

# Système de production et autosuffisance céréalière en pays Serer (Sénégal)

Jérôme LOMBARD

Géographe, ORSTOM, B.P. 1386, Dakar, Sénégal

## RÉSUMÉ

Les paysans serer privilégient le mil dans leur production agricole et dans leur consommation. Les déficits vivriers de ces dernières années ont cependant affecté considérablement l'autosuffisance céréalière traditionnelle. Mais ils ont permis de mettre en évidence la capacité des paysans à utiliser les revenus de saison sèche pour maintenir la consommation céréalière. Ces pratiques ont aussi révélé la diversité des exploitations agricoles et les inégales possibilités de réaction face à la crise.

MOTS-CLÉS : Système de production — Autosuffisance alimentaire — Capacité de stockage — Déficit vivrier — Céréales — Revenus de saison sèche — Serer — Sénégal.

## ABSTRACT

### *Farming system and food self-sufficiency among the Serer of Senegal*

*Millet is the most important production cultivated by and consumed in the diet of Serer peasants. The shortage in food production of these past few years has considerably weakened ability to reach self-sufficiency in the field of traditional grain production. Nevertheless this has induced the peasants to improve their ability to avail themselves of their income of dry season to protect their grain consumption. These practices have also revealed a great variety of farms as well as various possibilities for action facing the crisis.*

KEY WORDS : Farming system — Food self-sufficiency — Storage capacity — Nutritional shortage — Grain production — Income of the dry season — Serer — Senegal.

## INTRODUCTION

Dans la période de crise des productions vivrières que traverse le Sahel ouest-africain, il semble opportun de s'interroger sur les finalités actuelles des systèmes de production paysans.

En pays Serer, le système de production agro-pastoral visait avant tout à assurer la couverture totale des besoins en mil et en numéraire pour l'année. Parfois, un surplus de récoltes permettait de constituer un stock de mil, utilisable en cas de pénuries.

Aujourd'hui, ce fonctionnement semble remis en question. Le paysan ne remplit plus tous ses greniers qu'exceptionnellement ; la durée des périodes dites de « soudure » s'allonge régulièrement ; certaines ressources monétaires se tarissent et exigent qu'on les renouvelle.

L'apport extérieur sous de multiples formes et le recours à d'autres sources de revenus jouent alors un rôle décisif. Dans quelle mesure, le producteur intègre-t-il dans ses objectifs de production et de consommation ces nouvelles sources de revenus, comme il le faisait auparavant avec l'arachide ? Autrement dit, l'autosuffisance céréalière s'obtient-elle par la simple culture de mil, ou par l'addition de différentes stratégies agricoles et extra-agricoles ?

### RAPPEL DE MÉTHODE

L'ensemble des réflexions que nous développons ci-dessous provient de l'exploitation d'enquêtes directes réalisées dans cinq villages de la zone d'étude de l'ORSTOM, précisément dans les arrondissements de Niakhar et de Tattaguine (carte 1). Elles ont été effectuées auprès de tous les chefs de cuisine de ces villages, soit au total 250 personnes.

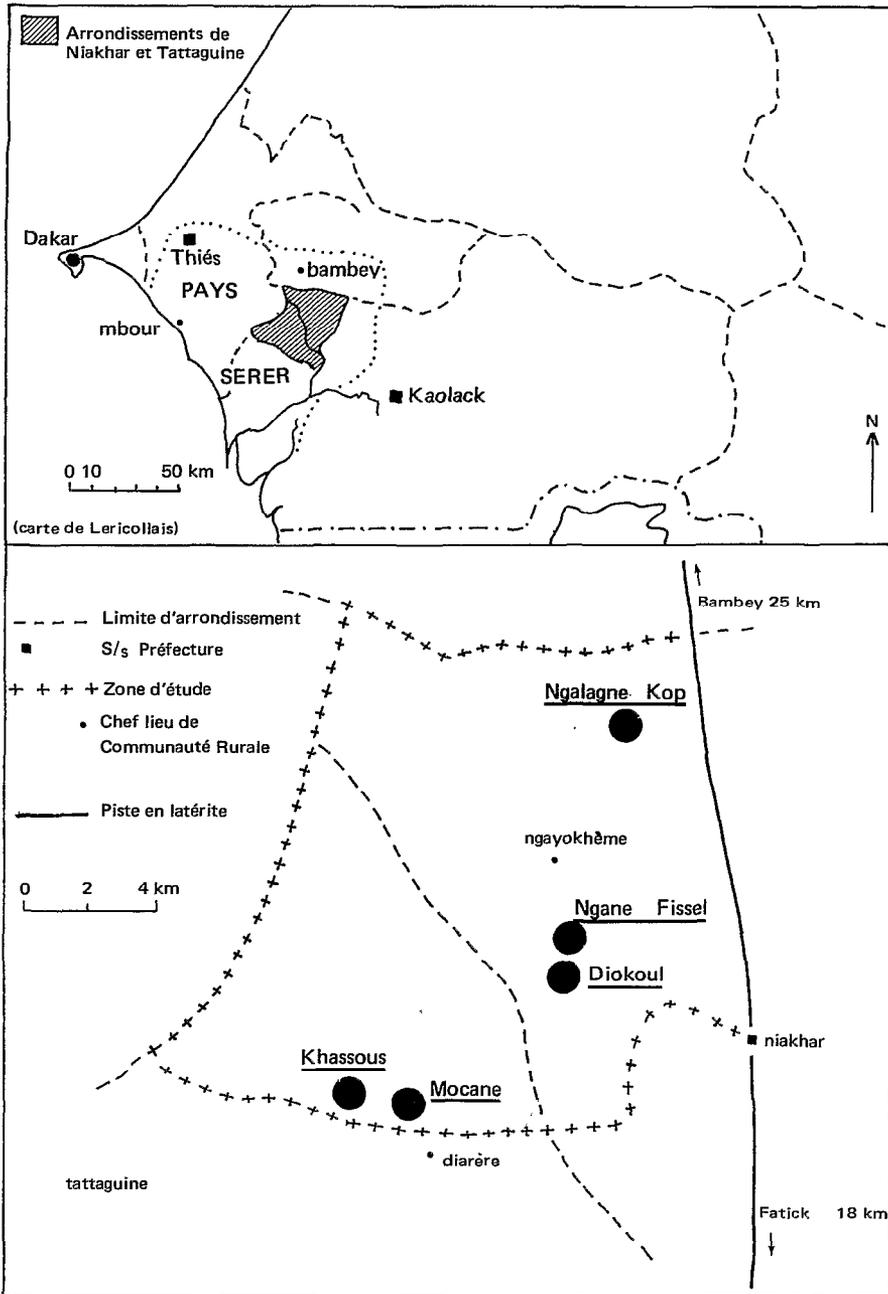
Les cuisines de chaque concession disposent de leurs propres greniers, tous cylindriques, de même hauteur, tressés en osier, surélevés de 50 centimètres et couverts d'un toit de chaume. Le cultivateur mesure la taille de ses greniers en brasses : cette unité correspond à l'envergure d'un homme adulte, et lui permet de mesurer le périmètre de son grenier à hauteur d'épaule.

A la lecture des résultats de ces enquêtes, il semble que la capacité de stockage de chaque cuisine estimée en brasses égale en moyenne le nombre de résidents. Cette équivalence n'est pas une simple coïncidence. Les paysans connaissent le nombre de greniers et les tailles nécessaires pour assurer la couverture des besoins annuels. Chaque grenier équivaut à un certain nombre de mois de consommation, et l'addition de plusieurs greniers permet alors cette couverture.

En d'autres termes, une brasse représenterait la quantité de mil consommée pendant un an par une personne, soit 200 à 220 kilos de mil en grains. Plusieurs sources viennent confirmer l'hypothèse de la valeur nutritive d'une brasse et de l'équivalence brasse-consommation annuelle d'une personne. Les paysans estiment qu'un grenier de quatre brasses fournit 800 kilos de mil en grains. Les calculs de DURANTON (1952) repris par DE GARINE (1981) montrent qu'un grenier standard d'une hauteur de 1,75 mètre et d'un diamètre de 1,8 mètre (le format le plus fréquent) a une circonférence moyenne proche de 6 mètres, soit trois fois l'envergure d'un homme adulte ou bien encore l'équivalent de trois brasses. Ce même grenier contiendrait 1 660 kilos de mil brisé (la forme de stockage la plus fréquente), soit 630 kilos de mil en grains, soit encore trois brasses.

Tous ces résultats vont dans le même sens et confirment l'idée d'un ajustement de la capacité de stockage au nombre de consommateurs d'une cuisine. A travers cet indicateur, nous connaissons le niveau des productions, mais aussi les différentes catégories de cuisines selon leur capacité de stockage :

- celles dont la capacité de stockage est supérieure au nombre de résidents ;
- celles pour lesquelles les deux variables sont sensiblement égales ;
- celles qui disposent d'une capacité de stockage inférieure au nombre de résidents.



CARTE 1. — Villages enquêtés dans la zone d'étude de l'ORSTOM

## Les différents types de stockage

Les agriculteurs des environs de Niakhar se sont toujours distingués par leur attachement au mil, que ce soit dans la production ou dans la consommation. Le système de culture, par une organisation judicieuse faisant alterner mil et arachide dans les superficies ensemencées (PÉLISSIER, 1966), révèle ce choix céréalier.

Les multiples variétés de mil et de sorgho permettent au producteur de s'adapter aux types de sols, de répartir les risques liés à la pluviométrie sur plusieurs cultures, et aussi de varier sa consommation selon la saison, ses besoins et ses goûts.

### De la concession à la cuisine : la disparition de la production et de la consommation collectives de mil

Plus que tout, l'organisation sociale de la production de mil explique aussi le choix des cultivateurs. Chaque actif travaille sur le champ collectif. Le produit de la récolte est stocké dans les greniers du chef de concession, et consommé l'année suivante à l'époque des gros travaux agricoles. En saison sèche, les cuisines reprennent leur autonomie et consomment le mil récolté dans les champs du chef de cuisine.

Cette organisation collective de la production favorise la mise en réserve de grosses quantités pour les hivernages ultérieurs. Elles sont souvent équivalentes à plusieurs mois de consommation. Parfois même, en ajoutant les greniers de chaque cuisine, la concession dispose de stocks équivalents à deux ou trois années de consommation (LERICOLLAIS, 1972).

Aujourd'hui, seulement 2,6 % des concessions de l'échantillon fonctionnent encore selon ce système collectif. Pour les chefs de carré, il reste la garantie d'une consommation assurée en hivernage. Les récoltes médiocres de ces dernières années les ont en outre poussés à maintenir ce grenier d'hivernage.

Cependant, dans la majorité des concessions de l'échantillon, les cuisines sont désormais séparées toute l'année. Cette séparation est le fait avant tout d'un renforcement de l'autonomie des cuisines les unes par rapport aux autres. Il s'agit souvent d'une décision récente — dès les premières années de la sécheresse 1968-72 — prise afin de diviser les risques de soudure, de répartir les dépenses, par souci également des chefs de cuisine d'être plus indépendants vis-à-vis du chef de concession.

Cela se traduit par la disparition du champ collectif et de la consommation commune à toutes les cuisines en hivernage. On ne retrouve l'ancien système qu'à l'échelle de la cuisine : le champ principal reste privilégié, mais chaque actif a la possibilité de cultiver sa parcelle.

### Capacité de stockage et niveau de production

Comment évoluent la capacité de stockage des cuisines et la production de mil ?

36 % des cuisines de l'échantillon ont encore une capacité de stockage supérieure à leurs besoins en mil. La succession de récoltes médiocres en 1983 et 1984 a d'ailleurs démontré toute la souplesse du système de stockage pluri-annuel et sa mise à contribution très fréquente.

Il est à remarquer qu'une telle pratique n'est possible qu'à la suite d'une bonne récolte. Dans un village comme Ngalagne Kop, situé sur sol *dek* très argileux, un hivernage favorable facilite la reconstitution des stocks (par exemple en 1982 et 1985). Mais à Mocane, où pourtant 54 % des cuisines ont une capacité de stockage largement supérieure à leurs besoins, cette pratique a été peu utilisée en trois ans, les années 1982 et 1985 ayant été aussi mauvaises que 1983 et 1984.

TABLEAU I  
Déficit vivrier et capacité de stockage sur la période 1982-84  
(% de cuisines par catégorie de capacité)

	CAPACITE DE STOCKAGE INFÉRIEURE A 90 %*			CAPACITE DE STOCKAGE ENTRE 90 ET 110 %*			CAPACITE DE STOCKAGE SUPÉRIEURE A 110 %*		
	<6 mois**	<12 mois**	12 mois et plus**	<6 mois**	<12 mois**	12 mois et plus**	<6 mois**	<12 mois**	12 mois et plus**
1982	22	20	58	7	16	77	10	31	59
1983	47	44	9	27	58	15	46	40	14
1984	61	37	2	36	60	4	42	53	5

\* Rapport entre capacité de stockage et nombre de résidents.

\*\* < 6 mois : récolte inférieure à six mois.

< 12 mois : récolte comprise entre six et douze mois.

12 mois et plus : récolte égale ou supérieure à douze mois de consommation.

Il semble en outre que la possibilité de stockage pluri-annuel soit réduite dans le cas de certaines cuisines. 18 % d'entre elles disposent d'une capacité de stockage plus ou moins égale à leurs besoins, et 44 % d'une capacité de stockage inférieure (parfois de beaucoup) à leurs besoins.

Le niveau général du déficit dans la zone a varié entre 1982 et 1984 de 12 à 53 %. En 1984, 93 % des cuisines ont été concernées à des degrés divers par le sinistre agricole. Toutefois, en 1984, 61 % des cuisines à faible capacité de stockage ont récolté moins de six mois contre 42 % seulement des cuisines à forte capacité (tabl. I). De même en 1982, 22 % des cuisines à faibles capacités, contre 10 % des secondes, avaient un déficit supérieur à 50 %. En d'autres termes, certaines années, les cuisines à faible capacité de stockage se hissent au niveau des autres (à moyenne ou forte capacité). D'autres années cependant, elles ressentent plus sévèrement le sinistre agricole.

Dans quelle mesure certains agriculteurs ne doivent-ils pas se contenter d'une récolte optimale équivalente à douze mois? Même après un hivernage de bonne qualité, les récoltes sont d'un niveau moyen. Elles laissent à penser que ces producteurs ne bénéficient pas de conditions de production favorables (épuisement des sols, faible disponibilité en terres). Les conséquences chaque année sont graves :

- déficit plus ou moins accusé de la production de mil ;
- apparition annuelle d'une période dite de « soudure ».

### **L'apport extérieur et ses conséquences sur l'économie paysanne**

A la suite d'un déficit de production, les chefs de cuisine se tournent vers d'autres sources d'approvisionnement en céréales. La vie interne de la cuisine est transformée, puisque le mil consommé vient de l'extérieur. On observe de nouveaux mouvements de population entre la concession et les marchés, ainsi qu'une mobilisation des revenus. La capacité de stockage permet de répertorier les différentes cuisines selon leurs possibilités et les pratiques de leur chef.

#### **Déficit et apport extérieur : une corrélation positive**

Le recours à l'apport extérieur sous différentes formes s'accroît avec l'aggravation du déficit (tabl. II). On constate que les achats de mil, et dans une moindre mesure ceux de riz, prennent de l'ampleur dans les cuisines fortement déficitaires. Les paysans de Ngalagne Kop ont en moyenne acheté en 1983-84 600 kilos de mil. Certains, parmi les plus déficitaires, se sont procuré 1 000 à 1 200 kilos, parfois plus, soit l'équivalent de deux à trois greniers de trois brasses.

Les achats de mil et de riz au cours des années 1984 et 1985 (tabl. III) sont, dans les cuisines à faible capacité de stockage, supérieurs à ceux des cuisines à moyenne ou forte capacité. Devant la gravité du déficit, ces cuisines sont dans l'obligation, plus que d'autres, de compter sur l'apport extérieur.

Une solution pour le paysan est de jouer sur la variation des prix du mil en saison sèche, afin de préserver tant bien que mal ses ressources monétaires. Il conserve un grenier plein pour le début d'hivernage, et décale la période dite de « soudure », initialement prévue en hivernage, vers la morte saison (DE GARINE, 1960). C'est à cette époque qu'il privilégie les achats de céréales à bon marché.

On note que les économies les plus substantielles sont le fait de ceux qui ont eu les meilleures récoltes en 1984. Il semble même qu'une récolte minimale de six mois soit indispensable à qui souhaite économiser ses réserves pour l'hivernage. Au sortir d'une soudure difficile, les membres de chaque cuisine songent avant tout à bien s'alimenter pendant quelques mois, possibilité que ne leur laisse guère une récolte de trois ou quatre mois. Au contraire, avec une récolte d'au moins six mois, ils consomment pendant quatre mois le mil des greniers, et conservent le

TABLEAU II  
Déficit vivrier et apport extérieur en 1983-84

CATEGORIE DE CUISINES SELON LE NIVEAU DE LA RECOLTE	% DE CONSOMMATION COUVERTS AVEC RECOLTES*	% DE CONSOMMATION COUVERTS AVEC ACHAT DE MIL*	% DE CONSOMMATION COUVERTS AVEC ACHAT DE RIZ*	% DE CONSOMMATION COUVERTS AVEC DONNÉS ET AIDE ALIMENT*
0-2,9 mois	16,1	50,2	11,4	4,7
3-5,9	54,8	23,0	6,6	6,5
6-8,9	78,6	7,3	6,5	2,0
9-11,9	94,7	5,9	8,2	0,2
12-et +	83,0	1,2	21,8	1,3

\* Par cuisine.

TABLEAU III

Achats de mil et de riz par cuisine en 1984 et 1985 selon la capacité de stockage

	CAPACITE DE STOCKAGE INFÉRIEURE 90 %*	CAPACITE DE STOCKAGE ENTRE 90 ET 110 %*	CAPACITE DE STOCKAGE SUPÉRIEURE A 110 %*
Achats de mil en 1983-84**	367	306	259
Achats de mil en 1984-85** (→mai)	209	161	145
Achats de riz en 1984-85** (→mai)	88	85	56

\* Rapport entre capacité de stockage et nombre de résidents.

\*\* En kilos.

reste pour le début d'hivernage. Entre temps, de mars à juin, les achats auront servi de base à l'alimentation.

Le recours à l'extérieur se présente aussi sous la forme d'un délestage pendant la saison sèche d'une partie de la population résidente des cuisines. Cette saison est celle des voyages et de la quête en ville d'un petit revenu annexe pour les chefs de cuisine et les jeunes classes d'âge. Les femmes, quant à elles, rendent visite à leur famille. En 1984-85, 10 à 20 % de la population des cuisines enquêtées (tabl. IV) sont partis au cours de cette saison.

TABLEAU IV

Migrations saisonnières et diminution de la quantité quotidienne de mil par cuisine

	% DE POPULATION TOTALE MIGRANTE EN SAISON SECHE	QUANTITE DE MIL/JOUR/CUISINE (en kgs)	
		Hivernage	Saison sèche
Ngalagne Kop	19,2 %	5,5	4,4
Ngane Fissel	10,5 %	5,3	4,4
Diokoul	12,5 %	6,0	4,7
Khassous	11,8 %	6,5	4,9
Mocane	7,2 %	6,1	4,8

Ces nombreux départs obligent la cuisinière à réduire la quantité quotidienne de mil en saison sèche. Elle prélève pour cela une quantité moindre dans les greniers ou dans les sacs de mil achetés (LOMBARD, 1985). On a observé qu'à Khassous les quantités quotidiennes de mil avaient diminué en moyenne de 1,6 kilo en 1984-85. Chaque cuisine a économisé en moyenne 400 kilos sur huit mois de saison sèche, soit l'équivalent de deux brasses de mil.

Ce rationnement, permis par le départ de quelques résidents en saison sèche, révèle une gestion des réserves vivrières sur l'année, favorisant d'une part une forte consommation en hivernage à partir des greniers, et d'autre part des achats réduits de mil en saison sèche.

### Apport extérieur et capacité de stockage

Les revenus monétaires issus de la vente de l'arachide sont habituellement utilisés pour payer l'impôt, les vêtements et autres biens de consommation. Les années de déficit vivrier, ils garantissent aussi l'alimentation de la famille en facilitant l'achat de céréales (LERICOLLAIS, 1972).

D'une façon générale, la production d'arachide joue son rôle de pourvoyeuse de revenus dans les cuisines où les récoltes de mil sont le moins médiocres (tabl. V). Cela semble indiquer que dans les cuisines les plus déficitaires, d'autres solutions pour se procurer des revenus doivent être envisagées.

TABLEAU V  
Déficit de production vivrière et recours à la vente de l'arachide

	1983-1984		1984-85 (→mai)	
	DEFICIT/MOYEN CUISINE	% CUISINES AYANT RECOURS A LA VENTE DE L'ARACHIDE	DEFICIT/MOYEN CUISINE	% CUISINES AYANT RECOURS A LA VENTE DE L'ARACHIDE
Ngalagne Kop	75 %	1,6	77 %	4,4
Ngane Fissel	38 %	10,7	66 %	7,1
Diokoul	25 %	15,4	40 %	11,5
Khassous	26 %	13,6	29 %	9,1
Mocane	39 %	1,8	35 %	9,1

Les cuisines se distinguent entre elles par la diversité des revenus monétaires. Soit l'origine est unique, et les chefs de cuisine achètent des céréales avec une seule catégorie de revenus, soit cette origine est multiple, et toutes les combinaisons apparaissent possibles.

La multiplication des sources de revenus dans une cuisine pourrait être liée à une capacité de stockage de loin inférieure au nombre de consommateurs. Plus précisément, le recours à ces revenus semble manifester une dépendance de la cuisine vis-à-vis de l'extérieur. Au contraire, l'unicité des revenus utilisés pour les achats de céréales serait un signe d'indépendance et d'une capacité de stockage supérieure ou égale au nombre de consommateurs. Le recours à la vente de bétail ou d'arachide, à l'emprunt, permettrait au paysan de résoudre ses problèmes de soudure sans aide de l'extérieur, sans qu'il développe de nouvelles activités.

Or, il semble d'une façon générale que cette hypothèse se vérifie au sein des 250 cuisines. On peut distinguer d'abord les cuisines dans lesquelles la capacité de stockage égale ou dépasse le nombre de consommateurs (première colonne dans le tabl. VI). 44 % des cuisines de l'échantillon appartiennent à cette catégorie. L'objectif des paysans est avant tout de produire la quantité de mil nécessaire pour assurer la consommation de douze mois et si possible plus, par crainte des années suivantes. Ce sont des cuisines bien dotées en terres et attachées à la production de mil. En cas de déficit et de soudure, la plupart des cultivateurs ont des comportements semblables et uniques : vente de bétail ou d'arachide, emprunt.

Dans 19 % des cuisines de l'échantillon (seconde colonne dans le tabl. VI), on observe une multiplication des sources de revenu, alors que la capacité de stockage dépasse le nombre de consommateurs de la cuisine. Seuls deux villages sont concernés, Khassous et Mocane (respectivement 36 % et 33 % des cuisines). Les cultivateurs ont des objectifs de production orientés vers le mil, mais comptent aussi beaucoup sur les activités secondaires (commerce de paille, de

TABLEAU VI  
 Origine des revenus et capacité de stockage par cuisine en 1984  
 (% de cuisines par village et par classe)

	1*	2*	3*	4*	5*
Ngalagne Kop	49 %	15 %	0 %	31 %	5 %
Ngane Fissel	36 %	12 %	0 %	47 %	5 %
Diokoul	50 %	0 %	27 %	23 %	0 %
Khassous	41 %	36 %	23 %	0 %	0 %
Mocane	44 %	33 %	0 %	20 %	3 %

\* (1) Vente bétail et (ou) vente arachide et (ou) emprunt/capacité de stockage supérieure ou égale au nombre de consommateurs.

(2) Vente bétail et (ou) dons et (ou) activités secondaires et (ou) argent des migrations/capacité de stockage supérieure ou égale au nombre de consommateurs.

(3) Emprunt et (ou) vente arachide/capacité de stockage inférieure au nombre de consommateurs.

(4) Vente bétail et (ou) dons et (ou) activités secondaires et (ou) argent des migrations/capacité de stockage inférieure au nombre de consommateurs.

(5) Vente bétail ou pas d'achat/capacité de stockage inférieure au nombre de consommateurs.

bois, de poulets, de porcs, transport en calèche, boutique, etc.), sur l'argent des migrants, sur les dons de la famille pour pallier les déficits de récolte.

En fait, Mocane et Khassous apparaissent comme des villages très dynamiques. On y cultivait le riz dans les *tanns*, il y a encore vingt ans. Aujourd'hui, la région est entièrement vouée au mil, mais les paysans restent très prévoyants. Par exemple, à Mocane, quel que soit le niveau de la récolte, ils achètent des quantités de mil qu'ils gardent en réserve ou qu'ils consomment pour conserver leurs greniers. En outre, dans ce secteur, s'est développé en saison sèche un commerce de porcs vers Dakar très rémunérateur. Cependant, ces activités annexes ne viennent pas contrarier l'objectif principal de chaque producteur, celui de garantir une récolte minimale de douze mois.

Une dernière catégorie (la quatrième colonne dans le tabl. VI) se caractérise par l'importance dans la vie des cuisines de ces multiples activités, avec toutefois une capacité de stockage très nettement inférieure au nombre de consommateurs. Nous y trouvons les griots, les forgerons, les *laobe* (gens de castes), ainsi que les personnes seules, les petites cuisines de deux ou trois individus qui n'ont pas beaucoup de possibilités de production. Mais on y remarque également des grandes cuisines, où, semble-t-il systématiquement, le chef de cuisine fait appel aux apports extérieurs pendant la saison sèche.

Ainsi à Ngane Fissel, nous avons l'exemple d'un chef de concession, à la tête d'une cuisine de seize personnes, qui a travaillé à Dakar plusieurs années et qui, régulièrement après chaque récolte, rend visite à des amis de la capitale afin de recevoir des dons en argent ; sur place, au village, il ne possède qu'un seul grenier de quatre brasses pour nourrir les résidents durant l'année. Dans le même hameau, une concession de trois cuisines (trente-trois personnes en tout en 1985) voit les trois chefs de cuisine agir de la même manière, alors que leurs greniers ne totalisent que dix brasses.

Ainsi, cette catégorie se compose non seulement de gens de castes, qui vivent surtout de dons et délaissent quelque peu l'agriculture, mais aussi de paysans Serer, issus d'une civilisation du mil, et pourtant dépendants du commerce et de la migration.

31 et 47 % des cuisines de Ngalagne Kop et Ngane Fissel ont une économie ouverte sur l'extérieur. Des récoltes très médiocres depuis trois ans peuvent expliquer ce recours incessant à d'autres sources d'approvisionnement en mil. Mais il convient de rappeler que nous sommes, au nord-ouest de Niakhar, dans le pays Njafaj, très densément peuplé (110 à 120 habitants au km<sup>2</sup>), aujourd'hui de plus en plus en contact avec le monde extérieur par les nombreuses migrations vers les Terres Neuves et vers les villes ainsi que par la présence de plusieurs marchés hebdomadaires. 50 % des cuisines de Ngane Fissel font appel régulièrement à d'autres revenus que ceux de l'agriculture pour survivre. C'est aussi le village le plus proche du marché de Niakhar (5 kilomètres), qui est également une sous-préfecture et un lieu de passage sur la route allant de Bambeï à Fatick. Enfin, c'est à Ngane Fissel et à Ngalagne Kop que la consommation de riz, céréale importée, est la plus élevée : 19 à 20 kilos par an et par personne, contre 17 kilos en moyenne pour l'ensemble des cinq villages.

Ces paysans se détournent quelque peu de l'objectif initial du système de production. La capacité de stockage est faible et ne couvre que quelques mois. Les cultivateurs savent pouvoir compter sur d'autres revenus, sur d'autres activités aujourd'hui primordiales et non plus complémentaires.

En définitive, nous distinguons deux comportements typiques. Le premier concerne 44 % des cuisines de l'échantillon et traduit la volonté des Serer d'assurer la consommation de mil à partir de la récolte. A la suite d'un déficit, chacun fait appel aux revenus de l'arachide, à son voisin en lui empruntant, ou à la vente de bétail, ce dernier moyen étant le seul, en cas de déficit important, à fournir de gros revenus pour permettre l'achat de grandes quantités de mil. Le second touche 43 % des cuisines et révèle, pour assurer la soudure, des pratiques différentes : une volonté de produire du mil tout en comptant sans restriction sur les revenus annexes et en limitant la production au simple minimum de la consommation d'hivernage.

## CONCLUSION

La capacité de stockage est donc un indicateur du fonctionnement du système de production. Elle nous permet de connaître chaque année le niveau des productions céréalières et les objectifs de production des agriculteurs.

Aujourd'hui, la capacité de stockage s'ajuste sur le nombre de résidents de la cuisine, parfois même elle est largement inférieure aux besoins annuels. Elle ne joue plus ce rôle sécurisant, qu'elle remplissait autrefois, de garantir deux ou trois ans de consommation lors d'une bonne récolte. Le paysan désormais produit du mil pour l'année et s'en tient à cet objectif. D'autres ne se soucient que de la consommation d'hivernage, s'arrangeant autrement pour la saison sèche.

A cet égard, la crise vivrière révèle l'existence de profondes disparités entre cuisines et leurs inégales possibilités de réaction.

La grande majorité des producteurs achète régulièrement du mil sur les marchés. Cette ouverture vers l'extérieur, cette pénétration de l'économie marchande dans la vie quotidienne des cuisines modifient les finalités du système de production dans certains cas. La consommation de l'année est pour une part couverte par la récolte, pour une autre part par les achats. L'autosuffisance céréalière ne semble désormais possible qu'à ce prix.

#### BIBLIOGRAPHIE

- GARINE (I. de), 1960. — Rapport sur les habitudes alimentaires dans la région de Khombole. ORANA, Dakar, 55 p., *multigr.*
- GARINE (I. de), 1981. — Greniers à mil dans l'arrondissement de Thienaba, région de Thiès, Sénégal, *in* : Les Techniques de conservation des grains à long terme. CNRS, Paris : 85-91.
- LERICOLLAIS (A.), 1972. — Sob, étude géographique d'un terroir serer (Sénégal). Maison des Sciences de l'Homme, Paris, *Atlas des Structures agraires au sud du Sahara*, n° 7, 110 p.
- LOMBARD (J.), 1985. — Disponibilités alimentaires en céréales et stratégies de survie en pays serer. Centre ORSTOM de Hann, Dakar, 95 p., *multigr.*
- PÉLISSIER (P.), 1966. — Les paysans du Sénégal. Les civilisations agraires du Cayor à la Casamance. Saint-Yrieix, Imprimerie Fabrègue, 940 p.