'alimentation à la consommation interne.

Enfin, les autres personnes qui s'alimentent à l'extérieur le font en raison de leur éloignement temporaire de leur domicile (voyages, déplacements pour des raisons familiales etc...).

b - La restauration de loisir en perte de vitesse

La restauration de loisir, semble moins fréquente que celle dite utilitaire, mais elle conserve néanmoins un marché en Côte d'Ivoire. 20% des consommateurs interrogés déclarent venir passer un moment de loisir au maquis, lieu privilégié de ce type de restauration. Celle-ci s'est surtout développée pendant les années 70, lors de l'essor économique et grâce à l'élévation du pouvoir d'achat. Elle semble cependant s'essouffler actuellement sous l'effet de la crise économique et la baisse des revenus (voir le point relatif aux revenus).

1.1.4 - Le poids de l'alimentation extérieure dans l'alimentation des ménages selon l'E.B.C. de 1979.

Seuls les résultats de l'E.B.C. (Enquête Budget Consommation) permettent de chiffrer le poids relatif de l'alimentation extérieure dans la consommation des ménages.

Bien que les produits de base soient essentiellement consommés dans les cuisines, les quantités relatives consommées à l'extérieur peuvent être assez importantes. Celles-ci quantités sont sans surprise, plus élevées dans les strates Abidjan et autres villes que dans les strates rurales.

Si on compare les strates rurales entre elles, on constate que la part de la consommation extérieure est sensiblement moins forte dans la strate Forêt Ouest que dans les deux autres. Ceci peut être attribué au relatif isolement de la forêt Ouest qui draine moins de flux de personnes et de marchandises, du fait que cette région n'abrite pas de villes aussi attractives qu'en Savane ou en Forêt Est. Les strates Forêt Est et Savane ont globalement des consommations extérieures comparables, mais elles se distinguent selon les types de produits. La strate Forêt Est a des chiffres supérieurs à ceux de la Savane pour le riz, la farine de sorgho, et le manioc mais inférieurs pour les viandes et poissons, l'attiéké et la farine de mil.

La part de l'alimentation apparaît très variable selon les produits, et selon que ces produits sont consommés dans une strate ou une autre. Dans toutes les strates, le maïs, l'attiéké, la patate douce et les pâtes alimentaires sont principalement consommés à l'extérieur (plus de 50% des quantités totales). Pour l'ensemble des autres produits (y compris les légumes dont nous n'avons pas relevé les données), la part de l'alimentation extérieure ne dépasse guère 10% mais se situe au-delà de ce seuil pour la farine de mil, le pain dans les strates urbaines, le manioc frais, l'igname tardive sauf en Forêt-Est et autres villes, la plantain fraîche sauf en Forêt Est, la viande de boeuf en savane, les oeufs.

Ces différences entre régions pour les mêmes produits peuvent s'expliquer par leur degré de pénétration dans les habitudes alimentaires de la strate. On peut faire l'hypothèse que des produits peu consommés en

général auront tendance à l'être d'abord à l'extérieur de la maison (pommes de terre et oeufs dans les zones rurales, banane plantain fraîche en savane).

La restauration populaire constitue alors un vecteur d'adoption de nouveaux produits, de par la diversité de son offre. Une forte proportion de la consommation extérieure peut aussi signifier, surtout dans les strates urbaines, que le produit, même introduit dans les habitudes, reste spécifique de l'alimentation extérieure.

L'étude des plats et produits offerts par la restauration populaire et collective permet de préciser ces hypothèses.

1.2 - Alimentation extérieure et habitudes alimentaires : plutôt un maintien des modèles ivoiriens de consommation.

1.2.1 - Les produits et les plats proposés dans l'informel alimentaire

Le recensement des plats et produits disponibles auprès de l'informel alimentaire met en relief leur grande diversité. Il souligne également la place importante des produits vivriers locaux dans la préparation des mets les plus consommés et le rôle des structures dominantes (maquis, espaces restaurants) dans la permanence des modèles ivoiriens traditionnels. Cette diversité des mets fait une place aux modèles occidentaux et sous-régionaux (Bénin, Sénégal, Cameroun) mais celle-ci reste marginale. En fait, seuls les restaurants et quelques maquis spécialisés sont le reflet de ces modèles. Le modèle alimentaire de la restauration extérieure a d'abord été marqué par l'origine culturelle de ses gestionnaires : ces initiateurs proposaient une cuisine béninoise ou sénégalaise, mais depuis les femmes ivoiriennes ont progressivement imposé les modèles alimentaires nationaux.

La typologie des établissements recoupe en grande partie leur distinction selon le type de produits offerts.

a. Les facteurs de permanence des modèles traditionnels : maquis et espaces restaurants.

Les enquêtes effectuées en 1987 auprès d'une centaine de maquis à Abidjan, à Bouaké et à Daloa montrent en effet qu'ils ne proposent que des plats de la cuisine ivoirienne et n'utilisent essentiellement que des produits d'origine locale (voir tableau n°7) puisque seule une partie du riz utilisé est importé. Ils constituent donc un débouché non négligeable pour la production vivrière de rente et pour le commerce. Tous les plats des modèles de consommation ivoiriens sont proposés dans les maquis. Cette diversité de l'offre provient de la diversité ethnique des gestionnaires, du fait de la situation de femmes au foyer des restauratrices et de la demande de la clientèle qui reste attachée aux modèles ivoiriens.

On constate néanmoins, comme dans le cas de l'alimentation interne des ménages, la prépondérance d'un certain nombre de plats adoptés par tout le monde et donc un resserrement de la consommation autour de ces plats qui sont au menu de tous les maquis. Il s'agit du riz en sauce (sauces : aubergine, graine, arachide surtout), du foutou d'igname ou de banane, de l'attieké, de la viande de boeuf et du gibier.

L'offre de riz dans tous les établissements s'explique par son coût modeste, la rapidité du mode de préparation. Mais il n'est pas réellement un produit spécifique à l'alimentation extérieure car, selon l'E.B.C., plus de 90% des quantités globales sont consommées dans l'alimentation familiale.

Par contre, l'igname est aussi présent que le riz malgré ses caractéristiques inverses à celles du riz et sa chute dans l'alimentation interne. A Abidjan en 1979, 28,17% des quantités globales d'igname précoce et 13,5% de celles d'igname tardif sont consommées en alimentation extérieure. Ceci peut s'expliquer par le fait que le foutou d'igname est un plat plutôt apprécié le midi et par la proportion de la population d'origine Akan à Abidjan (la même remarque s'applique à la ville de Bouaké).

L'attieké, surtout, peut être considéré comme un produit spécifique de la restauration. En effet toujours selon l'E.B.C., sont consommées à l'extérieur 85,2% des quantités totales à Abidjan, 73,02% dans les autres villes, 59,7% en Forêt Est, 58,41% en forêt Ouest et 98,63% en Savane. Sauf pour la population lagunaire et une partie des Akans gros consommateurs d'attieké, l'introduction réelle de ce produit dans les modèles semble surtout s'être opérée par le biais de la restauration.

L'art culinaire n'est pas figé, mais les innovations s'inscrivent dans les pratiques culinaires et s'opèrent au niveau de la préparation : changement de quelques produits dans un plat, nouvelle façon d'accommoder un produit.

Tableau 7 :

Repertoire des plats et produits des maquis

!-----!	!-----!
! PLATS	! Produits entrant dans la composition des plats!
!-----!	!-----!
!riz en sauce	!riz - légumes entrant dans les sauces
!riz au gras	!
!foutou en sauce	!igname - banane - manioc - taro
!ragout d'igname	!
!igname braisé	!maïs et farine de maïs
!foufou	!
!banane braisée	!viandes(boeuf, gibier, volailles)
!attieké	!
!attieké en sauce	!poisson de mer et de lagune
!gari	!-----!
!placali	!
!toh de manioc	!
!toh de maïs	!
!patate douce	!
!haricot	!
!kedjenou	!
!poulet braisé	!
!poisson braisé	!
!crevettes braisées!	!
!-----!	!

b. Restaurants et kiosques : Vecteurs du modèle occidental ?

L'offre des restaurants et kiosques, par contre, bouscule les habitudes alimentaires, car la plupart de leurs plats sont d'origine européenne, bien qu'une partie des restaurants proposent aussi des plats sénégalais. Les kiosques donnent une prépondérance aux produits importés, comme le pain, les pâtes alimentaires, les petits pois, le café et le cacao, le beurre et le lait concentré. Ils introduisent également un nouveau mode d'alimentation à travers le plat consommé rapidement.

Si le relatif succès des kiosques peut s'expliquer par ce type de service, l'impact des restaurants reste très limité. Ils sont largement surclassés par les maquis et ne doivent leur survivance qu'à l'introduction de quelques plats ivoiriens à leur menu (riz sauce surtout mais aussi foutou et placali).

Tableau 8 :

Inventaire des plats et produits proposés

! PLATS	! PRODUITS LOCAUX	! PRODUITS IMPORTES
! riz en sauce	! riz	! riz
! riz au gras	! pomme de terre	! petit pois
! riz sénégalais	! viande et abats	! pain
! chep' djen	! oeufs - volailles	! vinaigre
! steak avec	! légumes - huiles	! semoule de blé dur
! accompagnement	! pâtes alimentaires	!
! abats	!	!
! couscous	!	!
! frites	!	!
! poulet	!	!
! salade	!	!
! omelette	!	!

c. La vente dans la rue :

La vente dans la rue se fait sur des tables mobiles ou en vente ambulante ; l'offre est très dispersée dans l'espace et très diversifiée quant aux produits (tout en faisant une large place aux produits locaux). La vente dans la rue, comme les kiosques propage un mode de restauration rapide et individuel par rapport aux maquis et restaurants.

Trois types de mets sont proposés :

1- Les préparations culinaires offertes aussi par les maquis (riz en sauce, foutou etc...).

2- Les préparations qui relèvent du modèle occidental, notamment les sandwiches (viande, avocat, frites, charcuterie). On a noté, au cours des enquêtes, la présence de tables mobiles encore peu nombreuses proposant de la charcuterie (produite industriellement dans le nord du pays). L'alimentation extérieure peut conduire à l'adoption de ce type de produit car il est inexistant en consommation interne. De même, le grand nombre de tables mobiles proposant un petit déjeuner de type occidental sont à l'origine de l'adoption massive de ce plat. Cependant, le petit déjeuner, en raison de son coût, reste un plat de l'alimentation extérieure.

3- Les préparations destinées très souvent à la consommation d'appoint sont les grillades de viande ou les brochettes, les oeufs, les bouillies de mil ou de riz, le maïs en épi, le "pain" de manioc, les frites d'igname ou de banane, les beignets divers. Ces mets, s'ils apparaissent dans la

consommation individuelle interne, sont plutôt spécifiques de l'alimentation extérieure. L'E.B.C. estimait notamment que 70% des quantités totales de maïs en épi frais étaient consommées de cette manière (82,61% dans les autres villes, 62,45% en Forêt Est, 50,66% en Forêt Ouest et 50,96% en Savane) et 50% de la farine de mil à Abidjan utilisée dans la bouillie. Il faut également souligner le cas des oeufs, consommés cuits à l'eau dont le succès en consommation individuelle extérieure a favorisé l'introduction dans les modèles alimentaires.

Les préparations offertes par les vendeurs de rue constituent souvent des innovations dans le modèle de consommation dans la mesure où elles sont destinées à un mode de consommation individuel et rapide. Cette forme de consommation est donc beaucoup plus innovatrice que la restauration dans les maquis où le style et le contenu des repas sont beaucoup plus proches du repas familial.

1.2.2 - Les produits et plats proposés par la restauration collective

L'alimentation des unités collectives est à la fois représentative des modèles ivoiriens et du modèle occidental. D'après nos enquêtes, les plats de type occidental sont limités (comme dans les restaurants et kiosques) aux pâtes alimentaires, salade, petits pois, pomme de terre, viande rôtie, pour des raisons de coût et de préférence des consommateurs. Les plats de la cuisine ivoirienne sont également peu nombreux, toujours pour des raisons de coût, mais aussi en raison des contraintes de préparation de certains plats (piler du foutou par exemple est impossible en grande quantité). On retrouve le plus fréquemment du riz en sauce et de l'attieké au poisson ; l'igname bouilli est aussi servi mais moins souvent (voir pour exemple, en annexe les menus d'une cantine scolaire à Daloa). Les petites unités privées (écoles) ayant plus de moyens offrent une alimentation plus diversifiée au niveau du modèle ivoirien.

On doit noter aussi l'impact des cantines scolaires sur la consommation du riz : les enquêtes montrent que les enfants mangeant à la cantine prennent l'habitude de manger du riz chaque jour. Ceci a un effet marginal sur l'adoption de plats et produits de type européen, mais bien réel cependant dans la mesure où ces mets reviennent fréquemment dans les menus. La consommation des yaourts, notamment, a été essentiellement dynamisée par ce biais. Adultes, les enfants ayant fréquenté les cantines scolaires ou les restaurants d'université introduisent plus facilement que les autres ces produits dans leur alimentation, mais on a vu que ceux-ci avaient une importance toute relative.

1.2.3 Le comportement du consommateur

Le comportement du consommateur à l'égard de l'alimentation extérieure apparaît donc proche de celui qu'il adopte envers la consommation interne. La restauration extérieure ne remet pas en cause les modèles traditionnels. Le secteur dit informel a su répondre à une demande d'alimentation peu coûteuse, liée aux conditions de vie urbaine et qui tendait vers un maintien des modèles.

Cependant, le consommateur (en général) aura un comportement plus novateur quand il mange dehors, ceci par contrainte ou par plaisir. La consommation extérieure, d'une part, développe un mode de consommation individuel, dans lequel chacun choisit son plat et la restauration rapide (kiosque, vendeur de rue) change les manières de table et favorise la consommation de certains plats. D'autre part, elle met à la portée du

consommateur des plats ivoiriens qu'il n'a pas forcément l'habitude de consommer à la maison. Le changement du modèle de consommation ne passe pas obligatoirement par l'adoption du modèle occidental. On a déjà souligné la diversité des modèles alimentaires traditionnels en Côte d'Ivoire. La restauration extérieure, en offrant presque tous les plats de la cuisine ivoirienne, favorise l'essai de plats issus d'autres régions. Elle a ainsi conduit à l'adoption généralisée de quelques plats ou produits auparavant consommés dans des régions spécifiques (kedjenou de volaille, attieké, foutou dans une moindre mesure). La restauration de loisir, qui s'effectue plutôt le soir, a aussi développé la consommation de poulet et de poisson. La restauration du midi, très liée aux conditions de la vie urbaine, reste proche du modèle familial. Le consommateur en attend uniquement un substitut au repas familial traditionnel.

La consommation de plats européens est certainement plus forte à l'extérieur que dans les ménages mais ne constitue qu'une variation à l'alimentation habituelle ou une façon de manger très rapidement. Le développement des maquis et des espaces restaurants proposant une cuisine ivoirienne classique montre que si les consommateurs aiment diversifier leur alimentation ils le font d'abord à l'intérieur des modèles ivoiriens et restent attachés à leur propre modèle alimentaire.

2 Données nutritionnelles sur les principaux plats consommés

2.1 Problèmes méthodologiques

Les enquêtes nutritionnelles disponibles en Côte d'Ivoire concernent une fraction de la population, à savoir les enfants (voir la partie sur l'alimentation des enfants de 0 à 5 ans). Il n'y a pas de mesures anthropométriques relevées sur un échantillon représentatif de la population qui soit mis en relation avec l'activité et les produits consommés. Par contre, l'enquête budget-consommation de 1979 présente une table de composition nutritionnelle des aliments, ainsi qu'une table de composition des plats en nutriments : les données exposées ci-dessous sont extraites de ce travail. L'étude présentée dans l'EBC est originale, car elle utilise une série de coefficients de transformation qui permettent de calculer, à partir du panier de la ménagère revenant du marché, la valeur nutritionnelle du produit fini une fois celui-ci épluché ou décortiqué et cuit. La mise au point de coefficient de transformation par état permet d'avoir la composition en nutriments de produits achetés transformés (par exemple, l'achat de 100 gr boeuf de séché correspond en nutriment à 278 gr de viande de boeuf fraîche). De même, le coefficient de passage entre le produit tel qu'acheté et l'aliment comestible permet de savoir qu'un kilo d'igname acheté donnera une fois épluché 763 gr de matière comestible. Le coefficient de passage entre produit cru et produit cuit permet de différencier les différents plats consommés suivant leur teneur en nutriments.

2.2 Les données de l'EBC

Les tables de composition en nutriments des aliments et des plats crus extraites de l'EBC sont présentées en annexe. Le tableau 9 reprend les résultats de l'EBC sur la quantité de nutriments des principaux plats cuits.

Tableau 9 : VALEUR NUTRITIONNELLE DE 100 GRAMMES DE PRODUITS CUIITS
(calculé pour 100 grammes de plats ou de sauce)

	calories	protides (gr)	lipides (gr)	glucides (gr)	calcium (mg)	fer! (mg)!
PLATS						
riz cuit à l'eau	146	2,9	0,3	31,7	0,1	0,5
riz au gras	148	3	3,9	24,6	1,8	1,4
foutou igname	161	1,6	0,5	40	1,4	0,8
foutou banane	121	1,1	0,2	30,1	2,9	1,3
toh maïs	114	2,7	0,9	23,3	0,7	1,1
toh manioc	117	0,8	0,2	28,1	1,8	1,1
attiéké	196	0,5	0,2	48,2	2,7	0,6
SAUCES						
s.aubergine	98	11,9	3,9	3,4	26,3	1,5
s.arachide	217	15	14,4	7,4	21,2	2,3
s.claire	134	13,1	6,6	3,6	23,9	2,2
s.gombo	140	14,2	5,6	8,9	35,5	4,5
s.gombo sec	175	14,8	8,3	11,8	29,2	7,9
s.graine	350	12,4	31,9	8,2	28,5	3,8

source : EBC table de composition des plats et des produits

Tableau 10 : VALEUR NUTRITIONNELLE DE 100 GRAMMES DE PLAT-SAUCE CUIITS
(calculé à partir de 80 gr de plat solide et 20 gr de sauce)

	calories (gr)	protides (gr)	lipides (gr)	glucides (mg)	calcium (mg)	fer! (mg)
RIZ CUIT A L'EAU						
s.arachide	160	5,3	3,1	26,8	4,3	0,9
s.gombo sec	152	5,3	1,9	27,7	5,9	2
s.graine	187	4,8	6,6	27	5,8	1,2
s.aubergine	136	4,7	1	26	5,3	0,7
TOH						
toh maïs						
s.gombo sec	126	5,1	2,4	20,9	6,4	2,6
toh manioc						
s.gombo sec	129	3,6	2,5	24,7	7,3	2,5
FOUTOU IGNAME						
s.graine	199	3,8	6,6	33,6	8,2	1,5
s.aubergine	148	3,7	1,2	32,7	6,4	0,9
s.gombo	157	4,1	1,5	33,8	6,8	1,4
FOUTOU BANANE						
s.claire	124	3,5	1,5	24,8	7,1	1,5
s.aubergine	117	3,3	0,9	24,8	7,6	1,3
s.graine	167	3,4	6,5	25,7	8	1,8

source : EBC table de composition des plats et des produits

Ce tableau montre la complémentarité du plat de base (céréale ou féculent) et de la sauce qui l'accompagne (sauf pour le riz au gras). Le plat apporte essentiellement des glucides (les plus riches en glucides sont l'attiéké et le foutou igname). Les sauces apportent les lipides, les protéines, le calcium et le fer. Chacune a un intérêt nutritionnel particulier : la sauce gombo est très riche en calcium, la sauce gombo sec en fer, la sauce arachide et la sauce graine en lipides, etc...

C'est pour cette raison qu'il est intéressant de voir la qualité nutritionnelle des préparations telles qu'elles sont consommées en associant le plat de base (céréales ou féculent) à la sauce. La proportion retenue est de 80 grammes de céréales ou féculents pour 20 grammes de sauce. Cette répartition est bien entendu une moyenne car dans les familles les plus pauvres, le poids de la sauce sera inférieur. Les vitamines ne sont pas présentées ici, car la plupart sont détruites à la cuisson. On voit bien ici un risque de carence sachant que la consommation de fruits et de légumes frais est faible, voire nulle chez certaines catégories de population.

3 L'alimentation des enfants de 0 à 5 ans

La population infantile est la plus sensible au déficit et aux carences nutritionnelles. Un certain nombre d'études ont été menées par l'Institut National de Santé Publique d'Abidjan et par les centres de protection maternelle et infantile (PMI) sur l'état nutritionnel des enfants de 0 à 5 ans. Les courbes de poids des enfants ("le chemin de santé") sont établies à partir des normes de référence locales définies en 1970 et réactualisées en 1985. Chaque enfant peut être situé par rapport à cette courbe en fonction de son âge, de son sexe et de son poids. L'écart à la courbe permet de mesurer le degré de malnutrition : malnutrition fruste (1° degré) ou malnutrition sévère (2° et 3° degré).

3.1 Des résultats préoccupants (1)

a) Le quartier d'Adjamé à Abidjan

La population de ce quartier est dite stabilisée, c'est-à-dire que 84% des familles visitées pour l'enquête de 1980 sont installées depuis plus de 5 ans; 26% des mères sont scolarisées. Les résultats de cette enquête sont représentatifs de 74% du tissu urbain d'Abidjan (les quartiers résidentiels et les quartiers d'habitat spontané devant être traités à part). Cette étude a révélé que la population infantile souffre d'une malnutrition fruste ou sévère, dont le taux varie de 22 à 42%, avec un maximum dans les tranches d'âge de 9 à 24 mois." La période la plus critique se situe entre 12 et 18 mois en période d'alimentation mixte.

b) La zone péri-urbaine : Abobo-gare (2)

(1) d'après SORO N, COULIBALY A, REY J : Evaluation de l'état nutritionnel de la population d'Abidjan. 1987 (cf biblio)

(2) DIOMANDE I : Evaluation clinique de l'état nutritionnel de l'enfant de 0 à 4 ans dans la commune d'Abobo-Gare. Thèse de médecine Abidjan 1985.

Cette enquête a portée sur 653 enfants, de 0 à 4 ans de juillet à octobre 1985. Trois types de mesures ont été faites pour déterminer le degré de malnutrition : le poids, le périmètre brachial, le rapport périmètre brachial sur périmètre cranien. La synthèse de ces trois paramètres (voir tableau 11) permet une approche fiable de la malnutrition.

c) L'état nutritionnel en milieu rural

L'enquête en milieu rural effectuée en 1973 par Dutertre (1) sur 560 enfants donne des résultats peu différents du milieu urbain : 47% des enfants présentent un bon état nutritionnel, 45 % souffrent de malnutrition fruste et 8 % de malnutrition grave. L'enquête de Koffi en 1979 sur 323 enfants donne les résultats (voir tableau 12) pour trois paramètres (2): mesure du poids, impression clinique, mesure du périmètre brachial sur le périmètre cranien (pb/pc).

Tableau 11:

MESURES DE L'ETAT NUTRITIONNEL DES ENFANTS D'ABOBO-GARE

	mesure du poids	mesure du péri. brachial	mesure du pb / pc
bon état nutritionnel	} 62 %	44,6 %	54 %
état limite		24,6 %	} 43 %
malnutrition modérée	21 %	19,1 %	
malnutrition franche	17 %	9,8 %	3 %

Le taux assez faible de malnutrition franche en milieu rural n'est pas un forcément un bon indice. En effet, le taux de mortalité infantile est beaucoup plus élevé en milieu rural qu'à Abidjan : 65 pour mille à Abidjan en 1978-1979 contre 115 à 200 pour mille en zone rurale à la même époque. L'encadrement sanitaire est beaucoup plus faible en milieu rural qu'en milieu urbain : la "sélection naturelle" des enfants affaiblis se fait beaucoup plus rapidement.

(1) DUTERTRE J et alii : Evaluation de l'état nutritionnel d'une population. Rapport annuel 1973 INSP Abidjan.

(2) KOFFI et alii : Etat nutritionnel de l'enfant de 0 à 4 ans en milieu rural africain. Revue médicale de Côte d'Ivoire n° 57, 1982, p 16-23.

Tableau 12 :

MESURES DE L'ETAT NUTRITIONNEL DES ENFANTS DE ZONE RURALE

	mesure du poids	impression clinique	mesure du pb /pc
bon état nutritionnel	72,1 %	67,2%	40,5 %
malnutrition modérée	27,6 %	32,5 %	54 %
malnutrition franche	0,3 %	0,3 %	5,5 %

3.2 Les problèmes spécifiques de la malnutrition infantile

3.2.1 Les facteurs socio-économiques : la pauvreté

Le manque de disponibilités alimentaires est une des causes de la malnutrition infantile en Côte d'Ivoire. Le niveau du revenu familial est déterminant en ville où toute l'alimentation est achetée : "il existe un budget- seuil d'apparition des troubles nutritionnels ne dépassant pas 250 FCFA par jour." (Soro, op cité) En milieu rural, c'est à la période de soudure que la sous-nutrition peut entraîner des troubles.

3.2.2 Les facteurs médicaux

a) Le faible poids de naissance

Le nombre d'enfants nés hypotrophiques, c'est à dire avec un faible poids de naissance, est estimé à 14 % pour l'ensemble de la Côte d'Ivoire. Dans la grande majorité des cas, ce phénomène est imputable à la malnutrition maternelle (notamment les carences protéiques dans les trois derniers mois de la grossesse). Les problèmes nutritionnels de l'enfant commencent bien "in utero".

b) L'état de santé

Un mauvais état de nutrition diminue les résistances aux infections et inversement les infections peuvent provoquer ou révéler une malnutrition. Certaines maladies (diarrhée, rougeole, maladies parasitaires) entravent l'absorption des nutriments et sont responsables de troubles nutritionnels.

3.2.3 Les facteurs socio-culturels : l'inadaptation des pratiques alimentaires aux besoins nutritionnels des jeunes enfants

La période de sevrage est la phase qui s'étend du moment où l'enfant est uniquement nourri au sein jusqu'à celui où il est mis entièrement au régime alimentaire des adultes.

Les taux les plus élevés de malnutrition infantile se situent à cette période, entre 12 et 24 mois. Ce pic se retrouve dans toutes les études sur l'état nutritionnel des enfants. La diminution ou l'arrêt de l'allaitement maternel et le changement d'alimentation sont donc une période très critique.

a) La durée de l'allaitement

L'allaitement intégral (sans supplémentation) est pratiqué par 99,2 % des femmes durant les 3 premiers mois (1); 63 % des femmes commencent l'allaitement mixte (addition d'autre nourriture que le lait maternel) à partir de 6 mois. La durée moyenne de l'allaitement est de 16 mois en Côte d'Ivoire. En cas de grossesse rapprochée, l'enfant est sevré plus tôt (la mère enceinte a moins de lait) ; ce sevrage précoce est une cause assez récente de malnutrition : autrefois très répandue, l'interdiction de relations sexuelles avec une femme allaitante est actuellement de moins en moins respectée.

b) Les problèmes dans la conduite du sevrage (2)

La qualité du sevrage dépend de trois facteurs : la qualité sanitaire et nutritionnelle des aliments proposés, leur mode de présentation (aliments en petits morceaux, écrasés ou présentés comme pour les adultes) et leur mode de consommation (repas seul, avec d'autres enfants ou dans le plat familial).

- Présentation des aliments et répartition entre les membres de la famille.

Des études ont montré que les enfants mangeant seuls ou avec d'autres enfants sont moins sujets à la malnutrition que les enfants mangeant directement dans le plat familial. Sans doute est-ce une question de rythme, mais aussi de qualité et de quantité des différents produits : il est courant de réserver les aliments coûteux que sont la viande ou le poisson aux adultes (et en premier lieu les hommes); la quantité accordée aux enfants mangeant dans le plat familial est alors négligeable, ce qui contribue à une déficience en protéines. Une préparation spéciale pour les enfants sera plus équilibrée.

Le mode de préparation est aussi très important : il est bien sûr plus facile pour un très jeune enfant d'ingérer de la bouillie que du foutou ou du riz.

- Les problèmes sanitaires

Le problème sanitaire vient surtout de l'eau contaminée ou polluée ; l'ensemble des zones rurales ne bénéficie pas d'eau du robinet potable comme à Abidjan.

- Une méconnaissance des besoins nutritionnels des enfants

La qualité nutritionnelle des aliments proposés est le problème majeur du sevrage car la diversification alimentaire est faible. Les céréales et féculents sont introduits à partir de 6 mois, souvent sous la forme de ce

(1) Enquête ivoirienne sur la fécondité 1980-1981, Ministère de l'économie et des finances, tome 1 & 2, 1984.

(2) OUDRAOGO-VANUXEM M. : La malnutrition protéino-calorique chez les enfants de moins de 5 ans en Haute-Volta. Thèse pour le doctorat en médecine, Grenoble, 149 pages, 1982.

qu'on peut appeler des préparations traditionnelles : bouillie de maïs à l'eau, banane ou igname écrasé. Ainsi, à une période où la sécrétion lactée ne peut suffire à elle seule à nourrir un enfant qui grandit, la supplémentation est essentiellement glucidique et très pauvre en protéines.

La consommation de poisson et encore plus de viande, considérés comme aliments d'appoint, est marginale. Les fruits ne sont introduits qu'à partir de 1 an. Les oeufs sont très rarement consommés en raison de l'interdit alimentaire qui pèse sur eux ; les autres interdits (totems) portent sur des produits particuliers et influent peu sur l'équilibre nutritionnel (sauf exception, par exemple interdit sur la viande pour les enfants en pays Akye).

Les farines commerciales pour jeunes enfants sont souvent essayées, mais assez vite abandonnées en raison de leur coût élevé et des accidents diarrhéiques provoqués par leur préparation avec une eau polluée. Un certain nombre de femmes scolarisées urbaines font des "préparations PMI", c'est à dire qui se rapprochent le plus des conseils d'éducation nutritionnelle de ces centres. (foie écrasé, viande hachée, poisson cuit à l'eau et légumes en purée).

En milieu urbain on trouve aussi une alimentation de sevrage très anachronique, utilisant des aliments nouveaux (donc supposés meilleurs ?) comme les macaronis ou le café au lait.

Mais la méthode la plus courante pour sevrer les enfants reste de leur proposer directement le plat des adultes; cette pratique associe tous les inconvénients cités plus haut: présentation inadéquate des aliments et déséquilibre nutritionnel (excès de féculents et manque de protéines animales et de vitamines, celles-ci ne résistant pas à l'effet de la chaleur due à la cuisson des plats en sauce).

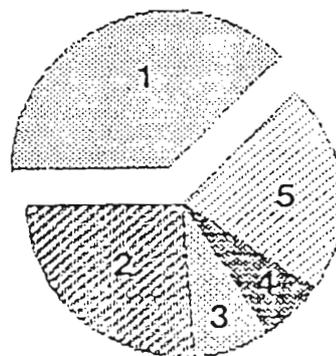
3.3 Conclusion : la malnutrition infantile est principalement due à une méconnaissance des besoins alimentaires des jeunes enfants.

La malnutrition infantile est un problème préoccupant en Côte d'Ivoire : elle est souvent due à une inadéquation des méthodes de sevrage des enfants. Le sevrage, inadapté sur le plan nutritionnel, est souvent aussi brutal, ce qui peut provoquer une attitude de refus des enfants à l'égard des aliments nouveaux qui lui sont proposés.

Les programmes d'éducation nutritionnelle mis en place, notamment dans les PMI, touchent une partie de la population, surtout urbaine. Le soutien à l'amélioration et au développement des actions existantes paraît être le meilleur moyen de lutte contre ce problème.

Figure C : RESULTATS DES ENQUETES MENAGES 1987
SUR L'ALIMENTATION DE SEVRAGE

- 1 ■ repas des adultes
- 2 ■ préparations traditionnelles
- 3 ■ farine pour bébés
- 4 ■ préparations PMI



CHAPITRE III

IDENTIFICATION DES PRINCIPAUX FACTEURS DE CHANGEMENT DES HABITUDES ALIMENTAIRES

L'alimentation est un des systèmes révélateur de la participation des groupes à la société . Les variables déterminant la consommation alimentaire sont complexes et hiérarchisées . C'est la combinaison de plusieurs variables qui permet de définir le style alimentaire d'un groupe; c'est l'évolution d'une ou plusieurs variables qui provoque une adaptation et une recomposition du style alimentaire et le changement des habitudes alimentaires. Nous avons repéré en premier lieu les facteurs "internes" influençant le modèle alimentaire , c'est- a- dire les caractères identifiant les ménages (ethnie, strate de résidence, taille de la famille catégorie socio-professionnelle, revenu); en second lieu, nous avons identifié les facteurs externes aux ménages (d'ordre macro-économique), c'est a dire la production et les disponibilités des différents produits vivriers, leur mise sur le marché par le système de commercialisation et leur prix . Cette distinction peut présenter parfois un caractère artificiel, car ces variables ne sont pas indépendantes les unes des autres . Ainsi l'évolution des prix des produits alimentaires et les rapports de prix entre les produits aura un impact très différent selon les catégories de revenu des ménages : la sensibilité aux prix sera d'autant plus forte que les revenus seront bas.

Faute de pouvoir exposer toutes les combinaisons possibles dans un pays aussi diversifié culturellement et économiquement que la Côte d'Ivoire, nous avons listé les critères les plus importants qui interviennent dans le choix d'un type d'alimentation.

A) LES FACTEURS INTERNES : LES CARACTERISTIQUES DES MENAGES INFLUANT SUR LES CHOIX ALIMENTAIRES

L'exposé qui suit reprend les conclusions des travaux d'Alice Odounfa (direction de la statistique) qui ont mis en évidence les variables déterminantes de la consommation alimentaire en Côte d'Ivoire à partir de l'EBC de 1979 . Cette étude a été faite en utilisant plusieurs méthodes :

- l'analyse des correspondances, qui permet de dévoiler l'existence d'une relation entre les produits consommés par les ménages et les caractéristiques socio-économiques de ceux-ci;
- la régression multiple qui permet de montrer la corrélation entre la variable à expliquer et une ou plusieurs variables explicatives.
- l'analyse en segmentation qui permet de hiérarchiser les variables les plus déterminantes dans la consommation alimentaire. Certains de ces résultats ont pu être confirmés par les enquêtes auprès des ménages réalisées en 1987 (bien que nous n'ayons pas pu faire une analyse quantitative de la consommation alimentaire.)

1 L'origine ethnique

Plus de 60 ethnies en Côte d'Ivoire (sans compter les non-Ivoiriens), cela veut déjà dire 60 groupes culturels différents et autant de pratiques alimentaires spécifiques. Ces ethnies sont regroupées en cinq familles ou groupes ethniques (Akan, Krou, Mandé Sud, Mandé Nord, Voltaïque) ayant chacune une certaine homogénéité, y compris sur le plan de l'alimentation. L'enquête budget-consommation de 1979 a permis de mettre en évidence l'importance de la variable ethnique dans le choix de l'alimentation, y compris chez des groupes éloignés de leur région d'origine. Ceci conduit à distinguer le style alimentaire régional (qu'on peut cerner territorialement) des pratiques alimentaires liées à une culture (les deux se recouvrant d'ailleurs partiellement).

1.1 Une opposition Nord-Sud très nette

L'analyse des correspondances fait apparaître une nette opposition entre les ethnies originaires du nord et les ethnies originaires du Sud dans le choix des produits alimentaires. Les Akan, Krou, Mandé Sud sont plutôt consommateurs d'igname, de banane plantain, de manioc et de noix de palme; les ethnies du Nord, Voltaïque, Mandé Nord et les originaires du Mali et du Burkina Faso sont plutôt consommateurs de maïs et d'arachide.

1.2 L'ethnie est un facteur déterminant dans le choix du plat de base (céréales et féculent)

Tableau 15 :

ANALYSE PAR SEGMENTATION : CLASSEMENT DES VARIABLES EXPLICATIVES DANS LE CHOIX DES PRODUITS (d'après Alice ODOUNFA)

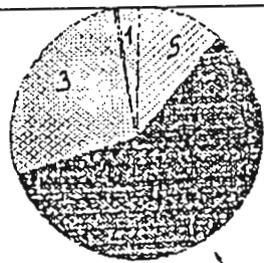
Produit	1° variable	2° variable	3° variable
RIZ	origine ethnique	taille de la famille	strate de résidence
MAIS la	origine ethnique (entre Nord et Sud)	origine ethnique * (entre gens du nord)	taille de famille
MANIOC	strate de résidence	**	origine ethnique
IGNAME	origine ethnique	strate de résidence	***

* pour le maïs, la première variable discriminante est entre les ethnies du Nord et celles du Sud (dont la consommation de maïs est marginale) et la seconde distingue les Voltaïques qui ont une consommation inférieure à celle des Mandé Nord et Maliens.

** et *** : la variable discriminante trouvée est la taille de la famille; mais elle n'apparaît pas très nettement dans ces cas

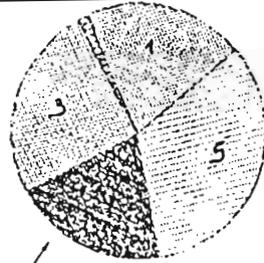
L'analyse par segmentation montre que l'ethnie est le premier facteur discriminant dans la consommation de riz, de maïs, et de plantain. Le troisième pour le manioc. En ce qui concerne le riz, cette analyse infirme

Figure D : Consommation de céréales et de féculents en Kilo par tete et par an selon l'origine ethnique du chef de famille(EBC)

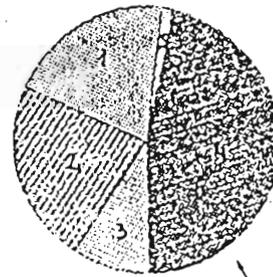


Akan

rural

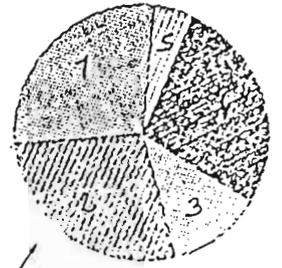


urbain

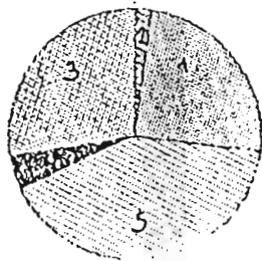


Voltaïque

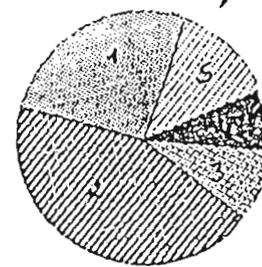
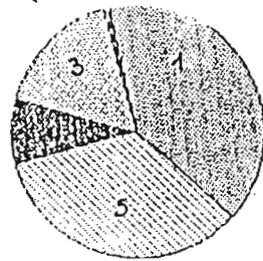
rural



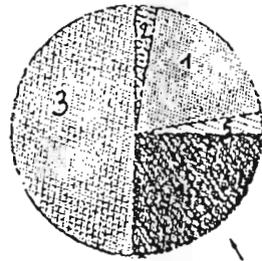
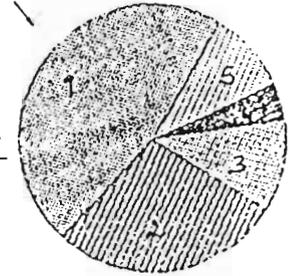
urbain



Krou

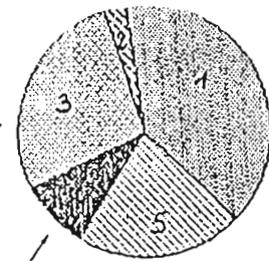


Burkinabé

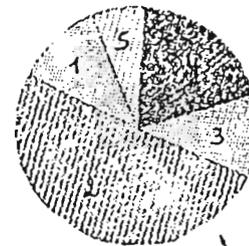


Mandé Sud

rural

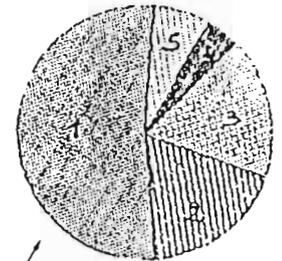


urbain

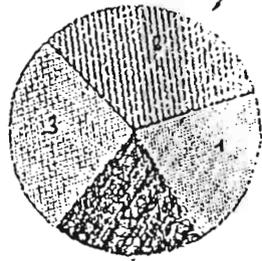


Malien

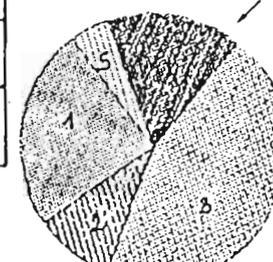
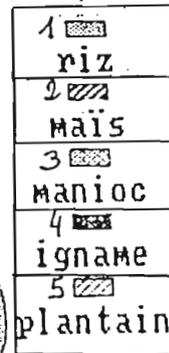
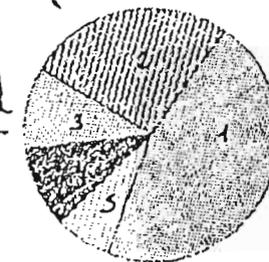
rural



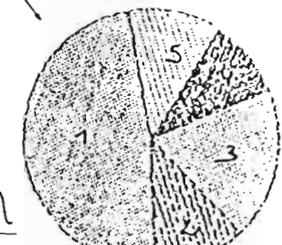
urbain



Mandé Nord



Autre Africain



la théorie selon laquelle l'urbanisation (donc la strate de résidence) serait le principal facteur d'augmentation de la consommation : cette variable explicative intervient en troisième position après l'origine régionale et la taille de la famille.

Les données fournies dans l'enquête budget-consommation ont permis l'élaboration de diagrammes de consommation de produits en kilo par tête et par an selon l'origine ethnique du chef de ménage et selon la strate de résidence. Les enquêtes-ménages de 1987 permettent de distinguer la consommation par plat par ethnies sur un échantillon beaucoup plus réduit et donc beaucoup moins représentatif. On constate toutefois la concordance des résultats, ce qui tend à prouver que la variable ethnique reste très importante dans le choix de l'alimentation. La proportion de riz est plus grande en 1987, quelle que soit l'ethnie, aussi bien en milieu rural qu'en milieu urbain. Mais il est difficile de faire la part entre les facteurs conjoncturels et les tendances structurelles de changement des habitudes, car les enquêtes ont eu lieu en période de soudure de l'igname et, faute d'igname, les consommateurs se reportent sur le riz.

2 La taille de la famille

La taille de la famille correspond le plus souvent au nombre de personnes qui partagent le repas. Dans l'analyse par segmentation, cette variable est discriminante pour la consommation des aliments de base (céréales, tubercules et féculents). Ainsi, pour le riz, la consommation par tête croît proportionnellement avec le nombre de personnes qui partagent le repas, ceci pour deux raisons :

- le riz est plus facile à préparer en grandes quantités que beaucoup d'autres féculents (igname, banane)

- mais surtout, il est souvent meilleur marché ; or, l'étude de la relation entre les dépenses alimentaires et la taille de la famille montre que le niveau des dépenses alimentaires ne croît pas régulièrement avec l'augmentation de la taille de la famille. Certes les familles nombreuses font des "économies d'échelle" par l'achat de plus grandes quantités de produits ; mais la distorsion s'explique aussi par une tendance au report sur des produits moins onéreux quand la famille grandit et que les revenus ne suivent pas une même croissance.

La même observation a été faite pour les consommateurs de maïs qui sont principalement des ménages de grande taille originaires du Nord.

3 - Les variables économiques : l'impact du revenu

Les paragraphes précédents font ressortir le rôle déterminant des facteurs culturels dans le processus de décision des ménages. Cependant, ceux-ci expliquent mieux le choix des produits végétaux de base (céréales, féculents, tubercules) que la consommation des produits d'origine animale, beaucoup plus liée au niveau du revenu.

Les élasticité-dépense, calculées pour Abidjan (1) mettent la viande d'élevage en particulier au rang d'un produit de luxe ($C_d = 1,56$). Une augmentation du revenu provoquerait également une progression moindre du niveau de consommation du poisson, de l'igname et de la banane plantain dont les élasticité, comprises entre 0 et 1, sont à peu près équivalentes. Par contre, le maïs et le manioc apparaissent comme des biens inférieurs.

(1) Calcul effectué par la Direction de la Statistique à partir des données de l'EBC.

Quand le pouvoir d'achat des ménages se maintient ou progresse, les facteurs culturels peuvent être déterminants dans les choix alimentaires. Cependant, dans un contexte de réduction sensible du revenu, qui est celui de la Côte d'Ivoire depuis la fin des années 70, il semble que les décisions des ménages s'effectuent de plus en plus sous la contrainte des facteurs économiques. L'augmentation des sommes consacrées à la consommation alimentaire a des limites, ce qui conduirait de nombreux ménages à une réallocation de la consommation vers les produits meilleur marché.

Tableau 16 : Valeur des élasticités-dépenses à Abidjan

Produit	Valeur de l'élasticité
riz	0,59
maïs	-1,85
manioc	-1,30
igname	0,79
banane plantain	0,69
viande d'élevage	1,56
viande de gibier	1,68
poisson	0,70

source : A.ODOUNFA, op cité

3.1 - La baisse du pouvoir d'achat

3.1.1 - Evolution des revenus

Un rapide survol de l'évolution des revenus des ménages entre 1960 et 1983 fait apparaître une croissance continue de 1960 à 1978, suivi d'un brutal retournement en 1979 qui entraîne un léger recul du revenu disponible global et une forte baisse des revenus par tête.

Pendant la période 1960/78, le revenu monétaire par tête progresse de 2,9% par an. C'est le revenu agricole monétaire qui bénéficie du plus fort taux (2,4% par an) tandis que le revenu non agricole croît de 0,8% par an. (1)

Malgré un taux de croissance annuel de l'économie de 6,8%, un déclin du revenu moyen non agricole s'amorce depuis 1972 au rythme de 1,1% par an. Le pouvoir d'achat du SMIC, du salaire moyen dans l'industrie ou dans les BTP se maintient, mais les salaires de la fonction publique n'ont sans doute pas suivi l'inflation.

La récession se fait sentir dès 1978/79 et le revenu disponible total chute de 7,9% entre 1978 et 1983. Ceci correspond à une baisse du revenu par tête de 24,9% soit 4,5% par an.

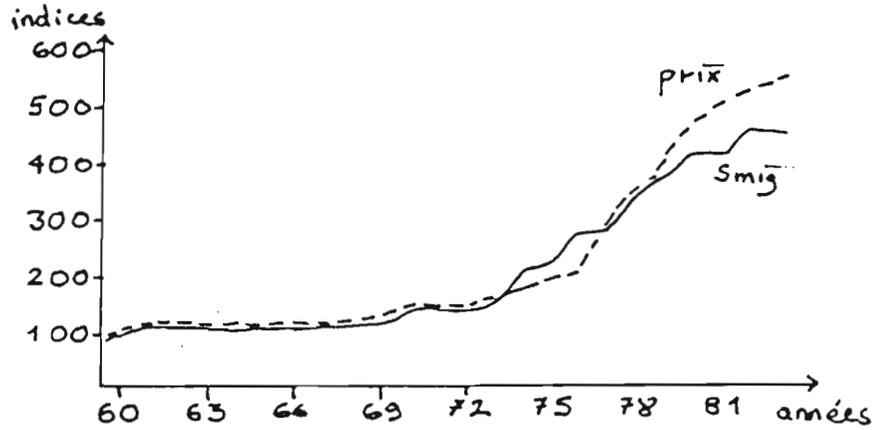
a) La baisse est plus accentuée pour le revenu non agricole par tête : - 33,7% soit une baisse de 6% par an.

- Le SMIC, qui est un indicateur des salaires du secteur dit moderne, perd 19% de son pouvoir d'achat durant cette période, après avoir suivi l'indice général des prix à la consommation depuis 1963. L'évolution par rapport aux prix alimentaires est la même.

(1) Revenus déflatés par l'indice de la consommation africaine à Abidjan.

Figure E :

Le SMIG par rapport aux prix à la consommation alimentaire



- L'indice du salaire moyen accuse un retard sur l'indice des prix à la consommation depuis 1977, année où se produit un décrochage brusque (+ 28% pour les prix et + 13% pour le salaire moyen dans l'industrie). Notamment, la hausse de ce salaire ne suit pas celle du prix de l'alimentation.

- L'évolution de l'indice de la fonction publique est plus défavorable, il perd 39% de son pouvoir d'achat entre 1973 et 1983 (soit 6,8% par an).

Tableau 17 : Indices des salaires

!	SMIG	salaire industrie	point fonction publique	SMAG café-cacao coton-riz	SMAG forêt	salaire btp
1963 !	43					
1964 !	46					
1965 !	46					
1966 !	46					
1967 !	46	50,4				57,8
1968 !	48	51,8				58
1969 !	51	61,3				58
1970 !	63	66,6				76,8
1971 !	63	68,6				76,8
1972 !	63	73,4				76,8
1973 !	70	78,4				71,9
1974 !	96	93,5				80,3
1975 !	100	100	100	100	100	100
1976 !	125	111,4	100	106,25	106,25	108,5
1977 !	125	126,3	124	125	133,3	121,7
1978 !	156	155,9	124	134,38	153,3	161,2
1979 !	172	176,7	124	137,5	160	195,9
1980 !	189	210,1	124	137,5	160	237,6
1981 !	189	230,4	124	137,5	160	271,3
1982 !	208		124			
1983 !	208					

indices de base 1975

source : SEDES, Evolution et répartition des revenus en Côte d'Ivoire

Malgré les difficultés pour estimer l'évolution des rémunérations, il semble que ce soit les revenus des ménages travaillant dans le secteur dit informel qui aient le plus souffert. On évalue la perte du pouvoir d'achat à 50%.

b) La baisse du revenu agricole moyen est de 27,3% malgré la croissance de la production en volume des produits d'exportation et la hausse des prix des vivriers en 1983. Le revenu agricole monétaire régresse un peu moins : - 21,2%. Le SIAG (salaire agricole moyen), pris comme base d'évaluation des salaires agricoles augmente moins vite que l'indice général des prix et connaît une évolution encore plus défavorable par rapport aux prix alimentaires (voir tableau n°17)

En résumé, on observe une baisse généralisée des revenus par tête; certains groupes (les salariés du secteur moderne, les planteurs de cacao) parviennent toutefois à maintenir leur pouvoir d'achat. Par contre les salariés agricoles, certaines catégories d'agriculteurs (producteurs de vivriers, de coton ou de banane), les fonctionnaires ont subi une nette baisse de leur pouvoir d'achat ; cette baisse n'est cependant pas aussi forte que les salariés urbains du secteur dit informel.

c) La baisse des revenus s'est accompagnée d'un renforcement de leur concentration. On voit apparaître notamment une couche de bas revenus dont la situation doit être extrêmement précaire. En effet, si la baisse du revenu moyen par tête est d'environ 18%, celle des 10% les plus pauvres s'élève à 29%. A Abidjan, 10% des ménages reçoivent moins de 1,7% du revenu monétaire (ce qui veut dire aussi que 20.000 ménages perçoivent un revenu annuel de 12.000F FCFA).

Pour l'ensemble du pays, la mesure de la concentration diffère selon que l'on prenne en compte ou non les revenus étrangers, qui sont les plus élevés, et les hauts revenus africains. Si on les exclut, l'évolution de la concentration apparaît modérée et surtout régulière sur toute la période. Selon le tableau n°18 qui donne les résultats pour la population enquêtée dans l'EBC, 40% des ménages détiennent moins de 7% du revenu monétaire. Tandis que 10% des ménages ont plus de 40% de ce revenu. Ces chiffres ne prennent cependant pas en compte la frange des marginaux (sans abris) dont les conditions matérielles sont les plus précaires.

Tableau 18 : Répartition des revenus en Côte d'Ivoire

Revenu annuel des ménages	Nb cumulé des ménages	Revenu cumulé (milliards)	% cumulé des ménages	% cumulé du revenu
0 à 240.000	478,438	38,30	44,3	7,40
240.000 à 600.000	798,987	163,90	74	31,50
600 à 1.200 000	979,987	310,20	90,8	59,60
> à 1.200 000	1.079 636	520,80	100	100

source : SEDES

Si l'on inclut les hauts revenus, 40% des ménages détiennent moins de 5% du revenu monétaire et 13% environ 60%.

Tableau 18 bis : Concentration des revenus en Côte d'Ivoire

	1955	1963	1978
part du revenu revenant à 40% des ménages (inf)	25	23	16
part du revenu revenant à 60% des ménages (inf)	44	38	30
part du revenu revenant à 10% des ménages (sup)	20	31	32
part du revenu revenant à 10% des ménages (sup)	10	3	5
% des ménages touchant 50% du revenu (sup)	34	27	21

source : SEDES

Il semble que la disparité des revenus provient d'un double effet de structure. D'une part, le revenu des populations urbaines est supérieur à celui des populations rurales : le rapport est de 3,5 pour les revenus monétaires et inférieur à 2 pour les revenus totaux. D'autre part, et cela semble spécifique à la Côte d'Ivoire, certaines régions (Forêt Est et les villes autre qu'Abidjan) sont le lieu de fortes disparités de revenus.

Les prévisions à l'horizon 2000 font état d'une baisse continue des revenus des ménages, surtout dans le secteur informel, qui semble incapable dans l'avenir d'absorber la main d'oeuvre supplémentaire qui se présentera sur le marché du travail.

3.1.2 - Une augmentation des prix accélérée depuis 10 ans :

a - Les sources : les indices de prix à la consommation à Abidjan :

Un indice des prix est calculé chaque mois pour Abidjan par la Direction de la Statistique à partir des relevés effectués sur divers marchés. Jusqu'en Août 1985, ils sont basés sur une série d'articles établie en 1960 et ne sont sans doute pas représentatifs de la consommation des années récentes. Depuis, deux nouveaux indices ont été élaborés, à partir de l'EBC afin de tenir compte de l'évolution du niveau de vie et des modifications intervenues dans les habitudes à la consommation :

- un indice pour les ménages dont le chef est cadre, patron ou de profession libérale (131 articles).

- un indice pour les ménages dont le chef est ouvrier, employé qualifié salarié ou artisan traditionnel (140 articles).

L'indice de raccordement entre les deux séries n'est pas encore disponible mais l'ancien indice (base 100 en 1960) sera utilisé jusqu'à Décembre 88.

Enfin, l'usage de ces indices est limité puisqu'ils ne suivent que le type de consommation abidjanais et ne peuvent donc être considérés comme adéquats pour le reste du pays.

b - Mesure de l'inflation : Sur cette base, les prix à la consommation ont été multipliés par un peu plus de 6 entre 1960 et 1986, ce qui équivaut à un rythme annuel d'inflation de 6,8%. La hausse des prix s'accroît à partir de la fin de la décennie 70, avec des taux annuels supérieurs à 10% jusqu'en 1981. Malgré l'incertitude pesant sur ces données, il semble que la hausse des prix déccélère légèrement ces dernières années. Sur la base des nouveaux indices, le taux d'inflation est de 5,5% entre Août 1985 et Août 1986, et 3,1% pour 1987 si on ramène la période d'observation à 12 mois.

c - Une augmentation des prix alimentaires supérieure au niveau général des prix :

Il apparaît clairement sur ces séries que la progression des prix alimentaires est sensiblement supérieure à celle de l'indice général. Sur l'ensemble de la période, le taux d'inflation moyen de la consommation alimentaire est de 7,9% contre 6,8% pour l'ensemble des prix.

Tableau 19: Indice des prix à la consommation à Abidjan
(Indice 100 en 1960)

Période	Indice Général		Indice des prix des produits alimentaires	
	Indice	%	Indice	%
1960	100	-	100	
1977	307,40		363,90	
1978	347,40	+ 11.5	405,90	+ 10.3
1979	405,10	+ 14.2	494,50	+ 17.9
1980	454,50	+ 10.9	587,80	+ 15.8
1981	505,50	+ 10	618,30	+ 4.9
1982 (1)	549,50	+ 8	672,60	+ 8
1984 (3e Tr)	600,40	+ 8.5	702,90	+ 4.3
1985 (2)	610,40	+ 1.6	714	+ 1.5
1986 (3e Tr)	658,80	+ 7.3	798	+ 10.5

Les postes ayant bénéficié de l'augmentation la plus faible sont l'habitat et les services. Cette tendance s'affirme depuis Août 1985 puisque l'indice général croît de 16 points et celui des produits alimentaires de 24 points.

En fait, la réglementation des prix en vigueur depuis 1961, a un impact très faible sur la hausse des prix puisqu'elle ne s'applique qu'à un nombre limité de produits. Les denrées les plus utilisées dans les préparations alimentaires ne subissent aucun contrôle des prix.

Tableau 20 : Indice des prix à la consommation à Abidjan
(Indice 100 en 84/85)

! Période	! Indice Général		! Indice des prix des produits alimentaires	
!	! Indice	! %	! Indice	! %
! Août 85	! 103,10	!	! 104,80	!
! Août 86	! 109	! 5,50	! 108,40	! + 3.3
! Mars 1987	! 116,20	! 6,10	! 124,20	! + 12.7

3.2 - Réallocation des ressources pour la consommation

La baisse sensible du pouvoir d'achat depuis presque dix ans n'est pas sans incidence sur la consommation alimentaire, encore qu'il est difficile, en l'absence de données récentes sur les quantités consommées, d'apprécier son impact réel. Certains recoupements avec les données sur la production ou les importations sont possibles, mais leur fiabilité incertaine nous limitera à la formulation d'hypothèses.

La part prépondérante de la dépense monétaire dans le budget d'une grande partie de la population montre la vulnérabilité de nombreux ménages à une réduction sensible du pouvoir d'achat.

Tableau 21 : Part de la dépense alimentaire dans le budget

! catégories	! part de la dépense totale
! socio-professionnelles	! consacrée à l'alimentation
! cadres	! 36%
! employés qualifiés	! 39%
! employés non qualifiés	! 59%
! exploitants agricoles	! 65%

La population urbaine pauvre et les ménages ruraux devant acheter les produits alimentaires sont particulièrement exposés à une dégradation de l'état nutritionnel si cette tendance se poursuit.

Selon des enquêtes réalisées à Abidjan, les classes moyennes représentent 200.000 à 250.000 individus. Si on estime la population à hauts revenus à 150.000 personnes, plus des 2/3 de la population abidjanaise vivrait au niveau du seuil de pauvreté ou en deçà. Sachant que

les transferts de vivres du secteur rural sont marginaux dans la consommation urbaine, toute dégradation nouvelle du niveau de vie à des implications immédiates sur l'état de l'alimentation.

D'après ce que l'on sait des facteurs influençant la consommation alimentaire, on peut faire les hypothèses suivantes sur le comportement des ménages confrontés à une réduction de leur dépense alimentaire.

1) Réduction de la part du budget consacrée aux produits animaux (1er ajustement)

2) Le second ajustement s'opère entre les produits végétaux, dans le cas de réduction drastique du budget alimentaire ou bien pour limiter la réduction de la part des produits animaux.

Ces réajustements peuvent se produire assez rapidement dans la mesure où la consommation de produits de luxe, notamment industriels, est relativement faible.

L'évolution de la consommation des produits animaux peut être évaluée à partir des disponibilités. Les consommations estimées par l'EBC apparaissent cohérentes avec l'évaluation des disponibilités que l'on peut déduire des statistiques de production et d'importation (Denis Requier-Desjardin)

- Les viandes : l'impact sur la consommation de viande s'observe surtout sur la viande de boeuf car bien qu'étant un produit de luxe, elle est meilleur marché que celle des ovins, caprins ou les volailles qui demeurent des aliments réservés aux jours de fête.

La production nationale de la viande de boeuf ayant peu augmenté depuis 1979, l'évolution des importations reflète donc celle de la consommation. L'importance de la viande de boeuf dans le total de la viande d'élevage permet donc de conclure à une diminution de la consommation de viande par tête par rapport à la situation prévalent en 1979.

La même remarque peut s'appliquer à l'ensemble de la consommation de viande dans les zones urbaines. En effet, on y consomme 21,29 kg de viande d'élevage (dont 18,5 kg de viande de boeuf) et 2,72 kg de gibier. Les urbains ne peuvent compter sur le gibier, en raison de l'insuffisance de l'offre et de sa cherté pour compenser la réduction de la consommation de boeuf. Les ruraux, qui consomment 10 kg de moins de viande par tête que les urbains, se trouvent confrontés aux mêmes problèmes d'approvisionnement pour le gibier et voient sans doute eux aussi leur consommation totale de viande se réduire.

- Le poisson : En fait, la répercussion la plus importante de la baisse du pouvoir d'achat semble se produire au niveau de la consommation de poisson, qui constitue le premier apport en protéine animale pour la quasi totalité des ménages, en raison de son prix relativement plus faible que la viande.

B) L'INFLUENCE DE L'ENVIRONNEMENT SOCIO-ECONOMIQUE SUR LES CHOIX ALIMENTAIRES

1 - Le potentiel agricole ivoirien

Jusqu'à présent, le système de production ivoirien semble globalement avoir répondu à la demande alimentaire, sauf pour le riz le poisson et la viande. Une situation de pénurie semble peu imaginable mais les tensions qui apparaissent depuis une dizaine d'années traduisent une certaine réduction des excédents.

1.1 Les systèmes vivriers

La figure F propose une lecture des systèmes vivriers en introduisant deux variables : population et milieu urbain/rural. Dix zones ont été isolées :

- 1) secteur plantain-manioc (sud-est) : 5 départements, 7,8% de la population rurale, 5,6% de la population urbaine de Côte d'Ivoire,
- 2) secteur igname/plantain/riz (V Baoulé et centre-est) : 4 départements, 19,5% de la population rurale, 8,4% de la population urbaine,
- 3) savane centrale (igname/maïs) : 4 départements, 5,4% de la population rurale et 1,5% de la population urbaine,
- 4) savane septentrionale (igname/maïs/riz/ milset sorghos) : 6 départements, 12,5% de la population rurale, 5% de la population urbaine,
- 5) ouest (riz/plantain/maïs) : 10 départements, 27,6% de la population rurale et 11,6% de la population urbaine,
- 6) département d'Abengourou (taro/plantain) : 3,3% de la population rurale et 2,1% de la population urbaine,
- 7) départements de Divo/lakota (plantain) : 4,8% de la population rurale et 2,7% de la population urbaine,
- 8) département de Touba (riz) : 1,5% de la population rurale et 0,3% de la population urbaine,
- 9) département de Bouaké (igname et tous produits) : 11% de la population rurale et 12,5% de la population urbaine,
- 10) département d'Abidjan (tous produits) : 6,5% de la population rurale et 50,2% de la population urbaine.

1.2. La production vivrière nationale (Fig. F et G)

Les huit cartes de production des principales cultures vivrières viennent décrire plus en détail ce qui a été avancé dans la répartition des systèmes vivriers. N'ont été retenus ici que les 8 vivriers principaux dont la production moyenne quinquennale (1979/80-1983/84) :

- riz paddy : 426.800 t (34 départements producteurs),
- maïs : 434.000 t (34 départements)
- mils/sorghos/fonio : 58.062 t (9 départements producteurs)
- arachide coque : 87.978 t (33 départements)
- banane plantain : 939.200 t (23 départements)
- taro : 241.220 t (19 départements)
- igname : 2 218.000 t (33 départements)

Figure F

LES SYSTEMES VIVRIERS

selon l'effectif de consommateurs et les modèles alimentaires

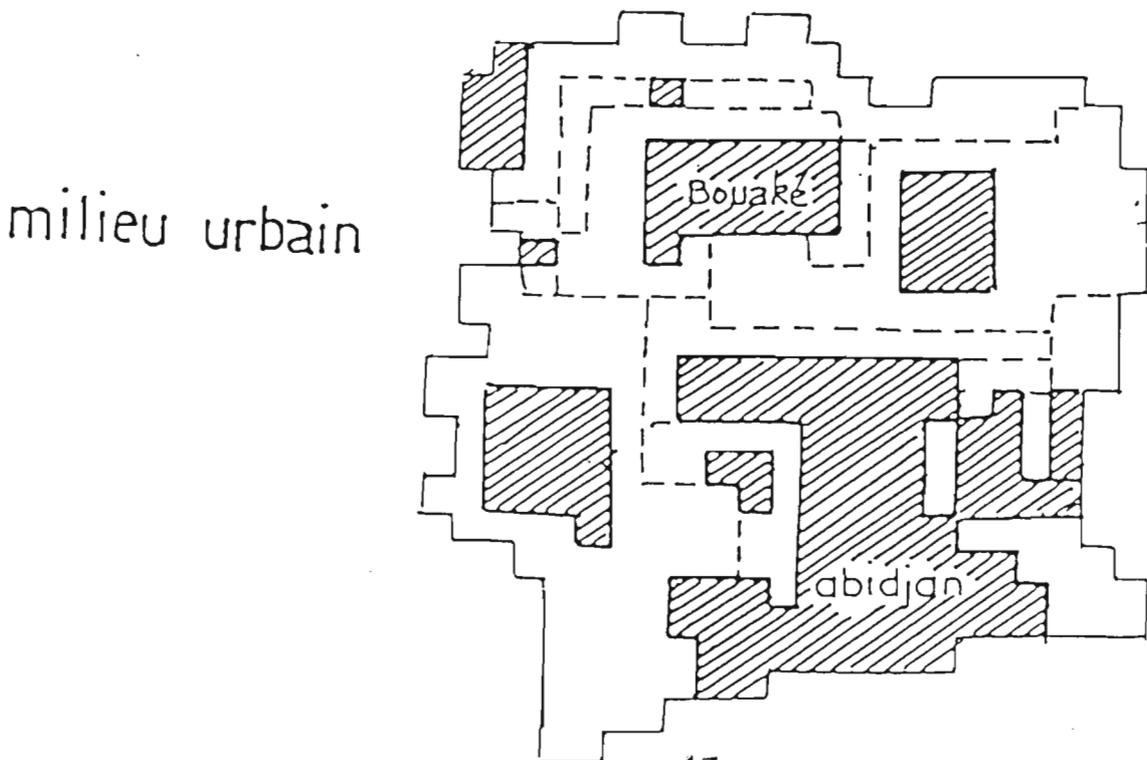
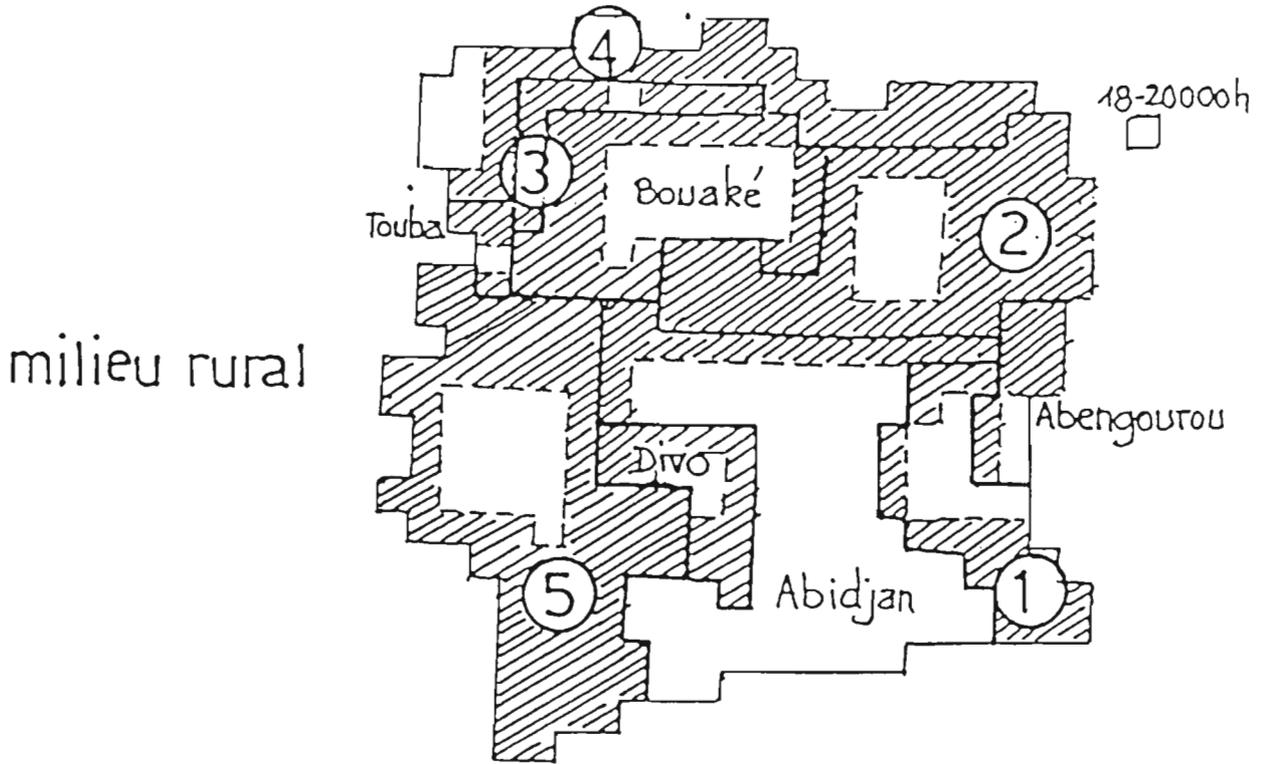
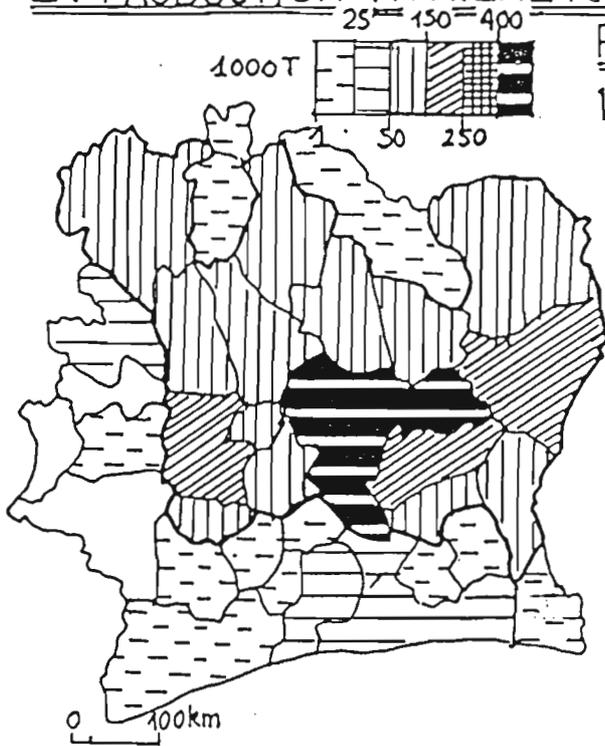


FIGURE G.1A

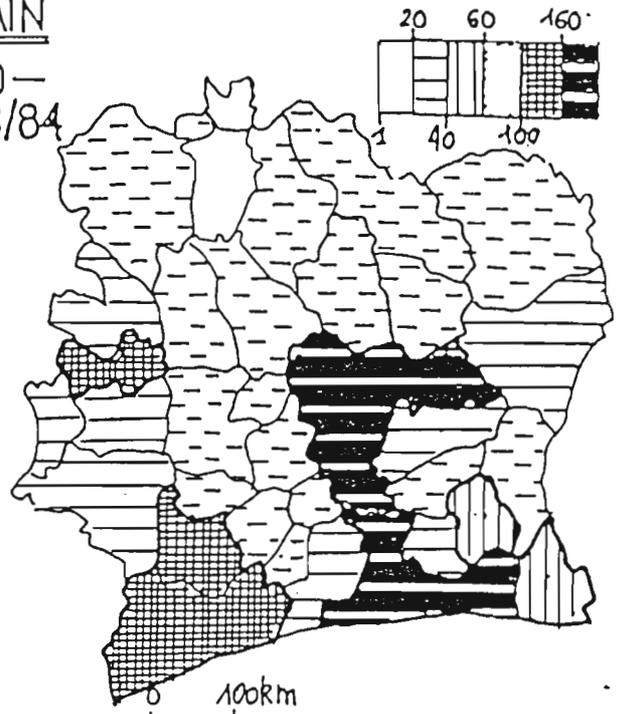
LA PRODUCTION VIVRIÈRE NATIONALE : TUBERCULES, RACINES

PLANTAIN

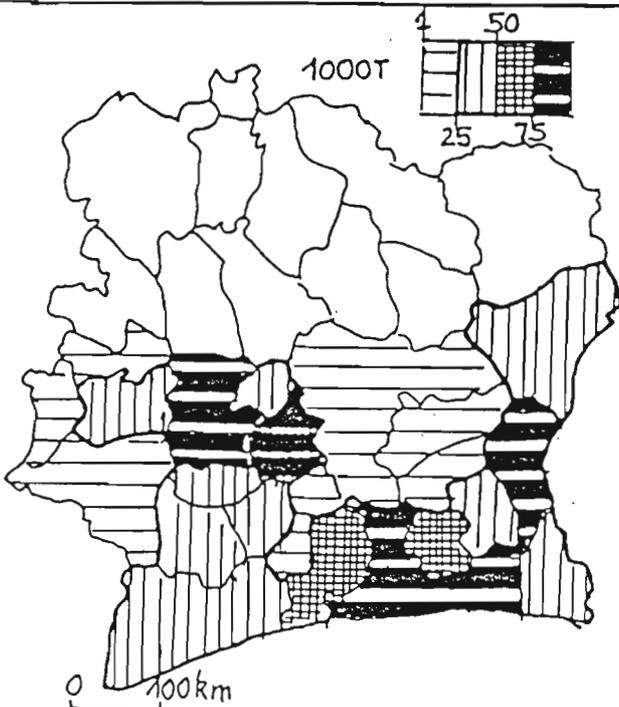
1979/80 -
1983/84



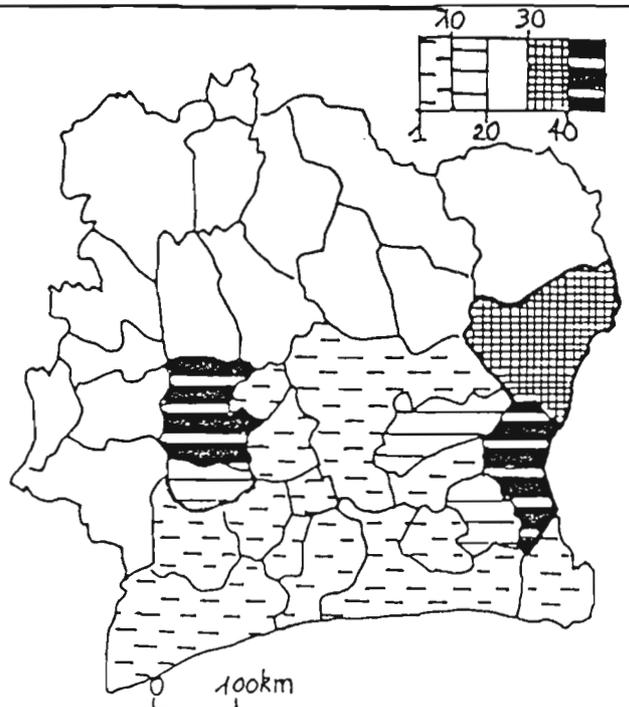
A. Igname



B. Manioc



C. Banane plantain



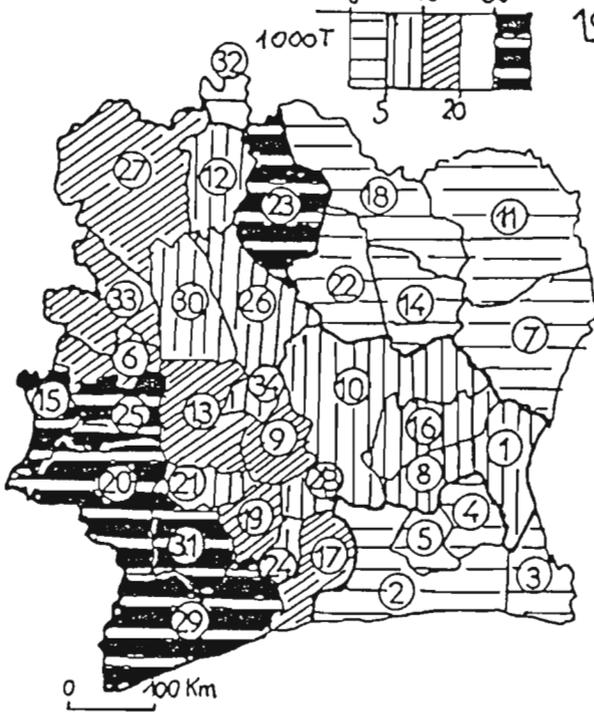
D. Taro

EC MSA-ORSTOM

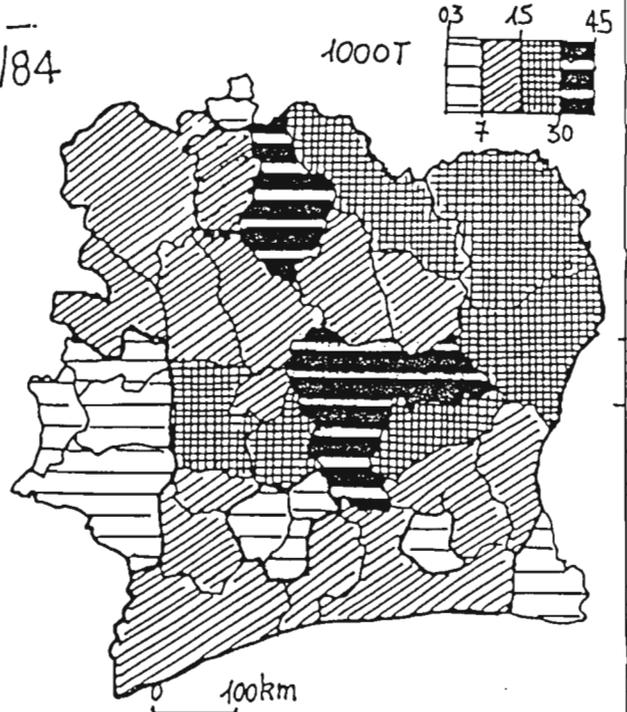
Figure G.B

LA PRODUCTION VIVRIÈRE NATIONALE: CÉRÉALES, ARACHIDE

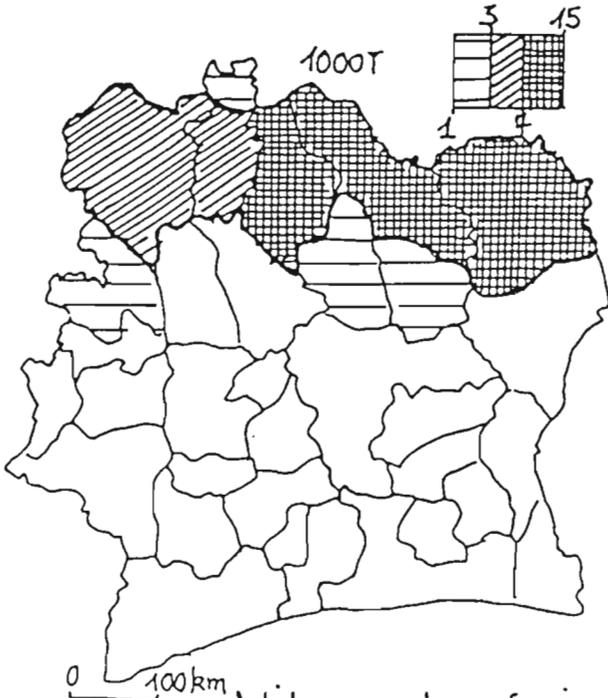
1979/80 -
1983/84



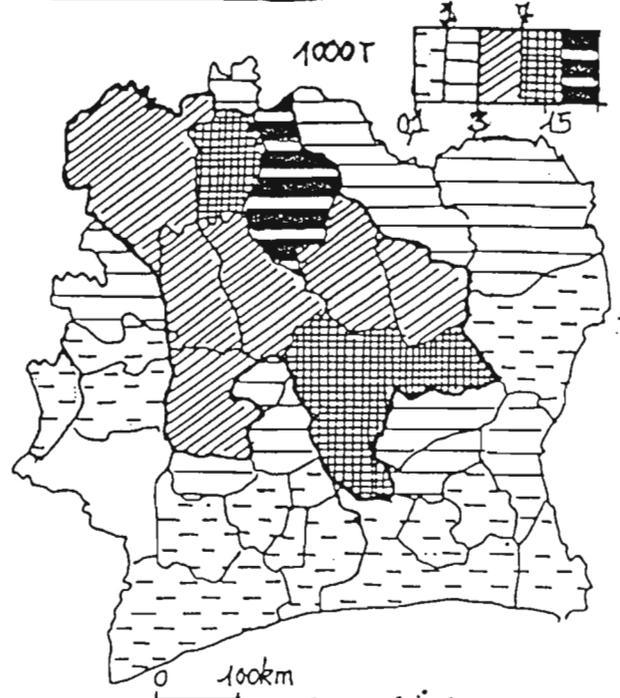
A. Riz - paddy



B. Maïs



C. Mil, sorghos, fonio



D. Arachide coque

départements de référence

1. Abengourou 2. Abidjan 3. Aboisso 4. Adzope 5. Agboville 6. Biankouma 7. Bondoukou
8. Bongouanou 9. Bouaflé 10. Bouaké 11. Bouna 12. Boundiali 13. Daloa 14. Dabakala
15. Danané 16. Dimbroko 17. Dioulo 18. Ferkessedougou 19. Gagnoa 20. Guiglo 21. Issia
22. Katiola 23. Korkhogo 24. Lakota 25. Man 26. Mankono 27. Odiènne 28. Ouhé 29. Sassandra
30. Seguela 31. Soubré 32. Tingrela 33. Touba 34. Zuenoula.

- manioc : 1 099.008 t (32 départements)

Deux céréales, le riz et le maïs, deux tubercules, l'igname et le manioc et une légumineuse, l'arachide, ont une extension écologique générale. Le plantain et le taro se limitent à la zone forestière tandis que les mils, sorghos et fonio restent l'apanage du nord de la savane.

Chaque grande culture n'a pas le même profil de production.

- Le riz, s'il est cultivé partout ne l'est pas avec le même intensité selon les départements (fig. G.A) : 6 départements (Danane, Guiglo, Korhogo, Man, Sassandra et Soubré) fournissent 53% de la production nationale. Les sept autres qui produisent de 10 à 20.000 tonnes assurent 23% de cette même production : ils sont situés à l'ouest et au nord-ouest. 21 autres départements ne participaient qu'à hauteur de 24% à l'approvisionnement national.

Le maïs (fig G.B) présente un degré de concentration moindre : deux départements dépassent 30.000 tonnes, Korhogo et Bouaké. Et il faut l'apport des 6 départements produisant de 15 à 30.000 tonnes pour assurer 50% de l'approvisionnement national : Bondoukou, Bouaflé, Bouna, Daloa, Dimbokro et Ferkessedougou. Il est présent sur la basse côte à Sassandra ou Abidjan (avec une production de 10.000 tonnes dans chaque département).

Les mils/sorghos et fonio voient les 2/3 de leur production réalisée dans trois départements : Bouna, Ferkessedougou et Korhogo.

L'arachide, bien que répandue sur l'ensemble du pays connaît ses meilleurs scores au nord-est et au centre : Korhogo, Bouaké et Boundiali réalisent 35% de la production. Si l'on y ajoute les 6 départements faisant plus de 3.000 tonnes de la zone, on réalise les 2/3 de la production arachidière du pays.

Les 2/3 de la production d'igname est fournie par 16 départements produisant plus de 50.000 tonnes situés dans le V baoulé, la savane et l'est du pays. Bouaké fournit 17% de la production totale, Bondoukou, Dimbokro et Daloa sont d'importants fournisseurs : 23% à eux trois. Quand aux douze départements pesant de 50 à 150.000 tonnes, ils assurent 47% de l'approvisionnement national.

Le manioc (fig. H.B) a une production plus concentrée : les 5 plus gros départements fournisseurs (plus de 100.000 tonnes) assurent près de 60% de l'approvisionnement national. Abidjan, Bouaké se distinguent avec une production de plus de 160.000 tonnes. Biankouma, Soubré et Sassandra à l'ouest, les suivent avec une production de 100.000 tonnes. Ailleurs les tonnages restent faibles : 17 départements produisant moins de 20.000 tonnes ne participent que pour 13% à la production nationale.

La banane plantain n'est cultivée qu'au sud (fig. G.C) avec trois secteurs de forte production : Abengourou à l'est, Abidjan, Agboville et Divo en basse côte, Bouaflé et Daloa à l'ouest. Ces 6 départements assurent 52% de la production nationale. 17 autres assurent le reste.

Le taro a un aire presque identique, mais sa forte production est plus concentrée : à l'est, avec Abengourou et Bondoukou, à l'ouest, autour de Daloa. Ces trois départements assurent 57% de l'approvisionnement national.

Ces différents produits sont commercialisés ou autoconsommés : la part des quantités autoconsommées et la description des flux de commercialisation se trouvent dans le rapport de synthèse.

2 - L' impact du système de commercialisation

2.1 - Un système de transfert dense et compartimenté :

En Côte d'Ivoire, la branche commerciale, ancienne, est extrêmement active dans le domaine alimentaire. Elle est également hétérogène : les acteurs qui interviennent dans cette filière ont des statuts et des fonctions très diversifiés et agissent sur des lieux de commercialisation très différents (boutiques, supermarchés, maisons d'import-export, marchés, tabliers de micro détail, points de vente ambulants, etc...).

Les circuits sont relativement compartimentés selon les grands types de produits et n'ont pas les mêmes attributions.

a/ La distribution des produits industriels importés ou non, héritière du commerce de traite, s'effectue essentiellement dans les boutiques. Récemment, la présence de quelques super-marchés a étoffé ce réseau à Abidjan.

b/ Les produits vivriers locaux non industriels sont commercialisés dans des réseaux continentaux dont l'origine remonte à quelques centaines d'années. Le maillon le plus apparent est le marché (de gros ou de détail). Bien que la configuration change selon les produits, les réseaux de commercialisation associent en général une étape de collecte plus au moins ramifiée et une étape de distribution de gros et de détail. Un stade de transformation peut s'insérer après la collecte (riz, attiéké, pâte d'arachide, maïs).

2.2 - L'efficacité du réseau de distribution des produits industriels.

La densité des points de vente (magasins de gros et de détail) permet une distribution satisfaisante des produits industriels, dont la vente se limite à une gamme restreinte, surtout dans les zones rurales. En particulier, la couverture en produits de base de grande consommation (sucre, huile, riz) est assurée dans presque tous les villages par la présence d'au moins une boutique. La consommation des produits industriels est alors plus limitée par des facteurs de goût, d'habitudes alimentaires et de revenu (les prix sont aussi plus élevés dans les zones isolées en raison de la répercussion des coûts de transport), que par un défaut de l'offre.

En fait, la multiplication des points de vente (essentielle pour l'approvisionnement de toutes les zones) peut s'expliquer par la nature des produits et le fonctionnement de ce circuit qui minimisent les risques pris par les agents commerciaux.

- Nature des produits : La demande est constante et forte pour les produits de grande consommation, sauf en période de soudure où les disponibilités monétaires sont amoindries. De plus, en dehors du pain, ce ne sont pas des produits périssables.

- Fonctionnement du circuit :

L'approvisionnement ne crée pas de problèmes particuliers, qu'il soit assuré par la Caisse de Péréquation des Prix (huile, riz, sucre) ou par les entreprises privées et sociétés d'import-export (pain, café, huile, conserves de poisson, concentré tomate, boissons, etc...)

Il ne se produit pas de ruptures de stocks, sauf cas particuliers, et les entreprises ont une attitude plutôt offensive. En particulier, elles font bénéficier leurs clients d'un système de crédit qui se répercute jusqu'au détaillant, voire au consommateur. Le principe du crédit

s'applique d'ailleurs aussi pour les produits de la Caisse de Péréquation à partir du grossiste. Une chaîne de superettes, datant d'une trentaine d'années et offrant une gamme plus large de produits (produits frais), complète ce réseau.

Les supermarchés de grande dimension bâtis sur le modèle occidental et offrant une gamme complète de produits alimentaires et des produits non alimentaires sont peu nombreux et localisés essentiellement dans la capitale (10 à Abidjan, 1 à Bouaké). C'est aussi un mode d'approvisionnement peu fréquent parmi la population africaine. La fréquentation du super-marché correspond à une certaine évolution des habitudes alimentaires puisqu'on y trouve surtout des produits étrangers aux modèles ivoiriens. Cependant, les personnes interrogées au cours de nos enquêtes (une centaine dans un super-marché d'Abidjan), ne semblent pas avoir un comportement d'achat très novateur et achètent surtout du riz, des produits laitiers, et des produits d'épicerie courants. On a vu que ces denrées sont déjà introduits dans le régime alimentaire d'une partie de la population

Les catégories socio-professionnelles des personnes enquêtées en 1987 correspondent bien à celles des consommateurs de ce type de produits relevées au cours des autres enquêtes : ce sont des cadres moyens et supérieurs, des enseignants, des techniciens. Par contre, la catégorie d'âge est basse (70% ont entre 20 et 35 ans) ce qui peut montrer le caractère novateur de ce mode d'approvisionnement. Ceci peut engendrer le développement d'achat de produits alimentaires non industriels en magasin, ce qui aurait des répercussions importantes sur la physionomie et le fonctionnement des circuits.

Jusqu'à présent, la distribution en magasin des vivriers locaux s'est soldée par des échecs. Les tentatives dans ce sens ont révélé que la concurrence qui s'exerçait avec le circuit déjà en place tournait à l'avantage de ce dernier.

Tableau 22 :

Enquête dans un supermarché d'Abidjan:
types de produits achetés (1987)

!-----!	!-----!	!-----!
!Produits achetés !	!% de personnes interrogées!	!
!en supermarché !	!	!
!-----!	!-----!	!-----!
!Fromages !	32	!
!Yaourts !	60	!
!Oeufs !	0,02	!
!Beurre et lait !	35	!
!Viande !	17	!
!Poisson !	0,02	!
!Fruits !	10	!
!Riz !	23	!
!Conserve poisson!	9	!
!Café !	63	!
!Confiture !	62	!
!Sucre !	62	!
!-----!	!-----!	!-----!

2.3 - L'offre industrielle de produits transformés

L'étude de la consommation a mené à distinguer deux types d'offre de produits transformés :

- l'offre de produits artisanaux (voir paragraphe 2.5)
- l'offre de produits industriels, de plus en plus orientée vers la valorisation des produits locaux, mais qui demeure marginale dans la consommation.

En général, les produits sont différents selon le type de transformation mais quelques uns sont issus des deux circuits (par exemple, le riz, les produits de boulangerie, l'huile de palme, les produits avicoles).

Si l'offre de type artisanal suit en quelque sorte spontanément la demande alimentaire, la dynamique de l'offre industrielle apparaît beaucoup plus volontariste. L'Etat a notamment soutenu, directement et indirectement, une industrie de substitution aux importations ; les unités créées ont une forte intensité en capital on ne peut donc parler de prolongement de l'artisanat. Une grande part de la production agro-alimentaire est destinée à l'exportation : on ne fera que l'évoquer ici en raison de ses liens très ténus avec la consommation des ménages.

Les industries agro-alimentaires ont joué un rôle central dans la constitution du tissu industriel ivoirien. Au moment de l'indépendance, les grandes industries de transformation sont déjà en place dans toutes les branches (première transformation du cacao, boisson, minoterie et boulangerie, conserverie, huile brute). Certaines industries émergent réellement dans les années 70, suivant la politique de l'état cherchant à opérer une substitution aux importations et à accroître l'utilisation des ressources locales dans le processus industriel. Ces grandes industries prennent d'ailleurs la forme de sociétés d'état, à capitaux entièrement publics (sucre, corps gras, riz, pâte de tomate par ex.). Le secteur privé s'introduit à la fois sur le marché national (boissons, préparations alimentaires, minoterie) et sur le marché international (transformation du café et du cacao, industrie de la pêche, conserverie d'ananas). Actuellement, les industries tournées vers le marché national sont prépondérantes dans le secteur agro-alimentaire (voir tableau 22 bis) puisque seule la branche 07 des industries de conservation et préparations alimentaires vendait 93% de sa production à l'extérieur en 1985.

Comme les autres branches industrielles, l'agro-industrie est dominée par quelques grandes entreprises et notamment des complexes à concentration verticale (plantation, unité de production, moyens de distribution, plus les infrastructures telles que routes, écoles, logements). Un réseau dense de P.M.E, P.M.I, participe néanmoins à l'industrialisation de tous les secteurs mais elles sont relativement moins nombreuses dans le secteur agro-alimentaire puisqu'elles constituaient 15,6% du total des P.M.E et 15% de leurs emplois en 1980 (selon le recensement des unités de production réalisé par le Secrétariat au Plan et à l'Industrie). Ces petites entreprises sont situées d'ailleurs essentiellement dans la branche 06 (travail des grains et des farines) caractérisée par un grand nombre de boulangeries industrielles (39 recensées dans la comptabilité nationale, soit 67% des entreprises de cette branche) (voir tableau n°22 bis). Dans les autres branches, les effectifs moyens cachent des différences de taille très grandes entre les grosses sociétés telles que Palmindustrie (corps gras), Sodesucre Bracodi et Solibra (bières et boissons) et les autres n'employant que quelques centaines d'individus. Il semble que les P.M.E aient du mal à trouver leur place dans ce secteur malgré de réelles débouchés potentiels et

Tableau 22 bis :

Caractéristiques du système agro-alimentaire

Branches	Types d'industries	Nombre d'entreprises en 1985	Effectif moyen des entreprises en 1985	Indice de production 1984	CA(HT) 1985 en Mds de CFA	Part dans la VA des IAA 85	Part des Imp. des achats 85	Part de la production vendue à l'extérieur
06 Travail des grains et des farines	Fabrication de farine, boulangerie biscuiterie, décortilage du café du cacao, du riz ; traitement du cacao	58	2650	160	54,9	10,9	49,3	7,9
07 Industries de conservation et de préparation alimentaire.	Torréfaction et solubilisation du café et du cacao, produits chocolâtés, sucre, ananas de conserve et jus de fruits, conserverie des produits de la pêche	24	5219	154	138,9	18,7	17,4	93,1
08 Industrie des corps gras	Extraction de l'huile, fabrication de produits de consommation familiale et industriel à base d'huile	7	2526	95	32,9	11,6	41,2	2,0
09 Boissons et glaces alimentaire	Brasserie, bières, boissons gazeuses, glace	6	19345	145	119	39,2	3,9	37,9
10 Autres IAA	Produits laitiers(lait, yaourt, beurre) ; préparation pour potage et sauces, production avicole et aliments pour bétail	13	1786	122	81,7	19,6	66,7	11,7

la politique de l'Etat de puis le début des années 80. Mais, les mesures d'austérité ont réduit sensiblement l'aide publique aux P.M.E qui doivent s'adresser désormais aux banques commerciales.

Toutes les industries n'ont pas la même répercussion sur les habitudes à la consommation. Certaines influent sur les modèles dans le sens d'une occidentalisation : boulangerie, café, produits laitiers, conserves, etc... Ce sont des industries de substitution aux importations ou des industries auparavant tournées vers le marché international mais cherchant à gagner le marché national depuis plusieurs années. D'autre part, un certain nombre d'entreprises tentent actuellement d'investir le créneau de l'industrialisation du processus de fabrication des préparations artisanales ou familiales. Dans un domaine proche, mais encore au stade expérimental, on tente aussi de mettre au point des produits nouveaux à partir des produits de base locaux.

2.3.1 - Les industries de substitution

Elles concernent une gamme de produits variés n'ayant pas la même importance dans les modèles alimentaires. Certains, comme le sucre, l'huile et le riz sont maintenant des produits courants de consommation: l'industrialisation vise surtout à alimenter la demande interne et à limiter les importations.

- L'industrie du sucre a été financée sur capitaux de l'Etat qui réalise à partir de 1973 un projet ambitieux de 6 complexes. La canne à sucre est produite sur place et le sucre vendu par la Caisse de Péréquation. L'auto-suffisance est cependant réalisée à un coût élevé pour le consommateur puisque le prix du kg a d'abord été multiplié par 3, avant de se stabiliser.

- L'industrie du décorticage du riz, résulte aussi de l'initiative de l'Etat à la même période. Il s'agissait déjà de limiter les importations et d'assurer la consommation des zones urbaines préjugées plus grandes consommatrices que les zones rurales. Les organismes qui se sont successivement occupés de la collecte, production de riz blanc et de distribution (notamment la SODERIZ) ne sont jamais parvenu à atteindre leur objectif. La privatisation des 8 unités de transformation en 1982 ne semble guère avoir amélioré l'impact de l'industrie sur la consommation puisque en 1985 la production n'atteignait que 120.000t sur les 600.000t environ qui ont été consommés.

La branche des corps gras a pu répondre à l'augmentation de la demande interne et parvient même à exporter un léger surplus. Deux grandes entreprises dominent le marché, Palminindustrie, Société d'Etat, et Blo horn, fondée en 1932, du groupe Unilever. Palminindustrie est un important complexe agro-industriel réunissant 89000 hectares de plantation (devant être portés à 189.000ha d'ici 1991), une dizaine d'unités de production et des infrastructures lourdes de routes, et de logements des travailleurs. Blohorn, dont le chiffre d'affaire avoisine celui de Palminindustrie (respectivement 45,2 milliards de FCFA et 58,9 M en 1985), possède aussi ses propres plantations et achète de l'huile de palme brute à Palminindustrie. L'huile alimentaire est surtout extraite des régimes de palme mais aussi du coton. Ce produit est l'une des productions de ces entreprises qui se sont ensuite diversifiées dans les produits ménagers, les cosmétiques et les produits chimiques.

D'autres types d'industries tentent de développer la consommation de produits nouveaux de type occidental : produits laitiers, préparations alimentaires, café, cacao. Leur attitude offensive vis-à-vis du marché (publicité, distributions) et leur adaptation aux systèmes de distribution très ramifié et hors magasins semblent avoir été déterminantes sur le comportement du consommateur. L'industrie des produits laitiers (et notamment du yaourt) a progressé très sensiblement au cours des dix dernières années. Trois fabricants se partagent actuellement le marché sous les marques IVOIRLAIT (30%), SAPROLAIT, et le nouveau venu YOPLAIT. Elles ne craignent pas la concurrence des produits importés car elles proposent des prix nettement inférieurs. Le facteur prix constitue d'ailleurs un facteur déterminant pour l'adoption de ces produits. Quelques petites entreprises ont un rayonnement régional, mais subissent la concurrence des grands.

Dans cette même branche 10, la fabrication des "cubes" (bouillon pour la sauce) a connu un essor fulgurant ; le succès du produit et la concurrence entre les deux principaux fabricants (Nestlé, Jumbo) les amène à amorcer depuis un an un processus de diversification du produit.

2.3.2 - L'industrie de transformation des produits vivriers locaux

L'utilisation des vivriers locaux courants ou abondants dans l'industrie agroalimentaire destinée au marché national est encore à un stade embryonnaire malgré les potentialités repérées. Cette voie pose cependant à l'industrie des problèmes spécifiques et différents de ceux liés à la production d'exportation ou de produits intermédiaires, notamment la concurrence avec les filières dites artisanales. L'industrie s'intéresse à deux types de transformation n'ayant pas tout à fait les mêmes critères de réussite: l'imitation des produits artisanaux et la création de nouveaux produits.

L'exemple de la transformation du manioc met en évidence quelques unes des difficultés propres à ce type d'industrie et les points de concurrence avec le secteur artisanal.

A) L'imitation des produits artisanaux

De grandes entreprises, déjà bien implantées sur l'espace national, telles Blohorn et Nestlé, ont déjà réalisé deux tentatives :

- Blohorn avait amorcé le mouvement en 1981 avec la sauce graine pré-cuite (sauce à base de graine de palme). Un prix jugé trop élevé par les consommateurs (535 FCFA la boîte de 800g) et son goût non apprécié en ont fait échouer la commercialisation. Les exportations annuelles (vers les U.S.A notamment) avoisinant 500t sont largement supérieures aux ventes locales (10 tonnes/an).

- La société Nestlé (café, préparations alimentaires) est extrêmement active dans le domaine de la recherche. En juillet 1987, après une période d'abandon du projet pour des problèmes techniques, elle a mis sur le marché un foutou d'igname instantané, Bon Foutou, fabriqué en petite quantité et préparé en France par FRANCE RECO à partir d'igname ivoirien. Il est évidemment trop tôt pour se faire une idée du résultat commercial et de l'impact auprès du consommateur. Le produit s'adresse à une classe sociale aisée (600 F la boîte pour 5 personnes) et est actuellement vendu dans deux super-marchés. Les projets de cette firme confirment le choix d'investir dans ce créneau puisqu'elle s'apprête à ouvrir un centre technologique de recherche sur ces produits à l'échelle sous-régionale. L'investissement prévu

est de 2 Milliards de FCFA, financés par Nestlé: ce centre prendra la forme d'un RECO, sur les modèles de ceux existant déjà à travers le monde.

- L'industrie avicole peut être classée dans ce type d'industrie dans la mesure où la consommation de volailles, avant le développement des élevages, résultait de l'autoconsommation ou d'un petit commerce. L'aviculture, encadrée par l'Etat, mais composée d'entreprises privées, a été constituée sur le modèle français et elle est actuellement dominée par une grande entreprise, la SIPPA, concentrant tous les types de production (poulets de chair, oeuf, poules pondeuses) et autour de laquelle gravitent, comme clients ou fournisseurs, un certain nombre d'autres élevages.

L'extension industrielle ou artisanale a bien évidemment permis à la production de satisfaire la demande. Mais un phénomène un peu artificiel de saturation du marché peut apparaître dans la mesure où l'augmentation de la production n'est pas accompagnée d'une réduction de prix et où le produit industriel ne correspond pas au goût du consommateur. Il semble qu'un commerce de produits provenant des élevages artisanaux se développe, notamment pour l'approvisionnement des villes.

- L'unité de transformation de manioc à Toumodi

Cette unité s'est insérée dans un plan de développement régional destiné à promouvoir la culture du manioc et l'élevage d'ovins en association. La phase de production d'attiéké a commencé en 1980 sous la direction de la société I2T (Société d'économie mixte créée en 1979) qui avait effectué la mise au point technique du produit. La capacité de traitement est de 10.000t de manioc par an. Les possibilités de traitement du manioc ouvrant de larges perspectives à l'industrie, on envisageait à moyen terme d'introduire un second stade de transformation pour la production de dérivés secondaires.

a) Le bilan de la phase industrielle:

Ce bilan apparaît très mitigé tant au niveau de l'impact sur le développement de la production de manioc qu'au niveau de la production industrielle puisque l'usine est revenue à un stade de recherche dans lequel l'objectif commercial n'est pas prioritaire. La production actuelle d'attiéké n'est que de 500 tonnes par an et est essentiellement exportée.

Ce bilan peut s'expliquer par des difficultés directement liées au processus industriel mais peut en partie être attribué à la concurrence exercée par la filière artisanale de production et de distribution de l'attiéké, bien antérieure à la filière industrielle. Cette concurrence concerne notamment la qualité du produit et sa conformité au goût du consommateur, le prix de revient et l'organisation de l'approvisionnement et des débouchés.

b) L'organisation de l'approvisionnement et des débouchés.

Les unités industrielles se heurtent à des problèmes de quantité et de régularité pour leur approvisionnement en matière première et on préfère alors s'appuyer sur des plantations dites industrielles gérées par l'entreprise. Les unités de transformation en Côte d'Ivoire et en particulier celle de Toumodi sont surtout approvisionnées de cette manière mais ont aussi associé des plantations villageoises qui bénéficient ainsi d'un encadrement technique. Il semble que les agriculteurs aient hésité à produire une variété de manioc dont les débouchés sont

limités à l'usine: la variété choisie par les initiateurs du projet n'est pas appréciée du consommateur et le circuit de commercialisation des tubercules ne s'y est pas intéressé.

La dispersion dans l'espace de la production artisanale réduit considérablement les problèmes d'approvisionnement. Une partie des fabricantes se ravitaillent sur les champs familiaux ou villageois. Le réseau artisanal a également su faire face au développement de cette activité par la constitution de sous filières et l'éclatement des fonctions entre plusieurs intervenants (transport, collecte en gros).

Les débouchés de la production industrielle ont été limités aux super-marchés qui ne représentent pas un mode d'approvisionnement courant pour les ménages ivoiriens. Par contre, l'attiéké artisanal est présent chaque jour sur les marchés de détail; à Abidjan, les arrivages sont quotidiens et une vente en gros a lieu avant l'ouverture des marchés de détail. Ce système de distribution (qui correspond aussi au rythme de production) est adapté au caractère périssable du produit et ne nécessite pas, comme pour le procédé industriel, une déshydratation complète du produit afin de le conserver.

D'un point de vue commercial également, la filière artisanale, qui détaille l'attiéké en très petites quantités, offre un avantage supérieur aux yeux de la ménagère qui achète au jour le jour ce dont elle a besoin. L'attiéké I2T est vendu en sachet de 400 grammes qui pèse environ le double environ une fois rehydraté pour la consommation.

c) Le prix de revient

Si des améliorations techniques peuvent laisser espérer une réduction des coûts dans le futur, durant les deux premières années d'exploitation, les informations disponibles laissent supposer que les prix de revient de l'attiéké et de la farine ne permettraient pas, sauf subvention (dont on ne connaît pas le montant) un prix de vente en rapport avec le pouvoir d'achat moyen et de concurrencer la filière artisanale. Des gonflements de coût par rapport aux prévisions sont survenus lors de la phase de réalisation et ils ont été amplifiés par une sous utilisation des capacités de production.

- coût de production du manioc: Des rendements inférieurs aux prévisions, l'inadaptation du matériel en culture mécanisée ont gonflé le coût du manioc dont le niveau a atteint le double du prix habituellement payé au producteur.

- coût des investissements: 35% du prix de l'attiéké industriel était constitué de coûts liés aux investissements (amortissements, entretien, remboursement et frais financiers). Cette charge s'est trouvée accrue par la sous utilisation des capacités de production. On ne dispose pas d'informations permettant de comparer les coûts standards aux coûts réels.

- Dans le processus de production, des pertes lors d'opérations encore mal maîtrisées ont aussi alourdi le coût de production; en particulier, les taux de perte à l'épluchage atteint 30 à 40%, ce qui est aussi très supérieur à ceux de la filière artisanale.

L'ensemble de ces éléments concurrent à mettre sur le marché un produit cher comparé au prix de l'attiéké artisanal. En 1981, l'attiéké industriel (10% d'humidité) était vendu 700 FCFA le kilo alors que l'attiéké artisanal (50% d'humidité) coûtait environ 200 FCFA à Abidjan.

Les usiniers prévoient un prix de départ usine de 310 FCFA/kg dans les meilleures conditions d'exploitation alors qu'à la même période, on estime le coût de production artisanal à 70 FCFA (140 FCFA en sec pour rendre ce chiffre comparable à celui de l'attiéké industriel).

d) L'adaptation du produit au goût des consommateurs

La production industrielle s'est également heurtée à un problème d'acceptation du produit au goût du consommateur. L'attiéké industriel n'a pas le même aspect que l'attiéké artisanal et nécessite un temps de préparation. Son goût est jugé différent et pour s'en approcher, les techniciens de l'usine ont d'ailleurs été amenés à acheter le manioc fermenté servant de base de préparation aux productrices du secteur artisanal. L'attiéké industriel aurait peut-être du être présenté comme un nouveau produit et non comme une imitation du produit artisanal. Les critères d'appréciation sont alors très différents. Actuellement, l'attiéké industriel est surtout vendu au Mali où on ne connaît pas le produit sous sa forme artisanale.

B) La fabrication de produits nouveaux : la farine de manioc panifiable

L'Etat ivoirien s'intéresse à cette branche d'activité depuis quelque années. Il a créé des structures spécialisées pour la recherche et la mise au point technique de produits nouveaux à partir des vivriers (I2T, CIRT). Il encourage également la création d'entreprises dans ce secteur d'activité mais on ne dispose pas d'informations sur les expériences privées réalisées.

A notre connaissance, la seule intervention de l'Etat dans la production concerne la farine de manioc panifiable, réalisée dans l'usine de Toumodi. Ce projet était destiné à étudier les possibilités d'incorporer 15% de farine de manioc dans le pain de blé. De la farine a été fabriquée mais le stade de commercialisation du mélange blé-manioc aux boulangeries n'a jamais été atteint. Les Grands Moulins d'Abidjan, qui ont le monopole de fabrication de la farine de blé devaient effectuer le mélange et vendre le produit fini. Les essais d'incorporation de farine de manioc ont été réalisés avec succès. Cependant, il y a contradiction entre ce projet et la législation sur la composition du pain. Elle stipule en effet que celui-ci doit contenir uniquement de la farine de blé et bloque les tentatives de fabrication de farine composée.

L'exemple du Sénégal, au début des années 80, a mis en évidence certains problèmes rencontrés par ce type d'industrie. Il s'agissait de fabriquer un pain contenant 15% de farine de mil. Cette expérience a été abandonnée en raison de l'irrégularité de l'approvisionnement uniquement basé sur la production paysanne (incitation à vendre insuffisante pour le producteur), du niveau du prix de vente du "pamiblé" qui en faisait un produit réservé aux couches aisées et de problèmes de conformité aux normes industrielles.

2.3.3 Conclusion

Sans vouloir considérer que l'artisanat offre des avantages supérieurs à ceux de l'industrie en toute circonstance, certains exemples comme celui de l'attiéké montre qu'il est peut-être plus intéressant de soutenir des filières artisanales dynamiques dans le cadre de la politique alimentaire que d'opter pour des unités industrielles.

Il offre des produits et des services correspondant au style de consommation. Dans le cas de l'attiéké, il s'est adapté à l'augmentation de la demande par une évolution de l'organisation sociale de la production

(accentuation de la division du travail et apparition de nouvelles fonctions) et l'adoption d'une technologie plus sophistiquée (mécanisation des opérations de pressage et surtout de broyage de la tubercule). L'artisanat a su en particulier dépasser le stade de production domestique et répondre à la demande née de l'ouverture d'un marché urbain à partir des années 50. Le support des réseaux de commercialisation, par leur dynamisme et leur efficacité, a été un facteur déterminant de cette évolution.

L'artisanat alimentaire crée aussi un nombre d'emplois bien supérieur à l'industrie. En outre, ces activités ne sont pas concentrées dans la région abidjanaise ou les autres grands centres urbains, et "retiennent" un certain nombre d'activités dans les zones semi-urbanisées ou rurales. Elles n'ont pas non plus un caractère instable et les revenus des productrices d'attiéké, évalués pour 1981 à 180.000 FCFA par an (sur une base de 45 semaines de travail) étaient supérieurs aux revenus de l'agriculture (estimés de 42.000 à 120.000 FCFA selon les régions).

Les caractéristiques du marché alimentaire laissent penser que des unités régionales de taille moyenne constituent souvent une solution adéquate pour l'approvisionnement des consommateurs. La dispersion des unités de production limite les problèmes d'approvisionnement en matières premières et nécessite une structure moins lourde que pour les grandes unités. Leur proximité des lieux de consommation réduit les coûts de distribution, et elles peuvent s'appuyer sur la structure de commercialisation déjà en place, en amont et en aval.

2.4 - La commercialisation des produits alimentaires non industriels.

Il s'agit en fait de tous les vivriers dit traditionnels : céréales (sauf riz importé et usiné), tubercules et féculents, légumes, poisson, viande, etc.... Les systèmes de commercialisation ont vu leur importance s'accroître ; le défi majeur qui leur est lancé est de nourrir la population urbaine ivoirienne qui constitue 48% de la population totale et dont la moitié est concentrée à Abidjan. La pression sur le système de transfert s'est en outre accentuée avec l'émergence de petites villes d'où émane une demande des populations non agricoles. De plus, un certain nombre de producteurs font également appel au marché, en cas de soudure difficile ou quand ils privilègent certaines cultures. En fait, l'autoconsommation est devenue presque nulle à Abidjan et relativement faible dans les autres villes. Par contre, les zones rurales vivaient en 1979 encore largement sur leurs propres cultures (à plus de 90% pour le maïs, l'igname et le manioc).

Le poids du riz importé dans la consommation a fait chuter le taux d'autoconsommation pour cette céréale; l'attiéké n'est pas transformé à la maison sauf dans la région originelle de consommation, ce qui explique le taux assez bas de 35%. Notons que les consommateurs dépendent presque exclusivement du marché pour le poisson et la viande (représentative de la consommation urbaine).

Le système de consommation a montré une assez grande capacité à dynamiser ou à créer des flux Nord-Sud en direction d'Abidjan. Il existe aussi des flux internes entre régions et les villes peuvent s'approvisionner très largement à partir des zones rurales. L'étude des prix et du potentiel agricole a montré d'une part que l'offre commercialisée était limitée, soit par le rapport des prix défavorables

aux cultures vivrières, soit que des variations de prix dues à la répercussion des variations saisonnières de l'offre. L'étape de commercialisation apparaît donc partiellement responsable des variations de prix observées et des goulots d'étranglement constatés dans l'approvisionnement.

Tableau 23 :

Taux d'autoconsommation en % des quantités totales
par strates en 1979

!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!
!Produits	!Ensemble	!Abidjan	!Autres villes	!Ensemble!
!	!Côte-d'Ivoire!	!	!	!rural !
!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!
!Riz blanc	! 49,8	! 0,09	! 6,67	! 74 !
!Maïs épi frais!	! 97,42	! 0	! 63,9	! 99,1 !
!Farine de maïs!	! 77	! 0	! 10,3	! 91,9 !
!Manioc frais	! 82,7	! 1,1	! 34,7	! 92,7 !
!Farine manioc	! 78,3	! 0,48	! 13,3	! 92,3 !
!Attieké	! 13,5	! 0,41	! 0,76	! 34,8 !
!Igname	! 91,85	! 0,23	! 25,75	! 96,3 !
!Plantain	! 56,7	! 0,24	! 10,96	! 84,8 !
!Poisson fumé	! 4,46	! 0	! 0,92	! 12,5 !
!Viande boeuf	! 2,6	! 0	! 1,96	! 8 !
!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!

source : EBC

Il s'agit en fait de savoir si le système ivoirien de transfert à les capacités pour faire face à un changement aussi profond des structures. Un système de commercialisation efficace a souvent été assimilé à un système ayant des circuits courts préservant la rémunération du producteur et le pouvoir d'achat du consommateur, c'est-à-dire réduisant les intermédiaires et les coûts de commercialisation. Cette réduction des coûts paraît d'autant plus souhaitable que le prix au producteur est un élément stimulant des quantités commercialisées et que l'on cherche actuellement à développer la fonction de rente des cultures vivrières. Cependant, il n'est pas sur que les marges soient dans tous les cas excessives et la commercialisation n'est pas automatiquement améliorée par l'élimination des intermédiaires.

La Côte d'Ivoire a fait les frais, pendant les années 70, de la mise en place de structures lourdes de commercialisation (AGRIPAC, SODERIZ). Ces réseaux étatiques n'ont pas réellement gêné les circuits préexistants mais ne les ont pas aidé non plus, si bien que l'on se retrouve en quelque sorte au point de départ après une période d'intervention coûteuse.

Depuis 1985, une nouvelle structure, l'O.C.P.V (Office de Commercialisation des Produits Viviers) est mise en place à Abidjan et dans dix autres villes. L'originalité de cet établissement public réside dans ses fonctions. Ce n'est pas un organisme acheteur : ses attributions sont limitées à la collecte et au traitement des informations sur les prix et les quantités, et à la mise en relation des acheteurs et vendeurs quand ceux-ci le sollicitent. On espère ainsi à moyen terme augmenter la transparence des marchés en laissant l'initiative au secteur privé, mais en encadrant au maximum les intervenants.

En fait, il est difficile de situer précisément les goulots d'étranglement. L'intervention sur les circuits de commercialisation est gênée faute d'informations suffisantes sur les quantités, les pratiques commerciales, le processus de formation des prix et l'importance des

marges. En effet, sauf exception, on ne sait pas expliquer la formation du prix au consommateur et par là anticiper leur variation. Cependant, seules les tensions sur les prix permettent de faire l'hypothèse de blocages au niveau de la consommation.

Certains produits ne semblent pas susciter de difficultés particulières. Le poisson fumé et séché, par exemple, est distribué sur l'ensemble du pays à un prix acceptable malgré la concentration du produit à Abidjan au point de départ du circuit. Sur les marchés de gros d'Abidjan, qui reçoivent une très grande partie du poisson congelé importé, de la pêche industrielle ivoirienne et de la pêche artisanale maritime ou de lagune, la régulation de la demande est possible grâce à la présence de 10 magasins de stockage et d'un transport de grande capacité. La multiplication des chambres froides le long du littoral par les sociétés d'importation permet aussi une bonne distribution du poisson importé. La conservation de ce produit et son acheminement vers l'intérieur du pays sont garantis par le fumage du poisson effectué sur la quasi-totalité des quantités commercialisées. 50% de celles-ci à Abidjan et 85% à Dabou sont expédiées hors de la région Abidjanaise. Abidjan, par contre, constitue le marché principal du poisson frais, en raison de son prix et de sa périssabilité rapide.

Par contre, on connaît mal le fonctionnement des circuits de commercialisation des végétaux de base (igname, manioc) et des produits secondaires ; on appréhende mieux, bien que très imparfaitement, le mode d'approvisionnement d'Abidjan et des autres villes. Pour les légumes et le manioc, les lieux de production sont proches d'Abidjan et un périmètre de cultures liés à l'existence du débouché s'est constitué : cela a permis de répondre correctement à la demande. Certaines grandes villes (Daloa et Gagnoa par exemple) ont aussi dynamisé leur ceinture maraîchère et rizicole.

Cependant, certains blocages apparaissent, dans le cas du commerce à longue distance surtout, et créent des tensions sur les prix. La commercialisation génère en effet un certain nombre de coûts parfois difficilement compressibles ou imputables à des marges nettes élevées.

- Les frais de transport peuvent peser lourd dans l'ensemble du coût surtout au niveau de la collecte. Les marchés de production sont rares et ce sont les acheteurs qui se déplacent. Dans le cas de la banane plantain et de l'igname, l'éloignement du lieu de production au lieu de consommation augmente le prix du transport. Les coûts de collecte, dus à la dispersion du produit et l'incertitude d'un marché suffisamment rémunérateur, freinent dans certains cas l'initiative des commerçants qui préfèrent se cantonner dans le négoce des produits sûrs. A ceci s'ajoutent les nombreuses taxes illicites perçues sur les routes par la gendarmerie, la police et les agents des Eaux et Forêts.

- Les pertes physiques et de valeur (déclassement du produit) : le caractère périssable des produits fait partie des risques commerciaux pris par les intermédiaires, mais pèse sur leurs marges et accentue les variations de prix. Les intermédiaires justifient les niveaux élevés de marge par ce type de risque ou par ceux pris lors de la collecte en finançant le crédit pour des opérations d'achat.

Certaines études ont aussi mis en évidence des pratiques déloyales auprès des producteurs (crédits usuraires, balances truquées) ou des comportements de spéculation sur le marché de consommation (par exemple pour le riz artisanal)

Il apparaît donc difficile de mesurer le niveau de "sur-marge" et par là celui d'une rémunération optimale du commerçant. En outre, selon leur statut dans le circuit et les quantités qu'ils manipulent, voire les opérations, les marges peuvent être sensiblement variables.

Il semble que, quand le grossiste ne remplit que la fonction de financement (grosses quantités), il délègue les tâches à d'autres intervenants et investit au minimum afin de dégager un surplus pour investir dans d'autres secteurs comme la banane plantain. Les agents ne commercialisant que de petites et moyennes quantités, supportent aussi des charges et tentent de compenser la faiblesse des quantités par un taux de marge relativement élevé.

Ces différents aspects peuvent se combiner et provoquer des blocages sur l'ensemble des filières. Malgré la connaissance peu précise de leurs mécanismes, quelques idées générales peuvent être avancées.

1/ Laisser agir les intervenants privés semble moins coûteux et mieux adapté aux conditions de collecte que de mettre en place de structures lourdes.

2/Certains points des circuits doivent être soutenus, notamment la mise en marché. Les producteurs n'ont souvent qu'une marge de manoeuvre étroite face aux acheteurs. L'O.C.P.V. projette d'ailleurs une réorganisation de la collecte en zone de production.

3/Quelques actions d'aide aux intervenants pourraient peut-être permettre d'aboutir à une réduction des coûts (moyens de stockage et de conservation, suppression des taxes illicites).

4/Une plus grande transparence des marchés constitue un pas vers une réduction des variations de prix brusques dans le temps et dans l'espace. L'O.C.P.V. essaie d'atteindre cet objectif par la diffusion d'informations.

2.5 - L'offre artisanale

L'étude descriptive de la consommation a montré l'importance de l'offre artisanale dans la satisfaction des besoins alimentaires pour tous les modes de consommation (urbaine, rurale, interne au groupe domestique et hors domicile).

Certaines caractéristiques expliquent cette situation :

a) Les produits proposés sont le plus souvent ceux des préparations familiales qui ne nécessitent aucune évolution du comportement de consommation ou bien des produits dérivés ou proches de la cuisine traditionnelle qui s'intègrent donc parfaitement aux modèles.

b) Le secteur artisanal s'est avéré capable de s'adapter à la croissance et à l'évolution de la demande alimentaire.

c) Son expansion peut ne pas simplement se traduire par une augmentation du nombre d'individus conservant la même façon de faire. Elle peut s'accompagner de :

- l'intégration de procédés nouveaux ayant un degré de technologie supérieur (mécanisation accentuée de certaines opérations) ;
- l'éclatement en plusieurs sous-filières spécialisées ;

- la création d'activités annexes ou leur développement (structures d'approvisionnement, commerce, prestations de services).

Le recensement des activités hors plan comptable en 1976 donnait les résultats suivants. On distingue les activités sédentaires et non sédentaires qui sont souvent aussi des commerces de rue.

Des enquêtes partielles de recensement des activités donnent une évolution du nombre d'activités générées par l'artisanat alimentaire. Ces enquêtes partielles ne démentent pas l'importance de l'artisanat alimentaire dans les villes moyennes. A Dimbokro et Agboville, qui regroupaient respectivement 31.000 et 45.000 habitants, de 30 à 50 % de la population salariée effectuaient les dépenses de consommation courantes dans le secteur artisanal (production et commerce).

Tableau 24 :

Activités dans le secteur alimentaire

	Abidjan	Bouake	Autres villes	Ensemble
Activités non sédentaires				
- effectif.....	20.500	3.075	15.235	38.810
- part de l'effectif artisanal total(en %)	56,0	46,2	55,8	55
Activités sédentaires				
- effectif.....	1.865	245	1.295	3.405
- part de l'effectif artisanal total(en %)	13,1	10,8	13,9	13,1
Total activités alimentaires	22.365	3.320	16.530	42.215

CHAPITRE IV

L'INTERVENTION DE L'ETAT DANS LE SYSTEME ALIMENTAIRE

Bien qu'ayant opté pour le libéralisme économique, l'Etat ivoirien est constamment intervenu dans le système alimentaire, souvent en prenant en charge des projets très lourds. Il est cependant difficile de qualifier cette intervention qui s'est faite de manière dispersée. Les divers résultats de l'intervention apparaissent au long de la première partie, aussi nous ne reviendrons pas en détail sur ces aspects sauf pour présenter la politique rizicole. Puis, la réglementation des prix sera décrite, dans le cadre général et plus précisément pour le riz et le sucre.

1 L' intervention dans les filieres de production et de commercialisation

1.1 Le cadre général de l'intervention

Jusqu'au début des années 80, l'Etat s'est essentiellement intéressé aux produits industriels et, dans le domaine de la production vivrière, uniquement au riz. Le moyen d'intervention privilégié est la société de développement (Soderiz, Sodesucre, Sodepalm ect). La politique agricole, axée sur les cultures d'exportation, a certainement eu des retombées positives sur la production vivrière (fourniture d'inputs) mais qui sont difficilement mesurables. Pour les denrées autres que le riz, les pouvoirs publics se sont limités à l'organisation du marché intérieur, estimant que le potentiel agricole permettait théoriquement de satisfaire la demande. Les relations ville - campagne ont par contre toujours été considérées comme problématiques. Pendant la décennie 70, plusieurs étapes dans le choix du type d'organisation du marché intérieur, correspondant à des degrés divers d'intervention de l'Etat, vont se succéder, jusqu'à son désengagement sensible à partir de 1980.

L'allègement des structures de commercialisation précède d'une courte période l'intérêt nouveau pour les vivriers autres que le riz. Depuis le Plan 1981-85, la politique agricole, tout en conservant une priorité à la riziculture, inclut l'ensemble de la production vivrière. Cet intérêt va de pair avec la reconnaissance d'une certaine stabilité des habitudes alimentaires et accompagne la tentative de substitution à la consommation des autres vivriers au riz. Les pouvoirs publics, afin de réduire les importations de riz, envisageaient d'en augmenter progressivement son prix afin de répartir la demande sur les autres produits. Une telle substitution est peut-être d'autant plus nécessaire que la croissance de la production de riz a peut-être des limites.

L'objectif affiché est un accroissement des revenus agricoles permettant une création d'emplois dans l'agriculture en accentuant la fonction de rente des cultures vivrières.

La plupart des moyens donnés à cette diversification apparaissent dans le Plan 1981-85. On s'appuie essentiellement sur des gains de productivité devant résulter d'un renforcement de l'encadrement et du système coopératif. A cette fin, les organismes d'encadrement des producteurs, auparavant attachés au développement d'une culture de rente, se voient confier les productions vivrières; en même temps, les attributions des trois sociétés (CIDT, SATHACI et SODEPALM) se régionalisent. Mais à part le maïs dans le nord, l'impact sur la production vivrière de rente semble très limitée. Ces trois organismes ne sont pas préparés à ces nouvelles tâches et ne reçoivent pas de moyens spécifiques. En outre, l'essentiel des efforts porte sur le riz.

L'évolution des investissements publics consacrés au secteur agricole (voir en annexe), y compris l'élevage, confirme le désengagement de l'Etat dans le financement des grands projets agro-alimentaires et le soutien direct à la production alimentaire entre 1981 et 1985. Seule la part consacrée au développement de l'élevage est en progression (20% du développement agricole en 1985 contre 5% en 1981). On oriente l'intervention vers la promotion d'opérations polyvalentes qui veulent s'appuyer sur la dynamique des exploitations individuelles et des groupements coopératifs.

1.2 L'exemple du riz

Face aux importations croissantes et continues de riz qui atteignaient 100000 tonnes à cette période, le gouvernement ivoirien, en 1971, créa une société d'état qui aurait la charge du développement de la riziculture afin qu'au début de la décennie 80, le pays soit capable de répondre à la demande locale. Cette décision se voulait rompre avec une dépendance sectorielle amplifiée par les variations brusques des prix du riz sur un marché international étroit.

1.2.1 Les choix techniques de la Soderiz: la riziculture irriguée

Pour atteindre cet objectif, la SODERIZ ne décida pas d'augmenter la production par un meilleur développement de la riziculture pluviale traditionnelle (par l'amélioration des conditions de production par exemple). Les autorités nationales optent pour une formule beaucoup moins modeste visant à donner un magistral coup de fouet aux rendements des paysans et à promouvoir un nouveau type de producteur. Le choix se porte ainsi sur la mise en place de la riziculture irriguée. Sans entrer dans les détails techniques, ce choix montre une rupture totale avec le système traditionnel : les formes de travail, le nombre, la nature et la combinaison des facteurs de production ne sont pas les mêmes. Une telle rupture se retrouve aussi bien au niveau des techniques qu'au niveau humain. Alors que le riz pluvial fait partie intégrante d'un système de cultures vivrières destinées pour l'essentiel à l'autoconsommation, alors que les principales tâches rizicoles sont effectuées par les femmes dans la plupart des populations ivoiriennes, la riziculture irriguée implique l'apparition d'un "riziculteur". Par exemple, la riziculture pluviale engage 120 jours de travail par an en moyenne ; la riziculture irriguée 240.

Le choix de la SODERIZ fut celle (ou plutôt voulut être celle) de la petite production paysanne. Son action se jouait en deux temps :

1. Dans un premier temps, elle s'appropriait les bas-fonds rizicoles et les aménageait (déboisements, canaux d'irrigation, mise en place de casiers, etc...) ;

2. Dans un deuxième temps, elle s'adressait à des volontaires. Elle partageait l'espace rizicole en petites parcelles généralement inférieures à un hectare, et distribuait gratuitement, à tout volontaire, une seule de ces parcelles. C'est ainsi que pour un bas fond irrigué de 20 hectares, on avait une trentaine de riziculteurs.

A travers cette modalité apparaît l'élimination de la notion de propriété. En fait, l'aménagement des bas-fonds revient à nationaliser un espace foncier. La SODERIZ, en concédant une portion de cet espace à un agriculteur, lui fournit un facteur de production. En échange, le producteur s'engage à suivre les consignes de production de la Société et à livrer l'essentiel de sa production aux rizeries industrielles "SODERIZ". Il s'engage aussi à lui rembourser en nature, les aménagements initiaux des bas-fonds. En cas de "non-respect" du contrat, la SODERIZ peut à tout moment lui retirer la terre et la céder à un autre volontaire.

Le revenu rizicole, versé par la SODERIZ, ressemble donc fort à un salaire et la possibilité de retirer la terre à un volontaire désobéissant équivaut à un licenciement. Cette forme de "volontariat" s'apparente donc beaucoup au salariat des autres Sociétés de développement comme PALMINDUSTRIE OU SODESUCRE.

Outre la production, la SODERIZ devait également s'occuper du secteur de la commercialisation.

1.2.2 La commercialisation: une activité concurrencée.

La SODERIZ ne peut mettre en oeuvre, au moins dans un premier temps, ses opérations de développement sans contrôler la commercialisation du riz, c'est-à-dire l'achat au producteur de toute ou partie de sa récolte. Traditionnellement, le riz pluvial autoconsommé pour une large part est acheté par les commerçants dioula ou libanais : c'est ce que les responsables de la SODERIZ ont appelé le "circuit court". Aussi longtemps que les prix proposés par la SODERIZ et ceux pratiqués sur le marché du circuit court restent sensiblement voisins, le contrôle de la commercialisation ne peut aboutir favorablement. A prix égal, les réseaux d'achat mis au point par les marchands dioula ou libanais sont infiniment plus efficaces que ceux de la SODERIZ.

Ainsi, la seule façon de contrôler entièrement la commercialisation et de drainer une partie de la récolte du riz pluvial consiste à modifier la structure des prix. Si les autorités publiques, au bout de trois années d'expérience peu convaincantes, prirent des mesures radicales en ce sens (cf. ci-dessous), la SODERIZ, bien loin de maîtriser la production et la commercialisation, perdit le peu de contrôle qu'elle avait sur ses propres structures d'intervention.

1.2.3 Les résultats de la Soderiz: de nombreuses difficultés

a) La période 1971 - 1974

Tableau 25 :

Consommation de riz décortiqué artisanalement
part relative du secteur (en milliers de tonnes)

Années	Production	Consommation de riz usiné (1)	Consommation du riz "artisanal"
80	266	84,30	181,70
81	203	37,10	165,90
82	208	10,40	197,60
83	182	22,01	160,01
84	268	34,01	234,01
85	281	86,50	194,50
86	491	64,50	226,50

(1) correspond au riz paddy collecté par les rizeries

Tableau 26 :

Consommation de riz usiné et de riz importé
(en milliers de tonnes)

Années	Importations	Riz usiné	Total
80	253	84	337
81	335	37	372
82	357	10	367
83	387	22	409
84	320	34	344
85	161	86	247
86	351	64	415

Durant cette première phase, le prix du kilogramme de paddy proposé au producteur est bloqué à 30 FCFA. La riziculture irriguée ne peut entrer en compétition avec des cultures d'exportation comme le café, le cacao, voire le coton. Les autochtones restent ainsi, dans leur grande majorité, indifférents au développement de la riziculture irriguée.

Cependant, pendant cette première phase d'intervention, on assiste, dans certaines zones, à une prise en charge massive des bas-fonds mais pour beaucoup des volontaires, la riziculture ne constitue qu'une activité substituable et provisoire. Néanmoins, de tels producteurs remplissent les conditions requises par la SODERIZ, à savoir réaliser des meilleurs rendements et vendre l'ensemble de leur production à l'organisme agricole. Certains d'entre eux cumulent plusieurs parcelles et se taillent d'assez grandes exploitations agricoles ce qui n'est pas sans causer une rupture avec l'objectif recherché, à savoir la création de petites unités paysannes.

Quant aux "producteurs directs", le circuit court, est toujours très actif et efficace pendant cette période : achetant à peu près au même prix que la SODERIZ, les commerçants dioulas ont des atouts. La contrepartie monétaire du riz paddy récolté correspond aux besoins immédiats des riziculteurs et non au résultat final de la production. L'échelonnement de la tractation, les avances sur récoltes, les prêts, s'opposent ainsi à la vente ponctuelle de la SODERIZ. De la sorte, les commerçants n'ont eu aucun mal à acheter une bonne partie des récoltes du riz irrigué: leurs clients ne sont pas des volontaires "absentéistes" qui ont tout intérêt à vendre à la SODERIZ mais l'ensemble des petits riziculteurs mettant en valeur moins de un hectare de rizières. Les facilités de crédit qu'offre le circuit court leur permettent de réaliser à peu près les consignes de la SODERIZ.

On voit donc se dessiner deux types d'acteurs : les "absentéistes" qui sont les principaux fournisseurs de la SODERIZ, et les "producteurs directs" qui se servent du cadre technique et socio-économique proposé par la SODERIZ pour le soumettre à leur propre logique socio-économique.

b) La seconde période: 1974 - 1977

Cette deuxième phase est caractérisée par une augmentation spectaculaire du prix au producteur. Celui-ci passe de 28 FCFA à 65 FCFA bord champ par kg en 1974. Cette décision émane des autorités politiques et poursuit un double objectif : d'une part, convaincre les paysans encore hésitants de l'opportunité de mettre en valeur les bas-fonds rizicoles, d'autre part, affaiblir l'emprise du circuit court sur la commercialisation du riz irrigué. Il s'agit donc de jeter les bases d'un monopole à la production et à la commercialisation.

La réponse des producteurs est immédiate car la riziculture rivalise d'intérêt avec certaines productions de rente (coton par exemple). Pendant cette période, les quantités usinées augmentent sensiblement jusqu'à 27% de la production nationale, ce qui représente une grande partie de la production commercialisée qui est elle-même estimée à environ 40% de la production totale. Cependant, ces résultats proviennent autant d'un détournement des flux de paddy des circuits courts vers les rizeries que d'un accroissement de la production. La riziculture irriguée connaît un regain d'intérêt tenant également aux conditions offertes aux producteurs.

La SODERIZ est bientôt confrontée à une crise financière sans précédent: alors qu'elle en achète massivement, elle ne peut écouler que de très faibles quantités de paddy au secteur privé, c'est-à-dire aux grossistes (rassemblés en chambre de commerce) chargés de la distribution. Seuls les fonds publics alimentent ces caisses déficitaires. Devenant de moins en moins capable d'acheter (l'Etat ne peut indéfiniment financer ces achats de paddy) et de plus en plus impuissante à stocker, elle crée les conditions d'une remise en cause de sa politique des prix aux producteurs. Mais alors que les stocks s'accumulent la pénurie à la consommation se développe. En effet, les grossistes (alliés du reste aux importateurs de riz en Côte d'Ivoire) pour qui la SODERIZ fut toujours la rivale à éliminer, bloquent ou rendent peu efficaces les réseaux de distribution ce qui conduit rapidement à une augmentation du prix du paddy à la consommation. La manoeuvre est claire : pour réaliser des bénéfices (lesquels avaient été compromis depuis l'arrêt des "importations"), il suffit d'acheter le paddy au "compte goutte" et d'attendre que les stocks accumulés se dégradent, créant ainsi une véritable pénurie alimentaire.

Ce fait n'est qu'un des éléments de l'enchevêtrement des enjeux et des intérêts, voire des contradictions internes à l'appareil d'Etat ivoirien. La SODERIZ voulait promouvoir de petites unités de production. Le détournement des parcelles par des "absentéistes" et leur cumul, le détournement partiel de la production rizicole par les producteurs directs montre l'échec d'un tel objectif.

Dans le secteur de la commercialisation, la SODERIZ tente, par une politique de prix, de réduire l'impact des circuits courts sur l'ensemble des riziculteurs. La SODERIZ réussit cette opération mais l'accumulation du riz dans ses magasins face au blocage de la chambre de commerce la place dans une situation financière grave. Si elle fut victime d'un dirigisme étroit en ce qui concerne les prix, la SODERIZ fut au contraire victime d'un total laisser-faire en ce qui concerne les intérêts privés.

En 1977, alors qu'elle était loin d'avoir achevé l'ensemble de ses opérations de développement, elle est dissoute. Sa suppression indique l'amorce d'un cours nouveau du mode de développement ivoirien à savoir la fin des Sociétés sectorielles de production.

c) Depuis la dissolution de la Soderiz

L'OCPA (Office de Commercialisation des Produits Agricoles), organisme public à caractère industriel et commercial, créé en 1976, devait reprendre partiellement les activités de la SODERIZ. Néanmoins, celui-ci ne connut jamais l'envergure de la SODERIZ et il fut dissout en 1982. Actuellement, la commercialisation du paddy revient aux intervenants privés.

Entre 1974 et 1984, la dégradation du prix d'achat relatif du paddy par rapport aux autres cultures de rente conduit, entre autres, à une désaffectation progressive des producteurs pour la riziculture, désaffectation confirmée par le recensement agricole de 1981.

Le relèvement du prix au producteur de 33 % en 1984 semble avoir eu les mêmes effets que dix ans auparavant mais à nouveau cette mesure risque d'avoir un impact limité dans le temps si on laisse ensuite ce prix se dégrader (les prix d'achat du café et du cacao ont été augmentés en 1985 et 1986).

De même, les deux années suivant la privatisation, les quantités achetées par les rizeries augmentent d'environ 150%, mais dès 1986, elles n'étaient plus que de 96200 tonnes, ce qui représente une diminution de 25%. Bien que l'organisation actuelle de la collecte laisse la place à une catégorie d'agents très performants, qui ont intérêt en

autre à vendre le paddy aux rizeries plutôt que sur le circuit traditionnel, les bons résultats des rizeries en 1984 et 1985 peuvent ne provenir que d'une réaction momentanée au relèvement du prix d'achat au producteur.

Tableau 27 :

Investissements de l'Etat dans la filière riz
(1961/65 - 1981/81) en milliards de FCA

Année	1961-65	1966-70	1971-75	1976-80	1981-83	Total

Nature des coûts						

développement de la production	1,15	5,2	12,8	21,5	5,8	46,45
usinage et stockage	0,15	1,6	0,2	8,4	4,2	14,55
soutien au riz local	0,1	1,9	6,7	25,3	11,5	45,4
gain ou perte sur le riz importé		-2,7	1,3	-2,3	-0,5	-4,6

TOTAL	1,4	6	21	52,4	21	108,1

2 La politique des prix aux consommateurs - Une stratégie aux nombreuses finalités

2.1 Le cadre général

2.1.1 Rappel historique

La première législation des prix en Côte d'Ivoire date de 1960. La loi du 02/09/1960 réglemente les prix (et les importations). La liberté de fixation des prix étant la règle générale, cette loi d'inspiration libérale ne réglementait donc que les produits de première nécessité ou présentant un intérêt stratégique. Ces produits pouvaient être soit taxés, soumis à homologation, ou soumis aux taux de marque.

Promulguée à une époque de relative stabilité des prix, cette législation s'est révélée inadaptée à partir de 1969 et plus encore à partir de 1974 car elle ne donnait pas à l'Administration les moyens d'intervention mobiles, rapides et efficaces, nécessaires en période d'inflation continue.

Les prix des produits et services concernés furent bloqués le 2/9/69. Puis les importateurs et les distributeurs furent autorisés à majorer, à tous les stades de la distribution, le montant en valeur absolue des augmentations de leur coût à l'importation. En 1974, les prix furent à nouveau bloqués du 11/02/ au 24/04. Un arrêté du 24/04/1974 remit en vigueur le blocage des marges en valeur absolue qui a entraîné, avec l'inflation, une diminution des marges brutes exprimée en pourcentage du

chiffre d'affaires. Puis l'Administration a abandonné le système de plafonnement des marges et a généralisé celui du coefficient multiplicateur à l'ensemble des produits.

Une nouvelle législation des prix a été promulguée en 1978, accompagnée d'un décret cadre. Ces deux textes ont fixé un cadre législatif permettant à l'Administration de prendre des mesures concrètes d'application dans les domaines suivants :

- maintien de la libre concurrence (en pénalisant ententes, positions dominantes, refus de vente,...)
- publicité des prix (rendue obligatoire dans tous les cas) et facturation
- contrôle des stocks
- régimes des prix.

Ces mêmes textes donnent ainsi un cadre législatif pour les régimes suivants : liberté, taxation, multiplicateur maximum, blocage, homologation préalable,..., qui concernant des produits de première nécessité (riz, blé, sel) ou qui présentent un intérêt stratégique (sucre, viande, purée de tomates,...).

2.1.2 Le régime des prix

a) Le régime de la taxation

Le régime le plus rigoureux, celui de la taxation, est applicable aux marchandises et produits de première nécessité ou de grande consommation, d'origine ou de fabrication locale, et dans certains cas aux marchandises et produits d'importation.

Le terme "taxation" est couramment associé à la fixation des prix de vente. Néanmoins, l'article 13.1. du décret 79.586 l'étend aux marges.

"Le régime de la taxation recouvre la fixation par la voie réglementaire et à un niveau déterminé, soit du prix lui-même, soit de la marge bénéficiaire en valeur absolue ou en valeur relative... La fixation d'un coefficient multiplicateur maximum, quel que soit le poste de structure du prix auquel il s'applique définit un régime de la taxation de la marge bénéficiaire en valeur relative (elle peut déterminer soit un pourcentage du prix d'achat, du prix de vente,...)"

Pour ces produits, le prix est généralement fixé par arrêté, en tenant compte du prix d'achat au producteur, du coût de la transformation, des frais de manutention, de transport etc...

b) Le régime de l'homologation

Celui-ci est également applicable aux marchandises et produits importés de première nécessité et de grande consommation. Pour les biens et services soumis à ce régime, le décret 61.126 fixe un cadre de prix, c'est-à-dire une méthode de détermination du prix de revient en tenant compte d'un certain nombre de facteurs dont chacun pourra être justifié. Il fixe puis les marges à retenir pour la fixation du prix de vente en gros, en demi-gros et au détail. Le décompte des prix des produits et marchandises soumis à homologation doit être obligatoirement présenté avec pièces justificatives à la Direction du commerce intérieur et des prix, la mise en vente étant subordonnée à une autorisation préalable.

c) Le régime du taux de marque ou de la "liberté surveillée"

Il ressemble à celui de l'homologation mais l'autorisation préalable pour la mise en vente des produits soumis aux taxes de marque n'est pas requise et les prix sont simplement contrôlés à posteriori. Ainsi, l'établissement détermine lui-même les prix, mais en soumettant auparavant le décompte au ministère du Commerce qui, dans un délai fixé par le texte portant régime de prix, peut s'opposer à leur mise en application. Au-delà du temps imparti, les prix sont considérés comme acceptés.

Cette réglementation minutieuse met à la disposition de la Direction des Prix une panoplie complète de moyens d'intervention en matière de police des prix qui va de la quasi-liberté pour les produits de "luxe" à sa fixation pour les produits de première nécessité, en passant par la tolérance de marges plus ou moins élevées selon le degré de nécessité des aliments, avec complète liberté de choix en fonction des circonstances.

2.2 Le riz : un produit taxé pour le "bien" du consommateur

Il est évident que la réglementation des prix ne touche que le riz industriel local et le riz importé. Le riz du circuit traditionnel échappe à toute fixation de prix ou de marges.

2.2.1. Le mécanisme de la fixation du prix du riz importé

La Caisse de Péréquation, dont le rôle est de veiller à l'approvisionnement de la Côte d'Ivoire en produits de grande consommation, détient le monopole des importations de riz. Elle détermine ainsi les quantités de riz à importer.

a) détermination des quantités de riz à importer

Les quantités de riz à importer sont déterminées en étroite collaboration avec les intervenants de la filière : rizeries industrielles, transitaires, "estimateurs" de la production nationale. Il est également tenu compte des stocks restants qui couvrent généralement une période de consommation de 3 mois (soit 80000 à 100000 tonnes de riz).

b) le système de péréquation aux frontières

Les prix du riz sont, par la taxation, fixés à un niveau différent de celui qui prévaudrait en l'absence d'intervention, c'est-à-dire à un niveau différent du prix frontière.

C'est la Caisse de Péréquation qui, par son statut de monopole, permet la concrétisation de cette réglementation. Elle importe le riz au prix du marché mondial et le cède aux grossistes au prix fixé par l'Etat (147 FCFA/kg en 1987). Elle assure ainsi le risque commercial des opérations d'importation. Lorsque le prix mondial est inférieur au prix grossiste, la Caisse de Péréquation voit augmenter ses réserves. Dans le cas contraire, elle "subventionne" les importations de riz.

En comparant le prix CAF en FCFA (converti au taux de change officiel) du riz importé au prix cession grossiste, il est possible d'avoir une certaine idée des subventions ou des "taxations" opérées par l'intermédiaire de la Caisse de Péréquation.

Sur une période d'une quinzaine d'années, le riz importé n'a fait l'objet que de subventions directes minimes.

En 1975, la Côte d'Ivoire subventionne le riz importé à raison de 18 FCFA/kg. En effet, le prix mondial du riz est élevé alors que la Caisse de Péréquation le cède aux grossistes à un prix nettement inférieur ce qui

permet aux grossistes d'approvisionner les consommateurs (urbains notamment) en riz "bon marché". Le prix passe entre 1974 et 1975 de 125 FCFA à 100 FCFA par kg.

En 1980/81 cette situation se reproduit suite à la remontée des cours sur le marché mondial.

La Caisse de Péréquation assure ainsi une certaine stabilité des des prix à la consommation. En effet, elle tempore les variations des cours mondiaux du riz particulièrement brutales de par l'étroitesse du marché. La Caisse de Péréquation poursuit ainsi un de ses objectifs premiers "assurer la Sécurité Alimentaire". En outre, elle complète son action sur les prix par une action sur les coûts. Elle prend en charge le coût de transport entre le lieu de son magasin et celui du grossiste lorsque la distance est supérieure à 50 kms (Cette distance est amenée à 100 kms pour l'approvisionnement d'ABIDJAN).

Le maintien d'un prix bas à la consommation pour le riz importé demande celui d'un prix bas à la consommation pour le riz local industriel. Or, les coûts de production d'une tonne de riz national sont nettement supérieurs à ceux du riz importé. La Caisse de Stabilisation prend en charge (ou plutôt prenait en charge car cette année elle a été remplacée par la Caisse de Péréquation) le différentiel de coût.

2.2.2. Le système de péréquation "intérieure" : une politique qui coûte cher

L'Etat, par le biais de la Caisse de Stabilisation des prix des produits agricoles s'engage à verser aux usiniers privés (à qui ont été confiés la gestion des rizeries industrielles depuis 1982) la différence entre le prix de revient du riz blanc à la rizerie et le prix de cession officiel aux grossistes selon un barème révisable chaque année. Ce barème sert à calculer le prix garanti à la sortie de l'usine. Parallèlement, les usiniers s'engagent à payer au producteur le prix garanti.

D'autre part, la C.S.S.P.P.A. peut payer un surcoût dans la mesure où les charges fixes de la rizerie ne sont pas couvertes (lorsque le tonnage usiné est inférieur à ce qui était prévu comme ce fut le cas en 1982-1983). Dans ce "contrat" est aussi prévue une rémunération des usiniers de 2000 FCFA / tonne usinée et le remboursement des prêts liés à la remise en état des rizeries". En outre, les prix des investissements effectués sont à la charge de l'Etat.

Le faible taux de rentabilité interne des rizeries (s'expliquant surtout par la sous-utilisation des équipements) nécessite des subventions étatiques importantes pour la production de riz blanc. Le prix de cession au grossiste, fixée par le Ministère du commerce est inférieur au prix de revient sur toute la période. Cette charge n'est que partiellement "compensée" par des gains réalisés sur les importations de riz avant l'augmentation des cours mondiaux.

En 1986/87, le coût de cette politique n'a pu être pris en charge par la CSSPPA. C'est la Caisse de Péréquation qui a été chargée de verser le "différentiel" entre le prix de revient sortie usine et le prix de cession au grossiste.

Le "différentiel" ne représente qu'une partie des coûts consacrés à la politique rizicole. Il faut ajouter les investissements pour le développement de la production (les charges de structure) qui furent énormes pendant la période d'existence de la SODERIZ ; les investissements

pour l'usinage et le stockage... Le montant total a été estimé à 102 MFCFA entre 1960 et 1983, montant qui paraît énorme surtout face à leurs résultats mitigés.

Au regard de ces chiffres, le recours aux importations de riz semble plus avantageux que l'essai d'une relance de la production interne à grands frais. Mais l'autosuffisance alimentaire ne saurait se réduire à la question de savoir si ce seront les importations ou le riz local qui nourriront la population ivoirienne en 1990. La question est aussi de savoir si la politique rizicole qui a eu pour corollaire un bas prix à la consommation pour le riz n'a pas occasionné un regain d'intérêt pour sa consommation qui risque, à moyen terme de modifier les comportements alimentaires et de rendre le pays plus tributaire encore du marché mondial (dans la mesure où les goûts des consommateurs se dirigent vers des produits de consommation qu'il est difficile de produire localement).

Le riz a été choisi comme élément cible d'une politique de "sécurité alimentaire". La garantie d'un bas prix à la consommation est un des volets principaux de cette politique d'autosuffisance alimentaire. C'est cette même politique qui a été l'instigatrice du développement de l'industrie sucrière, oh combien onéreuse, dont les coûts sont aujourd'hui pris en charge par le consommateur ivoirien.

2.3. Le sucre : une réglementation des prix pour une protection des consommateurs ?

2.3.1. Le mécanisme

La Côte d'Ivoire est autosuffisante en sucre depuis quelques années. Il n'existe donc aucun système de péréquation sur le sucre importé permettant des rentrées fiscales (ou au contraire occasionnant des dépenses sous formes de subventions).

Le prix du sucre est fixé par le gouvernement sans aucun rapport avec les cours du marché mondial.

La Caisse de Péréquation, intervenant direct dans la filière "sucre", achète la sucre à un prix "déterminé" auprès de la SODESUCRE. Ce prix était fixé, en 1986, à 260 FCFA par kg. Elle en assure le transport à ses magasins, lieux où les commerçants, munis d'une licence, viendront s'approvisionner au prix de 270 FCFA par kg (le transport n'est pas pris en charge).

Les prix de cession au grossiste, au demi-grossiste, au détaillant, au consommateur sont fixés de même que les marges correspondantes.

Le commerçant, lors de sa demande de licence se définit lui-même dans une catégorie d'intermédiaires (grossiste ou commerçant) ce qui permet d'éviter la fraude par le cumul des marges.

2.3.2. ... et les payeurs ?

L'effet "négatif" le plus important du programme sucrier a été de porter le prix du sucre à la consommation en 1975 de 95 FCFA/kg à 300 FCFA le kg. La ponction sur le consommateur était alors de 205 FCFA par kg acheté. En 1980, le prix était toujours de 300 FCFA par kg. Si nous le comparons aux prix pratiqués dans les pays voisins qui importent le sucre, la Côte d'Ivoire semble se trouver dans une "juste moyenne".

Néanmoins, il nous faut prendre en compte les pertes de recettes fiscales de l'Etat sur les importations. La différence entre le prix à l'importation et le prix de vente au grossiste était perçue par la Caisse de Péréquation. Ces transactions étaient alors génératrices de prélèvements.

Dans le cas présent, la Caisse de Péréquation, non seulement ne perçoit pas de prélèvements mais elle prend de ses réserves pour financer le transport de sucre.

Ces réserves sont essentiellement alimentées par la taxation des produits pétroliers... C'est ainsi que l'automobiliste finance sans le savoir la Sodesucre et que les producteurs de café et de cacao subventionnent le riz au consommateur. La politique de redistribution des revenus se retrouve donc dans tous les secteurs.

La politique de garantie de bas prix à la consommation est généralement coûteuse. Si elle a pu être largement financée dans une phase d'expansion économique elle peut être sujette à caution dans une période de crise prolongée synonyme de restrictions budgétaires. Les Sociétés de développement ont subi une restructuration en 1982 sous les pressions conjuguées des "finances publiques" et du F.M.I. Si la crise se prolonge peut être faudra-t-il revoir tout le système de garantie des prix au consommateur (et au producteur). Mais toute réforme ne pourra qu'être progressive au risque de provoquer des troubles sociaux graves.

ANNEXES

1.1

Consommation de féculents en kilos par personne par an -
Resultats des différentes enquetes budgets consommation

	Ensemble des Féculents	Igname	Banane Plantain	Manioc	Taro
Abidjan 1963		51	71	30	/
Abidjan 1979	132	22	65	48	1
Autres villes 1979	131	47	42	53	3
Bongouanou 1956	681	444	190	4	43
Forêt-Est 1979	392	206	56	122	18
Man 1963	218	3	89	125	/
Forêt-Ouest 1979	213	19	81	136	4
Bouaké 1962	646	535	29	80	2
Savane 1979	208	155	4	121	3
Total Côte d'Ivoire 1979	232	104	49	98	7

sources : enquêtes EBC 1979
 SEMA Abidjan 1963
 BONGOUANOU (Boutillier) 1956
 BOUAKE (SEDES) 1962
 MAN (BDPA) 1963

1.2

Consommation de céréales en kilos par personne par an

	Ensemble des Céréales	Riz	Maïs	Mil et sorgho	Pain + Macaroni + Autres produits
Abidjan 1963	103	67	12	5	19
Abidjan 1979	91	72	10	1	10
Autres villes 1979	120	82	39	2	6,90
Bongouanou 1956	20	3	14	/	2
Forêt-Est 1979	39	24	14	&	4,60
Man 1963	91	72	19	/	/
Forêt-Ouest 1979	92	72	22	&	2,20
Bouaké 1962	28	12	15	,40	1
Savane 1979	111	51	6,40	9	2,20
Total Côte d'Ivoire 1979	85	56	30	3	4,90

44

Consommation de légumes en kg par tête par an

	Total légumes	Tomate fraîche	Tomate pâte	Gombo frais	Aubergine (europe et afrique)	Piment frais	Oignon	Champignons
Abidjan 1963								
Abidjan 1979	27,30	2,20	2,10	3,20	6,60	2	5,50	0,10
Autres villes 1979	31,40	2,80	1,80	5	5,70	2,10	5,10	0,60
Bongouanou 1956				2,90	10,60	3,20	0,30	0,30
Forêt-Est 1979	19,50	1,30	0,40	3,30	6,20	3,50	1	0,90
Man 1963	10,10	0,90	-	4,60	1,70	1,70	0,40	0,80
Forêt-Ouest 1979	20	0,40	0,10	3,80	2,40	1,60	0,40	4,20
Bouaké 1962	34,30			13				
Savane 1979	19,70	1,50	0,40	3,30	1,50	1,20	1	0,90
Total Côte d'Ivoire 1979	23,30	1,60	0,90	3,70	6,60	2,20	2,40	1,20

1.4

Consommation de viande en kg par tête par an

	Ensemble des viandes	Boeuf	Mouton Chèvre	Porc	Volailles	Viande de brousse	Escargot	Viande séchée ou conserve de viande
Abidjan 1963	28							
Abidjan 1979	25	20.1	0,80	0,10	1,30	0,80	1,70	0,10
Autres villes 1979	26,30	16.9	1,40	0,30	1,60	4	1,50	0,10
Bongouanou 1956	33,20	6,20	0,70	0,70	0,30	13,10	5,80	5,80
Forêt-Est 1979	14,80	,20	1,20	0,30	0,70	10	2	&
Man 1963	16,10	1,50	2,50	2.5	1,60	4,40	,50	5,60
Forêt-Ouest 1979	19,70	1,10	2,30	0,20	1,10	13	1,20	&
Bouaké 1962	9							
Savane 1979	13,90	5,50	0,70	&	0.6	20	0,10	&
Total Côte d'Ivoire 1979	19,70	18,60	1	0,20	1,10	7,40	1,30	&

Consommation de poisson, produits laitiers, oeufs et fruits en kg
par tete par an

	Total Poisson	Poisson séché	Poisson fumé	Poisson frais	Crustacés frais	Lait boîte + frais	Fromage Yaourt	Oeufs	Fruits
Abidjan 1963	41	15	15	26		5	5		
Abidjan 1979	30	1,20	11,40	13,40	3,90	3,20	0,40	0,20	2,50
Autres villes 1979	28	2,10	13,80	11,60	0,60	1,10	0,40	&	1,90
Bongouanou 1956	5,90	1,10	4,40	0,40					17
Forêt-Est 1979	11,60	0,40	8,50	2,60	0,10	0,10	&	&	1,90
Man 1963									
Forêt-Ouest 1979	10	0,60	7	2,20	0,20	0,10	&	&	2,60
Bouaké 1962	9,90	3,60							7,60
Savane 1979	5,60	0,50	4,20		&	0,70	&	&	
Total Côte d'Ivoire 1979	16,40	0,90	8,90	5,70	80	0,10	0,10	&	2,90

1.6

Consommation d'huiles et d'oléagineux en kg par tête

	Total	Huile de palme		Autres huiles	Noix de palme
		Artisanale	Industrielle		
Abidjan 1963					
Abidjan 1979	8,20	0.9	4.2	2,70	13,70
Autres villes 1979	5,20	1	2.3	1,40	13
Bongouanou 1956				1,80	16
Forêt-Est 1979	2,90	1.7	0.8	,40	15,60
Man 1963	17,60			1,60	1,60
Forêt-Ouest 1979	1,70	1.4	0.2	&	49,20
Bouaké 1962				3,60	13
Savane 1979	2	1.3	0.5	&	4,20
Total Côte d'Ivoire 1979	3,90	1.3	1.5	0,90	17,90

1.7

STRUCTURES BUDGETAIRES PAR GRANDS GROUPES
 Pourcentage de la dépense alimentaire

	Céréales	Tubercules Féculents	Matières grasses	Légumes	Viande	Poisson	Produits laitiers
Abidjan 1963	18,30	9,10	3,60	9,70	20,50	16,90	2,20
Abidjan 1979	17,50	14	3,60	9	19,90	16,30	3,40
Sud-Est 1963	8,30	37	3,60	3,30	16,70	12,40	0.20
Forêt-Est 1979	10,10	42,10	3,90	6,10	14,60	11,80	0.20
Bouaké 1962	7,30	46,40		8	16	8	
Korogho 1962	40,10	27,60	4,30	3,50	12,20	12,20	0.7
Odienné - Seguela 1962	39,30	26	3	8,10	11,10	3,40	0.1
Savane 1979	31,40	22,60	5,90	9,70	14,70	8,10	

sources : cf tableaux précédents sur la consommation alimentaire

Consommation des ménages selon la strate de résidence urbain -
rural

source : enquête budget : consommation de 1979

!Nom du produit	!Abidjan!	!Autres villes	!Ensemble urbain	!Ensemble rural!
!Choux	! 0,54 !	! 0,47 !	! 0,50 !	! 0,01 !
!Feuilles Europe	! 0,17 !	! 0,10 !	! 0,13 !	! 0,01 !
!Feuilles fraîches	! 1,58 !	! 2,69 !	! 2,18 !	! 2,30 !
!Feuilles séchées	! 0,07 !	! 0,09 !	! 0,08 !	! 0,31 !
!Tomâtes fraîches	! 2,19 !	! 2,84 !	! 2,54 !	! 1,10 !
!Pâte de tomate	! 2,12 !	! 0,09 !	! 0,08 !	! 0,37 !
!Combo frais	! 3,20 !	! 4,97 !	! 4,16 !	! 3,43 !
!Combo en poudre	! 0,70 !	! 0,78 !	! 0,74 !	! 0,99 !
!Aubergines Europe	! 6,30 !	! 5,29 !	! 5,76 !	! 3,09 !
!Aubergines Afrique	! 0,32 !	! 0,36 !	! 0,34 !	! 0,61 !
!Courges	! 0,10 !	! 0,46 !	! 0,30 !	! 1,05 !
!Haricots verts	! 0,19 !	! 0,13 !	! 0,15 !	! 0,08 !
!Piments frais	! 1,98 !	! 2,10 !	! 2,04 !	! 2,31 !
!Piment poudre	! 0,45 !	! 0,56 !	! 0,51 !	! 0,88 !
!Oignons	! 5,50 !	! 5,12 !	! 5,30 !	! 0,84 !
!Ail	! 0,02 !	! 0,02 !	! 0,02 !	! 0,02 !
!Champignons	! 0,13 !	! 0,61 !	! 0,39 !	! 1,75 !
!Légumes racines	! 0,14 !	! 0,05 !	! 0,09 !	! 0,36 !
!Conserves légumes	! 1,64 !	! 3,02 !	! 2,39 !	! 0,17 !
!Total légumes	! 27,34 !	! 31,44 !	! 30,61 !	! 19,66 !

!Nom du produit	!Abidjan!	!Autres villes	!Ensemble urbain	!Ensemble rural!
!Oranges mandarines	! 0,42 !	! 0,60 !	! 0,52 !	! 0,60 !
!Citrons	! 0,09 !	! 0,03 !	! 0,06 !	! 0,05 !
!Banane douce	! 0,61 !	! 0,40 !	! 0,50 !	! 0,56 !
!Papaye	! 0,02 !	! 0,31 !	! 0,17 !	! 0,20 !
!Ananas	! 0,58 !	! 0,38 !	! 0,47 !	! 0,35 !
!Mangues	! 0,73 !	! 0,17 !	! 0,43 !	! 1,30 !
!Autres fruits Afrique	! 0,01 !	! 0,04 !	! 0,03 !	! 0,04 !
!Fruits Europe	! 0,04 !	!	! 0,02 !	! 0,08 !
!Total Fruits	! 2,50 !	! 1,93 !	! 2,14 !	! 3,18 !

!Nom du produit	!Abidjan	!Autres villes	!Ensemble urbain	!Ensemble
!Oeufs	! 0,18 !	! 0,04 !	! 0,11 !	! 0,01 !
!Lait en boîte	! 2,96 !	! 1,06 !	! 1,94 !	! 0,15 !
!Lait frais	! 0,17 !	! 0,04 !	! 0,10 !	! 0,15 !
!Yaourt fromage	! 0,36 !	! 0,36 !	! 0,36 !	! 0,14 !
!Total Produits laitiers	! 3,67 !	! 1,50 !	! 2,51 !	! 0,45 !
!Arachide décortiquée	! 0,16 !	! 0,72 !	! 0,46 !	! 0,76 !
!Pâte d'arachide	! 2,14 !	! 5,33 !	! 3,87 !	! 1,49 !
!Autre légumineuse	! 0,16 !	! 0,39 !	! 0,29 !	! 0,16 !
!Pâte de néré	! 0,05 !	! 0,22 !	! 0,14 !	! 0,43 !
!Graines courges	! 0,03 !	! 0,01 !	! 0,02 !	! 0,09 !
!Graines diverses	! 0,26 !	! 0,06 !	! 0,15 !	! 0,14 !
!Noix de palme	! 13,72 !	! 13,05 !	! 13,36 !	! 20,54 !
!Autres oléagineux	! 0,14 !	! 0,15 !	! 0,15 !	! 0,08 !
!Total Oléagineux	! 16,66 !	! 19,93 !	! 18,44 !	! 23,69 !
!Huile palme tradition.	! 0,91 !	! 0,95 !	! 0,93 !	! 1,51 !
!Huile palme industrielle	! 4,17 !	! 2,25 !	! 3,14 !	! 0,54 !
!Autres huiles	! 2,69 !	! 1,39 !	! 1,99 !	! 0,19 !
!Beurre margarine	! 0,39 !	! 0,18 !	! 0,28 !	! 0,01 !
!Beurre Karité	! 0,04 !	! 0,45 !	! 0,26 !	! 0,10 !
!Total Matières grasses	! 8,20 !	! 5,22 !	! 6,60 !	! 2,35 !
!Bière Industrielle	! 10,35 !	! 3,25 !	! 6,53 !	! 2,56 !
!Bière traditionnelle	! 0,01 !	! 0,14 !	! 0,08 !	! 1,49 !
!Alcools	! 0,54 !	! 0,18 !	! 0,35 !	! 0,28 !
!Vin de palme	! 1,73 !	! 3,66 !	! 2,78 !	! 30,92 !
!Vins	! 4,12 !	! 2,42 !	! 3,21 !	! 3,20 !
!Eaux minérales	! 0,21 !	! 0,07 !	! 0,14 !	! 0,01 !
!Café grains ou moulu	! 0,06 !	! 0,11 !	! 0,09 !	! 0,01 !
!Café soluble	! 0,61 !	! 0,06 !	! 0,32 !	! 0,05 !
!Thé et Tisanes	! 0,02 !	! 0,02 !	! 0,02 !	! 0,04 !
!Chocolat	! 0,07 !	! 0,02 !	! 0,04 !	! & !
!Boisson sans alcool	! 5,13 !	! 2,66 !	! 3,80 !	! 0,61 !
!Total Boissons	! 22,85 !	! 12,69 !	! 17,36 !	! 39,17 !
!Sel	! 1,85 !	! 2,24 !	! 2,16 !	! 2,13 !
!Potasse	! 0,02 !	! 0,01 !	! 0,02 !	! 0,03 !
!Vinaigre	! 0,06 !	! 0,02 !	! 0,04 !	! & !
!Bouillon cube	! 0,50 !	! 0,66 !	! 0,59 !	! 0,16 !
!Condiments divers	! 0,05 !	! 0,10 !	! 0,08 !	! 0,01 !
!Total Condiments	! 2,48 !	! 3,03 !	! 2,79 !	! 2,33 !

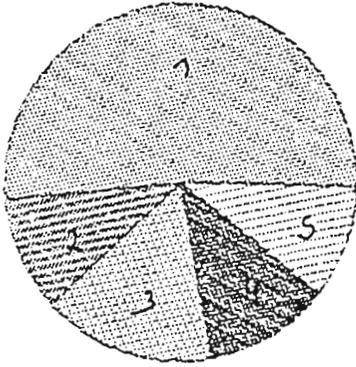
!Produits	!Abidjan	!Autres villes	!Ensemble urbain	!Ensemble rural
!Riz blanchi	! 70,91	! 81,88	! 76,82	! 44,03
!Farine de riz	! 1,06	! 0,01	! 0,49	! 0,29
!Maïs épis frais	! 0,17	! 0,54	! 0,37	! 3,90
!Farine de maïs	! 7,55	! 29,13	! 19,19	! 21,59
!Farine de mil	! 0,85	! 1,25	! 1,06	! 0,61
!Farine de sorgho	!	! 0,43	! 0,24	! 1,60
!Fonio en grain	! 0,02	! 0,07	! 0,05	! 0,07
!Pain de blé	! 7,90	! 5,41	! 6,13	! 1,52
!Macaroni	! 0,05	! 0,37	! 0,43	! 0,01
!Autres produits dérivés	! 1,61	! 1,09	! 1,33	! 1,60
!Total Céréales	! 90,57	! 120,18	! 106,11	! 75,31
!Manioc frais	! 38,00	! 25,36	! 31,20	! 77,01
!Farine de manioc	! 0,44	! 4,81	! 2,80	! 10,68
!Attiéké	! 5,00	! 4,43	! 4,69	! 1,04
!Igname précoce	! 4,11	! 20,05	! 12,71	! 34,55
!Igname tardive	! 17,65	! 26,51	! 22,43	! 108,12
!Taro	! 0,63	! 3,20	! 2,02	! 10,23
!Patate douce	! 0,37	! 3,80	! 2,22	! 1,57
!Pomme de terre	! 1,20	! 0,19	! 0,65	! 0,02
!Plantain fraîche	! 64,95	! 41,94	! 52,54	! 45,26
!Farine plantain	! 0,01	! 0,26	! 0,15	! 0,64
!Total Féculents	! 132,36	! 130,55	! 131,41	! 289,12
!Viande boeuf	! 20,14	! 16,94	! 18,41	! 3,01
!Mouton-chèvre	! 0,81	! 1,40	! 1,13	! 0,86
!Viande porc	! 0,14	! 0,30	! 0,23	! 0,22
!Poulet	! 1,18	! 1,55	! 1,38	! 0,75
!Autres volailles	! 0,16	! 0,11	! 0,14	! 0,05
!Agouti	! 0,28	! 1,82	! 1,10	! 2,41
!Rat palmiste	! 0,05	! 0,54	! 0,32	! 1,62
!Antilope etc	! 0,03	! 1,60	! 0,89	! 3,54
!Autr. gibiers poil	! 0,25	! 0,26	! 0,25	! 2,12
!Gibier plumes	! 0,19	! 0,12	! 0,16	! 0,36
!Escargot frais	! 1,68	! 1,53	! 1,60	! 1,17
!Insecte et divers	!	! 0,01	!	! 0,07
!Conserve viande	! 0,11	! 0,08	! 0,01	! 0,03
!Total Viandes	! 25,02	! 26,26	! 25,71	! 16,21
!Poisson frais	! 13,38	! 11,57	! 12,41	! 1,97
!Poisson sec	! 1,25	! 2,15	! 1,74	! 0,48
!Poisson fumé	! 11,43	! 13,81	! 12,72	! 6,78
!Crustacé frais	! 3,94	! 0,56	! 2,11	! 0,12
!Total Poissons	! 30,00	! 28,09	! 28,98	! 9,35

Consommation des ménages : milieu rural

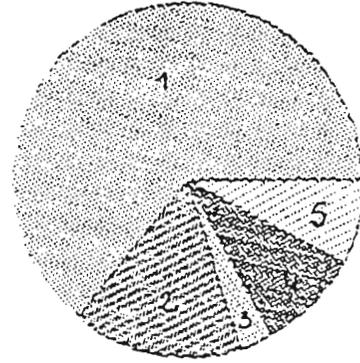
Nom du produit	Forêt-Est	Forêt-Ouest	Savane
Riz blanchi	23,52	71,74	50,10
Farine de riz	&		- 0,94
Maïs épis frais	0,28	8,34	1,80
Farine de maïs	10,50	9,93	46,46
Farine de mil	0,01	0,01	1,93
Farine de sorgho	0,02	0,02	4,96
Fonio en grain	0,02		- 2,49
Pain de blé	2,30	1,21	0,71
Macaroni	0,22	0,01	0,03
Autres produits dérivés	2,04	1,00	1,50
Total Céréales	38,91	92,26	110,92
Manioc frais	106,33	100,73	17,08
Farine de manioc	3,02	7,58	23,84
Atiéké	1,57	1,14	0,25
Igname précoce	41,80	2,26	50,64
Igname tardive	163,80	16,66	104,86
Taro	18,95	3,82	3,31
Patate douce	0,11	0,81	4,22
Pomme de terre	0,01	0,01	0,06
Plantain fraîche	55,13	80,31	3,17
Farine plantain	1,10	0,03	0,52
Total Féculents	391,82	213,35	207,95
Arachide décortiquée	0,71	0,18	1,31
Pâte d'arachide	1,19	0,42	2,79
Autre légumineuse	0,07	0,02	0,42
Pâte de néré	0,04	0	1,33
Graines courges	0,01	0,22	0,09
Graines diverses	0,09	0,05	0,28
Noix de palme	15,56	49,26	4,22
Autres oléagineux	0,09	0,11	0,06
Total Légumineuses	17,76	50,26	10,50
Choux	&	0,04	&
Feuilles Europe	0,02	0	&
Feuilles fraîches	0,91	4,95	2,08
Feuilles séchées	0,09	0,48	0,48
Tomâtes fraîches	1,29	0,36	1,45
Pâte de tomate	0,44	0,13	0,45
Gombo frais	3,30	3,80	3,30
Gombo en poudre	0,81	0,30	1,80
Aubergines Europe	5,06	2,40	0,90
Aubergines Afrique	1,12	0,02	0,37
Courges	0,12	&	3,18
Haricots verts	0,10	0,13	0,10
Piments frais	3,49	1,65	1,20
Piment poudre	0,48	0,97	1,38
Oignons	1,00	0,38	1,00
Aïl	&	&	,00
Champignons	0,92	4,21	0,89
Légumes racines	0,04	0,07	1,06
Conserves légumes	0,30	0,08	0,07
Total Légumes	19,49	19,97	19,71

Nom du produit	Forêt-Est	Forêt-Ouest	Savane
Viande boeuf	0,24	1,18	5,48
Mouton-chèvre	1,25	2,30	0,74
Viande porc	0,34	0,24	0,05
Poulet	0,77	0,98	0,54
Autres volailles	&	0,10	0,05
Agouti	1,59	3,48	2,68
Rat palmiste	2,18	2,06	,48
Antilope etc	4,02	5,07	1,64
Autr. gibiers poil	2,14	2,55	1,74
Gibier à plumes	0,31	0,33	0,43
Escargot frais	1,97	1,19	0,07
Insecte et divers	&	0,24	0,02
Conserve viande	0,04	0,03	&
Total viandes	14,85	19,71	13,95
Poisson frais	2,61	2,22	0,87
Poisson sec	0,40	0,57	0,51
Poisson fumé	8,51	7,01	4,19
Crustacé frais	0,13	0,17	0,04
Total Poisson	11,65	9,97	5,61
Oeufs	0,01	0,01	0,01
Lait en boîte	0,13	0,07	0,24
Lait frais	&	0,01	0,48
Yaourt fromage	0,01	0,03	0,01
Total Produits laitiers	0,15	0,12	0,74
Sucre raffiné	0,54	0,29	0,69
Autres produits sucrés	0,14	0,02	0,07
Total Sucres	0,68	0,31	0,76
Bière Industrielle	3,77	1,34	1,90
Bière Traditionnelle	0,02	0,50	4,33
Alcools	0,40	0,27	0,14
Vin de palme	35,54	46,18	12,14
Vins	4,44	2,37	2,16
Eaux minérales	0,01	0,04	&
Café grains ou moulu	0,01	-	0,02
Café soluble	0,08	0,01	0,03
Thé et Tisanes	0,06	0,01	0,03
Chocolat	0	0	-
Boisson sans Alcool	0,66	0,18	0,90
Total Boissons	44,99	50,90	21,65
Huile palme tradition.	1,71	1,46	1,30
Huile palme Industriel.	0,80	0,18	0,47
Autres huiles	0,38	0,03	0,09
Beurre margarine	0,01	&	0,01
Beurre Karité	0,01	0,10	0,22
Total matières grasses	2,91	1,77	2,09

CONSOMMATION PAR PLATS : RESULTATS DES ENQUETES MENAGES 1987

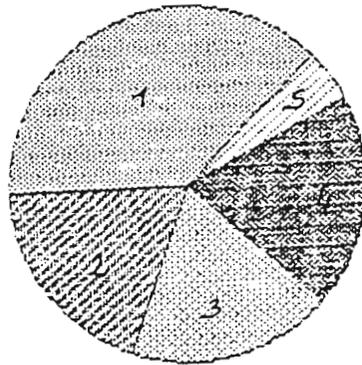


Plats du midi

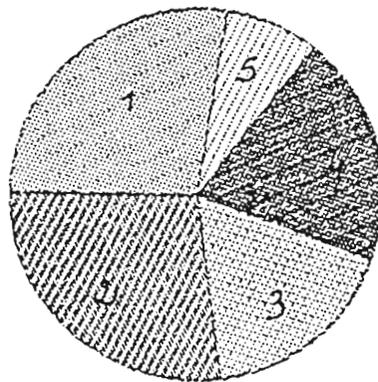


Plats du soir

Plats les plus souvent consommés



Plats consommés autrefois



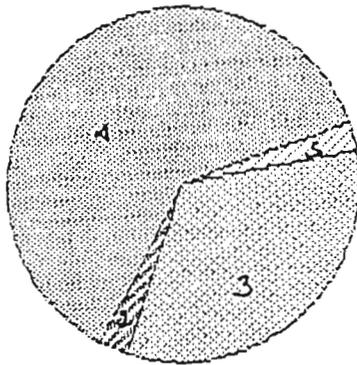
1 ziz

2 foutou igname

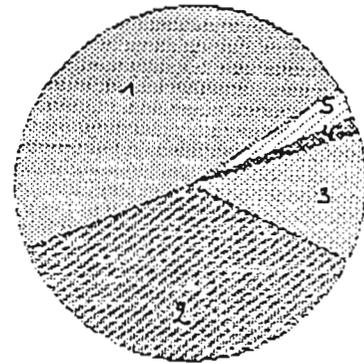
3 foutou banane-manioe

4 toh mais

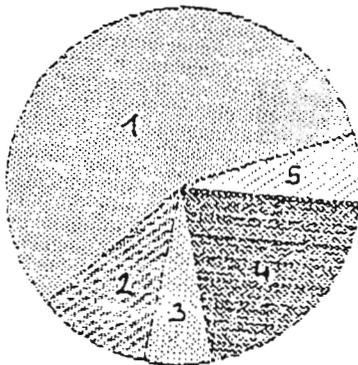
5 toh manioc



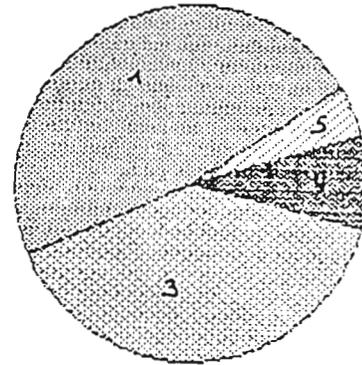
Krou



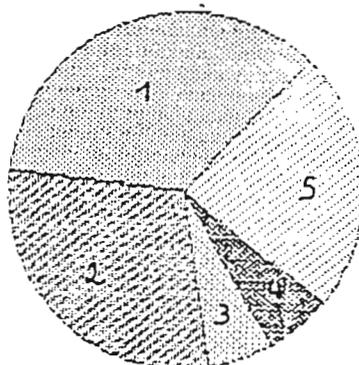
Akan



Mandé Nord

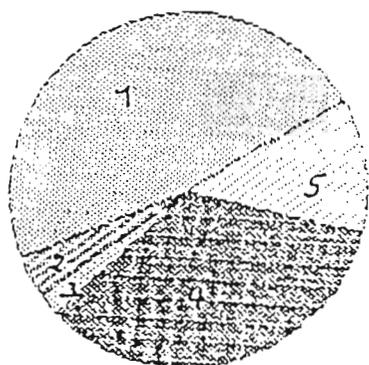


Mandé Sud

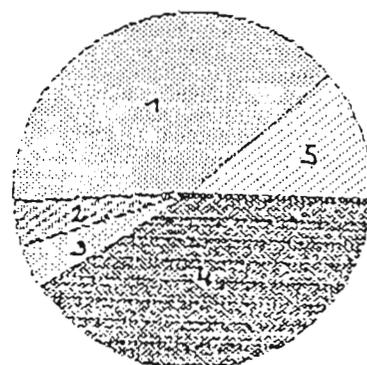


Voltaïque

- 1 riz . sauce
- 2 foutou igname
- 3 foutou banane
(- manioc)
- 4 toh mais
- 5 toh manioc



Non-ivoiriens, Burkina 86



11 : : : A 1

2.1 SECTEUR INFORMEL ALIMENTAIRE ET CHANGEMENT DES HABITUDES A LA CONSOMMATION A ABIDJAN

Francis AKINDES

Comme toutes les capitales africaines, Abidjan a connu depuis les années 30, une évolution significative qui se traduit par son extension géographique et sa croissance démographique. Cette importance croissante de la métropole ivoirienne n'a pas manqué d'affecter certaines habitudes, notamment alimentaires.

Traditionnellement, les études sur les mutations intervenant dans les habitudes alimentaires des villes du Tiers-monde ne s'intéressent prioritairement qu'aux consommations alimentaires dans le ménage qu'elles choisissent comme principal indicateur. De ce fait, une composante essentielle de la structure alimentaire urbaine, que nous appelons ici secteur informel alimentaire, se trouve négligée. Pourtant, celle-ci reste un facteur déterminant du point de vue des changements des habitudes alimentaires urbaines dans les pays en voie de développement et plus particulièrement à Abidjan.

Nous parlons de secteur informel alimentaire - ou restauration populaire selon le sens commun - par opposition aux restaurants officiels intégrant aussi bien les cantines d'établissements publics que les restaurants de standing et les hôtels soumis à des obligations déclaratives fiscales et sociales placées sous le contrôle du Ministère du Commerce. Les seconds éliminent de leur clientèle une frange importante de la population à cause de la cherté des menus et de la non correspondance entre les menus présentés et les coutumes alimentaires locales. La restauration populaire a le mérite de ne pas faire cette ségrégation et tend à intégrer dans sa clientèle des individus issus de différentes couches sociales visant différents objectifs : quête d'une bonne cuisine africaine, nécessité de manger hors de chez soi, souci de paraître avec des amis, rapport qualité-prix, etc...

Le secteur informel alimentaire comprend essentiellement le secteur du micro-commerce des produits vivriers bruts d'origine animale ou/et végétale - importés ou non - transformés en mets immédiatement comestibles.

La question de fonds que pose ce secteur peut être résumée ainsi : par rapport à la forte urbanisation qu'a connue Abidjan, comment l'informel alimentaire s'est-il transformé ? En quoi sa dynamique a-t-elle affecté le modèle alimentaire extra-domestique ? Cette question est importante dans la mesure où la restauration populaire anticipe et influence la restauration chez soi. Quelles sont les structures de consommation et les catégories d'aliments que présente actuellement le secteur informel alimentaire ?

Les réponses à ces différentes questions sont tirées des premiers résultats de nos enquêtes de terrain qui se poursuivent dans le cadre des travaux de l'U.R. Maîtrise de la sécurité alimentaire de l'ORSTOM.

1. Dynamique du secteur informel alimentaire et mutation des modèles alimentaires.

On peut distinguer 3 phases dans l'extension de la ville d'Abidjan: - l'espace initial (1930-1950) - le second périmètre (1950-1970) - la troisième extension en cours (1970-1990). A ces 3 phases de l'urbanisation, s'ajoutent différents degrés de développement du secteur informel alimentaire.

Au-delà du parallèle entre l'extension géographique d'Abidjan et l'évolution de l'informel alimentaire, on peut s'interroger sur le rôle des femmes ivoiriennes, nouvelles venues dans la restauration, dans la reversion des habitudes à la consommation extra-domestique.

L'alimentation extra-domestique était au départ une activité d'immigrés. Il ressort de nos enquêtes que les premiers restaurateurs informels ayant essaimé à Abidjan dans les années 30 étaient des Sénégalais et des femmes d'origine dahoméenne (actuel Bénin). Les Sénégalais et des Togolo-Dahoméens furent parmi les premiers à venir à Abidjan en quête d'un emploi. Les Sénégalais migrant en célibataires ont conservé leurs habitudes alimentaires pour le plus grand profit de leurs compatriotes restaurateurs. Les Dahoméens s'étaient déplacés avec leurs femmes qui, elles, s'adonnent traditionnellement à la restauration.

Les influences nationales n'ont pas manqué d'imprimer leur marque culturelle à la gastronomie abidjanaise des années 30.

Du côté sénégalais, on pouvait manger :

- du chep'djen : riz blanc - poisson préparé avec de légumes
- du yassa : riz blanc accompagné de sauce préparée à l'oignon et au citron
- du riz gras sénégalais
- du Tangana : thé de kinkélibah ou nescafé au lait concentré servi souvent avec des tartines de pain beurré, petit déjeuner typique dans les familles sénégalaises de classe moyenne,
- du Monie : bouillie de mil
- des brochettes : viande grillée avec des oignons, servie en sandwich dans du pain,
- du couscous : aliment à base de mil consommé avec de la sauce (tière), consommé avec du lait caillé, il s'agit du tiachri
- du Acara : beignets de niébé (haricots) servis avec de la sauce pimentée
- des beignets : boulettes de pâtes de farine de blé frites et saupoudrées de sucre,
- des pâtes alimentaires : comme le macaroni et le spaghetti.
- du "bon-bon" : galettes dures faites de farine de blé, que l'on fait cuire dans de grands fours... pour ne citer que quelques-uns des repas servis.

Les femmes dahoméennes, quant à elles, servaient :

- du riz-sauce : (tomate, légume, arachide),
- du "akassa" : pâte acide de maïs accompagnant la sauce au poisson ou à la viande,
- du "mauré" : produit semi-fini constitué essentiellement d'amidon, de couleur blanche et de saveur acide. Emballé dans des feuilles végétales, le mauré peut servir à préparer de "l'akassa ou du koko" (bouillie),
- du "ablo" : pâte de maïs légèrement salée et sucrée consommé avec du haricot cuit dit "abobo",
- du "ouvo" : pâte de maïs consommée avec de la sauce à la viande ou au poisson.

Pour confectionner ces menus étrangers aux modèles alimentaires ivoiriens, on utilisait les produits vivriers énumérés dans le tableau suivant :

Tableau 1 : Principaux produits vivriers utilisés dans la restauration populaire avant 1950.

!-----!	!-----!	!-----!
!ANIMAUX	!VEGETAUX!	!IMPORTES
!-----!	!-----!	!-----!
!viande de boeuf!	!légumes !	!tomate concentrée !
!et de mouton	!mil	!pâtes alimentaires!
!	!maïs	!riz
!	!	!beurre
!	!	!blé
!	!	!couscous
!-----!	!-----!	!-----!

On comprend, à la lecture de ce tableau, quelle place occupaient les produits importés dans les modèles alimentaires "imposés" par les restaurateurs sénégalais et les dahoméennes.

Cette situation d'antan, caractérisée par le monopole des autochtones sur l'informel alimentaire évoluera jusqu'en 1950, date à laquelle les femmes du groupe culturel akan - plus précisément appolonien et baoulé - descendront par petits groupes sur Abidjan (Treichville) en quête de refuge contre les contraintes traditionnelles (fiançailles pré-pubertaires) et à la recherche d'indépendance économique. Elles s'initieront aux pratiques commerciales informelles et, favorisées par le rapatriement des Dahoméens en 1958, récupéreront presque totalement le secteur, faisant des restaurateurs sénégalais les survivants du système alimentaire extra-domestique d'avant l'indépendance.

A cette récupération du secteur par les femmes autochtones, correspond une reversion des habitudes alimentaires induite par la revalorisation du modèle culinaire akan.

On peut constater que l'ivoirisation du secteur informel alimentaire a fait une plus grande place à des produits vivriers locaux comme :

- le manioc,
- la banane plantain,
- les viandes de brousse et d'élevage,
- le poisson,

- les légumes.

Elle a changé les habitudes alimentaires extra-domestiques antérieures. Cette reversion des habitudes alimentaires constitue sans doute un facteur dynamisant pour la production vivrière locale.

Tableau 2 : La restauration populaire autochtone

<u>ACCOMPAGNEMENT</u> :	Riz, attiéké, placali, fougou, foutou
<u>SAUCES</u> :	Arachide, djounblé, tomates, aubergine,
<u>GRILLADES</u> :	Poissons braisés, poulets braisés, brochettes

2 Structures de consommation et catégories d'aliments vendus

On distingue dans le cas abidjanais, 5 sortes de restaurants qui se complètent et se font concurrence dans leurs pratiques commerciales. Le lieu d'implantation et le procédé de vente ont permis la classification suivante :

2.1 Les établissements restaurants : Il s'agit du style de restaurant dont le local a été conçu à cet effet et porte parfois une enseigne. Ils regroupent aussi bien les "maquis", "les restaurants-bars" que les "kiosques". Comme nous le précisons dans l'historique de l'informel alimentaire, la préséance revenait au "restaurant-bar" dont les tenanciers étaient pour la plupart des Sénégalais. Mais, dans l'état actuel des établissements restaurants, ce type de restauration a été relégué au second plan pour faire place aux "maquis". Par "maquis", il faut entendre un lieu de restauration, un local de fortune édifié plus ou moins sommairement pour répondre aux besoins d'une clientèle ponctuelle.

Nous situons l'apparition des "maquis" autour des années 1964-65 et nous attribuons sa naissance à une Ghanéenne qui aurait été la première à ouvrir à TREICHVILLE, aux alentours de l'avenue 10, un restaurant à l'intérieur d'une cour.

Mais ce sont les femmes haoulé et appoloniennes qui populariseront ce mode de restauration. Le maquis - dans le langage populaire - par analogie au sens étymologique, est un refuge pour les propriétaires et leurs clients. Les premiers échappent ainsi à tout contrôle fiscal, et les seconds au coût élevé de la vie abidjanaise (possibilité de consommer à bas prix).

Par rapport aux restaurants-bars dont le menu (tableau 1) n'avait en rien hérité de la tradition alimentaire locale, les maquis pourraient se définir comme une prise en charge - par les femmes ivoiriennes - de l'alimentation informelle extra-domestique à partir de mets typiquement nationaux (tableau 2).

Ces deux premiers types de restaurant qui symbolisent la concurrence entre les hommes immigrés et les femmes autochtones au sommet de la hiérarchie de l'informel alimentaire, se partagent l'offre alimentaire du midi et du soir.

Aux maquis et aux restaurants-bars, se joignent les kiosques qui, à la différence des 2 premiers, se sont spécialisés dans l'offre des plats consommables à la sauvette : café au lait, tartines, omelettes, pâtes alimentaires. Contrairement aux maquis, ce genre de consommation à la sauvette donne une plus grande prépondérance aux produits importés. On pourrait même avancer, sous réserve de vérification ultérieure, l'hypothèse selon laquelle les kiosques sont, de toutes les structures du système informel alimentaire, le principal vecteur de consommation des produits importés comme le lait concentré, le café, le cacao en boîte ou les pâtes alimentaires.

La fréquence d'apparition de ces différentes catégories de restaurant est variable d'un quartier à un autre. Le tableau ci-dessous présenté nous en offre une vue générale.

Tableau 3 :

Répartition des établissements restaurants sur la ville
d'ABIDJAN

!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!
!Villes	!Maquis	!Resto-bars	!Kiosques	!Total	!	!	!
!	! %	! %	! %	! %	!	!	!
!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!
!Port-Bouet	!124 9.55!	!10 0.77!	!22 1.69!	!156 12.02!	!	!	!
!Koumassi	!89 6.85!	!7 0.53!	!18 1.38!	!114 8.73!	!	!	!
!Marcory	!120 9.24!	!19 1.46!	!12 0.92!	!151 11.64!	!	!	!
!Treichville	!132 11.71!	!62 4.78!	!57 4.39!	!271 20.89!	!	!	!
!Plateau	!4 0.30!	!	!3 0.23!	!7 0.53!	!	!	!
!Cocody	!12 0.92!	!3 0.23!	!6 0.46!	!21 1.61!	!	!	!
!Adjamé	!105 8.08!	!11 0.84!	!28 2.15!	!144 11.10!	!	!	!
!Yopougon	!116 8.93!	!12 0.92!	!32 2.49!	!160 12.33!	!	!	!
!Abobo	!122 9.39!	!15 1.56!	!21 1.61!	!158 12.18!	!	!	!
!Attécoubé	!83 6.39!	!12 0.92!	!20 1.54!	!115 8.86!	!	!	!
!	!	!	!	!	!	!	!
!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!
!	!967 74.50!	!151 11.64!	!219 16.88!	!1297 100!	!	!	!
!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!

Le tableau met en exergue la prépondérance numérique (74,50%) des maquis sur les 2 autres types de restaurant (restaurant-bars : 11,64%, kiosques : 16,68%) et le changement des habitudes alimentaires que pourrait entraîner la multiplication des premiers, offrant essentiellement des mets ivoiriens. D'apparition relativement récente, (1974), les kiosques dont la croissance est moins rapide par rapport à celle des maquis, surclassent les restaurant-bars. D'ailleurs, ils ne doivent leur existence qu'à l'introduction de quelques plats ivoiriens dans leur menu, ce qui suppose une adaptation de l'offre à la situation actuelle de la demande dominée par un retour aux habitudes de consommation locale.

2.2 Les restaurants sur tables mobiles : Ce sont les restaurants qui n'ont pas besoin d'un local de production. Cette restauration se pratique le long des artères de circulation et ne nécessite qu'une table, des chaises et quelques petits objets.

Ils sont aussi objets de concurrence entre hommes immigrés et femmes autochtones. Les hommes se sont spécialisés dans l'offre de brochettes, de viande grillée et dans la vente de café au lait. Les femmes exercent leur talent culinaire traditionnel en métier : dans ces types de restaurant, elles servent des mets comme l'attieké - poisson le matin, l'aloko (bananes frites), l'igname frit, les sauces (arachides, djoungblé, tomate, aubergine) accompagnées de riz, attieké, placabi, foutou ou fougou.

Toutes catégories confondues, nous avons dénombré 12188 unités de vente sur tables mobiles se répartissant inégalement sur les 10 quartiers.

Tableau 4 :

Répartition des unités de vente sur table mobiles

VILLES	SEXE	RESTAU- MATIN	RESTAU- MIDI	RESTAU- SOIR	RESTAU- JOUR	TOTAL
PORT-BOUET	H	28	3	25	0	56
	F	721	401	204	7	1326
KOU MASSI	H	16	4	17	0	37
	F	602	503	191	4	1300
MARCORY	H	37	0	35	0	72
	F	432	342	212	8	994
TREICHVILLE	H	56	12	58	0	126
	F	849	498	177	12	1536
PLATEAU	H	4	0	8	1	13
	F	230	281	21	4	536
COCODY	H	12	0	14	0	26
	F	182	278	183	1	644
ADJAME	H	27	7	12	0	46
	F	704	432	191	2	1329
YOPOUGON	H	21	3	19	1	44
	F	708	378	199	4	1289
ABOBO	H	32	8	35	0	75
	F	761	672	212	3	1648
ATTIECOUBE	H	24	7	25	0	36
	F	512	351	163	5	1031
		5948	4180	2001	49	12188

Les activités des restaurants sur tables mobiles varient en fonction des différents moments de la journée, quel que soit le quartier. La matinée et la mi-journée semblent être les moments d'intenses activités. A ces périodes de la journée, respectivement 48,80% et 34,20% des unités de vente

offrent leurs services ; ceux-ci sont principalement par ailleurs réservés à des unités de vente qui ne fonctionnent que le soir (16,41%). Les services sur tables mobiles tout au long de la journée sont quasi inexistantes (0,40%).

L'élément nouveau dans ce type de restauration y est introduit par les "boat-people" (réfugiés viet-namiens) qui, depuis les années 70, demandent de plus en plus asile en Côte d'Ivoire. Avec eux, apparaît un mode de restauration rapide dont le menu est fait essentiellement de nems, beignets aux crevettes,... de mets asiatiques consommables à la sauvette. La commune du Plateau reste le lieu privilégié de telles pratiques commerciales.

2.3) Les espaces-restaurants : Il s'agit de superficies aménagées ou occupées spontanément par des micro-négociants dans le but de répondre à un besoin alimentaire massif. Ils se présentent aussi sous forme de cantine improvisée aux abords des écoles, des services administratifs, des hôpitaux... bref, des services publics. Ils sont constitués d'un ensemble de vendeurs sur tables mobiles. Parfois même à des heures de pointe, les vendeurs ambulants s'y arrêtent pour proposer aussi leurs produits, ce qui fait la grande hétérogénéité des plats servis sur les espaces-restaurants.

Leur répartition spatiale se présente comme l'indique le tableau 5.

Tableau 5 :

Répartition des espaces-restaurants par quartier

VILLES	RESTAURANT SERVICE PUBLIC	RESTAURANT DISTRACTION	TOTAL
PORT-BOUET	33	3	36
KOUMASSI	21	1	22
MARCORI	19	1	20
TREICHVILLE	37	2	39
PLATEAU	18	0	18
COCODY	13	2	15
ADJAME	16	3	19
YOPOUGON	22	3	25
ABOBO	16	1	17
ATTIECOUBE	12	2	14
TOTAL	207	18	215

On distingue ici deux types d'espaces-restaurants :

a) Les espaces-restaurants à existence conditionnée par la proximité d'un service public. Ils fonctionnent en tenant compte des heures d'ouverture du service dont ils assurent l'alimentation; D'une façon générale, leurs activités cessent aux environs de 17H30, heure de fermeture des bureaux et des écoles. On peut y manger toutes les combinaisons possibles de sauces (arachide, aubergine, djoungblé, graine) et d'accompagnement (riz, foutou, foufou, placali).

b) Les espaces-restaurants aux fonctions essentiellement distractives. Ces derniers ne fonctionnent généralement en moyenne qu'à partir de 17H. Les grillades, l'igname frit et l'alocco y sont les plats les plus servis.

Il faut préciser que chaque espace-restaurant concentre en moyenne 15 unités de vente tenues à 90% par les femmes.

2.4 Les restaurants spontanés : Ils sont constitués par des attroupements de micro-négociants qui se créent à l'ouverture des chantiers ou à l'occasion des festivités et qui disparaissent avec la fin des travaux ou des manifestations. Ils proposent presque les mêmes plats cuisinés que les espaces-restaurants à existence conditionnée par la proximité d'un service public. Ce dernier est cependant permanent tandis que les premiers sont mobiles.

Aux cours de nos opérations de comptage, nous n'avons retenu que les restaurants spontanés agglutinés autour des grands chantiers de construction. Nous avons délibérément omis le recensement de ceux, improvisés à l'occasion de festivités à cause de leur fluidité exceptionnelle qui ne nous garantit aucune fiabilité des résultats. Les résultats du recensement nous indiquent donc que les 10 quartiers se partagent en proportion inégale les 112 attroupements de micro-négociants répartis comme suit : Treichville (9 %), Marcori (4 %), Koumassi (12 %), Port-Bouet (13 %), Plateau (4 %), Adjamé (11 %), Yopougon (14 %), Cocody (10 %), Aboho (11 %), Attiécoubé (10 %). De moindre importance numérique que les espaces-restaurants, chaque restaurant spontané regroupe en moyenne 8 unités de vente tenues ici aussi pour la plupart par des femmes.

2.5 Les restaurants ambulants : Il s'agit d'un commerce d'aliments qui se pratique sur un parcours indéterminé ou déterminé à l'avance par le micro-négociant. Les produits commercialisés sont d'une façon générale disposés dans une bassine - portée sur la tête - dont le poids est amorti par un coussinet.

Leur répartition par quartier serait une opération trop hasardeuse qui n'offrirait d'ailleurs aucune fiabilité puisque les vendeurs, du fait de leur grande mobilité, passent très facilement d'un quartier à un autre. Néanmoins, à part ceux qui nous ont complètement échappé au cours de nos travaux de comptage, nous avons dénombré sur les 10 quartiers, environ 5213 unités de vente ambulantes confiées dans 72,50% des cas à des fillettes.

Les mets offerts par ce type de restaurant se limitent généralement aux beignets, aux galettes, à l'arachide bouillie, aux oeufs bouillis, au dégué (bouillie de mil), etc... Les hommes (3,49% de la sous-population) que nous avons rencontrés conservent leur traditionnelle vente de viande grillée, tandis que les femmes (24,01%) vendent de l'attiéké et parfois les mêmes produits que les fillettes.

Quatre constats majeurs semblent se dégager de cette première phase de notre approche - essentiellement qualitative - des structures de consommation.

1 - La dialectique de la concurrence et de la complémentarité - dans le temps et dans l'espace - entre les différents types de restaurant.

2 - Le rôle déterminant joué par le secteur informel alimentaire dans l'évolution des styles alimentaires urbains.

3 - La grande diversité des produits alimentaires offerts par les différentes structures de consommation.

4 - La place des produits vivriers locaux dans la préparation des mets les plus consommés dans le secteur informel alimentaire.

Perspectives d'études

Une autre hypothèse reste à vérifier ; c'est celle selon laquelle les styles alimentaires constatés dans le secteur informel, contrairement aux thèses de mimétisme alimentaire, constituent une confrontation culinaire qui intègre aussi bien des modèles occidentaux (cafés complets, pâtes alimentaires...), des modèles sous-régionaux (riz sénégalais, akassa, sauce légume, akara...) que des modèles traditionnels autochtones (sauce graine, djoungblé, sauce aubergine, attiéké, alloko...). Les derniers dominent très largement.

La suite de nos investigations pourra nous permettre de déterminer :

- les caractéristiques socio-économiques de la clientèle des structures du secteur informel alimentaire,
- les facteurs déterminant la formation du prix des plats proposés,
- les structures de la ration alimentaire de quelques plats type,
- la part des produits importés et des produits locaux dans le système informel alimentaire,
- la rentabilité des opérations commerciales proprement dites.

2.2

Part des quantités totales consommées enalimentation extérieure

en %

!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!
!Produits	!Abidjan!	!Autres	!Forêt Est!	!Forêt	!Savane!
	!villes			!Ouest	
!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!
!Riz blanc	! 5,72 !	! 5,35 !	! 7,96 !	! 1,66 !	! 3,72 !
!Maïs épi frais!	! 68,66 !	! 81,61 !	! 62,45 !	! 50,66 !	! 50,96 !
!Farine maïs	! 11,09 !	! 4,69 !	! 7,10 !	! 2,94 !	! 7,98 !
!Farine mil	! 50,70 !	! 2,89 !	! 10,72 !	! / !	! 14,51 !
!Farine sorgho	! 0 !	! / !	! 28,25 !	! / !	! 2,15 !
!Pain de ble	! 28,04 !	! 20,09 !	! 3,43 !	! 1,66 !	! 3,08 !
!Macaroni	! 47,37 !	! 52,65 !	! 96,93 !	! 20,16 !	! 88,14 !
!Manioc frais	! 10,97 !	! 9,87 !	! 6,54 !	! 6,88 !	! 28,92 !
!Farine manioc	! 33,72 !	! 10,10 !	! 5,34 !	! 1,64 !	! 2,60 !
!Attieké	! 85,20 !	! 73,02 !	! 59,69 !	! 58,41 !	! 98,63 !
!Igname précoce!	! 28,17 !	! 4,70 !	! 5,45 !	! 10,66 !	! 7,56 !
!Igname tardive!	! 13,48 !	! 5,74 !	! 6,12 !	! 13,93 !	! 11,68 !
!Patate douce	! 47,13 !	! 22,09 !	! 30,96 !	! 16,86 !	! 28,47 !
!Pomme terre	! 14,67 !	! 10,36 !	! 100 !	! 100 !	! 100 !
!Plantain	! 8,35 !	! 9,23 !	! 5,85 !	! 12,42 !	! 46,94 !
!Viande boeuf	! 7,65 !	! 3,91 !	! 5,12 !	! 1,19 !	! 9,94 !
!Poulet	! 12,54 !	! 19 !	! 6,16 !	! 2,78 !	! 9,69 !
!Agouti	! 0,75 !	! 17,30 !	! 4,89 !	! 1,45 !	! 6,37 !
!Rat palmiste	! / !	! 49,75 !	! 4,38 !	! 1,20 !	! 6,37 !
!Poisson frais	! 9,08 !	! 13,46 !	! 8,63 !	! 2,45 !	! 38,44 !
!Poisson fumé	! 11,63 !	! 2,54 !	! 5,99 !	! 1,37 !	! 5,48 !
!Poisson sec	! 6,68 !	! 2,68 !	! 5,91 !	! 2,65 !	! 7,44 !
!Oeufs	! 34,57 !	! 5,34 !	! 8,83 !	! 13,44 !	! 31,31 !
!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!	!-----!

source : EBC 1979

2.3

Exemple de menu en alimentation collective : le Lycée de Daloa

Menus année 86-87

Petit-déjeuner : Nescao lait + 4 pains + beurre Solor

Lundi

Déjeuner : Spaghetti - viande de boeuf - fruit

Dîner : Riz sauce - poisson bouilli

Mardi

Déjeuner : Attieké sauce - poisson frit - fruit

Dîner : Riz au gras - Poisson frit

Mercredi

Déjeuner : Riz sauce - poisson bouilli - fruit

Dîner : Spaghetti - viande boeuf - 4 pains - fruit

Jeudi

Déjeuner : Riz au gras - poisson frit - yaourt

Dîner : Ragoût d'igname + 4 pains

Vendredi

Déjeuner : Spaghetti - viande de boeuf - 4 pains - fruit

Dîner : Riz sauce - poisson bouilli

Samedi

Déjeuner : Riz au gras - poisson frit - fruit

Dîner : Ragoût d'igname - viande boeuf - 4 pains

Dimanche

Déjeuner : Attieké - poisson frit - fruit

Dîner : Riz au gras - poisson frit
ou poulet 1 fois par trimestre

Prévisions de production et situation effective
pour 1982 et 1985

3.1

en tonnes

PRODUITS	Prévisions 1982	Situation effective	Ecart	Prévisions 1985	Situation effective	Ecart
Riz Paddy	534400	400500	-133900	447300	540000	+ 92700
Maïs	282000	415700	+ 133700	497200	480000	-17200
Autres céréales	77300	51100	-26200	51300	69000	17700
Igname	2334500	3050000	715500	3136300	2500000	-636300
Manioc	1021800	921000	-100800	959400	1250000	290600
Plantain	1340000	1356000	16	1444900	1000000	-444900
Arachide	55700	67100	11400	77500	108000	30500
Taro	309900	339900	30000	360600	260000	-100600

source : Ministère du développement rural

5.4

ECART ENTRE LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION DES
PRINCIPAUX PRODUITS VIVRIERS

Année 82				
Produits	Production	Production	Consommation	Ecart
		disponible		
Riz blanc	400.500	190.000	535.000	-345.000
Maïs	415.700	328.000	302.100	+26.300
Aut. céré	51.100	43.000	32.700	+10.700
Ignames	3050.000	1098.000	812.000	286.000
Manioc	921.000	921.000	891.000	29.700
Plantain	1356.000	949.000	491.800	+457.400
Arachide	67.100	57.000	120.300	-63.300
Taro	339.900	237.000	74.700	+163.200

Année 85				
Produits	Production	Production	Consommation	Ecart
		disponible		
Riz blanc	540.000	235.800	604.500	-368.700
Maïs	480.000	380.000	321.800	+58.200
Aut. céré	69.000	59.900	33.100	+26.800
Ignames	2500.000	900.000	858.900	+41.100
Manioc	1250.000	1250.000	970.000	+280.000
Plantain	1000.000	700.000	551.000	+149.000
Arachide	69.000	58.650	132.600	-73.950
Taro	260.000	182.000	78.900	+103.100

Source : Ministère du Développement Rural

3.3

ESTIMATION DES PERTES APRÈS RÉCOLTE

Produits	Pertes au stockage et semence	Production disponible	Autres pertes	Coef. total
Riz paddy	27	73		0,47
Maïs	21	79	/	0,79
Mil	12	88	/	0,88
Sorgho	15	85	/	0,85
Fonio	14	86	/	0,86
Igname	40	60	40	0,36
Manioc	/	100	/	1
Taro	30	70	/	0,70
Plantain	30	70	/	0,70
Arachide	15	85	/	0,85

3.4

Indice de saisonnalité des prix des vivriers

à Abidjan . (source : TANO Kouadio ; enquêtes CIRES 1984 1985, 1986)

! Période !	! Igname !	! Manioc !	! Plantain !
!	! Précoce !	!	!
! J !	! 86 !	! 96 !	! 70 !
! F !	! 88 !	! 97 !	! 69 !
! M !	! 84 !	! 91 !	! 78 !
! A !	! 94 !	! 98 !	! 103 !
! M !	! 109 !	! 111 !	! 117 !
! J !	! 135 !	! 108 !	! 133 !
! JUIL !	! 147 !	! 103 !	! 137 !
! A !	! 104 !	! 114 !	! 126 !
! S !	! 97 !	! 102 !	! 116 !
! O !	! 85 !	! 99 !	! 95 !
! N !	! 85 !	! 89 !	! 80 !
! D !	! 84 !	! 98 !	! 74 !

3.5

Consommation de riz importé et usiné
(à 160 CFA) riz blanc

! Années !	! Importations !	! Tournage riz !	! Total !
! 80 !	! 253 !	! 84,30 !	! 337,30 !
! 81 !	! 335 !	! 37,10 !	! 372,10 !
! 82 !	! 357 !	! 10,40 !	! 367,40 !
! 83 !	! 387 !	! 22 !	! 409 !
! 84 !	! 320,80 !	! 34 !	! 345,80 !
! 85 !	! 161,70 !	! 86,50 !	! 248,20 !
! 86 !	! 351,42 !	! 64,50 !	! 416 !

3.6

Consommation de riz blanc à partir de l'estimation
de la production (production - collecte officielle)

! Années !	! Production !	! Collecte !	! Consommation du !
!	!	!	! secteur artisanal !
! 80 !	! 266 !	! 84,30 !	! 181,70 !
! 81 !	! 203 !	! 37,10 !	! 165,90 !
! 82 !	! 208 !	! 10,40 !	! 197,60 !
! 83 !	! 182 !	! 22 !	! 160 !
! 84 !	! 268 !	! 34 !	! 234 !
! 85 !	! 281 !	! 86,500 !	! 194,50 !
! 86 !	! 491 !	! 64,500 !	! 226,50 !

ANNEXE 4 :

L' ALIMENTATION ET L'HABITAT A ABIDJAN

Le poids de la métropole ivoirienne dans l'évolution du sous-système est fondamental à plus d'un titre : par le nombre de ses consommateurs, par le niveau de leurs ressources et par l'influence qu'ils exercent sur le reste du pays et au-delà. La ville peut être porteuse de créativité dans l'élaboration de nouveaux modèles, peut se soumettre à des modèles extérieurs, organiser et animer ou vivre en parasite de la production agricole. Il serait aventureux ici de développer la thèse du "biais" urbain chère à M. LIPTON tant les éléments observables sont ambivalents.

Quelques chiffres-clé d'abord : Abidjan, c'est 18% de la population du pays et 43% de la population urbaine, mais 64% des salariés du secteur privé dit moderne y résident (soit 134.000 personnes) et 47,5% des fonctionnaires (soit 49.000 personnes); 83% de la masse salariale du secteur privé dit moderne y était perçue et 43,4% de celle de la fonction publique. L'importance des revenus urbains fait que l'abidjanais contribue cinq fois plus que les autres au budget de l'Etat, mais reçoit plus de deux fois plus que les autres ivoiriens de celui-ci (étude inédite de l'Institut d'Urbanisme de Paris, 1987). C'est dire la masse des transferts dont une partie nourrit la population.

La figure 1 repose sur trois types de données :

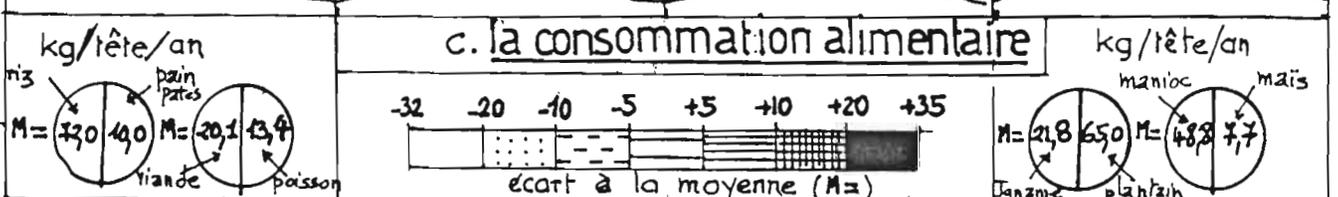
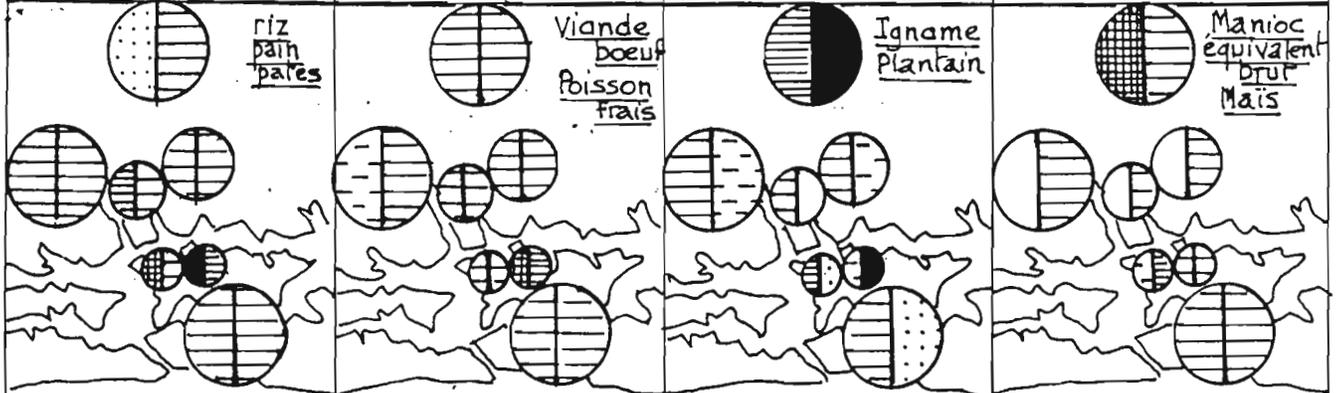
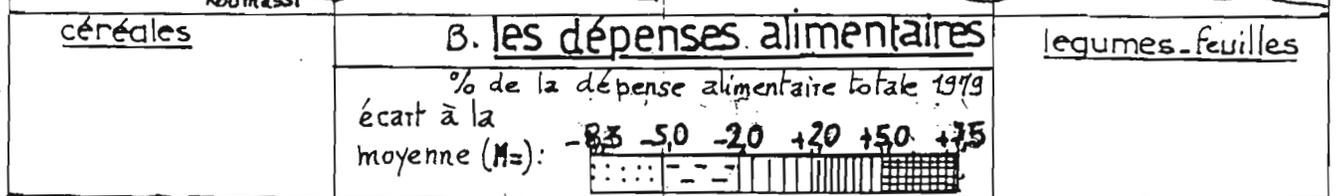
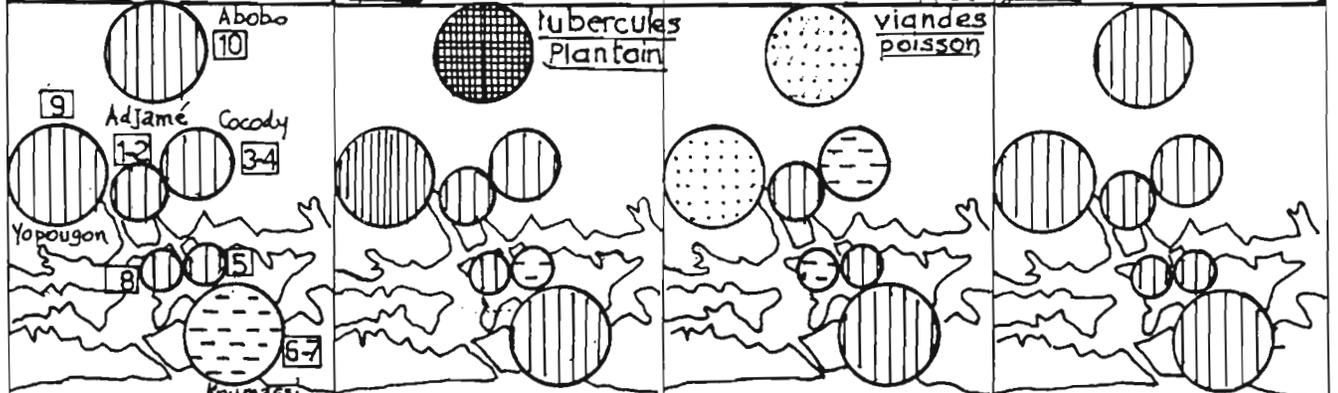
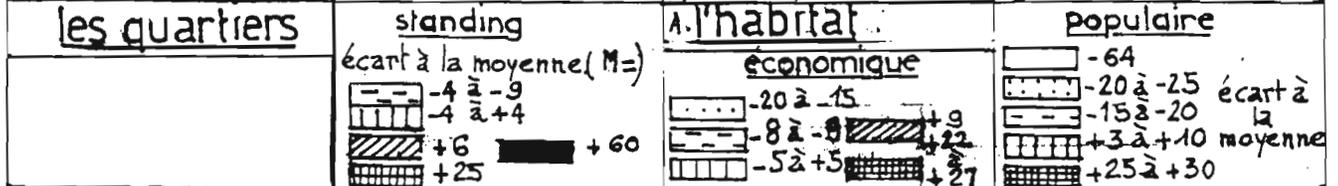
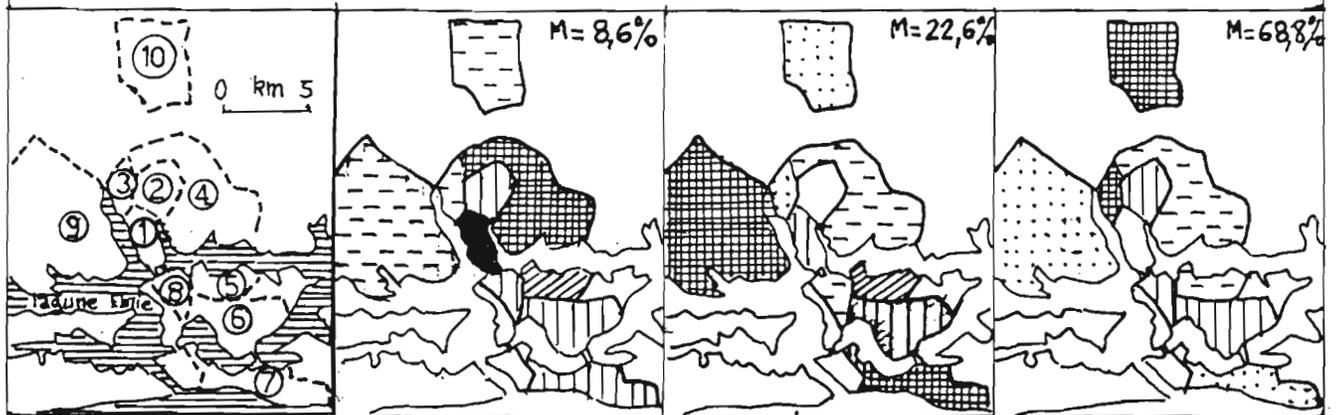
- données sur l'habitat issues de l'observatoire de l'habitat (1979) permettant de dégager très grossièrement trois types de quartier : populaire (concessions ou "spontané"), d'habitat économique (habitat des sociétés immobilières) et résidentiel (de "standing"),
- données sur les dépenses alimentaires pour quatre postes essentiels (céréales, tubercules et féculents, viandes et poisson, légumes et feuilles) extraites de l'E.B.C. de 1979,
- données sur la consommation alimentaire opposant des produits par paires (riz et produits à base de blé, viande et poisson, igname et plantain, manioc et maïs).

Pour l'ensemble, nous avons préféré le calcul de l'écart à la moyenne que le résultat brut pour repérer les variations significatives.

3.1 Répartition des types d'habitat

L'habitat de standing est concentré principalement dans deux quartiers : le Plateau et Cocody et ses extensions (Williamsville, Riviera, 2 plateaux) et, à un degré moindre Marcory (chiffres plus élevés que la moyenne). C'est là que résident bon nombre de titulaires de hauts revenus. Les quartiers de Yopougon, Vridi/Port Bouet et de Marcory comportent une bonne part de constructions des sociétés immobilières où logent les "classes moyennes", les "en-haut des en-bas et les en-bas des en-haut", selon l'expression locale. Les logements populaires se trouvent en périphérie : Aboho, Attiécoubé. Moins marqués parce que plus anciens, les quartiers d'Adjamé, Treichville et Koumassi ont une forte empreinte populaire. Au total, la ville comportait en 1979, 9% de personnes logées dans un habitat de standing, 26% dans des logements économiques et 65% dans un habitat "évolutif" ou sommaire (9%). Telle est la physionomie socio-économique de la ville avec de forts contrastes.

Fig 1 ALIMENTATION ET HABITAT A ABIDJAN 1979



quartiers

1. Plateau 2. Adjamé
 3. Attiécoubé 4. Cocody-2 Plateaux
 5. Marcory 6. Koumassy-Zone IV
 7. Port Bouet-Vridi 8. Treichville
 9. Yopougon 10. Abobo

Population 1984

5-10% 15-20%
 10-15% 103 + de 20%

E.C. MSA-ORSTOM

La consommation abidjanaise se distingue de celle du reste du pays par un certain nombre de traits. On y consomme 60% de plus de riz par tête qu'en milieu rural, mais trois fois plus de pain et de pâtes, six fois moins d'igname, plus de banane plantain, moins de manioc frais, beaucoup plus d'attieké (3 fois plus). L'alimentation animale y est très prisée : on y consomme plus de viande de boeuf et de poisson frais que dans les campagnes. Les aliments transformés ont un grand succès. La consommation de plats ou de produits préparés hors du ménage y est importante (voir enquête sur l'informel alimentaire). Si l'alimentation constitue 79% du budget en milieu rural, les Abidjanais n'y consacrent en moyenne que 52%.

La structure des dépenses alimentaires par quartier ne fait pas apparaître de distorsion pour les céréales ou les légumes (Fig. 1/b). Les dépenses pour les tubercules et plantains sont surtout élevées dans les quartiers périphériques d'Abobo et de Yopougon qui économisent sur la viande et le poisson comme à Adjamé et à Treichville, quartiers populaires.

S'agissant des produits céréaliers (Fig 1/C), Marcory, Treichville, Adjamé arrivent en tête pour le riz alors qu'Abobo se distingue par sa faible consommation. Les quartiers de standing sont dans la moyenne. La consommation de pain-pâtes présente moins de disparités selon les quartiers. Pour la viande et le poisson, il en va de même, si l'on excepte la surconsommation de Marcory pour les deux produits et le décrochage de Yopougon pour la viande. La consommation d'igname et de plantain est beaucoup plus contrastée : au-dessous de la moyenne pour le plantain à Abobo et Marcory, pour l'igname à Treichville et Abobo. La sous-consommation de plantain est le fait de quartiers populaires comme Adjamé, Treichville, Vridi/Port Bouet et Yopougon. L'igname est fortement consommée à Treichville et Abobo et peu à Marcory. Si le manioc se mange beaucoup à Abobo, il reste peu prisé à Cocody, mais aussi dans les quartiers populaires d'Adjamé et de Yopougon. La consommation de maïs n'offre pas de tels contrastes entre quartiers.

Différents facteurs interfèrent pour expliquer cet état des lieux : certaines consommations augmentent : le riz, le poisson et la viande et dans une moindre mesure, le pain et les pâtes. Certains produits comme l'igname, le manioc, le riz ou le plantain obéissent à des logiques ethniques, mais aussi à l'effet prix, surtout pour les bas revenus. L'augmentation de revenu favorise la consommation de viandes et de poisson pour tous les groupes; on reste cependant encore en 1979 dans le cadre d'habitudes alimentaires stables.

ANNEXE 5 : LE BUDGET DES MENAGES ET LA DEPENSE ALIMENTAIRE
EN 1979 D'APRES L'EBC

(Source: "Le budget des ménages africains de Côte d'Ivoire" EBC n°10 Ministère du Plan, Direction de la Statistique, Déc 1986.)

Les résultats sur le budget des ménages se rapportent à un échantillon de 1930 ménages répartis sur 5 states, dont 1210 ménages dans les strates urbaines et 720 dans les strates rurales.

I Le montant de la dépense selon la strate de résidence: une nette opposition entre ville et campagne.

Le niveau de dépense des ménages apparaît très lié à celui du développement économique de la strate. En effet, la dépense totale par ménage s'élève à 600000 FCFA en milieu urbain et est inférieure à 200000 FCFA en milieu rural. Ce sont les ménages abidjanais qui ont la dépense moyenne la plus forte. La prise en compte de la consommation alimentaire non achetée ne modifie pas cette tendance. De même, en milieu rural, la strate Forêt-Est arrive en tête avec une dépense de 428000 FCFA contre respectivement 349000 FCFA et 346000 CFA en Forêt-Ouest et en Savane.

Tableau 1 : Répartition du budget selon la strate

poste de dépense	! Abidjan !	! Autres ! Villes !	! Forêt ! Est !	! Forêt ! Ouest !	! Savane !	! Ensemble!
alimentation(1)	! 45	! 66,3	! 80,7	! 71,6	! 81,6	! 66,3
habillement	! 8	! 6	! 5,6	! 10,5	! 6,2	! 7,4
transport	! 6,6	! 3,8	! 1,5	! 6,7	! 2,5	! 4,2
habitat	! 8,6	! 3,5	! negl	! negl	! 0,1	! 4,2
énergie	! 8,4	! 6,3	! 3,2	! 5,2	! 3	! 5
eau	! 5,6	! 2,8	! 0,4	! 0	! negl	! 2
éducation	! 2,3	! 0,2	! 0,6	! 0,3	! 0,2	! 0,3
santé	! 2,3	! 1	! 1	! 0,7	! 0,5	! 1,5
loisirs-divers	! 0,8	! 1,1	! 1,8	! 1,3	! 1,4	! 1,3
équipement	! 11,2	! 8	! 3,8	! 8,5	! 3,5	! 6,6
entretien	! 0,5	! 0,4	! 0,7	! 0,6	! 0,6	! 0,6
divers	! 0,8	! 0,6	! 0,7	! 0,5	! 0,3	! 0,6
Total	! 100	! 100	! 100	! 100	! 100	! 100

(1) y compris l'autoconsommation

La dépense alimentaire est de loin le premier poste pour toutes les strates. Une différence sensible apparaît encore entre le milieu urbain (55,6%) et rural (78% en moyenne), et d'autre part Abidjan (45%) et les Autres Villes (66,3%). Cependant, le montant nominal de la dépense alimentaire est nettement plus élevé dans les ménages urbains que chez les ruraux, qui ont en outre une plus grande taille (1 à 2 personnes en plus). Elle est supérieure à 500000 FCFA dans les villes mais varie entre 350000 FCFA et 250000 FCFA à la campagne (Tableau n°2). La distinction entre

la part monétarisée et la part non achetée montre que le milieu rural vit encore largement de la production auto-consommée. Celle-ci représente environ 75% du total de la dépense alimentaire des strates rurales, et des villages en particulier (voir la distinction entre village, bourg et ville dans le tableau n° 3).

Tableau 2 : Dépense alimentaire : alimentation achetée et non achetée

	!Abidjan!	!Autres !Villes!	!Forêt !Est!	!Forêt !Ouest!	!Savane!	!Ensemble!
Alimentation achetée	84	54	27	28	24	49
Alimentation non achetée	16	46	73	72	76	51
Total	531000	588500	345650	249750	284900	403400
Part de la dépense alimentaire dans la dépense monétaire totale en %	41	51	53	41	51	49

La répartition prévalent dans les Autres Villes est à rapprocher de celle des bourgs. Elle met en évidence l'importance de l'agriculture péri-urbaine dans l'alimentation de certaines villes autres qu'Abidjan et dans celle des zones semi-urbaines. On remarque notamment que le montant de la consommation alimentaire non achetée dans les Autres Villes fait passer le niveau total des dépenses alimentaires au-dessus de celui d'Abidjan.

Les dépenses pour l'habitat, l'eau, le transport en milieu rural sont particulièrement faibles mais elles sont, par contre, caractéristiques de la strate Abidjan.

Tableau 3 : Répartition de la dépense alimentaire selon les milieux

	villages	bourgs	villes
Alimentation achetée	23	35	69
Alimentation non achetée	77	65	33
Total	288900	343600	560861
Part de la dépense alimentaire dans la dépense monétaire totale en %	46	56	45

II Répartition de la dépense selon la catégorie socio-professionnelle

Les catégories de cadres, employés qualifiés, commerçants, indépendants et patrons ont les niveaux de dépenses les plus élevés pour la plupart des postes de consommation; les niveaux les plus bas se retrouvent chez les employés sans qualification et les exploitants agricoles. Les parts budgétaires les plus faibles de l'alimentation se retrouvent naturellement dans les catégories ayant le niveau de dépense le plus élevé, sauf dans le cas des commerçants pour lesquels le coefficient budgétaire est de 62% (37% pour les cadres).

Tableau 4 : Structure de la dépense alimentaire à Abidjan selon la catégorie socio-professionnelle du chef de ménage (en pourcentage du total de la dépense)

	Employés sans qualification	Employés qualifiés	Cadres	Commerçants
PRODUITS				
Cereales	23,5	18,6	15,5	15,3
dt Riz	15,3	12	12	9,2
Maïs	4	1,1	0,4	2,9
Blé	4	4,1	3,2	3,1
Tubercules plantain	9,5	16,1	12,5	17,1
dt Igname	1,1	3,3	1,8	4,8
Manioc	2,6	3,4	2,4	3,8
Plantain	3,2	6,7	6,9	4,6
Legumineuses, noix et graines	2,3	2,9	2,5	3,3
Legumes et feuilles	10,3	9,3	9,3	11,1
Fruits	0,1	0,6	0,6	0,2
Viandes et poissons	39,2	38,3	45,6	34,9
dt Viande de boeuf	12	14,5	17,6	12,1
Poisson frais	4,4	6,8	5,9	4,9
Poisson fumé	8,6	8,8	8,9	7,6
Huiles et graisses	4,6	4,2	4,2	3,7
Boissons	6,9	7,6	7,6	5,1

Tableau 5 : Répartition de la dépense alimentaire par grands postes selon la strate de résidence

Produits	Abidjan	Autres Villes	Milieu Rural	Total
Céréales	18,2	22,6	15,8	17,9
Tubercules	13,2	14,3	38,4	27,2
Légumineuses et graines	3,2	4,4	2,8	3,3
Fruits et légumes	9,4	10,1	7,5	8,7
Viandes et poissons	43,5	41	26,4	33,6
Huiles et graisses	3,3	2,1	1,5	2
Boissons	6,6	2,3	6,7	5,7
Condiments	1,3	1,8	0,6	1,1
Sucres	0,6	0,7	0,4	0,5
Divers	0,8	0,7	0,1	0,1

BIBLIOGRAPHIE

BIBLIOGRAPHIE : Documents sur la Côte d'Ivoire

- AHONZO Etienne, BARRERE Bernard, KOPYLOV Pierre
Population de Côte d'Ivoire
Analyse des données démographiques disponibles
Ministère de l'économie et des finances
318 p 1984
- ANCEY Gérard
Modèles régionalisés d'occupation du sol pour l'agriculture
familiale ivoirienne
2 tomes
Ministère de l'économie et des finances
doc ronéoté
157 p 1978
- ANTOINE Philippe, HENRY Claude
Urbanisation et dimension du ménage : le cas d'Abidjan
Cahiers de l'ORSTOM, vol XIX, n° 3
p 295-310 1983
- ASSANDE Adam
Dynamique des modèles de consommation alimentaire dans le
contexte du développement socio-économique
de la Côte d'Ivoire
Faculté de Sciences économiques d'Abidjan
15 p 1984
- BERRON H.
Tradition et modernisme en pays lagunaire de basse
Côte d'Ivoire (Ivoiriens et étrangers)
GAP, Ophrys
386 p 1980
- BERRON Yves
Deux exemples d'approvisionnement de la ville d'Abidjan en
produits vivriers
Villes et citadinités du Tiers Monde
doc ronéoté
30 p 1986

CIERIE

Etude économique et structurelle du secteur vivrier ivoirien
Ministère de l'économie et du Plan
doc ronéoté
152 p 1981

COUR J.M.

Une image à long terme de l'Afrique au Sud du Sahara
CEE/ CDC
224 p 1984

DIRECTION DE LA STATISTIQUE

Enquête budget-consommation 1979
Table de composition des plats et des produits
150 p. 1985

DIRECTION DE LA STATISTIQUE

Enquête budget-consommation 1979
Résultats généraux sur la consommation alimentaire des
ménages africains de la Côte d'Ivoire
203 p 1984

DURUFLE et alii

Déséquilibres structurels et programmes d'ajustement en
Côte d'Ivoire
Etudes et évaluations , Ministère de la Coopération
doc ronéoté
330 p 1986

FUSILLIER Jean-Louis

La filière maïs en Côte d'Ivoire : un exemple d'adaptation
du système productif et commercial traditionnel
à l'extension du marché intérieur
doc ronéoté CIRES
8 p 1987

GOI Isabelle

Evolution comparée de l'autosuffisance alimentaire en
Afrique de l'Ouest
doc ronéoté CIRES
24 p 1985

GRIUCI Constantin

Le développement des cultures de contre saison et les
nouvelles chances de l'économie ivoirienne
doc ronéoté CIRES
29 p 1985

- GROOTAERT Christian, DUBOIS Jean-Luc
Comportement économique des ménages urbains de Côte d'Ivoire
en matière d'habitat
Banque Mondiale
66 p 1986
- HARRE Dominique
IAA et développement rural : la Côte d'Ivoire
BIPE
doc ronéoté
63 p 1986
- HIRSCH Robert
La riziculture ivoirienne :
diagnostic et conditions préalables d'une relance
CCCE
doc ronéoté
86 p 1984
- LOUIS BERGER INTERNATIONAL / CIRES
Etude de la filière arachide
doc ronéoté CIDT
75 p 1987
- MARGUERAT Yves
Des ethnies et des villes : analyse des migrations vers les
villes de Côte d'Ivoire
ORSTOM
doc ronéoté
73 p 1979
- MINISTERE DE L'AGRICULTURE
Recensement national de l'agriculture 1973-1974
tome 1 : méthodologies et résultats
tome 2 : annexes
DSREA
doc ronéoté
253 p + 260 p 1981
- MINISTERE DE L'AGRICULTURE
Annuaire des statistiques agricoles et forestières 1984
DSREA
doc ronéoté
213 p 1984
- MINISTERE DE L'ECONOMIE ET DES FINANCES
Bilan du commerce extérieur ivoirien en 1984
doc ronéoté
45 p 1986

MINISTERE DE L'ECONOMIE ET DES FINANCES
Enquête ivoirienne sur la fécondité 1980-1981
tomes 1 & 2
746 p 1984

MINISTERE DE L'ECONOMIE ET DES FINANCES
Rapport de synthèse du séminaire "Urbanisation, consommation
alimentaire et politique agricole en Côte d'Ivoire"
56 p 1987

MINISTERE DU DEVELOPPEMENT RURAL
Estimations des consommations des vivriers de 1985 à 1990
doc ronéoté
18 p 1987

MINISTERE DU PLAN
Région de DALOA-GAGNOA -
Etude socio-économique - tomes 1 à 5
1963

MINISTERE DU PLAN
Enquête permanente auprès des ménages
Ministère du plan
115 p 1986

NICKLAUS Doris
L'intervention étatique dans le système alimentaire ivoirien
Mémoire de DEA /ENSSAA, Dijon
101 p + annexes 1987

ODOUNFA Alice
Analyse de la consommation alimentaire en Côte d'Ivoire
Mémoire de DEA
doc ronéoté
187 p 1984

- REQUIER-DESJARDINS Denis
Urbanisation et évolution des modèles alimentaires
Nourrir les villes
L'Harmattan
p 161-178 1986
- REQUIER-DESJARDINS Denis
L'évolution de la consommation , des disponibilités et
des importations alimentaires en Côte d'Ivoire:
une analyse des données récentes
Fac de Sciences Economiques d'Abidjan
doc ronéoté
18 p 1985
- REQUIER-DESJARDINS Denis
Industrie agro-alimentaire et modes de consommation
Eléments d'analyse à partir du cas de la Côte d'Ivoire
Economie et humanisme, n°296
p 26-36 1987
- RICHARD Patrice
Commercialisation des produits vivriers et autosuffisance
alimentaire en Côte d'Ivoire
Thèse de troisième cycle
Université de Paris X Nanterre
378 p 1985
- SAVINA A., ANTOINE Ph., DUBRESSON A., YAPI DIAHOU
Les en-haut des en bas et les en-bas des en-haut :
classes moyennes et urbanisation à Abidjan
Revue Tiers-Monde, XXVI, n°101
p 55-68 1985
- SCET-AGRI
Etude de la filière igname
CIDT
doc ronéoté
209 p 1986
- SEDES
La consommation de poisson en Côte d'Ivoire en 1979
doc ronéoté
100 p 1984
- SEDES
Evolution et répartition des revenus en Côte d'Ivoire
doc ronéoté
160 p 1984

SEDES

Etude régionale de Bouaké 1962-1964
1965

SEMA

Etude socio-économique de la zone urbaine d'Abidjan
tome 3
doc ronéoté SEMA
247 p 1964

SORO N. , COULIBALY A., REY J.L.

Evaluation de l'état nutritionnel de la ville d'Abidjan
Séminaire "Urbanisation, consommation alimentaire
et politique agricole en Côte d'Ivoire"
20 p 1987

VALETTE Alain

Resultats et reflexions sur une étude empirique de
l'industrialisation en Côte d'Ivoire
Cahiers ORSTOM ,vol 17, n°1-2
p 45-65 1980

VIDAL Claudine , LE PAPE Marc

Comportements et dépenses alimentaires des ménages
abidjanais en 1979
Villes et citadinités du Tiers Monde
10 p 1986

YABILE Kinimo

Plan semencier : un soutien de la politique d'autosuffisance
alimentaire en Côte d'Ivoire
doc ronéoté CIRES
16 p 1985

BIBLIOGRAPHIE : Documents sur les autres pays

(l'indicateur géographique est mentionné en dernière ligne)

BERNARD Alain

La consommation de viande à Amiens
Contribution à l'étude des milieux alimentaires urbains
Annales de Géographie, n°487
p 324-350 1979
France

BERNARD Alain, SALLES Paulette, THOUVENOT Claude
Consommation alimentaire, une approche interdisciplinaire
Annales de Géographie, n°493
p. 258-272 1980
France

BERNUS Edmond

Famines et sécheresses chez les Touareg sahéliens :
les nourritures de substitution
Présence africaine, n°113
p 67-75 1980
Afrique de l'Ouest

BERTHOUD Françoise

Objectifs et résultats d'une publicité alimentaire en
Afrique (le problème du lait en poudre)
Présence africaine, n°113
p 45-66 1980
Afrique

BERTRAND Jean-Pierre

Brésil : Modernisation agricole et restructuration
alimentaire dans la crise internationale
Revue Tiers-Monde, n°104
p 379-895 1985
Amérique latine

BERTRAND Jean-Pierre, GREEN Raoul
Brésil et Thaïlande : stratégies agro-exportatrices,
urbanisation et changements de l'alimentation de base
Cahiers de l'ISMEA, n° 18
p 83-109 1985
Amérique latine

BORNSTEIN-JOHANSEN Annika
Sorghum and millet in Yemen
World anthropology
p 287-295 1975
Yemen

BOUKHOBA M'Hamed
Evolution du modèle de consommation et demande potentielle
en produits alimentaires
CREA/FAO/CIHEAM Modèles de consommation et politiques
alimentaires dans les pays du Maghreb
p 45-75 1984
Maghreb

BOULET D., LAPORTE J.P.
Un exemple d'analyse économique des comportements
alimentaires
Economie rurale, n°154
p 17-25 1983
France

BOUTRAIS Jean
Consommation et production de blé au Cameroun :
une difficile indépendance alimentaire
Revue de géographie du Cameroun, vol 3, n°1
p 67-80 1982
Cameroun

BRICAS Nicolas, ODEYE Michèle
Innovations technologiques et alimentation urbaine :
le cas de Dakar
doc multigraphié
Altersial
286 p 1986
Sénégal

BRUNETON-GVERNATORI Ariane
Le changement des habitudes alimentaires depuis le
début du siècle. Perception et enseignement
Ethnologie française, X, n°4
p.367-376 1980
France

BURFISHER Mary, MISSIAEN Margaret
Intraregional trade in West Africa
doc roneoté
US dpt of agriculture
85 p 1987
Afrique de l'ouest

CALVO Manuel
Migration et alimentation
Information sur les sciences sociales, 21,3
p. 383-446 1982
General

CHONCHOL Jacques
Le modèle occidental dans le Tiers Monde
Projet, n°182
p 160-171 1984

DUPIN Henri
Evolution des habitudes alimentaires et de la ration
alimentaire des français.
Ethnologie française, X
p. 319-324 1980
France

DUPIN Henri
Evolution de l'alimentation dans les pays en développement
Revue Tiers-Monde, n° 63
p 461-487 1975
Tiers monde

FAO
L'Agriculture africaine : les 25 prochaines années
rapport principal + 5 tomes d'annexes
FAO
71 p + annexes 1986
Afrique subsaharienne

FEVRIER Raymond
Politique agricole commune et agriculture du Tiers Monde
Etudes rurales ,n°99-100
p 115-133 1985

- GAMATIE Mariama
Etude sur la consommation des céréales dans la ville de
Niamey
Rapport pour la direction de la statistique du Niger
29 p.+ annexes 1987
Niger
- GARINE (de) Igor
Evolution contemporaine des croyances et interdits
alimentaires
Présence africaine, n°113
p 129-146 1980
Afrique
- GARINE (de) Igor
Culture et nutrition
Consommations, n° 31
p. 70-91
Général
- GIESEN Gerrie
Le système alimentaire d'une région déficitaire
au Burkina-Faso
IVO document de travail n°36 , Université de Tilburg
p 11-86 1986
Burkina-Faso
- GREEN Raoul
Modes de consommation et échanges alimentaires en
Amérique latine
Notes et études documentaires, n°4815
p 41-64 1986
Amérique latine
- GRIGNON Claude et Christiane
Styles d'alimentation et goûts populaires
Revue française de sociologie, XXI
p. 531-569 1980
France
- GUERRY DE BEAUREGARD Michel
Vers une internationalisation des comportements
alimentaires ?
Annales de Géographie, vol 8 n°493
p 299-308 1980

HENDERSON L.M

Nutritionnal problems growing out of new patterns of food
consumption
American journal of public health, vol 62, n°9
p 1194-1199 1972
Etats-Unis

HERPIN Nicolas

Comportements alimentaires et contraintes sur les
emplois du temps
Revue française de sociologie, XXI
p. 599-628 1980
France

INS/ MINISTERE DU PLAN

Projection de la consommation des ménages à l'horizon
1981 et 1986
doc ronéoté INS
p 18-42
Tunisie

IRIBANE (d') Philippe

Consommation alimentaire et comportements socio-économiques
Consommation, n°2
p.73-92 1977
France

KAMARA-AJAVON Solange

Attitudes des sénégalais à l'égard des aliments interdits
aux jeunes filles et aux femmes
Bulletin de l'IFAN, tome 43
p 362-390 1981
Sénégal

LABONNE Michel

Techniques agro-alimentaires et modèles de consommation
en Méditerranée
Culture technique, n°16
p. 26-31 1986
Méditerranée

LABORDA Carlos, ESPEJO Mario Rivas, SIKLODI Isabelle

Approvisionnement alimentaire et intégration des secteurs
défavorisés à la ville de Mexico
doc ronéoté ETAU/CETRAL
70 p 1986
Mexique

LASSAUT B., SYLVANDER B.

Role des caractéristiques qualitatives des aliments dans
l'évolution des consommations alimentaires

Economie rurale, n°154

p 27-34 1983

France

LEVENSTEIN Harvey, CONLIN Joseph

Les habitudes alimentaires des immigrants italiens en
Amérique du Nord

Culture technique, n°16

p. 32-39 1986

Etats-unis

LIPTON Michael, HEALD Carol

African food strategies and the EEC's role :
an interim review

IDS, commissioned study n°6

83 p 1984

Afrique de l'Ouest/CEE

LONGHURST Richard

Les systèmes de culture et la sécurité alimentaire des
ménages : l'exemple de trois pays d'Afrique de l'Ouest
Alimentation et nutrition, n°2, vol 11

p 12-25 1985

Afrique de l'Ouest

MAINBOURG Evelyne

Manger et boire à Bamako (Mali)

Thèse de doctorat de sociologie, Tours

420 p 1986

Mali

MONDOT-BERNARD Jacqueline

Satisfaction du besoin alimentaire et développement agricole
au Mali ; 3 tomes

OCDE

350 p 1980

Mali

MORAN Emilio

Food, development, and man in the tropics

World anthropology

p 169-185 1975

Pays tropicaux

NICKLAUS Doris

Méthodes d'estimation des besoins alimentaires
et de leur couverture
doc ronéoté ORSTOM/MSA
38 p 1986

OUEDRAOGO-VANUXEM Maryse

La malnutrition protéino-calorique chez les enfants de
moins de 5 ans en Haute-Volta.
Thèse pour le doctorat en médecine, Grenoble
149 p 1982
Burkina-Faso

POLLOCK Nancy

The risks of dietary change : a pacific atoll example
World anthropology
p 121-129 1975
Pacifique

REQUIER-DESJARDINS Denis

La consommation alimentaire au sein des unités :
comparaison des résultats de l'approvisionnement des
et de la préparation des plats (produits vivriers)
doc ronéoté
22 p 1984
Cote d'Ivoire

SANKALE N., WONE I. et alii

La place du "ceebu-jën" dans l'alimentation des populations
suburbaines de Dakar
Présence africaine, n°113
p 9-43 1980
Sénégal

SARNIGUET Jean, ARDITTI Claude

Approvisionnement en viandes de la ville de Dakar 1960-1980
Ministère de la Coopération française
série Etudes et Documents n°46
67 p 1982
Sénégal

SAUTIER Denis, ODEYE Michèle

Transformation et commercialisation :
la valorisation des céréales locales sahéliennes
doc ronéoté OCDE/ Club du Sahel
259 p
Afrique sahélienne

- SAVARY Claude
 Les aspects culturels de l'alimentation en Afrique :
 nourriture et culture en Afrique de l'Ouest
 Genève-Afrique, vol XXIV, n°1
 p 85-110 1986
 Afrique de l'ouest
- SERVILLE Yvonne, GUILLOUD-BATAILLE Monique
 La subsistance de styles alimentaires régionaux
 Ethnologie française, X
 p.325-334 1980
 France
- SHORTRIDICE James et Barbara
 Patterns of american rice consumption 1975 and 1980
 Geographical review, vol 73, n°4
 p. 417-429 1983
 Etats-unis
- SMITH Victor et alii
 Développement et modes de consommation alimentaire en
 milieu rural en Sierra-Leone
 Alimentation et Nutrition, vol 7, n°2
 p. 28-37 1981
 Sierra-Leone
- THIOMBIANO Taladidia , KOULIDRATI
 Systèmes alimentaires en zone rurale : le cas de la Comoé
 et de la Volta Noire
 Séminaire UNRISD/CEDRES/CIRES Dakar 1985
 180 p 1985
 Burkina-Faso
- THIOMBIANO Taladitia
 Analyse des politiques alimentaires et céréalières
 non traditionnelles au Burkina-Faso
 Cahiers de CREDES / Université de Ouagadougou
 p 80-102 1987
 Burkina-Faso
- THOUVENOT Claude, FAVIER Annie
 Une méthode de cartographie de la sensibilité alimentaire
 en France
 Ethnologie française, X
 p.273-283 1980
 France

WACKERMANN Gabriel

Habitudes alimentaires de l'arrière pays cannois

Annales de Géographie, n°493

p. 290-297 1980

France

WISON Christine

Nutrition in two cultures : mexican-american and malay
ways with food

World anthropology

p 131-143 1975

Malaisie