

004 00290

CILSS

COMITE PERMANENT INTER-ETATS DE LUTTE
CONTRE LA SECHERESSE DANS LE SAHEL

ETUDE DU MARCHE URBAIN SAHELIE (SENEGAL ET HAUTE-VOLTA)
DES CEREALES LOCALES ET DE LEURS DERIVES, SUSCEPTIBLES DE
SE SUBSTITUER AUX IMPORTATIONS

Juillet 1980

(Etude faisant l'objet d'un financement des COMMUNAUTES EUROPEENNES)
(sur les ressources du FED dans le cadre du projet portant le numéro)
(4507.003.94.85)

MARCOMER 1, rue Thérèse 75001 PARIS

Tel. 260.22.83

261.35.67

15441

C I L S S

COMITE PERMANENT INTER-ETATS DE LUTTE
CONTRE LA SECHERESSE DANS LE SAHEL

01805

ETUDE DU MARCHE URBAIN SAHELIEU (SENEGAL ET HAUTE-VOLTA)
DES CEREALES LOCALES ET DE LEURS DERIVES, SUSCEPTIBLES DE
SE SUBSTITUER AUX IMPORTATIONS

Juillet 1980

(Etude faisant l'objet d'un financement des COMMUNAUTES EUROPEENNES)
(sur les ressources du FED dans le cadre du projet portant le numéro)
(4507.003.94.85)

MARCOMER 1, rue Thérèse 75001 PARIS

Tel. 260.22.83

261.35.67

Dans le cadre du projet de valorisation des céréales locales le C.I.L.S.S. - Comité inter-état de lutte contre la sécheresse au Sahel - a confié à MARCOMER une étude du marché sahélien des céréales et assimilés et un test d'accueil de quatre produits alimentaires.

L'étude s'est déroulée dans deux pays du Sahel :

- au SENEGAL du 2 au 23 octobre 1979,
auprès d'un échantillon urbain représentatif du Grand-Dakar de 500 cas et d'un échantillon expérimental en milieu rural de 80 cas ;
- en HAUTE-VOLTA du 15 janvier au 17 février 1980,
auprès d'un échantillon urbain représentatif de Ouagadougou et Bobo-Dioulasso de 500 cas et d'un échantillon expérimental en milieu rural de 100 cas.

Les produits alimentaires testés étaient les suivants :

- une farine de mil (semoule fine de mil VMR 516) mise au point pour la confection du couscous de mil et stabilisée. Cette semoule a été fabriquée et conditionnée par les Moulins SENTENAC à Dakar, sous le contrôle technique et sanitaire de l'I.T.A. - Institut de Technologie Alimentaire de Hann-Dakar ;

- du "riz" de maïs, c'est-à-dire des brisures de maïs blanc étuvées et nettoyées de son, susceptibles d'être substituées au riz. Les brisures ont été fabriquées et conditionnées par les Moulins SENTENAC, sous le contrôle technique et sanitaire de l'I.T.A.;
- des biscuits, mis au point et fabriqués par l'I.T.A.. Ils comportent 80 % de farine de mil, 20 % de farine de blé, des matières grasses, des oeufs et du sucre ;
- du riz à grains longs, cultivé en Haute-Volta, variété C 74, fourni par l'O.R.D. de Fada N'Gourma.

L'ensemble des travaux a fait l'objet d'un financement des Communautés Européennes sur les ressources du FONDS EUROPEEN DE DEVELOPPEMENT.

o o

o

S O M M A I R E

	<u>Pages</u>
<u>SYNTHESE DES RESULTATS</u>	I
<u>INTRODUCTION</u>	XIV
 I - SENEGAL	1
 <u>PREMIERE PARTIE : HABITUDES ALIMENTAIRES ET CONSOMMATION DES</u> <u>CEREALES</u>	2
1 - En milieu urbain : Grand-Dakar.....	3
2 - En milieu rural.....	9
- Tableaux.....	11
 <u>DEUXIEME PARTIE : HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT EN CEREALES</u>	23
- Tableaux.....	28
 <u>TROISIEME PARTIE : ACCUEIL RESERVE AUX PRODUITS PILOTES</u>	40
1. La farine de mil.....	41
2. Les brisures de maïs ou "riz" de maïs.....	43
3. Les biscuits.....	47
- Tableaux.....	49
 ANNEXE TECHNIQUE.....	68
DOCUMENTS ANNEXES.....	74
QUESTIONNAIRE UTILISE POUR LE SONDAGE.....	80

	<u>Pages</u>
II - HAUTE - VOLTA	81
<u>PREMIERE PARTIE : HABITUDES ALIMENTAIRES ET CONSOMMATION DES CEREALES</u>	82
1. Les régimes alimentaires.....	83
2. Les tendances de la consommation.....	86
- Tableaux.....	92
<u>DEUXIEME PARTIE : HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT EN CEREALES</u>	101
1. En milieu urbain.....	102
2. En milieu rural.....	105
- Tableaux.....	106
<u>TROISIEME PARTIE : ACCUEIL RESERVE AUX PRODUITS PILOTES</u>	114
1. La farine de mil.....	116
2. Le riz local.....	120
3. Le "riz" de maïs.....	122
4. Les biscuits à la farine de mil.....	125
- Tableaux.....	128
ANNEXE TECHNIQUE.....	146
DOCUMENTS ANNEXES.....	151
QUESTIONNAIRE UTILISE POUR LE SONDAGE.....	156
LE TRAITEMENT DES REPONSES DANS L'ANALYSE TYPOLOGIQUE.....	157

SYNTHESE DES RESULTATS

Dans deux pays du Sahel choisis pour leur exemplarité, on a conduit une étude portant sur l'acceptabilité de produits alimentaires préparés à partir de céréales locales.

Au SENEGAL, à Dakar et sa banlieue et dans une zone rurale, trois produits ont été essayés dans les foyers : une farine de mil conçue spécialement pour la préparation du couscous sénégalais, des brisures de maïs, dont les caractéristiques sont telles qu'elles peuvent être considérées comme un succédané du riz et des biscuits fabriqués à partir de 80 % de farine de mil et 20 % de farine de blé. Ces essais s'inscrivent dans le cadre d'habitudes alimentaires déjà connues, mais que l'étude a permis de préciser, de même que les tendances respectives de la consommation des céréales et des principaux aliments riches en hydrates de carbone.

En HAUTE-VOLTA, c'est-à-dire à Ouagadougou et à Bobo-Dioulasso, ainsi que dans une zone rurale du plateau Mossi, quatre produits ont été essayés, les mêmes qu'au Sénégal, plus du riz cultivé en Haute-Volta.

L'unité d'observation est le foyer et la personne interrogée la maîtresse de maison ou, le cas échéant, celle des épouses ou des femmes présentes au foyer qui s'occupe plus particulièrement de la préparation des repas.

La procédure d'essai est classique : les produits sont remis à la maîtresse de maison après que diverses questions relatives aux habitudes alimentaires de la famille lui ont été posées. L'enquêtrice repasse quelques jours plus tard pour recueillir les réactions de la maîtresses de maison qui a pu utiliser les produits chez elle, en toute sérénité et sans rien changer à ses habitudes.

Examinons donc les jugements portés sur les produits à la lumière des habitudes alimentaires et des aspirations des personnes interrogées dans ce domaine.

LA FARINE DE MIL

Cette farine de mil, techniquement dénommée semoule fine de mil V.M.R. 516, permet de préparer le couscous en procédant à un brassage, un tamisage, une première cuisson durant 20 minutes, un écrasage et un nouveau tamisage, une seconde cuisson de 15 minutes, l'adjonction du lalo (feuilles de baobab séchées et pilées) et une dernière cuisson à la vapeur durant 10 minutes. Cette succession de brassages, tamisages et cuissons est habituelle dans la préparation du couscous de mil (1).

Les ménagères qui ont utilisé la farine-pilote pour préparer ainsi du couscous ont, dans leur grande majorité, approuvé le comportement du produit et, notamment n'ont presque jamais critiqué le temps de cuisson nécessaire, ni l'aptitude de la farine à la granulation, qui sont les deux aspects cardinaux de la réussite d'un couscous de ce type.

(1) cf. La cuisine sénégalaise par M. BIARNES - S.A.E.

Pour ne citer, à titre de rappel, que les opinions recueillies en milieu urbain, voici les réactions des femmes qui ont confectionné le couscous à la farine de mil V.M.R. 516.

	<u>GRAND DAKAR</u>	<u>OUAGADOUGOU et BOBO-DIOULASSO</u>
<u>Il n'y a rien à modifier en ce qui concerne :</u>	%	%
. l'aptitude à la granulation.....	83	92
. le temps de cuisson.....	92	97
. la finesse de mouture.....	91	84
. le goût.....	91	89

Ces mêmes femmes se déclarent, le plus souvent, satisfaites de la qualité de la farine pour le couscous de mil (90 % à Dakar et 92 % dans les deux villes de Haute-Volta).

Une première conclusion s'impose : sur le plan de la technique culinaire, la farine pilote s'avère tout à fait satisfaisante pour la préparation du couscous.

Au niveau de la dégustation, les préparations présentées à la famille ont remporté du succès auprès de la grande majorité des époux et des enfants qui y ont goûté aussi bien au Sénégal qu'en Haute-Volta. D'ailleurs, neuf ménagères sur dix confirment qu'il n'y a rien à modifier dans le goût de cette farine.

Le couscous préparé avec la farine testée présente donc la saveur habituelle et satisfaisante pour la grande majorité.

Les pronostics, en majorité favorables, avancés par les ménagères quant aux chances commerciales de la farine de mil testée, confirment la bonne impression que ce produit leur a faite. Il ressort de leurs évaluations spontanées qu'un prix de lancement de l'ordre de 70 - 75 Frs le kilogramme, à Dakar, inciterait les deux tiers des femmes à en acheter. A Ouagadougou et Bobo-Dioulasso, les évaluations s'étendent davantage et dénotent peut-être une relative incertitude sur la place susceptible d'être conquise par cette nouvelle farine sur le marché voltaïque.

En effet, les bons résultats auxquels les ménagères sont parvenues avec la farine testée dans la préparation du couscous, doivent être interprétés avec une réserve majeure en ce qui concerne la Haute-Volta.

En Haute-Volta, le couscous de mil n'est pas un plat de base dans les habitudes alimentaires, ni en ville, ni à la campagne. Le plat national est le tô, servi le soir dans 90 % des foyers urbains et à midi dans 36 % , les 63 % restants servant du riz. Cette préparation de farine de sorgho, de mil, voire de maïs, cuite à l'eau, présente une consistance épaisse et doit "se tenir" -un peu comme le gâteau de semoule ou certaines polenta-. Le tô est servi accompagné d'une "sauce", c'est-à-dire une cuisson dans un corps gras, de viande, légumes et divers aromates. Lorsque les ménagères voltaïques ont voulu préparer le tô avec la semoule fine de mil V.M.R. 516, elles ont souvent été déçues. Or, spontanément, 56 % des ménagères des villes ont fait le tô pour essayer le produit, contre 28 % seulement qui ont fait un couscous.

Voici en rappel, la nature et l'étendue de leur déception :

	<u>OUAGADOUGOU et</u> <u>BOBO-DIOULASSO</u>
<u>Parmi les femmes qui ont préparé le tô</u>	%
. ont beaucoup aimé la qualité de la farine.....	59
. ne l'ont pas aimée.....	38
<u>incriminent les aspects suivants :</u>	
. finesse de la mouture.....	32
. goût.....	18
. temps de cuisson.....	3

Par conséquent, il semble indispensable de bien adapter la farine de mil à la préparation du tô, si l'on souhaite la commercialiser avec succès en Haute-Volta. La finesse de la mouture paraît une caractéristique importante, d'autant plus que dans leur quasi totalité, les foyers ont l'habitude de s'approvisionner en céréales en grains que les ménagères font moudre à leur goût. A titre subsidiaire, on peut enfin indiquer que dans les milieux voltaïques urbains le sorgho est nettement préféré au mil.

Les bonnes perspectives qui se dessinent aujourd'hui au Sénégal pour cette farine de mil, spécialement mise au point pour la préparation du couscous, ne doivent pas masquer des dispositions qui, à moyen terme, laissent augurer une possible désaffection à l'égard de ce plat. Que révèle l'étude des tendances de la consommation dans ce pays ?

Au Sénégal, le couscous de mil est consommé le soir dans presque tous les foyers ruraux visités et dans un tiers des foyers de Dakar. On n'en sert pas habituellement à midi. D'elles mêmes, les ménagères de Dakar estiment que depuis 5 ou 6 ans le mil est en perte de vitesse dans les habitudes de consommation du foyer alors que le riz, universellement consommé à midi, le pain, les biscuits sont en nette progression. D'autre part, l'analyse des habitudes alimentaires par types de comportement et par strates socio-culturelles, révèle que dans les milieux "modernes" qui sont aussi les plus aisés et les plus cultivés, on a tendance le soir à préparer soit du riz, soit de la cuisine européenne, mais à négliger le couscous de mil. La consommation concomitante de pâtes alimentaires, de pommes de terre, la mise en question par certaines des plats trop longs à préparer ou à cuire, le refus du pilage à la main ne seraient-ils pas autant d'indices d'une orientation naissante, favorable à la cuisine facile. Dans ce cas, le couscous sénégalais ne risque-t-il pas d'être progressivement abandonné, du moins dans le cadre des menus quotidiens, pour être réservé aux occasions -fêtes, réceptions- qui exigent que l'on consacre beaucoup de temps et de soin à la cuisine.

C'est pourquoi, il convient sans doute d'envisager d'autres emplois pour le mil dans le secteur de la consommation familiale (en plus des utilisations en boulangerie). La fabrication de pâtes alimentaires évoquée lors de discussions préparatoires à l'enquête, devrait être maintenue en projet et, le cas échéant, des spécimens de pâtes alimentaires devraient être testés. Actuellement, 53 % des ménagères de Dakar disent que, chez elles, on consomme des pâtes une fois par semaine ou plus souvent encore.

On pourrait également étudier la mise au point à partir de la semoule de mil, d'un couscous rapide à cuisiner, soit parce que la granulation est déjà obtenue industriellement, soit parce que la préparation est précuite, soit, mieux encore, parce que ce "couscous rapide" présente ces deux avantages.

LES BRISURES DE MAIS

Il s'agit de brisures de maïs blanc étuvées et nettoyées de son, susceptibles d'être employées comme succédané du riz. Le riz est au menu du midi, tous les jours, dans pratiquement toutes les familles à Dakar : les femmes interrogées disent préparer le plat national : le riz au poisson. Même dans la zone rurale observée, la consommation de cette céréale est en expansion.

Le riz est également très prisé en Haute-Volta : à Ouagadougou et à Bobo-Dioulasso, 63 % des femmes disent en servir à midi, alors que le soir on mange le tô dans presque tous les foyers.

Lorsque les brisures de maïs ont été essayées au Sénégal pour préparer le riz au poisson, les résultats ont été assez décevants.

Par contre, en Haute-Volta où l'on a préparé avec les brisures de maïs du riz-sauce (riz cuit à l'eau accompagné de la sauce) ou du riz gras (riz qu'on fait revenir dans un corps gras et auquel on adjoint viande, légumes, aromates, puis la quantité d'eau requise et qu'on cuit à l'étouffée), le produit a donné satisfaction.

Au Sénégal, voici les critiques formulées par les ménagères qui ont préparé le riz au poisson avec les brisures de maïs :

	<u>DAKAR</u>	<u>VILLAGES</u>
	%	%
. n'ont pas aimé la qualité des brisures.....	59	51
. incriminent le temps de cuisson trop long.....	66	86
. estiment qu'il faut modifier le goût de ce "riz"	37	30
. la taille des brisures doit être réduite.....	21	38

En outre, une fois sur deux, elles n'ont pas fait goûter le plat à leur mari, mesure de prudence qu'on n'avait pas constatée à propos du couscous de mil.

Les évaluations spontanées, comme les pronostics sur les chances commerciales du produit confirment l'opinion médiocre que les ménagères en ont après l'avoir essayé.

Par contre, lorsque les brisures de maïs ont été employées pour faire de la bouillie de riz, l'essai s'est avéré satisfaisant. Cependant, comme la bouillie de riz n'intervient que très occasionnellement aux menus du soir ou du petit déjeuner dans les familles, ce résultat ne saurait compenser les échecs rencontrés dans la recette du riz au poisson.

Il est sans doute très significatif que les ménagères soient particulièrement exigeantes à l'égard des produits nouveaux quand elles les emploient pour confectionner un plat renommé - tô en Haute-Volta, riz au poisson au Sénégal-. L'innovation doit s'inscrire alors dans une tradition respectée. Une telle adaptation paraît plus délicate en définitive, que l'adoption d'une habitude alimentaire entièrement nouvelle - recette ou aliment "d'importation", par exemple.

Avant de tenter d'apprécier le marché potentiel des brisures de maïs au Sénégal, il conviendrait sans doute d'étudier la manière d'en diminuer le temps de cuisson. Le problème du goût demeure posé également.

Si les caractéristiques techniques du maïs s'y prêtent, on peut se demander s'il n'y a pas un débouché possible en étudiant la fabrication d'un "couscous marocain" - si possible précuit donc de préparation rapide - à partir de brisures un peu plus fines. En effet, le couscous marocain paraît recherché : un cinquième des Dakaroises aimeraient en servir plus souvent. Actuellement, un tiers environ, en servent une fois par mois ou plus souvent.

En Haute-Volta, la majorité des ménagères s'est déclarée satisfaite des essais et la famille paraît avoir également aimé les plats préparés avec les brisures de maïs.

OUAGADOUGOU et
BOBO-DIOULASSO

%

Ont aimé la qualité du "riz" de maïs pour

. le riz-sauce.....	87
. le riz gras à la viande.....	95
. le mari a aimé le riz-sauce.....	76
. le mari a aimé le riz à la viande	78

Les ménagères, dans leur quasi totalité, ne voient aucune modification à réclamer, à l'exception de 20 % d'entre elles qui voudraient -comme au Sénégal- que le temps de cuisson soit moins long.

Le produit peut donc connaître un certain succès en Haute-Volta, mais à une condition, c'est que son prix soit relativement bas.

En dépit de leur satisfaction, 50 % des femmes se disent tentées d'acheter le "riz" de maïs pratiquement moitié moins cher que le riz authentique. Alors que le riz est effectivement acheté de 12 000 à 13 000 Frs le quintal, 48 % des femmes envisagent d'acheter le riz de maïs entre 50 et 75 Frs le kilogramme. Les brisures de maïs semblent être nettement considérées comme un succédané.

LE RIZ VOLTAIQUE

Ce riz, essayé uniquement en Haute-Volta, provient de cultures en aval du barrage de BOGANDE. Il s'agit de riz à grains longs, décor-tiqués, polis et convenablement translucides (variété C 74)

Avec ce riz, 73 % des ménagères ont préparé le riz (blanc) sauce (cuite à part), ce qui représente un essai plus exigeant que lorsque le riz est passé dans un corps gras avant d'être cuit à l'étouffée. Or le comportement du riz s'est avéré satisfaisant à la quasi tota-lité des ménagères qui ont apprécié sa qualité.

La façon dont le riz gonfle, le goût, le temps de cuisson sont jugés parfaits par presque toutes. Une minorité critique la couleur des grains (11 %) et, plus souvent (18 %), la taille des grains trop petits ou brisés.

Entre 100 et 125 Frs le kilogramme, 65 % des femmes qui l'ont essayé se déclarent prêtes à en acheter. A titre purement illustratif, indiquons que dans les quatre familles de Ouagadougou qui ont reçu des produits pour un emploi durant un mois, à la fin de ce mois d'essai des 50 kilogrammes de riz voltaïque, il ne restait que quelques kilo-grammes. Par contre sur les 40 kilogrammes de brisures de maïs, il en restait respectivement 32, 23, 17 et 13 kilogrammes.

LES BISCUITS

Ces biscuits mis au point par l'I.T.A. de Dakar, sont fabriqués à partir de 80 % de farine de mil, 20 % de farine de blé, des matières grasses, des oeufs et légèrement sucrés.

Actuellement à Dakar, 66 % des foyers consomment des biscuits plusieurs fois par semaine ou même tous les jours ; c'est également le cas de 57 % des ruraux interrogés. Ces fréquences recouvrent sans doute des réalités assez diverses au niveau des quantités car il semble que dans certains cas on achète les biscuits à la pièce et dans d'autres cas en paquet.

En Haute-Volta, la consommation des biscuits est en expansion et, en ville, 43 % des ménagères disent que chez elles on en mange tous les jours ou plusieurs fois par semaine.

Dans les deux pays, les biscuits ont été très appréciés par la majorité de ceux qui y ont goûté, à l'exception des ruraux de Haute-Volta.

Les amateurs les plus nombreux sont les enfants, les tout jeunes et les autres, et les femmes elles-mêmes.

La fabrication des biscuits paraît convenable à la grande majorité (les trois quarts des ménagères trouvent que la recette est bonne). Les critiques, lorsqu'il y en a, portent sur la consistance des biscuits - trop durs, trop secs - et sur l'épaisseur ; quelques unes disent ne pas aimer le goût du mil, ou bien trouvent les biscuits trop sucrés. Ces réserves sont négligeables et il reste que les biscuits pourraient rencontrer un grand succès. Leur lancement s'inscrit dans des habitudes de consommation en expansion. Ils satisfont la clientèle enfantine. Ils peuvent, à 5 Frs pièce ou 100 Frs environ le paquet de 500 gr (24 pièces), apparaître comme un aliment de complément à un prix abordable. A Dakar, 81 % en achèteraient plusieurs fois par semaine et, à Ouagadougou et Bobo-Dioulasso il en irait de même pour 70 %.

LES LIEUX D'APPROVISIONNEMENT

Le marché est, par excellence, l'endroit où s'achètent aussi bien les céréales en grains que les farines, quand on en achète, ou les produits manufacturés comme les pâtes ou les biscuits. Cependant, ces aliments "modernes" se vendent également dans les boutiques africaines.

Par conséquent, si les biscuits peuvent être lancés à la fois sur les marchés et dans les petites boutiques africaines, la totalité du circuit de distribution sera couvert aussi bien à Dakar qu'à Ouagadougou et Bobo-Dioulasso.

La farine de mil à Dakar, le "riz" de maïs et le vrai riz en Haute-Volta, peuvent être commercialisés exclusivement sur les marchés. En Haute-Volta, peu de foyers (11 %) s'approvisionnent directement en riz à l'OFNACER.

En conclusion, dans les deux pays d'enquête, on observe des habitudes alimentaires caractérisées par une prédilection étendue et grandissante pour le riz, un attachement encore très répandu pour le tô en Haute-Volta - ce qui assure un débouché aux céréales locales comme le sorgho ou le mil - et, au Sénégal, une position peut-être menacée à terme pour le couscous de mil. Dans le même temps, on constate que l'attrait des produits alimentaires manufacturés ou non-traditionnels - pain, biscuits, pâtes alimentaires en Haute-Volta et au Sénégal et, dans ce dernier pays, de plus, pommes de terre et couscous marocain - s'exerce avec d'autant plus d'insistance que le niveau de vie est confortable.

Ce phénomène d'acculturation alimentaire ne se borne pas à quelques "élites" mais s'étend à des couches sociales que l'enquête permet d'évaluer à 46 % des foyers de Dakar et 32 % des foyers de Ouagadougou et de Bobo-Dioulasso.

Tout laisse croire que beaucoup d'autres familles entretiennent des aspirations identiques mais ne sont pas en mesure de les réaliser complètement.

Aussi, l'orientation des programmes de valorisation des céréales locales devrait-elle, au moins à moyen terme, faire une large part aux produits alimentaires manufacturés et plus généralement à tout ce qui facilite les tâches culinaires et raccourcit la préparation des repas quotidiens.

Les tableaux d'ordinateur présentant les résultats complets des deux études peuvent être consultés dans les bureaux de MARCOMER - 1, rue Thérèse - 75001 PARIS.

I N T R O D U C T I O N

a) Rappel des objectifs

L'étude dont les résultats sont présentés ci-après s'inscrit dans le cadre des programmes visant à valoriser les céréales locales dans les pays du Sahel. On ne s'étendra pas ici sur les facteurs climatiques régnant dans cette partie de la zone chaude, ni sur les problèmes économiques résultant, pour les pays du Sahel, de l'importation de céréales et autres denrées alimentaires. Le champ de la présente recherche est, en effet, circonscrit et concerne les aspects psycho-sociologiques des habitudes alimentaires des foyers dans le but de les décrire et de les évaluer quantitativement.

- . La description des habitudes alimentaires vise à être dynamique en intégrant l'évolution de ces habitudes par rapport à un passé récent -5 ou 6 ans-, ainsi que les tendances à venir. Une analyse des comportements à la consommation des groupes les plus ouverts aux changements permet, en effet, d'en suggérer l'orientation. Sur le plan le plus concret, l'aptitude au changement est mise en relation avec l'accueil réservé à des produits nouveaux, confiés durant l'enquête aux personnes interrogées, pour qu'elles les essayent.

- . La quantification des habitudes observées, sans permettre d'aller jusqu'à une reconstitution des marchés des céréales étudiées, autorise avec certitude à mesurer l'ampleur des faits précis, tels que la proportion de foyers consommant chaque céréale étudiée, en fonction de la fréquence de cette consommation, la composition des menus, les lieux d'approvisionnement, etc...

L'univers d'enquête a été délimité avec le souci qu'il soit homogène, en sorte que la représentativité de l'échantillon - 1000 foyers - soit satisfaisante. C'est pourquoi, seul l'univers urbain est étudié de manière représentative. En outre, à une couverture des principales villes de tous les états du Sahel comportant le défaut de procéder auprès de très petits échantillons à chaque fois, on a préféré choisir deux pays seulement :

- le SENEGAL, qui s'est doté d'un plan d'autosuffisance alimentaire fondé sur la consommation des diverses céréales locales (mil, maïs, sorgho, etc...) et où l'I.T.A. procède à l'étude de produits alimentaires à partir des dites céréales.

Au Sénégal, la zone d'enquête est le Grand-Dakar où 500 foyers ont été soumis à l'enquête.

- la HAUTE-VOLTA, pays continental s'étendant pratiquement du Nord au Sud sur cinq parallèles et qui connaît des problèmes climatiques susceptibles, certaines années, d'avoir une incidence sur la consommation des foyers. On y cultive un éventail de

céréales : mil, sorgho, maïs, riz, notamment.

En Haute-Volta, la zone d'enquête est Ouagadougou et Bobo-Dioulasso où 500 foyers ont été soumis à l'enquête.

Une recherche complémentaire, sans caractère représentatif a été menée, parallèlement, dans chacun des deux pays, dans une zone rurale. Les résultats obtenus ont une valeur purement indicative.

b) Plan du rapport

On trouvera dans le présent rapport :

- la synthèse des résultats obtenus conjointement dans les deux pays étudiés ;
- les résultats détaillés présentés séparément pour le Sénégal (où, dans l'ordre chronologique, s'est d'abord déroulée la recherche) et pour la Haute-Volta.

Pour chacun de ces pays, on présente successivement :

- . les habitudes alimentaires et leur évolution,
 - . les habitudes d'approvisionnement,
 - . l'accueil réservé aux produits remis pour essai,
 - . une annexe technique décrivant les conditions de l'enquête.
- des documents présentant un caractère informatif, en relation avec l'enquête.

I -

SENEGAL

PREMIERE PARTIE

HABITUDES ALIMENTAIRES ET

CONSOMMATION DES CEREALES

I - EN MILIEU URBAIN : GRAND - DAKAR

Le riz occupe, avec le pain, une place prépondérante dans les régimes alimentaires des familles dakaroises : plus de neuf ménages sur dix affirment que, dans leur foyer, on en consomme tous les jours. Ensuite, en assez bonne position, viennent les biscuits (25 % en consomment tous les jours), le mil perçu comme tel, les pommes de terre, dont l'apport en hydrates de carbone vient compléter celui des céréales ; on note enfin une consommation non négligeable de pâtes alimentaires mais sur une fréquence hebdomadaire.

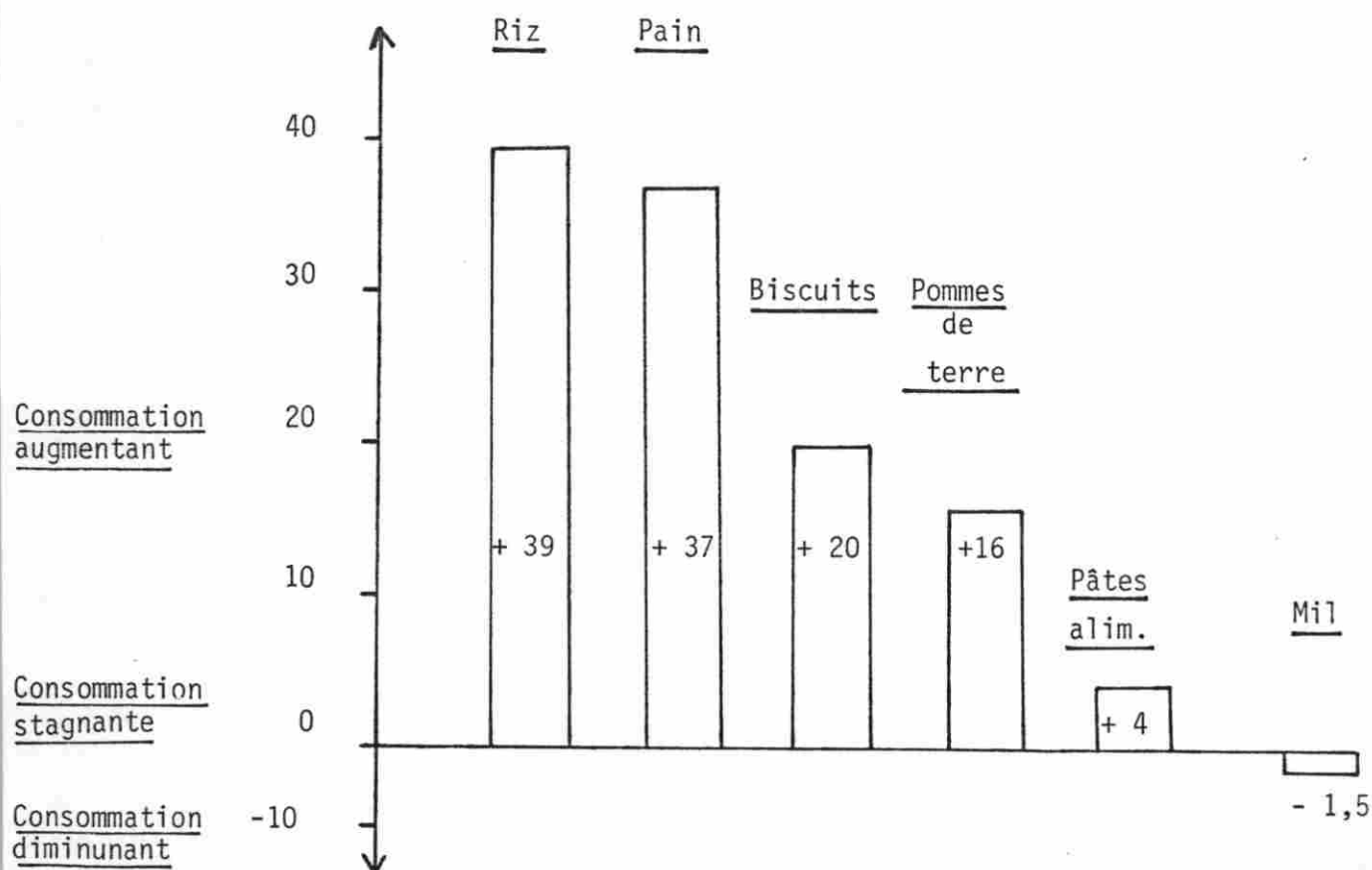
Les pratiques alimentaires sont identiques durant la saison sèche et durant la saison des pluies. Aussi, dans les analyses ultérieures, ne prendra-t-on en compte que les résultats concernant la saison sèche.

Le tableau suivant met en évidence l'importance du riz, des produits à base de farine de blé et, dans une certaine mesure, des pommes de terre, dans l'alimentation des urbains ; il permet de constater aussi le rôle un peu plus occasionnel du mil et des pâtes.

(1) Le pain comporte maintenant un pourcentage de farine de mil, mais la question posée ne concerne que le mil comme base d'un plat cuisiné par la ménagère.

Sur 100 ménagères dakaroises, disent que chez elles on consomme :	Riz	Pain	Biscuits	Pommes de terre	Mil	Pâtes
	%	%	%	%	%	%
. tous les jours.....	95	98	25	8	11	3
. plusieurs fois par semaine...	5	1	41	52	30	22
. une fois par semaine.....	-	-	7	22	20	28
. moins souvent.....	-	1	23	15	36	42
. jamais.....	-	-	4	3	3	5
	100	100	100	100	100	100

Il y a plus : il semble que l'appréciation, par les ménagères elles-mêmes, de l'évolution de la consommation de leur foyer depuis 5 ou 6 ans, révèle une progression de l'importance du riz, du pain, des biscuits et même des pommes de terre. Voici la position des indices correspondant à chacun de ces produits. Le mil, par contre, paraît en perte de vitesse.



Quant au maïs, sa place est insignifiante au niveau de l'ensemble des foyers dakarois : plus de la moitié des ménagères (54 %) disent ne jamais en utiliser et 10 % seulement en emploient plusieurs fois par semaine pour préparer des plats. Toutefois, nous verrons ultérieurement que ce petit noyau a des habitudes alimentaires déterminées qui trouveraient peut-être une explication dans l'origine géographique (1) des ménagères concernées.

La description des repas familiaux donnée par chaque femme permet de préciser les occasions de consommation des produits étudiés.

En ville, le plus souvent, on sert à midi le riz au poisson, selon 89 % ou un autre plat à base de riz (10 %). Le soir, les habitudes sont davantage variables, selon les milieux : on sert, soit le couscous de mil (32 %), soit le riz au poisson (30 %), soit de la cuisine européenne (27 %). Au petit déjeuner du matin la consommation du pain est quasi universelle.

Comparé au riz au poisson, le couscous de mil paraît donc un plat beaucoup plus épisodique : invitées à préciser la fréquence avec laquelle elles en cuisinaient, seules 12 % des dakaroises ont indiqué en faire tous les jours et 12 % plusieurs fois par semaine.

Quant à la place de la cuisine européenne dans les repas du soir, elle est à rapprocher, sans doute, de la consommation des pommes de terre et de son évolution positive.

Les aspirations culinaires exprimées par les interviewées éclairent la position respective des recettes traditionnelles et des recettes étrangères : parmi les plats qu'elles aimeraient servir plus souvent, 19 % citent spontanément le couscous marocain, 17 % le poulet rôti ou les viandes grillées ; le yassa (13 %) vient avant le couscous sénégalais (7 %) en tant que plat traditionnel qu'on regrette de ne pas servir plus souvent. On cite également le thiou (4 %) et le mafé (3 %).

(1) Le maïs se cultive en Casamance et dans le sud du Siné Saloum notamment ; un effort d'information visant à faire adopter cette céréale a été entrepris dans ces régions.

Il vaut de souligner que les motifs invoqués pour expliquer le caractère trop exceptionnel de ces préparations dans le régime familial sont, juste après le prix élevé des ingrédients (53 %), le fait que ces plats requièrent trop de temps (11 %) ou que la confection en est pénible (9 %) ou encore que la cuisson très longue est coûteuse en argent et en temps.

La désaffection des femmes des villes à l'égard des activités ménagères pénibles est également révélée par la rareté du pilage du mil à la main, de manière traditionnelle - 60 % ne se livrent à cette pratique qu'exceptionnellement ou jamais.

Ces données, qui constituent le cadre des habitudes alimentaires dans lequel les produits-pilotes ont été essayés, recourent totalement les résultats de l'étude de l'ORANA/FAO "Enquête de consommation alimentaire et nutritionnelle"(Dakar, juin-juillet 1977) qui met également en évidence la place prépondérante des achats de riz et de produits à base de farine de blé dans les dépenses alimentaires des habitants de Dakar.

Une analyse psycho-sociologique des habitudes alimentaires des foyers urbains observés, tend à montrer que la prédilection pour le riz, la cuisine européenne et les produits alimentaires faciles et rapides à préparer est vraisemblablement une tendance d'avenir.

On a procédé à une analyse typologique (1) fondée sur les habitudes de consommation. La constitution des types (effectuée sur ordinateur) est basée sur la similitude des comportements : on range dans le même type tous les individus ayant donné une réponse identique aux questions retenues comme critères de comportement. Par extension, on verse également dans le même type les individus les plus proches, ceux qui ont donné une majorité, sinon la totalité, des réponses identiques.

(1) Cf. Le traitement des réponses dans l'analyse typologique, p. 157.

Ici, on a pu mettre en évidence cinq types de ménagères dont les consommations et les habitudes alimentaires paraissent caractéristiques.

Ces types s'organisent dans deux univers de référence : moderne et traditionnel.

- Le premier type représente 27 % de l'ensemble de l'échantillon

Ce sont des femmes qui appartiennent à des foyers où l'on consomme des pâtes alimentaires nettement plus souvent qu'ailleurs, ainsi que des biscuits et des pommes de terre. Ces femmes -comme l'ensemble- servent du riz au poisson à midi, mais le soir, plus souvent que la moyenne, elles préparent volontiers de la cuisine européenne.

Ce qui les distingue enfin, c'est qu'elles ne font que rarement du couscous de mil et que pour la plupart (70 %) elles se refusent à piler le mil de manière traditionnelle.

Ce groupe se situe à un niveau socio-économique et culturel assez élevé.

On les a baptisées les "cuisinières-modernes-pour-la-cuisine-facile".

- Le second type représente 19% de l'ensemble de l'échantillon

Ces ménagères ressemblent assez aux précédentes à bien des égards, mais s'en distinguent en ce qu'elles préparent le couscous de mil assez fréquemment. Appartenant aux couches culturelles les plus élevées -comme l'indique notamment leur niveau d'instruction- elles sont à la fois ouvertes aux habitudes modernes, et attachées à certaines traditions. Appelons-les les "cuisinières-modernes-célébrant-la-tradition".

- le troisième et le quatrième type appartiennent plutôt à l'univers de la tradition et, de plus, ils réunissent des ménagères attachées aux traditions alimentaires et à la bonne cuisine - peut-on supposer. En effet, ces femmes s'efforcent de varier les menus de midi et du soir. Elles servent, comme partout, le riz au poisson à midi, mais n'en redonnent pas le soir. Pour le dîner, elles préparent le plus souvent le couscous de mil et parfois aussi de la cuisine européenne. Ce sont les seules qui acceptent de piler le mil de manière traditionnelle au moins occasionnellement (une fois par mois ou plus souvent selon 51 % dans le type 3 et 59 % dans le type 4).

On notera que ces ménagères achètent aussi des produits alimentaires industriels, tels que biscuits ou pâtes.

Si deux types ont été constitués à partir des réponses de ces ménagères "cordon bleu" et traditionalistes, c'est que les unes préparent des plats à base de maïs et les autres non. On les a baptisées respectivement "les gourmets traditionalistes amateurs de maïs"(17 %)" et "les gourmets traditionalistes amateurs de mil"(19 %)"

- le dernier type, les "modestes-économes" représentent 18 % de l'échantillon. Ces ménagères n'achètent que très rarement des pommes de terre ou des pâtes. Elles ont tendance à servir du riz au poisson à midi et le soir. Elles préparent plus rarement que les précédentes le couscous de mil. Elles ont un niveau socio-économique peu élevé.

II - EN MILIEU RURAL

L'échantillon témoin constitué à la campagne comporte des villageoises en majorité sérères ; les villages retenus sont situés à une centaine de kilomètres de Dakar au Nord-Est de Thiès (1) en zone arachidière.

En milieu rural, pas plus qu'à Dakar, on ne remarque de modifications saisonnières dans les régimes alimentaires de base.

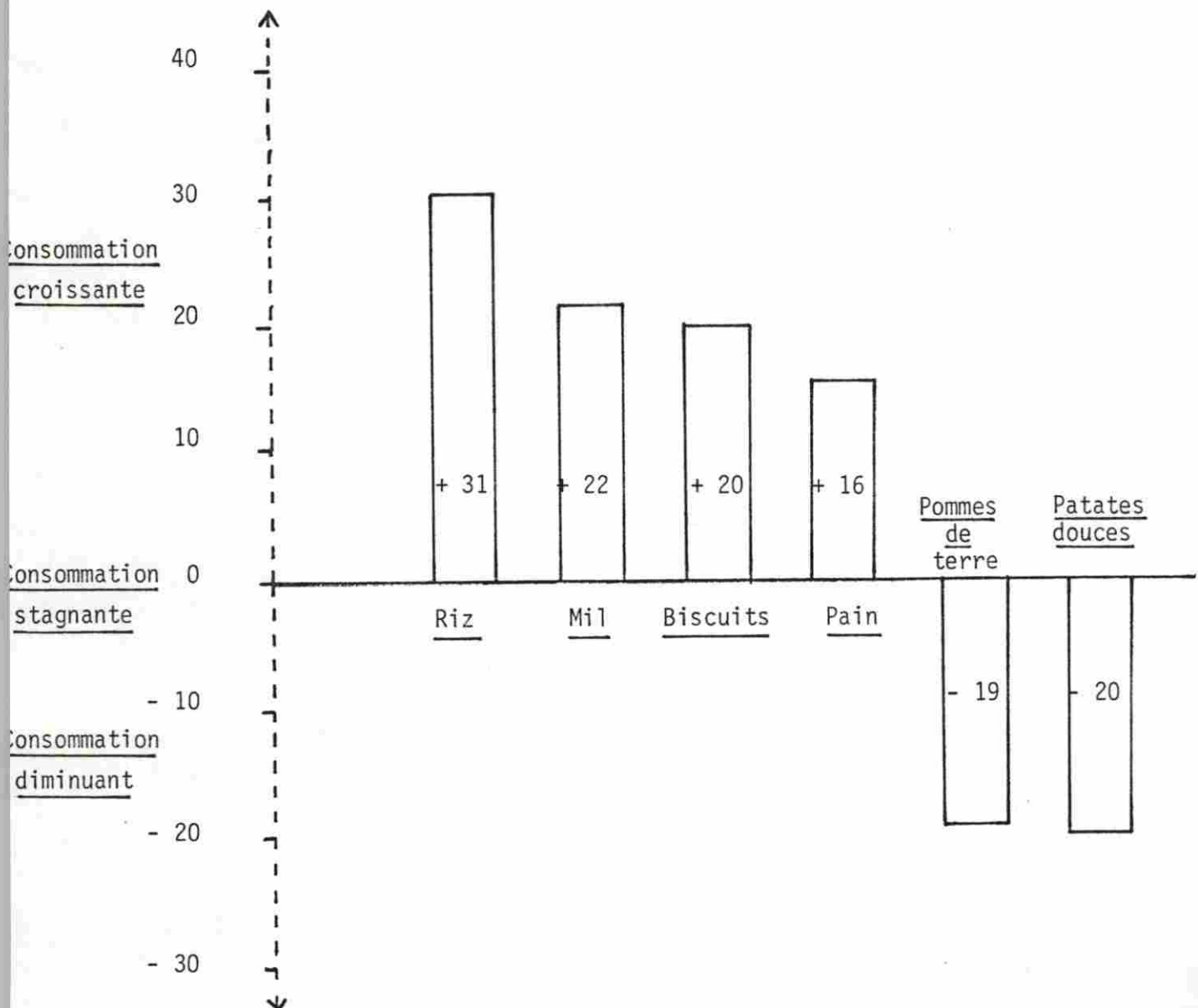
Les habitudes alimentaires des ruraux sont différentes de celles des urbains et la base de l'alimentation se trouve être le mil. Toutefois, même en milieu rural, le riz et le pain jouent un rôle important dans l'alimentation puisque la moitié des foyers observés en consomment tous les jours. D'ailleurs, le "riz au poisson" est spontanément indiqué par 24 % des villageoises comme étant le plat qu'elles aimeraient servir plus souvent si ce n'était pas cher.

Le couscous de mil - servi le soir par la quasi totalité - est préparé tous les jours ou presque par 85 %. Le pilage (du mil non-lavé et quelquefois lavé) est pratiqué tous les jours par 56 % et plusieurs fois par semaine, selon 29 %.

Il faut retenir enfin, que dans une proportion non négligeable de familles paysannes, on consomme au moins occasionnellement des produits industriels : biscuits, plusieurs fois par semaine, selon 57 % et pâtes alimentaires, une fois par semaine au moins, selon 25 %. Les pommes de terre sont consommées plusieurs fois par semaine par 20 % environ. Le maïs, par contre, n'occupe qu'une place infime dans l'alimentation.

(1) Voir Annexe Technique, p. 69

La progression de la consommation du riz, du mil, des biscuits et du pain peut être inférée des réponses des ménagères. Il y aurait par contre une diminution de la consommation des patates douces et des pommes de terre par rapport à 1975 (il y a 5 ou 6 ans).



LES CEREALES ET AUTRES SOURCES D'HYDRATE DE CARBONE

CONSOMMEES HABITUELLEMENT (1) EN MILIEU URBAIN

Sur 100 ménagères dakaroises :	Durant la saison sèche		Saison des pluies	
	consomment... tous les jours	plus. fois / semaine	Tous les jours	Plus. fois semaine
	%	%	%	%
Céréales principales -----				
. Riz.....	95	5	93	5 (1)
. Mil.....	11	30 (1)	13	30
. Maïs.....	1	9	1	9
Préparations industrielles -----				
. Pain.....	98	1	95	3
. Biscuits.....	25	41	25	40
. Pâtes alimentaires	3	22	2	23
Autres végétaux -----				
. Pommes de terre..	8	52	8	51
. Patates douces...	8	36	8	35
. Ignames.....	15	5	15	5
. Fonio.....	-	2	-	2
. Manioc (en condi- ment)...	41	10	40	11

(1) Les totaux horizontaux sont la plupart du temps inférieurs à 100, le reste représentant les consommations occasionnelles et l'absence de consommation.

LES CEREALES ET AUTRES SOURCES D'HYDRATE DE CARBONE
 CONSOMMEES HABITUELLEMENT EN MILIEU RURAL

Sur 100 villageoises :	Durant la saison sèche		Saison des pluies	
	consommant...		tous les jours	plus.fois /semaine
	tous les jours	plus.fois /semaine		
	%	%	%	%
<u>Céréales principales</u>				
. Mil	81	15 (1)	80	16 (1)
. Riz.....	54	28	56	25
. Maïs.....	2	2	2	3
<u>Préparations industrielles</u>				
. Pain.....	51	13	50	17
. Biscuits.....	24	33	23	31
. Pâtes alimentaires	-	8	-	9
<u>Autres végétaux</u>				
. Pommes de terre.	2	18	2	17
. Patates douces..	4	10	4	10
. Igname.....	2	6	2	6
. Fonio.....	-	2	-	2
. Manioc (condiment)	17	11	17	14

(1) Les totaux horizontaux sont la plupart du temps inférieurs à 100, le reste représentant les consommations occasionnelles et l'absence de consommation.

LES TENDANCES DE LA CONSOMMATION DES PRINCIPALES
CEREALES ET SOURCES D'HYDRATE DE CARBONE USUELLES

<u>Sur 100 ménagères interrogées,</u> <u>font état des faits suivants :</u>		Milieu urbain	Milieu rural
		-----	-----
		%	%
<u>Riz</u>			
. en stock à la maison.....		64	33
. pas de réserves.....		36	67
		-----	-----
		100	100
Consomment ...			
. tous les jours.....		95	54
. plusieurs fois par semaine....		5	28
. une fois par semaine.....		-	9
. moins souvent.....		-	8
. jamais ou sans réponse.....		-	1
		-----	-----
		100	100
Tendances de la consommation du			
foyer depuis 5 ou 6 ans (1).....		+ 39	+31
<u>Mil</u>			
. en stock à la maison.....		25	86
. pas de réserves.....		75	14
		-----	-----
		100	100
consomment ...			
. tous les jours.....		11	81
. plusieurs fois par semaine....		30	15
. une fois par semaine.....		20	-
. moins souvent.....		36	4
. jamais ou sans réponse.....		3	-
		-----	-----
		100	100
Tendances de la consommation des			
foyers depuis 5 ou 6 ans.....		- 2	+ 22

(1) Cette indication à valeur relative résulte de la somme algébrique des réponses "on consomme plus souvent qu'avant" (+), moins souvent qu'avant (-), autant (nul).

(suite)

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
	%	%
<u>Maïs</u>		
. en stock à la maison.....	2	2
. pas de réserves.....	98	98
	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>consomment ...</u>		
. tous les jours.....	1	2
. plusieurs fois par semaine...	9	3
. une fois par semaine.....	10	4
. moins souvent.....	26	19
. jamais ou sans réponse.....	<u>54</u>	<u>72</u>
	100	100
 Tendances de la consommation du foyer depuis 5 ou 6 ans.....	 - 9	 -11

(suite)

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
Pain	%	%
. en ont à la maison.....	13	2
. pas de réserves.....	87	98
	100	100
<u>Consomment...</u>		
. tous les jours.....	98	51
. plusieurs fois par semaine.	1	13
. 1 fois par semaine.....	-	11
. moins souvent.....	1	24
. jamais.....	-	1
	100	100
Tendances de la consommation des foyers depuis 5 ou 6 ans.	+37	+16
 <u>Biscuits</u>		
. en stock à la maison.....	7	8
. pas de réserves.....	93	92
	100	100
<u>Consomment...</u>		
. tous les jours.....	25	24
. plusieurs fois par semaine.	41	33
. 1 fois par semaine.....	7	4
. moins souvent.....	23	33
. jamais.....	4	6
	100	100
Tendances de la consommation des foyers depuis 5 ou 6 ans.	+20	+20

(suite)

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
	%	%
<u>Pâtes alimentaires</u>		
. En stock à la maison.....	8	4
. Pas de réserves.....	92	96
	100	100
 <u>Consomment...</u>		
. tous les jours.....	3	-
. plusieurs fois par semaine	22	8
. une fois par semaine.....	28	17
. moins souvent.....	42	61
. jamais.....	5	14
	100	100
 Tendances de la consommation des foyers depuis 5 ou 6 ans	 + 4	 - 15

(suite)

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
	%	%
<u>Pommes de terre</u>		
. en stock à la maison.....	9	6
. pas de réserves.....	91	94
	100	100
<u>Consomment...</u>		
. tous les jours.....	8	2
. plusieurs fois par semaine..	52	18
. une fois par semaine.....	22	22
. moins souvent.....	15	49
. jamais ou sans réponse.....	3	9
	100	100
Tendances de la consommation des foyers depuis 5 ou 6 ans..	+ 16	-19
 <u>Patates douces</u>		
. en stock à la maison.....	4	-
. pas de réserves.....	96	100
	100	
<u>Consomment...</u>		
. tous les jours.....	8	4
. plusieurs fois par semaine..	36	10
. une fois par semaine.....	22	32
. moins souvent.....	29	38
. jamais ou sans réponse.....	5	16
	100	100
Tendances de la consommation des foyers depuis 5 ou 6 ans..	0	-20

FORMES SOUS LESQUELLES SONT CONSOMMEES LES CEREALES
ET AUTRES, ET OCCASIONS DE CONSOMMATION

	<u>Milieu urbain</u> -----		<u>Milieu rural</u> -----
Plats servis le plus souvent :	%		%

à midi : . bouillie de mil.....	-		27
----- . riz au poisson.....	89		71
. autres plats à base de riz...	10		1
. autres (couscous de mil).....	1		1
	-----		-----
	100		100
le soir : . couscous de mil.....	32	} 36	91
----- . bouillie de mil.....	4		
. riz au poisson.....	30	} 37	5
. autre plat à base de riz.....	7		-
. cuisine européenne.....	27		2
. sans réponse.....	-		2
	-----		-----
	100		100
Servent le couscous de mil			

en saison sèche :			

. tous les jours ou presque....	12		77
. 4 à 5 fois par semaine.....	12		8
. 2 à 3 fois par semaine.....	19		9
. 1 fois par semaine.....	17		1
. moins souvent.....	37		4
. jamais.....	3		1
	-----		-----
	100		100

(suite)

Servent le couscous de mil ----- en saison des pluies : -----	Milieu urbain ----- %	Milieu rural ----- %
. tous les jours ou presque	12	77
. 4 à 5 fois par semaine...	13	10
. 2 à 3 fois par semaine...	17	5
. 1 fois par semaine.....	17	-
. moins souvent.....	36	4
. jamais.....	5	4
	100	100

Pilent (le mil) de façon
traditionnelle

. tous les jours.....	4	56
. plusieurs fois par semaine	13	29
. une fois par semaine.....	15	8
. plusieurs fois par mois..	5	1
. une fois par mois.....	3	-
. moins souvent.....	29	5
. jamais.....	31	1
	100	100

60

LES PREFERENCES ALIMENTAIRES

Sur 100 ménagères indiquent,
les plats qu'elles aimeraient
servir plus souvent :

	<u>Milieu urbain</u>	<u>Milieu rural</u>
	-----	-----
	%	%
. riz au poisson.....	3	24
. yassa.....	13	19
. couscous marocain.....	19	6
. poulet rôti.....	8	6
. viande grillée.....	9	11
. couscous de céréales locales	7	1
. thiou.....	4	2
. mafé.....	3	2
. ragoût.....	2	8
. lakh-lalo.....	2	2
. soupi-kandia.....	2	4
. divers.....	15	6
. ne peut dire.....	15	17

Raisons invoquées pour expliquer la
rareté de certains plats aux menus :

. les produits sont trop chers.....	53	62
. la préparation est trop longue.....	11	5
. la préparation est trop pénible.....	9	6
. la cuisson est trop longue.....	3	-
. les ingrédients sont difficiles à trouver.....	4	19
. certains n'aiment pas.....	2	1
. autres raisons.....	2	9
	(1)	(1)

(1) Plusieurs réponses possibles

COMPOSITION DU PETIT DEJEUNER

des actifs :	Milieu urbain	Milieu rural
-----	-----	-----
	%	%
. café.....	65	28
. thé.....	35	19
. pain.....	94	43
. bouillie de mil.....	1	-
. bouillie de riz.....	1	-
. couscous de mil.....	-	65
. divers.....	2	4
	(1)	(1)
des non actifs :		

. café.....	50	23
. thé.....	43	23
. pain.....	89	42
. bouillie de mil.....	2	1
. bouillie de riz.....	1	-
. couscous de mil.....	3	68
. divers.....	2	4
	(1)	(1)
des enfants		

. café.....	37	17
. thé.....	61	25
. pain.....	96	39
. bouillie de mil.....	3	6
. bouillie de riz.....	1	1
. couscous de mil.....	2	65
. divers.....	4	9
	(1)	(1)

(1) Plusieurs réponses possibles

TYPES DE CONSOMMATEURS

	UNIVERS MODERNE (46%)		UNIVERS TRADITIONNEL (54%)		
	Les cuisinières modernes pour la cuisine facile	Les cuisinières modernes célébrant la tradition	Les gourmets traditionalistes		Les modestes-économes
			amateurs de maïs	amateurs de mil	
Consomment :	(27 %)	(19 %)	(17%)	(19 %)	(18 %)
	%	%	%	%	%
. des pommes de terre au moins plusieurs fois par semaine.....	73	69	69	67	-
. des pâtes au moins une fois par semaine....	66	43	62	69	3
. des biscuits au moins une fois par semaine.	100	5	84	88	60
. plats à base de mil au moins plusieurs fois par semaine.....	-	30	63	99	31
. plats à base de maïs au moins plusieurs fois par semaine.....	-	-	56	-	4
. le riz au poisson à midi.....	91	89	87	89	91
. autre plat à base de riz à midi.....	8	11	11	11	8
. le soir : - riz au poisson.....	42	34	12	8	47
- autre plat à base de riz.....	6	11	4	5	-
- couscous de mil.....	9	34	51	56	45
- cuisine européenne.....	37	30	27	24	10
- couscous de maïs et autre plat à base de maïs.....	1	1	2	-	-
<u>Pratiquant le pilage du mil de manière traditionnelle ...</u>					
. plusieurs fois par semaine.....	5	10	29	90	14
. une fois par semaine.....	18	6	16	23	10
. une ou plusieurs fois par mois.....	7	12	6	6	7
. moins souvent.....	36	32	17	13	42
. jamais.....	23	23	14	14	15
. sans réponse.....	11	17	18	14	12
	100	100	100	100	100
<u>Profil socio-économique :</u>					
. études primaires complètes.....	7	8	7	5	4
. études secondaires ou supérieures.....	10	14	10	5	5
. foyer équipé de réfrigérateur.....	38	44	37	35	17
. " " de cuisinière à gaz.....	16	14	19	14	6
. " " de voiture.....	19	20	16	27	11
. chef de famille : - commerçant.....	30	24	20	22	27
- employé.....	19	25	22	26	21
- ouvrier qualifié.....	15	11	20	21	21
- manoeuvre.....	5	4	3	1	2
- agriculteur/pêcheur....	1	3	-	-	2
- non actif.....	29	32	33	25	24

DEUXIEME PARTIE

HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT EN CEREALES

Les habitudes d'approvisionnement des foyers recoupent entièrement les habitudes de consommation.

- LE RIZ, qui constitue la base du régime alimentaire, est la seule céréale qui soit achetée par grande quantité à Dakar.
 - Tous les foyers achètent au moins de temps à autre du riz, aussi bien à Dakar qu'en milieu rural.
 - A Dakar, 57 % des foyers achètent le riz par sac entier (51 %) ou par demi-sac (6 %), c'est-à-dire par 100 kilos ou par 50 kilos ; les achats par grande quantité ont lieu tous les mois.
 - A Dakar toujours, les achats au mois se font assez souvent à la coopérative (26 %) ou à SONADIS (17 %). Cependant, même pour acheter "en gros", 36 % vont dans une boutique africaine et 16 % au marché.
 - 43 % des foyers de Dakar et la très grande majorité des ruraux (83 %) achètent, par contre, le riz au fur et à mesure de leurs besoins. Ceux-là ne vont s'approvisionner qu'au marché ou dans une boutique africaine.
 - le riz est la seule céréale qu'un nombre important de foyers garde en réserve à Dakar : 64 % en ont en stock.

Les prix relevés sont de l'ordre de 8 000 Frs le quintal.

- LE MIL est acheté plus souvent en grains qu'en farine (90 % à Dakar achètent au moins de temps en temps du mil en grains alors que 64 % achètent au moins de temps en temps de la farine de mil). Cet aspect particulier doit demeurer en mémoire à propos de la commercialisation de la farine pilote.

Si les Dakaroises sont, dans leur majorité (60 %) réfractaires au pilage traditionnel, elles n'hésitent pas à aller au moulin pour faire moudre du mil : 52 % y vont au moins une fois par semaine.

Dans les villages, la moitié des foyers observés achètent du mil en grains, mais très peu (10 %) de la farine de mil. Il faut évidemment tenir compte des possibilités d'autoconsommation des ruraux pour resituer dans son contexte la proportion des foyers acheteurs de mil en grains. A la campagne, les ménagères, dans leur quasi totalité, pilent de façon traditionnelle (56 % tous les jours et 29 % plusieurs fois par semaine). Le mil non lavé est le produit le plus souvent pilé (90 % des femmes citent cette céréale) alors que l'arachide n'est pilée de la sorte que selon 19 % des rurales. Elles utilisent également les services du moulin (47 % y vont tous les jours et 30 % plusieurs fois par semaine).

Le mil n'est pas acheté en grande quantité comme c'est le cas pour le riz : seules 13 % des ménagères de Dakar disent acheter le mil en grains par sac de 50 ou de 100 kg. Les autres achètent fréquemment (48 % achètent le mil en grains une fois par semaine ou plus souvent) des quantités plus limitées.

Le prix du kilo de farine est de 60, 70-75 Frs et même parfois 100 Frs en ville.

Les prix du kilo de mil vont de 50 à 85 Frs.

Les ruraux qui produisent du mil n'en achètent que pour 49 % d'entre eux, mais dans 86 % des familles il y a des stocks de mil en grains.

- LA FARINE DE BLE est achetée au moins de temps en temps par 92 % des foyers à Dakar et 83 % des foyers ruraux. Il s'agit d'achats plus épisodiques que ceux de mil, mais néanmoins non négligeables puisque 50 % des Dakaroises et même 40 % des rurales achètent de la farine de blé au moins une fois par semaine. La farine est achetée par 250 gr ou 1 kg, la plupart du temps.
- LE MAIS s'achète soit en grains (38 % à Dakar et 20 % en milieu rural en achètent au moins de temps en temps), soit en farine (43 % à Dakar, et là seulement, en achètent au moins de temps en temps). Les achats s'effectuent au fur et à mesure des besoins et les quantités achetées le plus souvent sont de l'ordre de 1 kg. Rappelons encore que 54 % des foyers à Dakar et 70 % en milieu rural ne consomment jamais de maïs.

Deux produits méritent de retenir l'attention, les habitudes d'approvisionnement dénotant une certaine inclination à les adopter : il s'agit du couscous marocain et du couscous de mil tout préparé.

- LE COUSCOUS MAROCAIN, dont on a vu que 19 % des maîtresses de maison dakaroises disaient souhaiter en servir plus souvent, est acheté au moins de temps à autre par 63 % à Dakar et 10 % en milieu rural. Ces achats sont peu fréquents : à Dakar, 18 % en achètent au moins plusieurs fois par mois et 11 % tous les mois. Le couscous marocain est donc moins usuel que les pâtes alimentaires (consommées au moins une fois par semaine par 53 %) mais, semble-t-il, néanmoins très prisé. Il serait intéressant de savoir si les qualités vendues couramment à Dakar sont précuites ou non. Dans la première éventualité la rapidité de préparation comparée à la longueur des opérations nécessaires pour le couscous de mil, éclairerait d'un jour particulier l'attrait pour le couscous marocain.

- LE COUSCOUS DE MIL tout préparé est acheté au moins de temps en temps par 43 % à Dakar et 10 % à la campagne ; 21 % des Dakaroises achètent du couscous de mil tout préparé au moins une fois par semaine.

Les achats de céréales ou autres denrées alimentaires qui viennent d'être passées en revue s'effectuent pour la plupart, au marché et, quelquefois, dans une boutique africaine. Seul le riz fait exception relative puisque une partie des acheteurs par grande quantité se sert aussi auprès de la coopérative ou de SONADIS.

Par conséquent, le marché paraît être le lieu de lancement privilégié pour de nouveaux produits alimentaires.

HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT EN CEREALES

	Milieu urbain -----	Milieu rural -----
<u>Sur 100 ménagères interrogées,</u>	%	%
<u>Achètent au moins de temps en temps :</u>		
. Riz.....	100	100
. Mil en grains.....	90	49
. Farine/semoule de mil	64	10
. Farine de blé.....	92	83
. Maïs en grains.....	38	20
. Farine de maïs.....	43	-
. Couscous de mil tout préparé.....	43	10
. Couscous marocain...	63	10
. Couscous de maïs tout préparé.....	9 (1)	- (1)

(1) Total largement supérieur à 100, la plupart achetant plusieurs céréales.

HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT

• LE RIZ

	Milieu urbain -----	Milieu rural -----
. <u>Sur 100 ménagères interrogées disent,</u> <u>que chez elles on achète le riz :</u>	%	%
. dans une boutique africaine, NAR...	45	49
. au marché.....	27	38
. à la coopérative.....	15	1
. SONADIS.....	7	-
. autres commerces ou lieux d'approvisionnement.....	6	12
	100	100
. <u>Fréquence d'achat du riz :</u>		
. tous les jours.....	38	37
. une fois par semaine environ.....	4	37
. une fois par mois.....	57	19
. moins souvent.....	1	7
	100	100
. <u>Quantités achetées à chaque fois</u>		
Au détail :		
. 1kg.....	3	8
. 1,5 kg.....	6	13
. 2 kg.....	12	19
. 2,5 kg.....	3	9
. 3 kg.....	9	20
. 4 kg.....	5	5
. 5 kg.....	3	1
. 6-10 kg.....	1	4
. env. 20-25 kg	1	4
En quantité :		
1/2 sac (50 kg)	6	2
1 sac (100 kg)	51	14
Sans réponse...	-	1
	100	100

57

16

Lieux d'achat du riz, selon la fréquence des achats

Sur 100 qui achètent le riz

	Tous les jours	Quelques fois par mois	Une fois/mois ou moins souv.
	%		%
<u>S'approvisionnent :</u>			
. dans une boutique africaine.....	56	trop peu de cas	36
. au marché.....	43		16
. à la coopérative.....	-		26
. à SONADIS.....	-		17
. autres.....	1		2
. sans réponse.....	-		3
	100		100

HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT (suite)

• LE MIL EN GRAINS

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
<u>Sur 100 ménagères interrogées, disent</u>	%	%
<u>. que chez elles on achète le mil en grains</u>		
. au marché.....	74	22
. dans une boutique		
africaine.....	6	2
. à la coopérative.....	3	2
. SONADIS.....	1	
. au village.....	3	12
. ailleurs.....	3	1
. n'achètent pas de mil...	10	61
	100	100
<u>. Fréquence d'achat du mil en grains :</u>		
. plusieurs fois/semaine .	23	13
. une fois par semaine env.	15	2
. plusieurs fois par mois.	10	4
. une fois par mois.....	14	10
. moins souvent.....	28	10
. jamais.....	10	61
	100	100
<u>. Quantités achetées à chaque fois</u>		
Au détail :		
. 1 kg.....	8	1
. 1,5 kg.....	2	-
. 2 kg.....	22	5
. 3 kg.....	17	5
. 4 kg.....	8	8
. 5 kg.....	8	1
. 6-9 kg.....	2	-
. 10 kg.....	3	3
. env. 20-25 kg...	3	-
En quantité :		
. 1/2 sac (50 kg).	4	2
. 1 sac (100 kg)..	9	8
. N'achètent jamais		
ou sans réponse	14	67
	100	100

HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT (suite)

• LA FARINE DE MIL

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
	%	%
<u>Sur 100 ménagères interrogées, disent</u>		
<u>que chez elles on achète la farine ou</u>		
<u>la semoule de mil :</u>		
. au marché.....	59	(1)
. boutique africaine.....	1	
. ailleurs.....	4	
. n'en achètent jamais.....	36	
	100	
<u>. Fréquence d'achat de la farine de mil :</u>		
. plusieurs fois par semaine	28	
. une fois par semaine.....	13	
. une fois par mois environ.	5	
. moins souvent.....	18	
. jamais.....	36	
	100	
<u>. Quantités achetées à chaque fois</u>		
. 250 gr.....	14	
. 500 gr.....	12	
. 1 kg.....	18	
. 1,5 kg.....	2	
. 2 kg.....	8	
. 3 kg.....	2	
. 4 kg ou plus.....	1	
. n'achètent jamais ou		
sans réponse.....	43	
	100	

(1) Trop peu de cas

L'OBTENTION DE LA FARINE DE MIL A PARTIR DU GRAIN

<u>Sur 100 ménagères interrogées, disent</u>	Milieu urbain	Milieu rural
	----- %	----- %
. <u>piler de manière traditionnelle :</u>		
. tous les jours.....	4	56
. plusieurs fois par semaine.....	13	29
. une fois par semaine.....	15	8
. plusieurs fois par mois.....	5	1
. une fois par mois.....	3	-
. moins souvent.....	29	5
. jamais.....	31	1
	100	100
. <u>Produits pilés de manière traditionnelle :</u>		
. mil non lavé.....	60	90
. mil lavé.....	7	18
. maïs.....	5	2
. arachide.....	9	19
. riz.....	3	-
. autres produits.....	-	2
. Ne pilent jamais.....	31	1
	(1)	(1)

(1) Total supérieur à 100 : multiples réponses

L'OBTENTION DE LA FARINE DE MIL A PARTIR DU GRAIN (suite)

Sur 100 ménagères interrogées, disent aller au moulin :	Milieu urbain	Milieu rural
	----- %	----- %
. tous les jours.....	6	47
. plusieurs fois par semaine.....	25	30
. une fois par semaine.....	21	4
. plusieurs fois par mois.....	8	4
. moins souvent.....	37	13
. jamais.....	3	2
	100	100
. <u>Vont au moulin faire moudre</u> ...		
. du mil lavé.....	90	95
. du mil non lavé.....	12	1
. du maïs.....	6	2
. de l'arachide.....	27	9
. du riz.....	6	-
. autres produits.....	9	8
	(1)	(1)

(1) Total supérieur à 100 : multiples réponses.

HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT (suite)

● LA FARINE DE BLE

Sur 100 ménagères interrogées, disent que chez elles on achète la farine de blé...	Milieu urbain ----- %	Milieu rural ----- %
. dans une boutique africaine	64	51
. au marché.....	27	29
. SCORE, etc.....	1	-
. ailleurs.....	-	3
. n'achètent jamais de farine.	8	17
	100	100
. <u>Fréquence d'achat de la farine de blé</u>		
. plusieurs fois par semaine..	22	12
. une fois par semaine.....	28	28
. tous les 15 jours-1 mois....	21	14
. moins souvent.....	21	29
. jamais.....	8	17
	100	100
. <u>Quantités achetées à chaque fois</u>		
. 250 gr.....	33	23
. 500 gr.....	23	17
. 1 kg.....	20	24
. 1,5 kg.....	1	-
. 2 kg.....	9	6
. 3 kg.....	2	6
. plus de 3 kg.....	1	4
. n'achètent jamais ou sans réponse.....	11	20
	100	100

HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT (suite)

● LE MAIS

<u>Sur 100 ménagères, disent que chez elles on achète du maïs sous les formes suivantes :</u>	Milieu urbain	Milieu rural
	----- %	----- %
<u>. Maïs en grains</u>		
Achètent au marché.....	36	(1)
ailleurs.....	2	
N'achètent jamais.....	62	

	100	
<u>. Fréquence d'achat du maïs :</u>		
. une fois par semaine env.	14	
. une fois par mois.....	5	
. moins souvent.....	19	
. jamais.....	62	

	100	
<u>. Farine ou semoule de maïs</u>		
Achètent au marché.....	35	
boutique africaine.....	5	
coopérative.....	1	
ailleurs.....	1	
N'achètent jamais.....	58	

	100	
<u>. Fréquence d'achat</u>		
. une fois par semaine env.	20	
. une fois par mois.....	7	
. moins souvent.....	15	
. jamais.....	58	

	100	

(1) Trop peu de cas.

HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT (suite)LE MAIS (suite)

	Milieu urbain	
	Maïs en	Farine de
	grains	maïs
	<u>%</u>	<u>%</u>
<u>Quantités achetées à chaque fois</u>		
. 500 gr.....	-	5
. 1 kg.....	13	17
. 1,5 kg.....	1	2
. 2 kg.....	4	8
. 3 kg.....	3	2
. 5 kg.....	1	1
. 6 à 10 kg...	1	-
. plus de 10 kg	2	-
. N'achètent ja- mais ou sans réponse.....	75	65
	<u>100</u>	<u>100</u>

HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT (suite)

Sur 100 ménagères interrogées, disent
qu'on achète chez elles les
produits suivants :

Milieu urbain

%

Milieu rural

%

● COUSCOUS DE MIL TOUT PREPARE

. L'achètent ...

. au marché.....	40	(1)
. ailleurs.....	2	
. n'en achètent jamais.....	58	

100

. En achètent...

. plusieurs fois par semaine	12
. une fois par semaine.....	9
. une fois par mois environ.	6
. moins souvent.....	15
. jamais.....	58

100

● COUSCOUS MAROCAIN

. L'achètent...

. au marché.....	50
. dans une boutique africaine	4
. coopérative.....	1
. SONADIS.....	4
. SCORE.....	1
. ailleurs.....	3
. jamais.....	37

100

. En achètent...

. environ 1 fois par semaine	7
. plusieurs fois par mois...	11
. tous les mois.....	11
. moins souvent.....	34
. jamais.....	37

100

(1) Trop peu de cas.

LE STOCKAGE DOMESTIQUE DES CEREALES (rappel)

<u>Sur 100 ménagères interrogées, disent</u> <u>que chez elles il y a des réserves de...</u>	Milieu urbain	Milieu rural
	----- %	----- %
<u>RIZ</u>		
. en stock.....	64	33
. pas de stock.....	36	67
	100	100
<u>MIL EN GRAIN</u>		
. en stock.....	25	86
. pas de stock.....	75	14
	100	100
<u>MAIS</u>		
. en stock.....	2	2
. pas de stock.....	98	98
	100	100

TROISIEME PARTIE

ACCUEIL RESERVE AUX PRODUITS PILOTES

A Dakar, trois produits ont été soumis à l'essai des ménagères : de la farine de mil, du maïs brisé ("riz" de maïs) et des biscuits de farine de mil. Dans les villages on a fait essayer le maïs brisé et les biscuits.

Afin d'éviter toute confusion, il a été laissé pour expérimentation, un seul produit à cuisiner par foyer, soit la farine de mil, soit le "riz de maïs". Quelques jours après le dépôt du produit, les enquêtrices sont revenues voir la ménagère afin de recueillir son opinion sur les essais culinaires et les résultats de la dégustation.

I - LA FARINE DE MIL

Les ménagères ont préparé avec cette farine : du couscous (77 %), de la bouillie liquide (37 %) et de la bouillie épaisse, c'est-à-dire de la pâte à boulettes (39 %). D'une manière générale, à propos de ces trois catégories de préparation, les ménagères se déclarent en grande majorité satisfaites de la qualité de la farine.

Celles qui ont préparé du couscous commentent de la sorte les performances techniques de cette farine spécialement mise au point pour la préparation de ce plat :

- la facilité d'obtenir la granulation désirée satisfait 83 % de celles qui ont fait du couscous et déçoit 17 % d'entre elles ;
- le temps de cuisson, la finesse de la mouture, le goût enfin, satisfont 91 à 92 % des ménagères qui ont effectivement préparé un couscous avec la farine-pilote.

Un bon indicateur de l'acceptabilité de la farine de mil réside dans les réponses à la question "au même prix que la farine de mil que vous utilisez jusqu'à maintenant, ce produit-ci se vendra-t-il bien... ?", 75 % escomptent que la nouvelle farine se vendra bien, contre 25 % qui avancent un pronostic défavorable.

Il est assez encourageant pour cette farine, que les ménagères appartenant au type des "gourmets traditionalistes" estiment qu'elles se vendra très bien (26 %) ou assez bien (55 %), soit 81 % dans ce groupe, qui portent un tel jugement favorable. En effet, on l'a vu, ces ménagères sont amateurs de couscous sénégalais et en préparent beaucoup plus volontiers que les "modernes" ou même que les "modestes-économiques" (cf. tableau p.22).

De même, le fait que le goût du couscous obtenu avec cette farine donne satisfaction doit être pris en compte comme un facteur positif. En effet, pour les mets traditionnels, les ménagères sont souvent (1) très exigeantes lorsqu'on leur propose des innovations : elles paraissent très sensibles à de légères différences de saveur, alors que dans le cas d'un aliment moderne (d'origine européenne) elles peuvent être plus aisément satisfaites.

Le coût du nouveau produit ne serait pas un obstacle à son adoption s'il s'établissait dans une zone comprise entre 60 et 75 Frs CFA le kilo. Cette fourchette est très ouverte, mais les indications recueillies ne permettent pas de donner un "prix psychologique optimal" (2) plus précis. Une indication complémentaire nous est fournie par les réponses à la question "A quel prix achèteriez-vous à coup sûr, régulièrement, cette farine ?" -la médiane s'établit à 77,50 Frs pour un kilo.

-
- (1) Des études menées par ailleurs sur l'huile de palme, des "beurres végétaux" et des yaourts tendraient à le démontrer.
 - (2) Le prix "psychologique" se calcule à partir des réponses données à deux questions : quel est le prix trop cher pour un produit et quel est le prix trop bon marché. On cumule les pourcentages des réponses pour chaque tranche de prix. On soustrait -pour chaque tranche- le pourcentage cumulé correspondant à "trop cher" de celui qui correspond à "trop bon marché". Le résultat le plus élevé indique le seuil où un produit, aux yeux du plus grand nombre cesse d'être trop bon marché (signe de mauvaise qualité) sans encore être trop cher.

Les relevés de prix, ainsi que les données recueillies dans le questionnaire montrent qu'au moment de l'enquête (octobre 1979) le prix du kilo de farine de mil était tantôt de 60 Frs, 70-75 Frs, voire même de 100 Frs, selon les lieux de vente (et peut-être les diverses qualités de produit).

Tout concourt donc à laisser envisager un prix de lancement de l'ordre de 75 Frs le kilo, pour le nouveau produit.

II - LES BRISURES DE MAIS OU "RIZ" DE MAIS

Avec ce produit pilote les ménagères dakaroises ont le plus souvent préparé de la bouillie de riz (60 %) ou du "riz au poisson" (48 %), riz sauce (14 %), riz à la viande (9 %).

Les villageoises ont, quant à elles, surtout préparé le "riz au poisson" (81 %) et parfois du couscous (27 %).

Les jugements sont très favorables quand on a préparé de la bouillie. Par contre, des réserves sont formulées en ce qui concerne la qualité de ce riz de maïs pour la préparation du riz au poisson : 34 % des ménagères de Dakar ne l'ont pas aimé du tout et 25 % un peu seulement. Dans les villages, l'accueil est également mitigé, quoique beaucoup moins critique.

Les réactions de la famille vont à peu près dans le même sens que celles de la maîtresse de maison. Il convient de souligner qu'à Dakar en particulier, le mari n'a pas toujours goûté aux plats préparés avec les brisures de maïs (riz au poisson ou bouillie).

Lorsque la famille a consommé les plats-tests, elle a beaucoup plus souvent aimé la bouillie que le riz au poisson, dont on peut dire qu'à Dakar :

- . 49 % des maris ne l'ont pas essayé
- . 30 % ne l'ont pas tellement aimé
- . 21 % l'ont beaucoup apprécié.

Il convient d'analyser les critiques enregistrées à deux niveaux : celui des caractéristiques techniques du produit, susceptibles d'être appréciées par les cuisinières, et celui de la gastronomie, susceptible de concerner quiconque goûte le produit notamment sous forme de "riz au poisson", plat national réputé.

Les performances techniques des brisures de maïs sont très diversement appréciées : le temps de cuisson est jugé trop long par la majorité, à Dakar (66 %) comme dans les villages (86 %). Ce point est d'autant plus fâcheux que les ménagères sont très sensibles, on l'a vu, au problème de la durée de cuisson et de préparation des plats (cf. Première Partie, p.6). Par contre, le pouvoir gonflant des grains est satisfaisant, selon 93 % à Dakar et 87 % dans les villages.

En ce qui concerne les aspects du produit qui se jugent "dans l'assiette", goût, couleur, taille des grains...

- . la couleur satisfait
- . la taille des grains est critiquée par 21 % à Dakar et 38 % en milieu rural qui les trouvent trop gros
- . le goût est assez diversement apprécié : 37 % à Dakar et 30 % dans les villages ne l'aiment pas.

Or, il semble que le médiocre succès remporté par le riz au poisson préparé à partir des brisures soit imputable au goût du produit beaucoup plus qu'à la taille des grains comme le montre le tableau de la page suivante.

	<u>Sur 100 femmes qui ont fait du riz au poisson et qui ...</u>	
	<u>l'ont aimé beaucoup</u>	<u>ne l'ont pas aimé</u>
<u>Estiment qu'il faut :</u>	<u>%</u>	<u>%</u>
. modifier la taille des grains...	11	23
. laisser tel quel.....	89	77
	<u>100</u>	<u>100</u>
. modifier le goût.....	9	<u>73</u>
. laisser tel quel.....	91	27
	<u>100</u>	<u>100</u>

Il est également symptomatique que ce soit les ménagères classées dans la catégorie des cordons-bleus traditionalistes (selon l'analyse typologique) qui, en grand nombre (61 %), disent ne pas avoir aimé le riz au poisson préparé à partir des brisures de maïs (cf. tableau p. 59).

Toutes ces réserves sont corroborées par les pronostics avancés relativement aux chances de succès du "riz" de maïs s'il est vendu au même prix que le riz acheté habituellement : environ huit ménagères sur dix -à quelque type qu'elles appartiennent- estiment que, dans ce cas, le produit se vendra mal.

D'ailleurs, leurs évaluations situent le prix souhaitable pour le "riz" de maïs à moins de 50 Frs le kilo⁽¹⁾, c'est-à-dire que ce "riz" de maïs est considéré comme un succédané du riz véritable qui est loin de procurer la même satisfaction.

Les villageoises, pas plus que les dakaroises, ne croient que le "riz" de maïs aura un avenir s'il est vendu au même prix que le riz véritable. L'analyse des réponses obtenues en zone rurale permet de situer le prix psychologique optimal pour les brisures de maïs autour de 40 Frs le kilo, soit légèrement moins qu'en ville. La moitié des répondantes estiment qu'un prix admissible doit être égal ou inférieur à 40 Frs le kilo.

(1) Le riz véritable est payé environ 8 000 Frs le quintal à Dakar.

III - LES BISCUITS

Les réponses obtenues après les dégustations familiales des biscuits sont très encourageantes. Les biscuits ont été goûtés par presque toutes les ménagères, ainsi que par les enfants de moins de 15 ans. Par contre, les époux et les autres adultes de la famille n'en ont pas tous mangé : dans ces catégories, 6 sur 10 environ ont procédé à la dégustation.

La grande majorité de ceux qui ont essayé les biscuits les ont aimés ; selon les ménagères la quasi totalité des enfants ont beaucoup aimé ces biscuits.

Les rares critiques formulées à l'encontre de la recette - que les trois quarts au moins des femmes trouvent bonne - ont trait à la consistance des biscuits - trop secs, trop durs - et au taux de farine de mil qu'on souhaiterait moins élevé.

Les intentions d'achat énoncées après cette dégustation tendent à montrer que la grande majorité est disposée à acheter les biscuits au détail, c'est-à-dire à la pièce ; 30 % envisagent par contre, d'acheter les biscuits par paquet de 500 gr.

A Dakar, le prix de 5 Frs le biscuit paraît s'imposer ; quant au paquet de 500 gr, on estime raisonnable de le payer 100 Frs.

Dans les villages, la tendance à avancer des estimations de prix un peu inférieures à celles qui sont recueillies en ville, se confirme pour les biscuits comme pour le maïs.

Si ces biscuits étaient mis en vente à 5 Frs pièce ou 100 Frs le paquet de 500 gr, il semble que la grande majorité (huit sur dix) en achèteraient plusieurs fois par semaine, voire même plus souvent.

En résumé, deux des trois produits essayés ont remporté du succès : la farine de mil pour faire le couscous et les biscuits.

Par contre, les brisures de maïs, comme substitut du riz, ne donnent pas satisfaction à la majorité pour la préparation du "riz au poisson", c'est-à-dire le plat le plus couramment consommé à Dakar.

LES UTILISATIONS DE LA FARINE DE MIL A ESSAYER

<u>Sur 100 ménagères participant à l'essai,</u> <u>déclarent avoir préparé avec la</u> <u>farine de mil à tester :</u>	<u>Milieu urbain ★</u> ----- %
. le couscous (eau non vinaigrée).....	74
. le couscous à l'eau vinaigrée.....	3
. les beignets ou galettes.....	6
. de la bouillie liquide.....	37
. de la bouillie épaisse (boulettes).....	39
	----- (1)

	<u>Sur 100 essais de...</u>		
	couscous	bouillie	bouillie
	-----	épaisse	liquide
	%	%	%
<u>La ménagère a aimé la qualité</u> <u>de la farine :</u>			
. beaucoup.....	90	82	92
. un peu.....	5	5	5
. pas du tout.....	-	-	-
. sans réponse....	5	13	3
	----- 100	----- 100	----- 100

(1) Total supérieur à 100 : multiples réponses.

★ La farine de mil n'a été essayée qu'en milieu urbain

ADAPTATION DE LA FARINE DE MIL-PILOTE A LA PREPARATION

DU COUSCOUS

Milieu urbain

Sur 100 ménagères qui ont essayé
en préparant du couscous :

<u>estiment que la finesse de mouture de la farine :</u>	%
. est bien telle quelle....	91
. doit être modifiée.....	9
 la facilité d'obtenir la granulation	
. est bien telle quelle....	83
. doit être modifiée.....	17
 le temps de cuisson :	
. est bien tel quel.....	92
. doit être raccourci.....	8
 le goût :	
. est bien.....	92
. doit être modifié.....	8

LES JUGEMENTS PORTES PAR LA FAMILLE APRES DEGUSTATION
DES PLATS

Milieu urbain

<u>Sur 100 essais de.....</u>	couscous	bouillie	bouillie
	<u> </u>	<u>épaisse</u>	<u>liquide</u>
	%	%	%
<u>Le mari a aimé :</u>			
. beaucoup.....	91	81	(1)
. un peu.....	6	15	
. pas du tout.....	1	4	
. n'a pas goûté.....	2	-	
	<u>100</u>	<u>100</u>	
<u>Les enfants ont aimé :</u>			
. beaucoup.....	92	95	98
. un peu.....	8	5	2
. pas du tout.....	-	-	-
. n'ont pas essayé..	-	-	-
	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>100</u>

(1) Les maris n'ont généralement pas goûté la bouillie liquide, il y a trop peu de cas pour que les pourcentages soient significatifs.

LES CHANCES DE SUCCES DE LA NOUVELLE FARINE DE MIL

		Milieu urbain	

		Sur 100	ménagères ayant
		<u>essayé la farine pour diverses</u>	
		<u>préparations</u>	
Estiment que si la farine pilote est vendue			%
moins cher que la farine de mil achetée			
actuellement, la nouvelle farine se			
vendra :			
	. très bien.....	82	
	. plutôt bien.....	18	
	. plutôt mal.....	-	
	. très mal.....	-	
		100	
Au même prix, la nouvelle farine se vendra :			
	. très bien.....	18	} 75
	. plutôt bien.....	57	
	. plutôt mal.....	23	
	. très mal.....	2	
		100	
Plus cher, la nouvelle farine se vendra :			
	. très bien.....	4	
	. plutôt bien.....	15	
	. plutôt mal.....	50	
	. très mal.....	31	
		100	

PRIX PSYCHOLOGIQUE OPTIMAL POUR LA FARINE DE MIL

Milieu urbain

	Prix souhaité		Prix trop cher		Prix trop bon marché (mauvaise qualité)		Différence entre "prix trop bas" et "trop cher"
	%	cumul	%	cumul	%	cumul	
			(B)		(A)		(A - B)
. 20 F	-	-	-	-	13	13	-
. 25 F	1	-	-	-	15	28	-
. 30 F	1	2	-	-	14	42	-
. 35 F	-	2	-	-	4	46	-
. 40 F	2	4	-	-	21	67	67
. 45 F	-	4	-	-	-	67	67
. 50 F	13	17	2	2	24	91	89
. 55 F	-	17	-	2	-	91	89
. 60 F	8	25	1	3	5	96	93
. 65 F	2	27	-	3	-	96	93
. 70 F	5	32	1	4	1	97	93
. 75 F	16	48	9	13	2	99	86
. 80 F	9	57	3	16	1	100	84
. 85 F	-	57	-	16			
. 90 F	10	67	1	17	100		
. 95 F	-	67	-	17			
. 100 F	26	93	32	49			
. 110 F	1	94	2	51			
. 120 F	-	94	2	53			
. 130 F	3	97	14	67			
. 140 F	-	97	-	67			
. 150 F	3	100	20	87			
. 160 F	-		-	87			
. 170 F	-		2	89			
. 180 F	-		-	89			
. 190 F	-		-	89			
. 200 F	-		9	98			
. 250 F	-		2	100			
	100		100				

PRIX SOUHAITE :

. médiane : 77,50 F

PRIX PSYCHOLOGIQUE OPTIMUM :

entre 60 et 75 F.

ESTIMATION D'UN PRIX ADMISSIBLE POUR LA FARINE DE MIL

SELON LES TYPES

	Ensemble (rappel)	"Cuisinières modernes"	"Gourmets traditionalistes"	"Modestes-économes"
	%	% Cumul	% Cumul	% Cumul
<u>Achèteraient à coup sûr régulièrement la nouvelle farine...</u>				
. 45 F ou moins..	4	1	5,5	7
. 50 F.....	13	11 12	11 16,5	21 28
. 60 F.....	10	13 25	7,5 24	8 36
. 70 F.....	21	20 45	26 50	10 46
. 80 F.....	9	13 58	8 58	4 50
. 90 F.....	10	12 70	7 65	13 63
. 100 F.....	26	25 95	25 90	29 92
. 110 F.....	1	-	2 92	- 92
. 120 F.....	3	4 99	4 96	2 94
. 130 F.....	-	-	1 97	- 94
. 140 F et plus...	3	1 100	3 100	6 100
	100	100	100	100
. Médiane.....		77,50F.	70 F.	80 F.
<u>Au même prix que la farine de mil pour le couscous habituel...</u>				
. très bien.....	18	16	26 } 81	10
. plutôt bien...	57	57	55 }	61
. plutôt mal....	23	25	19	25
. très mal.....	2	2	-	4
	100	100	100	100

LES UTILISATIONS DES BRISURES DE MAÏS

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
	%	%
Sur 100 ménagères ayant participé à l'essai, ont préparé avec le "riz" de maïs :		
. le riz au poisson.....	48	81
. le riz à la viande.....	9	4
. le riz-sauce.....	14	9
. de la bouillie de riz.....	60	20
. du couscous.....	13	27
. du dakhine.....	2	11
	(1)	(1)
Sur 100 ménagères qui ont fait du riz au poisson, ont aimé la qualité du "riz" de maïs :		
. beaucoup.....	41	48
. un peu.....	25	35
. pas du tout.....	34	16
. sans réponse.....	-	1
	100	100
Sur 100 ménagères qui ont fait de la bouillie de riz, ont aimé :		
. beaucoup.....	77	95
. un peu.....	10	5
. pas du tout.....	7	-
. sans réponse.....	6	-
	100	100
Sur 100 ménagères qui ont fait du couscous, ont aimé :		
. beaucoup.....	(2)	100

(1) Plusieurs réponses possibles

(2) Trop peu de cas

LES JUGEMENTS PORTES PAR LA FAMILLE APRES DEGUSTATION

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
	%	%
<u>LE MARI :</u>		
a aimé le riz au poisson :		
. beaucoup.....	21	43
. un peu.....	13	24
. pas du tout.....	17	11
. n'a pas essayé.....	49	22
. sans réponse.....	-	-
	100	100
a aimé la bouillie de riz :		
. beaucoup.....	32	(1)
. un peu.....	10	
. pas du tout.....	7	
. n'a pas essayé.....	51	
	100	
a aimé le couscous :		
. beaucoup.....	(1)	76
. un peu.....		24
		100

(1) trop peu de cas

Jugements portés par la famille après dégustation (suite)

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
	%	%
<u>LES ENFANTS :</u>		
ont aimé le riz au poisson :		
. beaucoup.....	40	58
. un peu.....	23	25
. pas du tout.....	36	17
. sans réponse.....	1	-
	100	100
ont aimé la bouillie de riz :		
. beaucoup.....	81	(1)
. un peu.....	10	
. pas du tout.....	9	
. sans réponse.....	-	
	100	
ont aimé le couscous :		
. beaucoup.....	(1)	85
. un peu.....		-
. pas du tout.....		15
		100

(1) trop peu de cas

JUGEMENTS PORTES SUR LES PERFORMANCES DES "BRISURES DE MAIS"

Sur 100 ménagères ayant participé à l'essai, estiment que :	Milieu urbain	Milieu rural
	----- %	----- %
. la taille des brisures est bien.....	77	56
. qu'il faut la modifier (réduire)	21	38
. sans réponse.....	2	6
	100	100
. que le pouvoir de gonflement des grains est bien.....	93	87
. qu'il faut modifier.....	3	6
. sans réponse.....	4	7
	100	100
. que le temps de cuisson est bien.....	32	11
. qu'il faut le modifier (trop long)	66	86
. sans réponse.....	2	3
	100	100
. que la couleur est bien.....	89	81
. qu'il faut la modifier.....	6	11
. sans réponse.....	5	8
	100	100
. que le goût est bien.....	59	62
. qu'il faut le modifier.....	37	30
. sans réponse.....	4	8
	100	100

JUGEMENTS PORTES SUR LES "BRISURES DE MAÏS"

SELON LES TYPES DE CONSOMMATEURS

. Lorsqu'on a préparé avec du "riz au poisson" (48 %)

	Ensemble	Cuisinières modernes	Traditionnalistes	Modestes- économes
Sur 100 personnes qui ont préparé le riz au poisson, ont aimé la qualité du "riz de maïs"...	%	%	%	%
. beaucoup.....	41	44	39	(1)
. un peu seulement.....	25	27	19	
. pas du tout.....	34	29	42	
	100	100	100	

. Lorsqu'on a préparé avec de la bouillie de riz" (60 %)

Sur 100 personnes qui ont préparé,
ont aimé la qualité du "riz de
maïs"...

. beaucoup.....	77	80	77	(1)
. un peu seulement.....	10	12	8	
. pas du tout.....	7	7	8	
. sans réponse.....	6	1	7	
	100	100	100	

(1) Trop peu de personnes ont essayé ; sans signification.

LES CHANCES DE SUCCES DES BRISURES DE MAIS

<u>Sur 100 ménagères ayant participé à l'essai,</u>	Milieu urbain	Milieu rural
	----- %	----- %
estiment que ce "riz" de maïs, s'il est vendu moins cher que le riz, se vendra :		
. très bien.....	27	33
. plutôt bien.....	55	56
. plutôt mal.....	15	8
. très mal.....	3	1
. sans réponse.....	-	2
	100	100
... s'il est vendu au même prix que le riz, se vendra :		
. très bien.....	1	1
. plutôt bien.....	18	17
. plutôt mal.....	58	61
. très mal.....	22	17
. sans réponse.....	1	4
	100	100
... s'il est vendu plus cher que le riz, se vendra :		
. très bien.....	-	-
. plutôt bien.....	2	1
. plutôt mal.....	13	18
. très mal.....	84	77
. sans réponse.....	1	4
	100	100

PRIX PSYCHOLOGIQUE OPTIMAL POUR LES BRISURES DE MAIS

(au kg)

Milieu urbain

	Prix souhaité		Prix trop cher		Prix trop bon marché (mauvaise qualité)		Différence entre "prix trop bas" et "trop cher"
	%	cumul	% (B)	cumul	% (A)	cumul	
. 10 F					2		
. 15 F					8	10	
. 20 F					16	26	
. 25 F	1	1			24	50	
. 30 F	4	5			19	69	
. 35 F	8	13	1	1	10	79	78
. 40 F	18	31	1	2	11	90	88
. 45 F	2	33	2	4	1	91	87
. 50 F	29	62	10	14	8	99	85
. 55 F	2	64	-	14	-	99	
. 60 F	14	78	15	29	1	100	
. 65 F	3	81	-	29	-		
. 70 F	7	88	12	41	-		
. 75 F	6	94	13	54			
. 80 F	3	97	22	76	100		
. 85 F	-	97	-	76			
. 90 F	3	100	8	84			
. 95 F			-	84			
. 100 F	100		11	95			
. 110 F			-	95			
. 120 F			-	95			
. 130 F			2	97			
. 140 F			2	99			
. 150 F			1	100			
. plus de 150 F			100				

PRIX SOUHAITE :

. médiane : 48 F

PRIX PSYCHOLOGIQUE OPTIMUM :

40 - 45 F.

ESTIMATIONS D'UN PRIX ADMISSIBLE POUR LES "BRISURES DE MAIS"

SELON LES TYPES

	ENSEMBLE		Cuisinières modernes		Gourmets		Modestes-économes	
	%	cumul	%	cumul	%	cumul		
. 35 F ou moins.....	13		11		16		(1)	
. 40 à 45 F.....	20	33	19	30	20	36		
. 50 à 55 F.....	31	64	32	62	31	67		
. 60 à 65 F.....	17	81	18	80	19	86		
. 70 F.....	7	88	6	86	6	92		
. 80 F.....	9	97	9	95	8	100		
. 90 F.....	3	100	5	100	-			
. Prix médian #	48 F/kg		# 47,60 F/kg		45 F/kg			
Au même prix que le riz qu'on achète habituellement, le riz de maïs se vendra :								
. très bien.....	1		2		-		-	
. plutôt bien.....	18		19		14		24	
. plutôt mal.....	58	80	58	78	55	85	67	76
. très mal.....	22		20		30		9	
. sans réponse....	1		1		1		-	
	100		100		100		100	

(1) Trop peu de personnes ont indiqué un prix pour que le calcul soit significatif.

JUGEMENTS PORTES SUR LES BISCUITS

<u>Sur 100 ménagères interrogées, disent que chez elles les personnes suivantes ont goûté les biscuits :</u>	Milieu urbain	Milieu rural
	----- %	----- %
. la ménagère.....	97 (1)	100
. son mari.....	<u>58</u>	82
. d'autres adultes de la famille.....	67	72
. des jeunes de 15-20 ans.	65	46
. des enfants de 6-14 ans.	76	81
. des enfants de moins de 6 ans.....	88	87

Sur 100 de chaque catégorie qui ont
goûté les biscuits, les ont aimé
beaucoup :

. la ménagère.....	80 (1)	95 (1)
. son mari.....	74	95
. d'autres adultes de la famille.....	79	93
. des jeunes de 15-20 ans.	83	95
. des enfants de 6-14 ans.	<u>92</u>	98
. des enfants de moins de 6 ans.....	<u>93</u>	98

(1) La différence à 100 représente la proportion de ceux qui dans chaque catégorie n'ont pas beaucoup aimé les biscuits.

Jugements portés sur les biscuits (suite)

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
	%	%
<u>Appréciations portées sur la recette</u>		
. la recette est bonne.....	74	81
. il y a quelque chose à modifier	26	18
. sans réponse.....	-	1
	100	100
<u>Modifications souhaitables :</u>		
. biscuits moins secs, moins durs	12	(1)
. moins de farine de mil.....	12	
. moins sucrés.....	8	
. fabriquer des biscuits plus minces.....	2	
. les sucrer davantage.....	2	

(1) trop peu de cas

LES INTENTIONS D'ACHAT

Sur 100 ménagères interrogées, seraient sûres d'acheter ces bis- cuits si le prix est de ...	Milieu urbain	Milieu rural
	----- %	----- %
moins de 5 F. le biscuit.....	7	17
5 F. le biscuit.....	42	33
10 F. le biscuit.....	17	6
15 F. le biscuit.....	2	-
moins de 50 F. le paquet de 500 gr	2	8
50 F. le paquet de 500 gr	5	15
60 F. le paquet de 500 gr	1	1
75 F. le paquet de 500 gr	5	6
100 F. le paquet de 500 gr	11	11
125 F. le paquet de 500 gr	1	-
plus de 125 F. le paquet de 500 gr	5	1
N'en achèteraient pas.....	2	2
	100	100

Estiment vraiment trop cher un prix de...

5 F. le biscuit.....	7	11
10 F. le biscuit.....	43	18
15 F. le biscuit.....	18	19
25 F. ou plus.....	2	9
50 F. le paquet de 500 gr	2	8
75 F. le paquet de 500 gr	5	11
100 F. le paquet de 500 gr	1	8
125 F. le paquet de 500 gr	5	6
150 F. le paquet de 500 gr	11	8
200 F. le paquet de 500 gr	1	1
250 F. le paquet de 500 gr	5	1
	100	100

Intentions d'achat (suite)

	Milieu urbain		Milieu rural	
	-----		-----	
	%		%	
<u>Au prix jugé souhaitable, les</u>				
<u>ménagères disent avoir l'in-</u>				
<u>tention d'acheter des biscuits</u>				
. tous les jours.....	37	} 81	33	} 82
. plusieurs fois par semaine.	44		49	
. une fois par semaine.....	8		9	
. 2 à 3 fois par mois.....	3		4	
. moins souvent.....	6		4	
. n'achèteront pas.....	2		1	
	100		100	

JUGEMENTS PORTES SUR LES BISCUITS SELON LES TYPES

	ENSEMBLE (rappel)	Cuisinières modernes		Gourmets		Modestes économes
		pour la cuisine facile	célébrant la tradition	traditionalistes aimant le maïs	aimant le mil	
Après essai, et lorsqu'on leur a indiqué la composition des biscuits, disent :	%	%	%	%	%	%
. que la recette est bonne...	74	74	72	66	76	81
. qu'il y aura quelque chose à modifier.....	26	26	28	33	24	18
. sans opinion.....	-	-	-	1	-	1
	100	100	100	100	100	100
Sont sûres d'acheter les biscuits au prix de...						
. moins de 5 F. le biscuit...	7	4	8	7	8	8
. 5 F. le biscuit.....	42	42	43	41	48	43
. 10 F. le biscuit.....	17	19	17	21	11	17
. 15 F. le biscuit.....	2	4	-	1	3	-
. moins de 50 F. le paquet de 500 gr..	2	3	2	2	1	2
. 50 F. le paquet de 500 gr..	5	2	4	4	6	4
. 60 F. le paquet de 500 gr..	1	1	-	-	2	-
. 75 F. le paquet de 500 gr..	5	7	3	6	5	3
. 100 F. le paquet de 500 gr.	11	10	16	5	11	16
. 125 F. le paquet de 500 gr.	1	-	2	2	-	2
. plus de 125 F. le paquet de 500 gr.....	5	7	4	8	3	4
. n'achèteraient pas.....	2	1	1	3	2	1
	100	100	100	100	100	100

ANNEXE TECHNIQUE

I - TAILLE DES ECHANTILLONS

L'échantillon urbain est de 500 foyers ; l'échantillon rural de 80 foyers.

II - METHODE D'ECHANTILLONNAGE

. En milieu urbain, l'univers d'enquête est le grand Dakar :

- Dakar, capitale et 1ère circonscription de la région du Cap Vert
- Dagoudane Pikine, 2ème circonscription de la région du Cap Vert.

D'après les résultats provisoires du recensement général de la population d'avril 1976, seuls disponibles au moment de l'enquête, la population du grand Dakar était à cette époque de 798 792 habitants, soit 525 455 habitants pour Dakar et 273 337 habitants pour Dagoudane Pikine.

Toutefois, la population de la 2ème circonscription ayant, selon les services statistiques consultés sur place, augmenté plus rapidement que celle de la première circonscription, on a réparti les interviews selon les proportions suivantes :

- Dakar (capitale et 1ère circonscription du Cap Vert) : 60 %
- Dagoudane Pikine (2ème circonscription du Cap Vert) : 40 %

Le choix des foyers enquêtés a été effectué par la méthode aléatoire "area", après stratification en fonction du type d'habitat par quartier.

. En milieu rural, les interviews ont été effectuées dans deux villages de la zone arachidière de Touba Toul/Khombole dans la région de Thiès, Keur Thiaf Diouf et Keur Thiécodou. Le choix des foyers a été effectué par la méthode aléatoire "area".

III - DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON OBTENU EN MILIEU URBAIN

<u>Type d'habitat :</u>	%
. Carré, concession.....	45
. Baraque.....	25
. Villa SICAP.....	8
. Logement HLM.....	6
. Logement économique SICAP.....	5
. Appartement en immeuble.....	5
. Autre maison individuelle.....	6
	100
<u>Equipement du foyer :</u>	
. Radio.....	91
. Télévision.....	30
. Réfrigérateur.....	35
. Automobile.....	21
. Eau courante dans la maison.....	51
. Electricité.....	84
<u>Nombre moyen de personnes au foyer</u>	<u>10</u>
<u>Nombre moyen d'actifs occupant un emploi.....</u>	<u>1,4</u>
<u>Profession du chef de ménage :</u>	
. Employé, cadre.....	22
. Ouvrier, chauffeur, manoeuvre.....	20
. Commerçant, artisan.....	25
. Agriculteur, pêcheur.....	1
. Inactif.....	29
. Imprécis et sans réponse.....	3
	100

%

Age des maîtresses de maison interrogées :

. 18 - 24 ans.....	11
. 25 - 29 ans.....	17
. 30 - 39 ans.....	30
. 40 - 54 ans.....	32
. 55 ans et plus.....	10
	100

Niveau d'instruction des maîtresses de maison :

. Non-scolarisées ou école coranique seulement.....	74
. Quelques années de primaire.....	11
. Primaire achevé.....	6
. Quelques années de secondaire	6
. Secondaire complet et supérieur....	3
	100

IV - DEROULEMENT DE L'ENQUETE

a) Dates du travail sur le terrain :

- formation des enquêteurs : du 1er au 7 octobre 1979
- dépôt des produits et interviews : du 8 au 18 octobre 1979

b) Nombre d'enquêteurs : 17, ainsi que 2 contrôleurs et 1 chef d'équipe détaché de l'IFAN (Institut Fondamental de l'Afrique Noire).

La plupart des enquêteurs et enquêtrices avaient déjà participé à des enquêtes de l'IFAN. Le Directeur Technique de MARCOMER a supervisé sur place la totalité du travail sur le terrain.

c) Processus d'interview :

Le foyer a été visité deux fois. La première fois les produits à essayer ont été remis à la maîtresse de maison ou à celle des épouses ou celle des femmes présentes au foyer qui s'occupait spécialement de la préparation des repas. Rendez-vous était pris (date et heure) pour un second passage de l'enquêteur dans le but de recueillir les réactions à l'essai des produits.

Les langues d'enquête sont le Français, le Ouolof et le Serer.

d) Produits déposés :

<u>. En milieu urbain</u>	<u>Poids</u>	<u>Nombre de foyer</u>
- biscuits (24 pièces)...	500 gr	500
- farine de mil.....	3,5 à 4 kg	257
- "riz" de maïs.....	3,5 à 4 kg	255
 <u>. En milieu rural</u>		
- biscuits. (24 pièces).. - "riz" de maïs.....	500 gr 3,5 à 4 kg	80 80

Rappelons que les biscuits ont été mis au point et fabriqués par l'Institut de Technologie Alimentaire de Dakar, à partir de 80 % de farine de mil, 20 % de farine de blé, des matières grasses, du sucre et des oeufs.

La farine de mil (semoule fine de mil VMR 516) et les brisures de maïs blanc étuvées et nettoyées de son ont été fabriquées et conditionnées par les Moulins SENTENAC à Dakar et analysés pour contrôle sanitaire par l'I.T.A.

DOCUMENTS ANNEXES

INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE-DAKAR

N° d'analyse 423/B

Dakar, le 21 OCT. 1979

BULLETIN D'ANALYSE

de(s) 1 échantillon(s) Brisure de Maïs

(fine) Moulins SENTENAC

Reçu le 4/10/79

Provenance : Moulins SENTENAC (Section Céréales ITA .)

Renseignements : Analyse bactériologique

Format ou nature :

RESULTATS :

GERMES TOTAUX	144 000/g
COLIFORMES	Négatif
ESCHERICHIA COLI I	"
STREPTOCOQUES FECALUX	"
STAPHYLOCOQUES PATHOGENES	"
SALMONELLA	"
SPORES DE CLOSTRIDIUM H2 S	"
LEVURES	"
MOISSISSURES	40/g

INTERPRETATION :

QUALITE ACCEPTABLE

Chef du Laboratoire

Moussa SOUANE.-

 Institut
de Technologie Alimentaire

INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE-DAKAR

N° d'analyse 426/B

Dakar, le 11 OCT 1979

BULLETIN D'ANALYSE

de(s) 1 échantillon(s) Farine de ML

Reçu le 5/10/79

Provenance : Section Céréales (Moulins Sentenac)

Renseignements : Analyse Bactériologique

Format ou nature :

RESULTATS :

GERMES TOTAUX	120 000/g
COLIFORMES	Négatif
ESCHERICHIA COLI 1	"
STREPTOCOQUES FECALUX	"
STAPHYLOCOQUES PATHOGENES	"
SALMONELLA	"
SPORES DE CLOSTRIDIUM H2 S	"
LEVURES	"
MOISSISSURES	100/g

INTERPRETATION :

QUALITE ACCEPTABLE

Chef du Laboratoire

Moussa SOUANE
 Institut
 de Technologie Alimentaire

EXTRAITS DU DECRET FIXANT LES NORMES DE QUALITE DU MIL ET DU
SORGHO COURANTS ET DE LEURS PRODUITS DERIVES

Le Président de la République

VU la Constitution, notamment en ses articles 37 et 65 ;
VU la loi n° 65.25 du 4 mars 1965 sur les prix et les infractions à
la législation économique ;
VU la loi n° 66.48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits
alimentaires et à la répression des fraudes ;

.....

D E C R E T E

Article premier : Les normes fixées par le présent décret s'appliquent
aux mil et sorgho courants (non améliorés), destinés à être consommés
sur le territoire sénégalais après récolte et transformations primaire
et secondaire.

TITRE PREMIER - DEFINITIONS ET DENOMINATIONS :

...

Article 4 : "FARINE" : on appelle farine le produit de la mouture de
l'amande du grain nettoyé et industriellement pur. Le terme farine
s'applique exclusivement, quand il ne comporte pas d'autre précision,
au produit de la mouture de l'amande du grain de blé (froment). En ce
qui concerne les autres graines de céréales ou de légumineuses, le
mot "farine" doit toujours être suivi du qualificatif indiquant l'es-
pèce de la graine de céréales ou de légumineuses entrant dans la com-
position soit à l'état isolé, soit à l'état de mélange.

...

Article 11. GRANULATION : elle détermine les dimensions des granules
de farine. Elle s'exprime en diamètre médian, diamètre fictif au-dessus
et au-dessous duquel se trouvent 50 pour cent des particules.

...

Article 14. GRAINS ENTIERS ET FARINES : les grains entiers (décortiqués
et non décortiqués) et les farines doivent répondre aux dispositions
générales de la norme générale présentée aux tableaux Nos 1, 2, 3, 4, 5
6, 7 et 8 figurant en annexe, où les résultats des différents consti-
tuants sont exprimés en pourcentage par rapport à la matière sèche.

...

Tableau annexe

LIMITES	Humidi- té %	Cendres % M.S.	Protéines % M.S.	Matières grasses % M.S.	Cellules % M.S.	Couleur	Granula- tion, dia- mètre mé- dian (en microns)	Taux d'ex- traction
<u>FARINE DE MIL (PAIN)</u>								
Inférieures	6,0	0,8	8,5	8,5	0,8	18	<u>90</u>	78
Supérieures	12,0	1,2	12,7	5,0	1,5	30	<u>120</u>	81
<u>FARINE DE MIL (COUSCOUS)</u>								
Inférieures	6,0	0,8	8,5	3,5	0,8	18	<u>130</u>	78
Supérieures	12,0	1,2	12,7	5,0	1,5	30	<u>270</u>	81

STRUCTURE DU PRIX DES BISCUITS DE MIL FABRIQUES A TITRE

EXPERIMENTAL PAR L'I.T.A. POUR L'ETUDE

Base 10 kg - 500 biscuits de 30 g

I - MATIERE PREMIERE

Farine de mil 80 %	=	788,00	F
" blé 20 %	=	172,03	F
TOTAL	=	960,03	F

II - INGREDIENTS

Sucre	=	1 050,00	F
Matière grasse	=	2 960,00	F
Oeufs	=	1 200,00	F
TOTAL	=	5 210,00	F

III - MATIERES CONSOMMABLES

Electricité	=	60,00	F
Gaz	=	214,20	F
Eau	=	115,00	F
TOTAL	=	389,20	F

IV - MAIN-D'OEUVRE

-(7 h 35 mn x 285 F/h (1 + 20 %))	=	2 565,00	F
-----------------------------------	---	----------	---

V - EMBALLAGE

30 sachets de 500 g	=	<u>150,00</u>	
---------------------	---	---------------	--

TOTAL GENERAL

9 274,23 F.CFA

ou sans la farine de mil :

8 314,20 F.CFA

QUESTIONNAIRE UTILISE POUR LE SONDAGE

MARCOMER

32, place Saint-Georges
75442 PARIS CEDEX 09

N° d'enquête

c e s

Col 1 2 3

N° d'interview

4 5 6

N° de carte

1

7

SEPTEMBRE 1979

SENEGAL

TEST DE PRODUITS A BASE DE CEREALES LOCALES AUPRES DES MAITRESSES DE MAISON SENEGALAISES réalisé à la demande du
COMITE INTERETATS DE LUTTE CONTRE LA SECHERESSE DANS LE SAHEL
(CILSS)

PREMIER PASSAGE DANS LE FOYER

Nom de l'enquêtrice :		Type d'habitat	Col 8
Quartier enquêté : _____		. Baraque	1
Adresse du foyer : _____		. Carré - concession.....	2
Autres repères du foyer : _____		. Villa SICAP.....	3
Etage : RC 1 2 3 4 5		. Logement HLM.....	4
Nom de la ménagère contactée :		. Logement économique SICAP.....	5
Produits déposés : Farine ☐ Biscuits ☐ Riz de maïs ☐		. Appartement dans im- meuble.....	6
		. Autre maison indivi- duelle.....	7

RAPPEL DES CONSIGNES A DONNER AVANT LE DEPOT :

- Exposer le but de l'étude
- Demander que la maitresse de maison fasse elle-même les préparations ou qu'elle y assiste personnellement
- Demander de préparer différents plats variés
- Demander également d'observer les réactions des enfants et du mari pour pouvoir nous les transmettre ensuite
- Fixer très précisément le rendez-vous du deuxième passage.

Madame, aujourd'hui nous sommes : _____	Je repasserai chez vous : _____	
dimanche, le _____ septembre	dimanche, le _____ septembre	Vers : ☒
lundi, le _____ septembre	lundi, le _____ septembre	H
mardi, le _____ septembre	mardi, le _____ septembre	
mercredi, le _____ septembre	mercredi, le _____ septembre	matin/
jeudi, le _____ septembre	jeudi, le _____ septembre	après-midi/
vendredi, le _____ septembre	vendredi, le _____ septembre	soir
samedi, le _____ septembre	samedi, le _____ septembre	

Madame, avant de vous quitter, j'aimerais vous poser quelques questions sur vos habitudes de faire la cuisine et sur vos achats :

Tout d'abord ☒ (Passez à Q.1. page 2)

- Q.1. Est-ce qu'il vous arrive de consommer dans votre foyer, même rarement... du riz, ... etc... (lire la liste) ?
 Q.2. Avez-vous actuellement ... du riz, ... etc... (lire la liste) à la maison ?
 Q.3. Tous les combien sert-on... du riz... etc... (lire la liste) à la maison en saison sèche ? et en saison des pluies ?
 Q.4. D'une façon générale, consommez-vous ce produit plutôt plus souvent, plutôt moins souvent ou autant qu'il y a 5 - 6 ans ?

	Q.1 CONSOMME		Q.2. PRODUIT EN STOCK		Q.3										Q.4 CONSOMME														
					SAISON SECHE					SAISON DES PLUIES																			
	Oui	Jamais	Oui	Non	Tous les jours	Plus. x sem.	1 x sem.	Moins souv.	Jamais	Tous les jours	Plus. x sem.	1 x sem.	Moins souv.	Jamais	Plus qu'avant	Moins qu'avant	Autant												
	Col 9		Col 10		Col 11	Col 12	Col 13	Col 14	Col 15	Col 16	Col 17	Col 18	Col 19	Col 20	Col 21	Col 22	Col 23	Col 24	Col 25	Col 26	Col 27	Col 28	Col 29	Col 30	Col 31	Col 32	Col 33	Col 34	
. Riz.....	1	J	1	N	Col 11	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 23	1	2	3										
. Plats à base de : . Mil.....	2	J	2	N	Col 12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 24	1	2	3										
. Plats à base de : . Maïs.....	3	J	3	N	Col 13	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 25	1	2	3										
. Pommes de terre..	4	J	4	N	Col 14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 26	1	2	3										
. Igname.....	5	J	5	N	Col 15	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 27	1	2	3										
. Patate douce.....	6	J	6	N	Col 16	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 28	1	2	3										
. Attiéké.....	7	J	7	N	Col 17	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 29	1	2	3										
. Autre manioc.....	8	J	8	N	Col 18	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 30	1	2	3										
. Plats à base de : . Fonio.....	9	J	9	N	Col 19	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 31	1	2	3										
. Biscuits.....	0	J	0	N	Col 20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 32	1	2	3										
. Pain.....	X	J	X	N	Col 21	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 33	1	2	3										
. Pâtes alimentaires	Y	J	Y	N	Col 22	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 34	1	2	3										

- Q.5. Pouvez-vous me dire tous les combien vous achetez les produits suivants :
 Q.6. Et où les achetez-vous le plus souvent ?

	Col	Q.5. FREQUENCE D'ACHAT						Col	Q.6. LIEU D'ACHAT								
		JAMAIS							Boutique aff. Mar	Marché	Coopérative	SOMADIS	Epicerie/Libran.	SCORE/RANCH	Au village	Ailleurs	
			Tous les jours	Plus. x sem.	1 x sem.	2-3 x mois	1 x mois										moins souv.
. Riz.....	Col 35	0	1	2	3	4	5	6	Col 36	1	2	3	4	5	6	7	8
. Mil en grains.....	Col 37	0	1	2	3	4	5	6	Col 38	1	2	3	4	5	6	7	8
. Maïs en grains.....	Col 39	0	1	2	3	4	5	6	Col 40	1	2	3	4	5	6	7	8
. Farine ou semoule de mil.	Col 41	0	1	2	3	4	5	6	Col 42	1	2	3	4	5	6	7	8
. Farine ou semoule de maïs	Col 43	0	1	2	3	4	5	6	Col 44	1	2	3	4	5	6	7	8
. Farine de blé.....	Col 45	0	1	2	3	4	5	6	Col 46	1	2	3	4	5	6	7	8
. Couscous de mil tout préparé.....	Col 47	0	1	2	3	4	5	6	Col 48	1	2	3	4	5	6	7	8
. Couscous de maïs tout préparé.....	Col 49	0	1	2	3	4	5	6	Col 50	1	2	3	4	5	6	7	8
. Couscous marocain.....	Col 51	0	1	2	3	4	5	6	Col 52	1	2	3	4	5	6	7	8

Q.7. Pouvez-vous me dire maintenant par quelle quantité vous achetez le plus souvent votre riz, ... ?
Combien dépensez-vous en moyenne pour ces achats à chaque fois ?

	Quantité achetée le + souvent	Dépense	
. Riz	kg =	F. Col 53	
. Mil en grains.	kg =	F. Col 54	
. Maïs en grains	kg =	F. Col 55	
. Farine ou se- moule de mil	kg =	F. Col 56	
. Farine ou se- moule de maïs.	kg =	F. Col 57	
. Farine de blé.	kg =	F. Col 58	

Q.8. Pouvez-vous me dire quel est le plat que vous servez le plus souvent à midi ? (une seule réponse) Et le soir ? (une seule réponse)

	Plat le + souv. servi à midi Col 59	Plat le + souv. servi le soir Col 60
. Bouillie à base de mil.....	1	1
nom :		
. Couscous de mil.....	2	2
. Riz au poisson.....	3	3
. Autre plat à base de riz.....	4	4
lequel ?		
. Couscous de maïs.....	5	5
. Autre plat à base de maïs.....	6	6
lequel ?		
. Plat à base de mil autre que couscous ou bouillie.....	7	7
le quel ?		
. Njamu tubaah.....	8	8
quoi ?		
. Autre chose.....	9	9
quoi ?		

Q.9. Combien de fois par semaine sert-on chez vous du couscous de mil en saison sèche ? Et en saison des pluies ? (en dehors de la période du Ramadan)

	Consomme du couscous de mil en saison sèche Col 61	en saison des pluies Col 62
. Tous les jours ou presque.....	1	1
. 4 à 5 fois par semaine.....	2	2
. 2 à 3 fois par semaine.....	3	3
. 1 fois par semaine.....	4	4
. Moins souvent.....	5	5
. Jamais.....	6	6
. Servi le plus souvent avec :		
Sauce :	Sauce :	

Q. 10. Est-ce qu'il vous arrive d'aller au moulin ou d'y envoyer quelqu'un d'autre de votre famille ?

Si oui :

- a. Tous les combien à peu près ?
b. Qu'est-ce que vous faites moudre ?

Q. 11. Est-ce qu'il arrive chez vous que l'on pile à la manière traditionnelle ?

Si oui : a. Tous les combien à peu près ?

b. Que pilez-vous ?

	Q.10a. Fréquence des vi- sites au moulin Col 63	Q.11a. Fréquence du pilage Col 64
. Tous les jours.....	1	1
. Plusieurs fois/semaine....	2	2
. 1 fois/semaine.....	3	3
. Plusieurs fois/mois.....	4	4
. 1 fois/mois.....	5	5
. Moins souvent.....	6	6
. Jamais.....	7	7

	Q.10b. Produits apportés au moulin Col 65	Q.11b. Produits pilés Col 66
. Mil lavé.....	1	. Mil lavé.. 1
. Mil non lavé..	2	. Mil non lavé 2
. Maïs	3	. Maïs 3
. Fonio	4	. Fonio 4
. Blé.....	5	. Manioc.... 5
. Autre.....	6	. Autre..... 6
Quoi ?		Quoi ?
.....		
.....		

Q.12. Y a-t-il certains plats que vous aimeriez pouvoir servir plus souvent si cela était possible ?

Col 67

Plat(s) cité(s) : (Précisez le produit de base)

Col 67

Si oui : Qu'est-ce qui vous en empêche ? (Ne pas lire la liste)
(Relancez : et encore ?)

Col 68

- . Produit de base trop cher..... 1
☐ . Autres ingrédients trop chers : lesquels ?..... 2
 . Produit de base difficile à trouver..... 3
 . Pas assez de temps : préparation trop longue... 4
 . Trop de travail : préparation trop pénible..... 5
 . Chèreté des combustibles : cuisson trop longue.. 6
 . Produit de base se conserve mal..... 7
 . Autres raisons : 8
 lesquelles ?

► Ingrédients trop chers :

Q.13. Pouvez-vous me dire, très précisément, ce qu'on a pris ce matin comme petit déjeuner à la maison ?

Lire la liste :

	ACTIFS	NON ACTIFS	ENFANTS
	Col 69	Col 70	Col 71
. Café ?.....	1	1	1
. Thé ?.....	2	2	2
. Pain ?.....	3	3	3
. Bouillie de mil ?.....	4	4	4
Nom :			
. Autre bouillie ?.....	5	5	5
à base de:			
. Riz ?.....	6	6	6
. Couscous de mil ?.....	7	7	7
. Autre chose ?.....	8	8	8
quoi ?			

Et pour terminer, quelques questions rapides :

. Age de la maîtresse de maison : Col 72

- 18 - 24 ans..... 1
- 25 - 29 ans..... 2
- 30 - 39 ans..... 3
- 40 - 54 ans..... 4
- 55 ans et plus..... 5

. Niveau d'instruction de la maîtresse de maison : Col 73

- non scolarisée ou école coranique seulement..... 1
- quelques années de primaire..... 2
- primaire achevé..... 3
- quelques années de secondaire..... 4
- secondaire achevé..... 5
- supérieur..... 6

. Taille du foyer :

- (total des personnes qui mangent et dorment à la maison de façon permanente, y compris la personne interrogée)

..... Col 74

- dont nombre d'actifs occupant un emploi actuellement :

1 2 3 4 5 6 7 8

Col 75

. Activité professionnelle du chef de famille :
(description détaillée)

Il travaille comme

a

Col 76

. Activité professionnelle de la maîtresse de maison :

Elle travaille comme

a

Col 77

. Religion du chef de famille :

Col 78

- musulman..... 1
- chrétien..... 2
- traditionnelle..... 3
- autre..... 4
- S.R..... 5

. Revenu mensuel total du foyer :

(Salaires hommes + salaires femmes + aides financières d'autres membres de la famille + allocations + toutes autres sources de revenus)

Col 79

Frs

. Equipeement du foyer :

Col 80

- poste de radio (en état de marche)..... 1
- poste de télévision (en état de marche)..... 2
- eau courante (robinet) dans la maison..... 3
- électricité..... 4
- cuisinière à gaz..... 5
- réchaud électrique..... 6
- petit réchaud à gaz en cartouches (camping).... 7
- réchaud à pétrole..... 8
- couscoussier..... 9
- réfrigérateur..... 0
- vélomoteur..... X
- voiture automobile..... Y

FIN DU PREMIER PASSAGE

QUESTIONNAIRE : FARINE DE MIL

C	E	S				2
---	---	---	--	--	--	---

(Deuxième passage dans les foyers)

Col 201 202 203 204 205 206 207

Madame, il y a quelques jours je vous ai remis une farine de mil, afin que vous et votre famille l'essayiez. J'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement ce que vous pensez de cette farine.

- Q1. Tous d'abord pouvez-vous me dire... a) ce que vous avez préparé avec cette farine.
b) (pour chaque essai)... si vous avez aimé beaucoup, un peu seulement ou pas du tout la qualité de ce produit.

		Q1a		Q1b		
		A préparé		A aimé la qualité		
		OUI	NON	beaucoup	un peu	pas du tout
(Lire la liste :)						
* couscous à l'eau vinaigrée	Col 208	. 1 .	. 2 .	 3	 4	 5
* couscous à l'eau <u>non</u> vinaigrée	Col 209	. 1 .	. 2 .	 3	 4	 5
* beignets, galettes	Col 210	. 1 .	. 2 .	 3	 4	 5
* bouillie liquide	Col 211	. 1 .	. 2 .	 3	 4	 5
Nom : préparée avec :						
pour : petit déjeuner ☐ repas de midi ☐ goûter ☐ repas du soir ☐						
* bouillie épaisse (pâte, boulettes....)	Col 212	. 1 .	. 2 .	 3	 4	 5
Nom : accompagnée de :						
* autre plat	Col 213	. 1 .	. 2 .	 3	 4	 5
Nom : préparé avec :						

- Q2. Parlons maintenant des réactions de votre mari et de celles de vos enfants. Ont-ils aimé beaucoup, un peu seulement ou pas du tout ce que vous avez préparé avec cette farine ?

(Lire la liste des plats cités à Q1a :)	n'a pas fait ce plat		MARI					ENFANTS				
			a aimé :			ne l'a pas essayé	?	ont aimé :			ne l'ont pas essayé	?
			beaucoup	un peu	pas du tout			beaucoup	un peu	pas du tout		
* couscous à l'eau vinaigrée	N	Col 214	... 1 ...	... 2 ...	... 3 ...	... 4 ...	... 5 ...	... 6 ...	... 7 ...	... 8 ...	... 9 ...	... 0
* couscous à l'eau <u>non</u> vinaigrée	N	Col 215	... 1 ...	... 2 ...	... 3 ...	... 4 ...	... 5 ...	... 6 ...	... 7 ...	... 8 ...	... 9 ...	... 0
* beignets, galettes	N	Col 216	... 1 ...	... 2 ...	... 3 ...	... 4 ...	... 5 ...	... 6 ...	... 7 ...	... 8 ...	... 9 ...	... 0
* bouillie liquide	N	Col 217	... 1 ...	... 2 ...	... 3 ...	... 4 ...	... 5 ...	... 6 ...	... 7 ...	... 8 ...	... 9 ...	... 0
* bouillie épaisse	N	Col 218	... 1 ...	... 2 ...	... 3 ...	... 4 ...	... 5 ...	... 6 ...	... 7 ...	... 8 ...	... 9 ...	... 0
* autre plat	N	Col 219	... 1 ...	... 2 ...	... 3 ...	... 4 ...	... 5 ...	... 6 ...	... 7 ...	... 8 ...	... 9 ...	... 0

- Q3. Madame, cette farine de mil que je vous ai remise a été spécialement mise au point et fabriquée pour la préparation du couscous de mil. J'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement si, à votre avis, il sera nécessaire de modifier la fabrication de cette farine pour qu'elle ait les meilleures chances de succès auprès des maîtresses de maison comme vous. Par exemple, est-ce qu'il y a, à votre avis, quelque chose à modifier en ce qui concerne...

	Non, rien à modifier	Oui, il faut modifier
a) la finesse de mouture Col 220 1	 2 ... Si oui : Comment ?	
modifications jugées nécessaires :		
b) la facilité d'obtenir la granulation désirée . Col 221 1	 2 ... Si oui : Comment ?	
modifications jugées nécessaires :		
c) le temps de cuisson Col 222 1	 2 ... Si oui : Comment ?	
modifications jugées nécessaires :		
d) le goût Col 223 1	 2 ... Si oui : Comment ?	
modifications jugées nécessaires :		
e) autres critiques : lesquelles ?	Col 224	

- Q4. Madame, tout compte fait, pensez-vous qu'un tel produit qui se conserve six mois sans perdre ses qualités, c'est-à-dire sans se gâter, se vendrait très bien, plutôt bien, plutôt mal ou très mal, s'il est vendu :

	la nouvelle farine se vendra			
	très bien	plutôt bien	plutôt mal	très mal
a) . moins cher que la farine de mil pour couscous utilisée jusqu'à maintenant..... Col 225 ... 1 ...	 2	 3	 4	
b) . au même prix 5 ...	 6	 7	 8	
c) . un peu plus cher 9 ...	 0	 X....	 Y	

- Q5. Et vous-même , à quel prix achèteriez-vous à coup sûr régulièrement cette nouvelle farine pour couscous ?

. Sera sûre de l'acheter à F. le kg.

. Ne l'achètera pas, n'est pas intéressée 0

Col 226

- Q6. A quel prix cette farine pour couscous serait vraiment trop chère pour que vous l'achetiez régulièrement ?

. Ne l'achèterait plus à F. le kg.

. Ne l'achètera pas de toutes façons 0

Col 227

- Q7. A quel prix pensez-vous qu'un kilogramme d'une telle farine ne serait pas assez cher pour être bon, c'est-à-dire que son petit prix indiquerait sa mauvaise qualité ?

. Pense que la qualité de ce produit serait mauvaise si on le vend à F. le kg.

. Ne l'achètera pas de toutes façons..... 0

Col 228

Enquêtrice : sauter à Q8 page 9 (questionnaire: biscuit de mil)

QUESTIONNAIRE : BRISURES DE MAIS

Madame, il y a quelques jours je vous ai remis du "riz de maïs" afin que vous et votre famille l'essayiez. J'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement ce que vous pensez de ce produit et aussi, ce qu'en pensent les différents membres de votre famille.

Q1. Tout d'abord pouvez-vous me dire...

a) ... ce que vous avez préparé avec ce "riz de maïs" ?

b) (pour chaque préparation :) ... si vous avez aimé beaucoup, un peu seulement ou pas du tout la qualité de ce produit ?

(Lire la liste :)

	Q1a		Q1b		
	A préparé		A aimé la qualité		
	oui	non	beaucoup	un peu seulement	pas du tout
* Riz au poisson (riz cuit dans la sauce)... Col 229	..1.	.2.	... 3 ...	 4	5.....
Nom : préparé avec					
* Riz à la viande (riz cuit dans la sauce)... Col 230	..1.	.2.	... 3 ...	 4	5.....
Nom : préparé avec					
* Riz à la sauce (riz cuit à part)..... Col 231	..1.	.2.	... 3 ...	 4	5.....
Nom de la sauce :					
* Bouillie de riz (+ lait + sucre)..... Col 232	..1.	.2.	... 3 ...	 4	5.....
/au petit déjeuner ☐ repas de midi ☐ au goûter ☐ repas du soir ☐ /pour enfants seulement ☐ pour tout le monde ☐ /					
* Autre plat : nom Col 233	..1.	.2.	... 3 ...	 4	5.....
* Autre plat : nom Col 234	..1.	.2.	... 3 ...	 4	5.....

Q2. Parlons maintenant des réactions de votre mari et de celles de vos enfants. Ont-ils aimé beaucoup, un peu seulement ou pas du tout ce que vous avez préparé avec ce "riz de maïs" ?

MARI

ENFANTS

	n'a pas fait ce plat		a aimé :			ne l'a pas essayé	?	ont aimé :			ne l'ont pas essayé	?
			beaucoup	un peu	pas du tout			beaucoup	un peu	pas du tout		
. Riz au poisson	N	Col 235	... 1 ...	.. 2 ..	... 3 ...	... 4 ...	.5.	... 6 ...	.. 7 ..	... 8 ...	... 9 ...	.0
. Riz à la viande	N	Col 236	... 1 ...	.. 2 ..	... 3 ...	... 4 ...	.5.	... 6 ...	.. 7 ..	... 8 ...	... 9 ...	.0
. Riz à la sauce	N	Col 237	... 1 ...	.. 2 ..	... 3 ...	... 4 ...	.5.	... 6 ...	.. 7 ..	... 8 ...	... 9 ...	.0
. Bouillie de riz	N	Col 238	... 1 ...	.. 2 ..	... 3 ...	... 4 ...	.5.	... 6 ...	.. 7 ..	... 8 ...	... 9 ...	.0
. Autre plat: lequel ?	N	Col 239	... 1 ...	.. 2 ..	... 3 ...	... 4 ...	.5.	... 6 ...	.. 7 ..	... 8 ...	... 9 ...	.0
. Autre plat: lequel ?	N	Col 240	... 1 ...	.. 2 ..	... 3 ...	... 4 ...	.5.	... 6 ...	.. 7 ..	... 8 ...	... 9 ...	.0

Q3. Madame, j'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement si, à votre avis, il sera nécessaire d'apporter certaines modifications à ce "riz de maïs" pour qu'il ait les meilleures chances de succès auprès des maîtresses de maison comme vous. Par exemple, est-ce qu'il y a quelque chose à modifier en ce qui concerne...

	Non, rien à modifier	Oui, à modifier
a) la <u>grosseur des brisures</u> ? Col 241 1	 2	<u>Si oui</u> : Comment ?
modifications jugées nécessaires :		
b) le <u>pouvoir de gonflement des grains</u> ? ... Col 242 1	 2	<u>Si oui</u> : Comment ?
modifications jugées nécessaires :		
c) le <u>temps de cuisson</u> ? Col 243 1	 2	<u>Si oui</u> : Comment ?
modifications jugées nécessaires :		
d) la <u>couleur</u> Col 244 1	 2	<u>Si oui</u> : Comment ?
modifications jugées nécessaires :		
e) le <u>goût</u> Col 245 1	 2	<u>Si oui</u> : Comment ?
modifications jugées nécessaires :		
f) <u>autres critiques ou suggestions</u> : lesquelles ? Col 246/247		

Q4. Tout compte fait, pensez-vous que ce "riz de maïs" se vendrait très bien, plutôt bien, plutôt mal ou très mal, si il est vendu :

Le riz de maïs se vendra			
très bien	plutôt bien	plutôt mal	très mal
..... 1	 2	 3	 4
..... 5	 6	 7	 8
..... 9	 0	 X	 Y

. moins cher que le riz que vous achetez le plus souvent ? Col 248 1

. au même prix que le riz que vous achetez le plus souvent ? 5

. un peu plus cher que le riz que vous achetez le plus souvent ? 9

Q5. Et vous-même, à quel prix achèteriez-vous à coup sûr régulièrement ce riz de maïs ?

- . Serait sûr de l'acheter régulièrement si le prix d'un kg est de F.
- . Ne l'achètera pas de toutes façons 0

Col 249

Q6. A quel prix ce riz de maïs serait-il vraiment trop cher pour que vous l'achetiez régulièrement ?

- . Ne l'achèterait plus au prix de F.
- . Ne l'achètera pas de toutes façons .. 0

Col 250

Q7. A quel prix pensez-vous qu'un kilo d'un tel riz de maïs ne serait pas assez cher pour être bon, c'est-à-dire que son petit prix indiquerait une mauvaise qualité ?

- . Pense que le produit serait mauvais s'il coûte F./kg.
- . Ne l'achètera pas de toutes façons 0

Col 251

QUESTIONNAIRE : BISCUITS DE MIL

- Q8. Madame, la dernière fois je vous ai remis des biscuits de mil pour que vous et votre famille les essayiez. Pouvez-vous me dire : a) qui en a mangé ?
b) et dans ce cas, si on les a aimés beaucoup, un peu seulement ou pas du tout ?

		Q8a		Q8b		
		Personnes ayant essayé		Personnes ayant aimé		
		oui	non	beaucoup	un peu seulement	pas du tout
. elle-même	Col 252	 1	 2	... 3 ...	 4	 5
. le mari	Col 253	 1	 2	... 3 ...	 4	 5
. autres adultes	Col 254	 1	 2	... 3 ...	 4	 5
. les jeunes de 15 à 20 ans	Col 255	 1	 2	... 3 ...	 4	 5
. les enfants de 6 à 14 ans	Col 256	 1	 2	... 3 ...	 4	 5
. les enfants de moins de 6 ans ...	Col 257	 1	 2	... 3 ...	 4	 5

- Q9. Madame, ces biscuits qui ont été fabriqués ici à Dakar sont faits avec 80% de farine de mil et 20% de farine de blé, avec des oeufs, du sucre et des matières grasses. J'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement si la recette de ces biscuits est bonne ou si, à votre avis, il y aura quelque chose à modifier ? Si oui, quoi ?

Col 258

. la recette est bonne 1

. il y aura quelque chose à modifier .. 2

Modifications jugées nécessaires :

Col 259

- Q10. Madame, à quel prix seriez-vous sûre d'acheter ces biscuits de mil ?

. sera sûre d'acheter si le prix est de F. 1e(s) biscuit(s)

. n'est pas intéressée, ne les achèterait pas 0

Col 260

- Q11. Pour celles qui ont répondu positivement à la Q10 :

Madame, si on vendait ces biscuits effectivement au prix de F. 1e(s) biscuit(s), comme vous l'avez indiqué, tous les combien à peu près en achèteriez-vous en ce moment ?

En achètera :

Col 261

. tous les jours 1

. plusieurs fois par semaine 2

. 1 fois par semaine 3

. 2 à 3 fois par mois 4

. moins souvent 5

. n'est pas intéressée, n'achèterait pas ... 0

- Q12. Une dernière question, avant de terminer :

A quel prix ces biscuits seront vraiment trop chers pour que vous les achetiez régulièrement ?

. ne les achèterait plus si le prix est de F. 1e(s) biscuit(s)

. ne les achèterait pas de toutes façons 0

Col 262

II - HAUTE-VOLTA

PREMIERE PARTIE

HABITUDES ALIMENTAIRES ET

CONSOMMATION DES CEREALES

I - LES REGIMES ALIMENTAIRES

Deux céréales occupent une place de choix dans les régimes alimentaires des foyers de Ouagadougou et de Bobo-Dioulasso : le sorgho et le riz.

- . Le sorgho est consommé tous les jours par 50 % des foyers urbains et au moins une fois par semaine par 73 % (soit 50 % tous les jours, 19 % plusieurs fois par semaine et 4 % une fois par semaine).
- . Le riz est consommé tous les jours par 38 % des foyers urbains et au moins une fois par semaine par 83 % (soit 38 % tous les jours, 40 % plusieurs fois par semaine et 5 % une fois par semaine).
- . Le mil, quant à lui, est quasi universellement consommé chez les ruraux alors qu'en ville, il se situe après le sorgho et le riz.
- . Le maïs n'est consommé quotidiennement que par une faible proportion de foyers urbains (14 %) ; pour les autres, cette céréale est, semble-t-il, plutôt la base de plats préparés de façon épisodique.

En milieu rural, on consomme des plats à base de maïs assez peu fréquemment.

Les habitudes culinaires des maîtresses de maison des villes consistent, en effet, à servir le plus souvent :

- à midi : le riz sauce à part ou le riz gras (62 %)
 le tô de sorgho (20 %)
 le tô de mil (14 %)
- le soir : le tô de sorgho (55 %)
 le tô de mil (23 %)
 le tô de maïs (12 %)

En milieu urbain et a fortiori à la campagne, on ne prépare pas le couscous de mil de façon usuelle : en ville, 29 % n'en font jamais et 45 % n'en préparent qu'exceptionnellement. Les autres, soit 26 %, font le couscous de mil quelques fois par semaine, mais non tous les jours. Toutefois, il s'agit davantage en milieu urbain, d'une désaffection pour ce plat que de l'ignorance de la technique de préparation : en effet, en ville, 81 % des répondantes affirment que chez elles il y a au moins une femme qui sait confectionner le couscous de mil. Par contre, à la campagne, c'est seulement le cas de 57 %.

Ce plat ne saurait donc être considéré comme l'un des piliers de la cuisine voltaïque au même titre que le tô ou le riz-sauce.

Ce régime est complété par la consommation de pain : 54 % des ménagères habitant les villes d'enquête déclarent que chez elles on en consomme tous les jours, notamment au petit déjeuner du matin.

Dans les villages, on mange le plus souvent le tô de mil, non seulement le soir (75 %), mais même à midi (34 %) concurremment avec le tô de sorgho (11 %) et le riz (17 %). Les ruraux sont moins nombreux que les urbains à consommer du pain mais cet aliment est loin d'être ignoré parmi eux, puisque la moitié des foyers (49 %) en consomment tous les jours ou plusieurs fois par semaine.

Deux fabrications industrielles jouent un rôle complémentaire dans l'alimentation des ménages observés : les biscuits et les pâtes alimentaires.

Les biscuits sont consommés au moins une fois par semaine par 57 % des urbains et 32 % des ruraux.

Les pâtes alimentaires ne sont consommées que par les urbains, soit 34 % des foyers où l'on en mange au moins une fois par semaine.

En ville, aussi bien qu'à la campagne, les régimes alimentaires ne varient pas en fonction des saisons, du moins pour l'essentiel étudié ici.

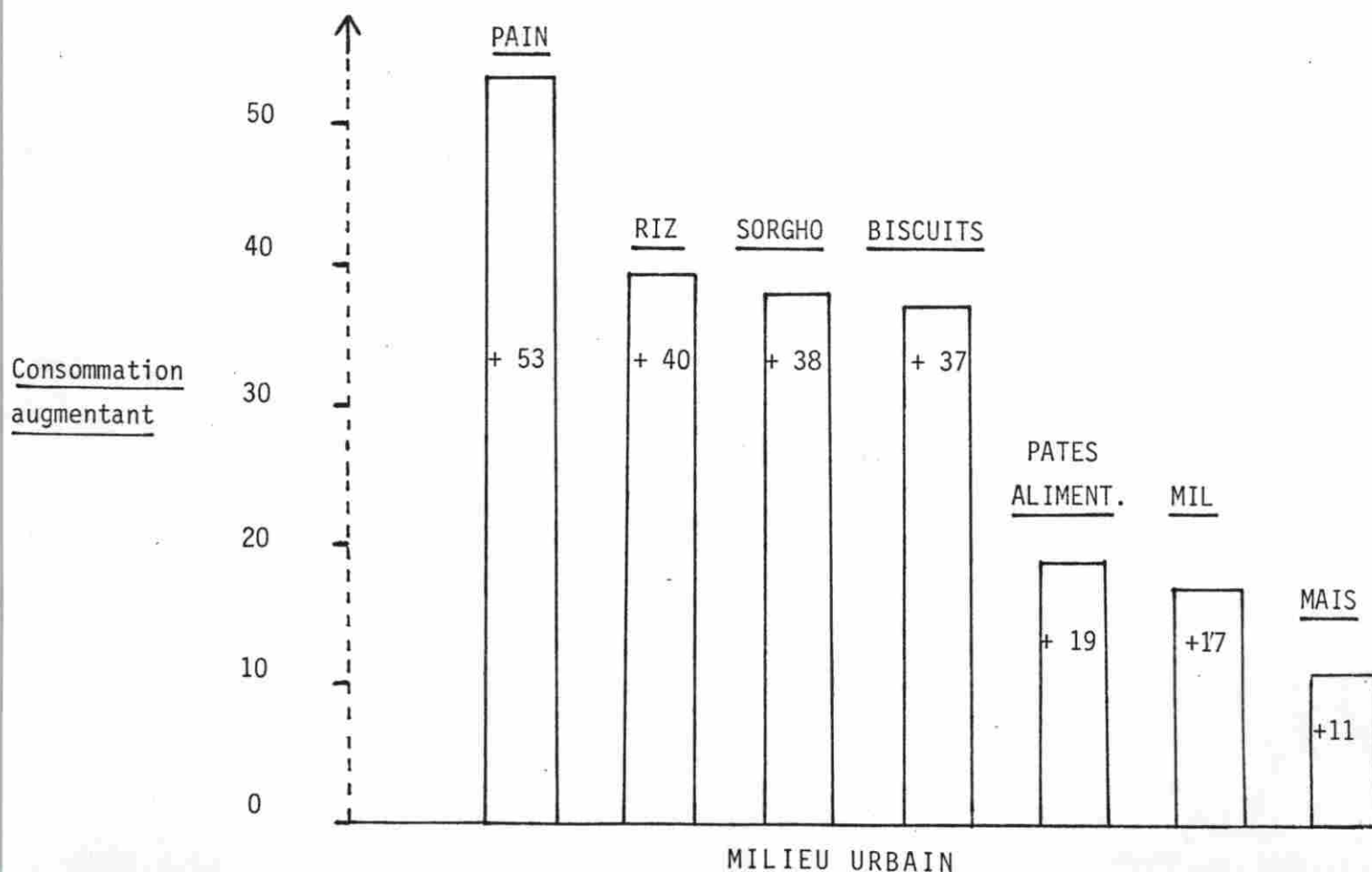
II - LES TENDANCES DE LA CONSOMMATION

Cet aspect des habitudes alimentaires fait ici l'objet d'une double approche. D'une part on a demandé aux ménagères leur sentiment quant à l'évolution de la consommation du foyer depuis 5 ou 6 ans.

De la sorte, on a pu établir un indice pour chaque produit étudié, en effectuant la somme algébrique des réponses indiquant une augmentation (+) ou une diminution (-) de la consommation du foyer. Les réponses indiquant une consommation stationnaire ont été annulées.

D'autre part, en opérant une analyse typologique des habitudes de consommation, on a tenté de mettre en évidence des types de comportement plus ou moins traditionalistes ou plus ou moins orientés vers le changement.

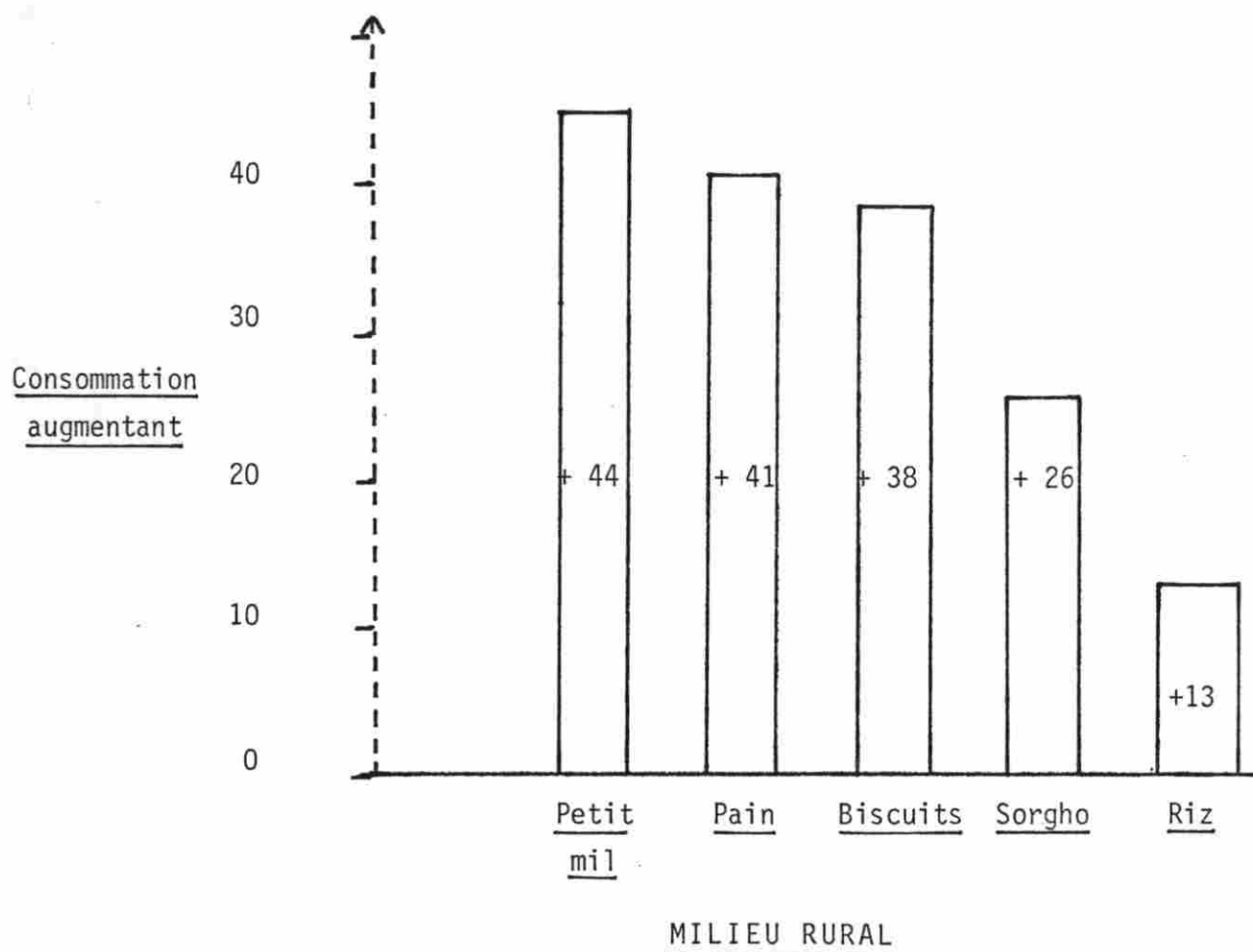
Le tableau ci-dessous résume les impressions des femmes urbaines quant à l'évolution de la consommation des céréales et autres produits alimentaires riches en hydrates de carbone.



On est amené à constater qu'en ville, il y a une progression considérable - et consciente - de la consommation du pain, voire des biscuits. De plus, il apparaît que le riz et le sorgho ont une nette tendance à se substituer au mil. Le maïs semble ne jouer encore qu'un rôle marginal dans l'évolution des habitudes alimentaires.

L'examen des indices établis séparément pour Ouagadougou et Bobo-Dioulasso, qui doit être prudent en raison de la taille des sous-échantillons, révèle que la progression de la consommation du pain, des biscuits et des pâtes alimentaires est beaucoup plus importante à Ouagadougou qu'à Bobo-Dioulasso (cf. tableau p. 96).

Chez les ruraux, les tendances de la consommation sur 5 ou 6 ans, se dessinent comme suit.



Il convient d'interpréter avec une extrême prudence le tableau précédent en raison du nombre réduit de ruraux interrogés. De plus, les tendances attestées pour des céréales comme le mil et le sorgho peuvent être mises en relation aussi bien avec les conditions climatiques qu'avec les aspirations et les goûts.

On retiendra surtout les données concernant le pain et les biscuits.

Effectuée uniquement en milieu urbain où les effectifs sont suffisants, l'analyse typologique des consommations a consisté à regrouper les répondantes en fonction de l'identité de leurs réponses aux questions relatives à la consommation des produits alimentaires étudiés ici. Cinq catégories ont été mises en évidence en milieu urbain.

1. Les leaders du changement raisonné, soit 13 % des urbaines.

Ces ménagères sont des "leaders de consommation", qui appartiennent à l'univers moderne. Peu nombreuses, 13 %, elles représentent, si l'on ose dire, le fer de lance de l'innovation et leurs comportements sont très différents de ceux des autres types : ce sont, en particulier, les seules à servir du tô de maïs, sans doute parce que la promotion de cette céréale a fait l'objet de divers efforts d'information qu'elles sont apparemment les seules à avoir assimilés. Si elles ont largement substitué le tô de maïs au tô de sorgho ou de mil, elles demeurent par contre très attachées au riz, servi sous forme de riz-sauce et occasionnellement de riz gras.

Dans leur foyer on consomme des produits comme le pain, les biscuits et les pâtes alimentaires. Au petit déjeuner les adultes actifs sont nombreux à prendre du café.

Le niveau d'instruction dans ce groupe est le plus élevé : 39 % des femmes qui le constituent ont fait des études primaires complètes ou mieux encore. Le chef de ménage est soit cadre, employé, fonctionnaire (46 %), soit commerçant (25 %). Le foyer est relativement bien équipé : vélomoteur (81 %), voiture (21 %), réfrigérateur (28 %), cuisinière à gaz (21 %), télévision (10 %).

2. Les gourmets ouverts au progrès, soit 18 % de l'ensemble.

Les ménagères appartenant à ces foyers paraissent disposer de moyens financiers et d'une ouverture d'esprit qui leur permettent de soigner particulièrement le régime alimentaire. Elles sont adeptes des produits industriels : biscuits, pâtes alimentaires et pain consommés tous les jours par plus de 80 % des foyers de ce type. En même temps, elles sont fidèles aux plats traditionnels : tô de sorgho et riz-sauce ou riz gras. Dans leur foyer, on consomme du café le matin.

Elles sont un peu moins instruites que les précédentes, mais tout aussi aisées. Le chef de famille est, soit cadre, employé, fonctionnaire, soit commerçant, soit même ouvrier ou artisan.

Par conséquent, ces deux groupes caractérisés par des comportements modernes, se ressemblent assez et c'est surtout le milieu social et le niveau culturel qui paraît les distinguer et entraîner des conceptions un peu différentes sur les régimes alimentaires.

Du côté de la tradition, on distingue trois groupes :

3. Les traditionalistes amateurs de sorgho, soit 26 %.

Dans les foyers auxquels les ménagères en question appartiennent, on mange beaucoup plus de sorgho que de riz, bien que cette dernière céréale occupe une place notable dans le régime alimentaire :

- . 85 % des femmes de ce groupe disent servir tous les jours des plats à base de sorgho (tô de sorgho le plus souvent à midi 31 % et le soir 89 % ; riz-sauce ou riz gras à midi 66 %).
- . Un peu moins de la moitié achètent du pain tous les jours (45 %) et des biscuits une fois par semaine au moins (45 %). Par contre, la consommation des pâtes alimentaires est sporadique.
- . 29 % seulement disent que chez elles les adultes boivent du café le matin ; par contre, 40 % servent de la bouillie de mil au petit déjeuner des adultes actifs.

Ces femmes sont nettement moins instruites et de milieux divers, avec une majorité relative de chefs de famille commerçants (35 %). Leur foyer est peu équipé, à l'exclusion de la possession de vélomoteur.

4. Les traditionalistes à régime variable, soit 26 %

Dans ces foyers on consomme du riz et davantage de mil (61 % en mangent tous les jours) que de sorgho (47 % en consomment tous les jours).

Toutefois, le pain et les biscuits sont présents dans un foyer sur deux.

Le niveau d'instruction des femmes est bas, le foyer relativement peu équipé, l'appartenance sociale très variée et caractérisée par la présence de 10 % des foyers dont le chef est agriculteur, 16 % dont le chef est manoeuvre, à côté de 31 % de commerçants et 19 % d'employés.

5. Les "modestes" au régime monotone, soit 17 %.

Ici, le régime alimentaire se fonde essentiellement sur le mil, à l'image de ce qui se passe en milieu rural. On ne consomme pratiquement pas de riz ; une minorité (20 %) consomme du sorgho tous les jours, ainsi que du pain (17 %). Les repas sont un peu toujours les mêmes : tô de mil (41 %) ou de sorgho (17 %) à midi ; tô de mil le soir et au petit déjeuner bouillie de mil (24 %) ou tô de la veille (39 %) ; certaines ménagères disent faire le plus souvent du riz à midi (26 %) mais non point tous les jours.

Ces ménagères sont relativement peu instruites et, surtout, elles ont peu de moyens financiers comme en témoigne le faible niveau d'équipement du foyer.

Ces types de comportement éclairent l'évolution probable des habitudes alimentaires dans l'avenir. En effet, puisque l'adoption des aliments industriels comme les pâtes ou les biscuits et la consommation régulière du pain vont de pair avec un niveau socio-culturel élevé et une relative aisance, il est permis de supposer qu'il s'agit d'aspirations qui seront réalisées au fur et à mesure que les couches sociales parviendront à améliorer leurs conditions de vie. De même, le schéma de la consommation du mil, ne laisse pas augurer un avenir marqué par l'expansion de cette céréale ; c'est plutôt la substitution du riz, du sorgho et, peut-être, du maïs à la céréale traditionnelle de ces zones sèches, qui risque de se produire dès que les foyers en auront les moyens.

C'est donc dans ce contexte d'habitudes alimentaires et d'aspirations que quatre produits pilotes ont été essayés et jugés par les foyers d'enquête : farine de mil, maïs en brisures, riz de Haute-Volta et biscuits.

LES CEREALES ET AUTRES SOURCES D'HYDRATE DE CARBONE

CONSOMMEES HABITUELLEMENT (1) EN MILIEU URBAIN

Sur 100 ménagères interrogées, disent que chez elles.....	Durant la saison sèche		Saison des pluies	
	on consomme		on consomme	
	tous les jours	plus. fois / semaine	tous les jours	plus.fois /semaine
	%	%	%	%
Céréales principales				

. sorgho.....	50	19 (1)	51	19 (1)
. riz.....	38	40	38	39
. petit mil.....	31	17	29	15
. maïs.....	14	19	15	19
Préparations industrielles				

. pain.....	54	24	53	25
. biscuits.....	16	27	16	26
. pâtes alimentaires....	2	20	2	19
Autres céréales et végétaux				

. patates douces.....	5	18	3	11
. haricot niébé.....	3	25	3	22
. ignames.....	1	14	1	14
. fonio.....	1	8	1	7
. sésame.....	2	9	1	8
. pommes de terre.....	1	7	1	5
. pois de terre.....	1	6	1	8
. manioc.....	1	2	1	4
Boisson				

. dolo.....	15	8	14	7

(1) Les totaux horizontaux sont inférieurs à 100, le reste représentant les consommations occasionnelles et l'absence de consommation.

LES CEREALES ET AUTRES SOURCES D'HYDRATE DE CARBONE
 CONSOMMEES HABITUELLEMENT (1) EN MILIEU RURAL

(suite)

	Durant la saison sèche		Saison des pluies	
	on consomme		on consomme	
	tous les jours	plus. fois / semaine	tous les jours	plus. fois / semaine
	%	%	%	%
<u>Céréales principales</u>				
. petit mil.....	78	6 (1)	72	5 (1)
. sorgho.....	26	22	31	24
. riz.....	11	18	7	19
<u>Préparations industrielles</u>				
. pain.....	17	32	15	29
. biscuits.....	7	21	6	20
<u>Autres céréales et végétaux</u>				
. niébé.....	5	36	6	31
. patates douces.....	2	13	-	6
. maïs.....	3	3	7	11
. pommes de terre.....	1	5	-	1
. sésame.....	2	4	1	1
. pois de terre.....	1	6	2	6
. igname.....	-	2	-	1
. manioc.....	-	3	-	5
. fonio.....	-	-	-	-
. pâtes alimentaires.....	-	4	-	4
<u>Boisson</u>				
. dolo.....	19	24	18	22

(1) Les totaux horizontaux sont inférieurs à 100, le reste représentant les consommations occasionnelles et l'absence de consommation.

LES TENDANCES DE LA CONSOMMATION DES PRINCIPALES CEREALES

ET SOURCES D'HYDRATE DE CARBONE USUELLES (1)

Sur 100 ménagères interrogées, déclarent...	Milieu urbain			Milieu rural
	Ensemble (villes)	Ouagadougou	Bobo Dioulasso	
<u>Sorgho</u>	%	%	%	%
. en stock à la maison.....	59	58	61	55
. pas de réserves.....	41	42	39	45
	100	100	100	100
<u>Consomment :</u>				
. tous les jours.....	50	50	49	26
. plusieurs fois par semaine...	19	15	26	22
. une fois par semaine.....	4	3	6	8
. moins souvent.....	20	21	17	37
. jamais ou sans réponse.....	7	11	2	7
	100	100	100	100
Tendances de la consommation (2)				
du foyer depuis 5 ou 6 ans.....	+ 39	+ 49	+ 25	+ 26
<u>Riz</u>				
. en stock à la maison.....	49	49	50	30
. pas de réserves.....	51	51	50	70
	100	100	100	100
<u>Consomment :</u>				
. tous les jours.....	38	36	41	11
. plusieurs fois par semaine...	40	38	43	18
. une fois par semaine.....	5	5	6	11
. moins souvent.....	17	21	10	52
. jamais ou sans réponse.....	-	-	-	8
	100	100	100	100
Tendances de la consommation				
du foyer depuis 5 ou 6 ans.....	+ 40	+ 49	+ 27	+ 13

(1) En l'absence de variations saisonnières significatives, on a retenu les réponses données pour la saison sèche.

(2) Cette indication à valeur relative résulte de la somme algébrique des réponses "on consomme plus souvent qu'avant" (+) "moins souvent qu'avant" (-) "autant" (nul).

(suite)

	Milieu urbain			Milieu rural
	Ensemble (villes)	Ouagadougou	Bobo Dioulasso	
Petit mil	%	%	%	%
. en stock à la maison.....	41	42	40	76
. pas de réserves.....	59	58	60	24
Consomment :				
. tous les jours.....	31	34	27	78
. plusieurs fois par semaine..	17	12	24	6
. une fois par semaine.....	4	3	4	3
. moins souvent	33	28	40	7
. jamais.....	15	23	5	6
	100	100	100	100
Tendances de la consommation du foyer depuis 5 ou 6 ans....	+ 18	+ 33	- 7	+ 44
Maïs				
. en stock à la maison.....	22	20	25	30
. pas de réserves.....	78	80	75	70
Consomment :				
. tous les jours.....	14	11	19	3
. plusieurs fois par semaine..	19	13	27	3
. une fois par semaine.....	7	5	10	1
. moins souvent.....	42	43	42	58
. jamais.....	18	28	2	35
	100	100	100	100
Tendances de la consommation du foyer depuis 5 ou 6 ans....	+ 11	+ 21	- 6	★

65

★ Trop peu de cas.

(suite)

	Milieu urbain			Milieu rural
	Ensemble (villes)	Ouagadougou	Bobo Dioulasso	
<u>Pain</u>				
<u>consomment :</u>	%	%	%	%
. tous les jours.....	54	52	57	17
. plusieurs fois par semaine	24	25	23	32
. une fois par semaine.....	5	3	8	5
. moins souvent.....	16	19	12	38
. jamais.....	1	1	-	8
	100	100	100	100
Tendances de la consommation du foyer depuis 5 ou 6 ans..	+ 53	+ 69	+ 30	+ 41
<u>Biscuits</u>				
. en stock à la maison.....	5	6	3	1
. pas de réserves.....	95	94	97	99
	100	100	100	100
<u>Consomment :</u>				
. tous les jours.....	16	23	7	7
. plusieurs fois par semaine	27	25	29	21
. une fois par semaine.....	14	10	18	4
. moins souvent.....	38	34	44	37
. jamais.....	5	8	2	31
	100	100	100	100
Tendances de la consommation du foyer depuis 5 ou 6 ans..	+ 37	+ 46	+ 24	+ 38
<u>Pâtes alimentaires</u>				
. en stock à la maison.....	7	6	5	2
. pas de réserves.....	93	94	95	98
	100	100	100	100
<u>Consomment :</u>				
. tous les jours.....	2	2	2	-
. plusieurs fois par semaine	20	19	21	4
. une fois par semaine.....	12	14	9	1
. moins souvent.....	56	50	66	29
. jamais.....	10	15	2	66
	100	100	100	100
Tendances de la consommation du foyer depuis 5 ou 6 ans..	+ 19	+ 27	+ 6	-

FORMES SOUS LESQUELLES SONT CONSOMMEES LES CEREALES

ET OCCASIONS DE CONSOMMATION

<u>Sur 100 ménagères interrogées, déclarent...</u>	<u>Milieu urbain</u>			<u>Milieu rural</u>
	<u>Ensemble (villes)</u>	<u>Ouagadougou</u>	<u>Bobo- Dioulasso</u>	<u>-----</u>
<u>Plats servis à la famille le plus souvent :</u>	%	%	%	%
à midi : . riz blanc, sauce				
----- à part.....	55	52	59	12
. riz gras.....	7	7	6	5
. tô de sorgho.....	20	16	23	11
. tô de petit mil.....	14	17	10	34
. tô de maïs.....	2	2	2	1
. divers autres.....	2	6	-	12
. rien.....	-	-	-	25
	100	100	100	100
le soir :				
----- . tô de sorgho.....	55	50	60	20
. tô de petit mil.....	23	30	13	75
. tô de maïs.....	12	9	16	4
. riz blanc ou gras....	7	7	8	1
. autres.....	3	4	3	-
	100	100	100	100
<u>Composition du petit déjeuner du matin (pris à la maison) pour les adultes actifs :</u>				
. café.....	34	31	38	11
. pain.....	33	32	35	6
. bouillie de mil.....	27	27	27	6
. bouillie de sorgho...	7	4	10	1
. tô (de la veille)....	17	19	13	55
. autres.....	7	5	8	4
. rien.....	-	-	-	20
	(1)	(1)	(1)	(1)

(1) plusieurs réponses possibles.

(suite)

	<u>Milieu urbain</u>			<u>Milieu rural</u>
	<u>Ensemble (villes)</u>	<u>Ouagadougou</u>	<u>Bobo- Dioulasso</u>	
<u>Composition du petit déjeuner des non-actifs (pris à la maison):</u>	%	%	%	%
. café.....	25	23	28	6
. pain.....	25	22	28	3
. bouillie de mil....	32	31	32	7
. bouillie de sorgho.	8	5	11	1
. tô.....	23	26	19	67
. divers.....	5	5	3	2
. rien.....	-	-	-	12
. sans réponse.....	-	-	-	5
	(1)	(1)	(1)	(1)
<u>Composition du petit déjeuner du matin (pris à la maison) pour les enfants :</u>				
. café.....	26	24	30	6
. pain.....	27	24	32	3
. bouillie de mil....	37	37	36	12
. bouillie de sorgho.	8	6	12	1
. tô.....	22	24	19	68
. divers.....	6	6	4	3
. rien.....	-	-	-	4
. sans réponse.....	-	-	-	5
	(1)	(1)	(1)	(1)

(1) Plusieurs réponses possibles

CONSOMMATION DU "COUSCOUS" DE MIL OU DE SORGHO

Sur 100 ménagères interrogées, disent que chez elles, en saison sèche, le "couscous" est servi ...	Milieu urbain			Milieu rural
	Ensemble (villes)	Ouagadougou	Bobo- Dioulasso	
	%	%	%	%
. tous les jours ou presque	3	3	3	-
. 2 à 3 fois par semaine...	11	10	13	3
. 1 fois par semaine.....	12	12	12	5
. moins souvent.....	45	43	50	30
. jamais ou ne peuvent dire	29	32	22	62
	100	100	100	100
En saison des pluies, le "couscous" est servi...				
. tous les jours ou presque	3	3	3	-
. 2 à 3 fois par semaine...	9	8	11	2
. 1 fois par semaine.....	10	9	11	4
. moins souvent.....	44	39	53	20
. jamais ou ne peuvent dire	34	41	22	74
	100	100	100	100
Il y a au foyer, sachant préparer le "couscous" de mil...				
. une femme.....	46	50	40	36
. plusieurs femmes.....	35	32	41	21
. aucune.....	16	15	18	39
. sans réponse.....	3	3	1	4
	100	100	100	100

57

	UNIVERS MODERNE (31%)		UNIVERS TRADITIONNEL (69%)		
	Leaders du changement raisonné	Gourmets ouverts au progrès	Traditionalistes		Modestes au régime monotone (mil)
			amateurs de sorgho	à régime variable	
	(13 %)	(18 %)	(26 %)	(26 %)	(17 %)
	%	%	%	%	%
<u>Consomment tous les jours des plats à base de :</u>					
. riz.....	51	59	35	40	7
. maïs.....	57	13	1	13	2
. sorgho.....	4	63	85	47	20
. mil.....	4	22	-	61	64
<u>Achètent...</u>					
. des biscuits une fois par semaine....	70	91	45	56	19
. des pâtes une fois par semaine.....	63	99	15	9	5
. du pain tous les jours.....	70	81	45	59	17
<u>Au repas de midi servent le plus souvent :</u>					
. le riz-sauce.....	69	77	59	53	18
. le riz gras.....	9 } 78	4 } 81	7 } 66	6 } 59	8 } 26
. tô de sorgho.....	10	12	31	20	17
. tô de mil.....	3	3	2	21	41
. tô de maïs.....	7	-	-	2	4
<u>Au repas du soir servent le plus souvent :</u>					
. tô de sorgho.....	24	67	89	48	24
. tô de mil.....	5	11	3	36	63
. tô de maïs.....	52	10	1	6	6
. riz-sauce.....	6	5	2	12	6
. riz gras.....	3	2	-	2	-
<u>Petit déjeuner des personnes de la famille qui travaillent (actifs)</u>					
. café.....	57	50	29	29	14
. pain.....	61	47	29	27	12
. bouillie de mil.....	9	28	25	40	24
. " de riz.....	3	-	3	2	-
. " de sorgho.....	5	8	12	5	2
. tô.....	6	11	15	14	39
<u>Niveau d'instruction :</u>					
Primaire complet ou davantage.....	39	22	18	9	11
<u>Profession du chef de ménage :</u>					
. employé, cadre.....	46	26	26	19	10
. commerçant.....	25	29	35	31	32
. ouvrier.....	9	10	11	8	6
. manoeuvre.....	5	17	11	16	12
. agriculteur.....	-	1	5	10	20
. inactif.....	12	13	10	15	19
<u>Foyer équipé de :</u>					
. télévision.....	10	12	4	3	1
. voiture.....	21	24	10	13	4
. vélomoteur.....	81	74	76	67	45
. réfrigérateur.....	28	23	8	7	2
. cuisinière à gaz.....	21	11	3	3	-

DEUXIEME PARTIE

HABITUDES D'APPROVISIONNEMENT EN CEREALES

I - EN MILIEU URBAIN

Les habitudes d'approvisionnement en céréales sont caractérisées par le fait que même en milieu urbain, ces céréales sont achetées en grains et portées à moudre - ou pilées - au fur et à mesure des besoins. La très grande majorité des achats a lieu au marché. Il semble qu'il y ait deux types d'achats très distincts : les achats par grande quantité effectués une fois par mois ou moins souvent, dont les définitions sont claires et les indications de prix précises, et les achats fractionnés, effectués au jour le jour ou à la semaine et qui sont décrits avec imprécision (quantités exprimées en tine mesurées plus ou moins généreusement, indications de prix variables, etc...). Quoi qu'il en soit, la majorité des foyers urbains achète en grande quantité, par sac ou demi-sac.

- LE RIZ est acheté par la quasi totalité des foyers : 53 % effectuent leurs achats tous les mois ou moins souvent et 43 % disent acheter au moins un sac ou un demi-sac. Les prix indiqués sont le plus souvent de l'ordre de 12 000 à 13 000 Frs le quintal. Ce riz est acheté au marché (63 %), à l'OFNACER (11 %) et parfois dans une boutique africaine (16 %). Rappelons que 49 % en ville ont des réserves.
- LE SORGHO est acheté par 80 % des foyers alors que 90 % en consomment. La différence représente peut-être des approvisionnements auprès de la famille, à la campagne, que la ménagère n'a pas considéré comme des achats. La grande majorité achète le sorgho par sac ou demi-sac (61 % des répondants) et tous les mois (58 %). Les prix vont de 6 000 à 7 000 Frs le quintal. Il y a des réserves de sorgho dans 59 % des foyers urbains.

- LE MIL est acheté par 67 % des foyers alors que 78 % en consomment. Là encore il peut y avoir 11 % d'approvisionnements amiables. La moitié environ des foyers acheteurs se procure le mil par quantité égale ou inférieure à une tîne ; l'autre moitié achète par sac et le prix du quintal est identique à celui du sorgho, à peu de chose près. Disons le encore, pratiquement personne n'achète de farine de mil. Selon 41 % des ménagères, elles ont des réserves de mil.
- LE MAIS est acheté en grains par 55 % des foyers et le plus souvent par demi-sac ou sac entier. Il n'y a des stocks que chez 22 %.

De plus, 10 % des ménagères disent acheter de la farine de maïs.

Ces céréales sont portées au moulin tous les jours ou plusieurs fois par semaine par 59 % des femmes des villes. La céréale portée par le plus grand nombre (73 %) est le sorgho dont on a vu qu'elle servait à la préparation du tô pour plus de la moitié des foyers. Le pilage à la main est effectué par 60 % des femmes, mais la moitié seulement s'y astreignent tous les jours (8 %) ou plusieurs fois par semaine (29 %).

Les produits "modernes" comme les biscuits, ou les pâtes alimentaires semblent achetés au fur et à mesure des besoins :

	<u>BISCUITS</u>		<u>PATES</u>	
	<u>achètent</u>	<u>consomment</u>	<u>achètent</u>	<u>consomment</u>
	%	%	%	%
. tous les jours.....	18	16	2	2
. plusieurs fois par semaines... ..	33	27	12	20
. une fois par semaine	12	14	13	12
. moins souvent.....	27	38	59	56
. jamais ou sans réponse.....	10	5	14	10

D'ailleurs, on l'a vu, 95 % n'avaient pas de réserves de biscuits et 93 % n'avaient pas de réserves de pâtes.

Contrairement aux céréales, les biscuits et les pâtes, comme le pain, sont beaucoup plus souvent achetés dans une boutique qu'au marché.

II - EN MILIEU RURAL

Le sorgho et le mil étant produits sur place et auto-consommés on ne saurait exposer des habitudes d'achat.

On peut noter que les grains sont portés au moulin par un peu plus de la moitié des femmes (59 %), tandis que 57 % pilent à la manière traditionnelle au moins une fois par semaine.

Le maïs, consommé très occasionnellement ou jamais en milieu rural ne fait l'objet d'achats que pour 14 % des foyers ruraux.

Le riz est soit acheté (62 %), soit auto-consommé (30 %), les villages visités se trouvant dans des zones de riziculture (1). Les achats ont lieu rarement (une fois par mois 12 %, moins souvent 30 %) et s'effectuent au marché (47 %).

Les ruraux achètent également des biscuits (47 % au moins une fois par semaine), mais beaucoup plus rarement des pâtes. Les biscuits sont achetés au marché (47 %) ou bien dans une boutique africaine (11 %).

Il y a évidemment des réserves en milieu rural : 76 % ont des stocks de petit mil, 55 % de sorgho, et 30 % de riz.

(1) Voir annexe technique p. 147.

APPROVISIONNEMENT EN CEREALES

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
Sur 100 ménagères interrogées,		
<u>disent que chez elles on</u>	%	%
<u>achète au moins de temps en temps...</u>		
. du riz.....	98	62
. du sorgho (blanc) en grains	80	21
. du sorgho (rouge) en grains	4	8
. du mil en grains.....	67	20
. du maïs en grains.....	55	14
. de la farine de mil.....	1	-
. de la farine de sorgho.....	3	-
. de la farine de maïs.....	10	1
. de la farine de blé.....	18	6
. du pain.....	93	77
. des pâtes alimentaires.....	86	30
. des biscuits.....	90	69
. du couscous marocain.....	5	1
	(1)	(1)

(1) Totaux largement supérieurs à 100, la plupart des ménages achètent plusieurs produits.

LIEUX D'APPROVISIONNEMENT EN CEREALES

ET AUTRES PRODUITS FABRIQUES

Milieu urbain

Céréales

	<u>riz</u>	<u>sorgho</u>	<u>mil</u>	<u>maïs</u>
	%	%	%	%
. Marché.....	63	66	58	43
. Boutique africaine, revendeur...	16	3	2	3
. OFNACER / ORD.....	11	3	1	3
. Ailleurs.....	5	4	3	5
. Sans réponse.....	3	4	3	1
. N'achètent pas.....	2	20	33	45
	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>100</u>

Produits fabriqués

	<u>pain</u>	<u>pâtes alimentaires</u>	<u>biscuits</u>
	%	%	%
. Marché.....	19	30	22
. Boutique africaine, revendeur.	69	52	61
. SOVOLCOM, SOVOLCIV.....	-	2	2
. Ailleurs.....	2	-	-
. Sans réponse.....	3	2	5
. N'achètent pas.....	7	14	10
	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>100</u>

LIEUX D'ACHAT DES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES
ET CEREALES

Milieu rural

	<u>riz</u>	<u>pain</u>	<u>biscuits</u>	<u>pâtes alimentaires</u>
	%	%	%	%
. Marché.....	47	61	47	17
. Boutique africaine, reven- deur..	1	12	11	8
. Ailleurs.....	5	4	2	1
. Sans réponse.....	9	-	9	4
. N'achètent jamais.....	38	23	31	70
	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>100</u>

PERIODICITE DES ACHATS DE CEREALES

Sur 100 ménagères interrogées,

disent que chez elles

on achète le riz :

Milieu urbain

Milieu rural

%

%

. tous les jours.....	10	} 26
. plusieurs fois par semaine.....	16	
. une fois par semaine.....	8	} 53
. plusieurs fois par mois.....	11	
. une fois par mois.....	33	
. moins souvent.....	20	
. n'achètent jamais.....	2	

-	} 42
5	
6	
9	
12	} 42
30	
38	

100

100

on achète le sorgho (blanc) :

. tous les jours.....	2	} 58
. plusieurs fois par semaine.....	5	
. une fois par semaine.....	4	
. plusieurs fois par mois.....	9	
. une fois par mois.....	41	
. moins souvent.....	17	
. Ne peuvent dire.....	2	
. n'achètent jamais.....	20	

(trop peu
de cas)

100

on achète le mil :

. tous les jours.....	3	} 48
. plusieurs fois par semaine.....	4	
. une fois par semaine.....	4	
. plusieurs fois par mois.....	8	
. une fois par mois.....	25	
. moins souvent.....	23	
. n'achètent jamais.....	33	

(trop peu
de cas)

100

on achète le maïs (en grains) :

. tous les jours.....	-	} 40
. plusieurs fois par semaine.....	2	
. une fois par semaine.....	2	
. plusieurs fois par mois.....	6	
. une fois par mois.....	19	
. moins souvent.....	21	
. sans réponse.....	5	
. jamais.....	45	

(trop peu
de cas)

100

QUANTITES ACHETEES

Sur 100 ménagères interrogées,
disent que chez elles on achète :

		Milieu urbain	Milieu rural
		-----	-----
<u>RIZ</u>	le riz par fraction de...	%	%
	. 1 kilo ou moins.....	13	24
	. 2 kilos.....	18	15
	. 3 à 5 kilos.....	13	10
	. 6 à 10 kilos.....	7	5
	. 20 à 40 kilos.....	5	-
	. 50 kilos (demi-sac).....	19	5
	. 100 kilos (sac).....	24	3
	. n'achètent jamais de riz.	1	38
		100	100
<u>SORGHO</u>	le sorgho par fraction de...		
	. 1 tine (15-16 kg) ou moins	19	
	. 2 ou 3 tines.....	9	Trop peu
	. 6 tines (# 100 kg).....	50	de cas
	. davantage.....	2	
	. n'achètent jamais de sorgho	20	
		100	
<u>MIL</u>	le mil par fraction de...		
	. moins d'une demi-tine.....	9	
	. 1/2 tine.....	2	Trop peu
	. 1 tine (15 - 16 kg).....	26	de cas
	. 2 ou 3 tines.....	5	
	. 6 tines (# 100 kg).....	20	
	. davantage.....	5	
	. n'achètent jamais de mil..	33	
		100	
<u>MAIS</u>	le maïs par fraction de...		
	. 1 tine (# 17 kg) ou moins	17	
	. 2 tines.....	5	Trop peu
	. 3 tines.....	3	de cas
	. 1 sac (100 kg) ou 6 tines.	30	
	. n'achètent jamais de maïs.	45	
		100	

FREQUENTATION DU MOULIN ET PILAGE

<u>Sur 100 ménagères interrogées,</u>	<u>Univers urbain</u>	<u>Univers rural</u>
	-----	-----
<u>Vont au moulin :</u>	%	%
. tous les jours.....	14	11
. plusieurs fois par semaine.....	45	29
. une fois par semaine.....	25	14
. plusieurs fois par mois.....	7	2
. une fois par mois.....	5	1
. moins souvent.....	3	2
. jamais.....	-	41
. sans réponse.....	1	-
	100	100
<u>Font moudre :</u>		
. du sorgho mouillé.....	65	30
. du sorgho non mouillé.....	8	6
. du mil mouillé.....	21	9
. du mil non mouillé.....	22	36
. du maïs.....	21	5
. autres.....	-	6
	(1)	(1)
<u>Pilent le grain à la manière traditionnelle :</u>		
. tous les jours.....	8	11
. plusieurs fois par semaine.....	29	32
. une fois par semaine.....	17	14
. plusieurs fois par mois.....	3	-
. une fois par mois.....	3	2
. moins souvent.....	7	7
. jamais.....	33	34
	100	100
<u>Produits pilés :</u>		
. sorgho mouillé.....	33	38
. sorgho non mouillé.....	21	23
. mil mouillé.....	11	5
. mil non mouillé.....	9	19
. maïs.....	9	10
. autres.....	-	3
	(1)	(1)

(1) Réponses multiples : certains ayant cité plusieurs produits.

PERIODICITE DES ACHATS DE PRODUITS FABRIQUES

Sur 100 ménagères interrogées,

disent que chez elles :

on achète les biscuits :

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
	%	%
. tous les jours.....	18	8
. plusieurs fois par semaine..	33	32
. une fois par semaine.....	12	7
. plusieurs fois par mois.....	6	5
. une fois par mois.....	2	2
. moins souvent.....	19	15
. jamais.....	10	31
	100	100

on achète les pâtes alimentaires :

. tous les jours.....	2	-
. plusieurs fois par semaine..	12	1
. une fois par semaine.....	13	5
. plusieurs fois par mois.....	10	5
. une fois par mois.....	8	1
. moins souvent.....	41	18
. jamais.....	14	70
	100	100

on achète la farine de blé :

. plusieurs fois par semaine..	2	
. une fois par semaine.....	1	trop peu
. plusieurs fois par mois.....	2	de cas
. une fois par mois.....	2	
. moins souvent.....	11	
. jamais.....	82	
	100	

LES RESERVES DES FOYERS EN CEREALES

(rappel)

	<u>Milieu urbain</u>	<u>Milieu rural</u>
	%	%
<u>Sur 100 ménagères interrogées,</u>		
<u>disent que chez elles il y a :</u>		
. sorgho en stock.....	59	55
. pas de stock.....	41	45
	100	100
. riz en stock.....	49	30
. pas de stock.....	51	70
	100	100
. petit mil en stock.....	41	76
. pas de stock.....	59	24
	100	100
. maïs en stock.....	22	30
. pas de stock.....	78	70
	100	100

TROISIEME PARTIE

ACCUEIL RESERVE AUX PRODUITS PILOTES

Quatre produits (1) ont été essayés en milieu urbain : de la semoule fine de mil spécialement mise au point pour la préparation du couscous de mil, des brisures de maïs à substituer au riz dans les plats usuels, du riz voltaïque décortiqué et poli à grains longs, et enfin, des biscuits fabriqués à base de farine de mil (80 %) et de blé (20 %).

Afin d'éviter les confusions on n'a jamais remis plus de deux produits à cuisiner dans le même foyer. Le plus souvent, on a remis un seul produit à cuisiner. Par contre, les biscuits ont été déposés auprès de l'ensemble de l'échantillon.

En zone rurale, on a fait essayer uniquement les biscuits et le "riz" de maïs.

De plus, quatre familles de Ouagadougou ont été approvisionnées en quantité suffisante de riz local, farine de mil, brisures de riz et biscuits pour assurer la préparation de repas pendant un mois.

(1) cf. Annexe Technique p. 149.

I - LA FARINE DE MIL (semoule fine VRM)

Cette farine plutôt étudiée pour la préparation du couscous de mil, a été employée le plus souvent pour la préparation du tô (56 % des ménagères de Ouagadougou et de Bobo-Dioulasso l'ayant essayée de cette façon) ; les autres ont confectionné soit de la bouillie de mil (34 %), soit du couscous (28 %).

Certaines ont réalisé plusieurs préparations différentes, car la quantité de farine remise pour l'essai leur en donnait la possibilité.

La farine de mil s'est révélée tout à fait satisfaisante à la majorité des ménagères (80 %) qui l'ont essayée pour la préparation de la bouillie de mil et plus encore (92 %) pour la préparation du couscous. Par contre, celles qui ont fait le tô avec la farine pilote n'en sont satisfaites que pour 59 % d'entre elles. Les autres sont réservées (38 %).

L'opinion des autres membres de la famille est à l'image de celle de la maîtresse de maison : les époux ont aimé beaucoup plus souvent la bouillie (71 %) ou le couscous (79 %) que le tô (54 %). Même les enfants se partagent entre ceux qui ont aimé le tô (61 %) et ceux qui l'ont moins apprécié (36 %).

Il semble que le défaut le plus souvent relevé par les ménagères à propos de cette farine, lorsqu'on l'utilise pour le tô, ait trait à la finesse de la mouture, insuffisante dans ce cas précis (32 %). Ce reproche est plus souvent formulé que celui qui met en cause le goût dont 18 % seulement se plaignent lorsqu'il s'agit du tô. Les "carnets de bord" des ménagères qui ont eu les produits pendant un mois, révèlent que leur déception tient à ce que le tô préparé avec la farine pilote n'a pas une bonne consistance. Ces mêmes ménagères trouvent que la farine de mil a un goût un peu amer.

Par contre, la propension de la farine à la granulation pour le couscous, ainsi que le temps de cuisson d'une manière générale, ne font pas l'objet de critiques, dans l'ensemble.

A Ouagadougou et à Bobo-Dioulasso les ménagères trouvent donc la farine pilote tout à fait convenable pour le couscous - mais ce plat n'est pas vraiment usuel - et pour la bouillie de mil (servie surtout au petit déjeuner dans les milieux modestes).

Par contre, une fraction non négligeable (38 %) fait des réserves quant à l'adéquation de la farine pour la préparation du tô, ce plat national très prisé dans tous les milieux, on l'a vu.

Voici, à titre d'illustration, les jugements portés sur les performances de la farine pilote dans la confection du tô, selon les types de comportement à la consommation.

En raison du nombre de cas, on regroupera comme suit les différents types présentés dans la Première Partie.

	UNIVERS MODERNE	UNIVERS DE LA TRADITION	
	Leaders et gourmets	Amateur de sorgho	Régime variable et modeste
	%	%	%
<u>Ont préparé le tô</u>			
. et ont aimé.....	62	55	57
. n'ont pas beaucoup aimé	37	40	40
. sans réponse.....	1	5	3
	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>100</u>

On constatera que les proportions des femmes portées à critiquer la farine testée, sont à peu près également réparties, quel que soit le type de comportement les caractérisant.

Pour chaque produit essayé on a demandé à la ménagère, d'une part, à quel prix elle l'achèterait elle-même à coup sûr et, d'autre part, on a calculé le "prix psychologique optimum" c'est-à-dire celui en deça duquel le produit risque de paraître de mauvaise qualité et au-delà duquel on considérerait que le produit est vraiment trop cher.

Pour la farine de mil, le prix convenable - celui auquel on dit être sûr d'acheter - fait l'objet d'estimations qui se révèlent assez dispersées. Alors que le mil en grains est payé de 6 000 à 7 000 Frs le quintal, les indications données spontanément comportent trois "modes", c'est-à-dire trois concentrations de réponses :

Le kg à	50 Frs	(24 %)
Le kg à	75 Frs	(18 %)
Le kg à	100 Frs	(23 %)

Il ressort enfin de la distribution que la moitié des réponses se porte sur un prix égal ou inférieur à 75 Frs le kilo.

Les estimations varient très peu selon que les répondantes sont caractérisées par des comportements à la consommation de type moderne ou traditionnel.

Quant au prix psychologique optimum il se situe à l'intérieur d'une fourchette de l'ordre de 70 - 75 Frs le kilo.

Par conséquent, les estimations de la farine de mil ne se focalisent sur aucun prix bien déterminé.

Ces hésitations s'expliquent amplement par le fait que pratiquement personne n'achète de farine de mil ou de sorgho et que 10 % seulement achètent de la farine de maïs et 18 % de la farine de blé.

Même en milieu urbain, il semble habituel d'acheter son grain et d'aller le faire moudre (cf. Deuxième Partie p. 111).

En résumé, la farine de mil pilote ne semble que relativement adaptée à la confection du tô, mais en revanche, très convenable pour la préparation de la bouillie. Or ce seraient-là les deux emplois les plus usuels d'un tel produit s'il était commercialisé dans les villes de Haute-Volta. En effet, on ne prépare pas souvent le couscous de mil dans ce pays, même si on en sait la recette. Le produit se présente sous une forme inusitée puisque actuellement le mil est acheté en grains et porté au moulin. Le prix envisageable pour sa commercialisation ne saurait donc dépasser de beaucoup 75 Frs CFA le kilo (au moment de l'enquête).

II - LE RIZ LOCAL

Ce riz à grain long, poli et convenablement translucide a été essayé par 30 % environ des foyers urbains (157 foyers). Aussi la finesse des analyses ne pourra être menée aussi loin dans le détail que pour les produits essayés par la moitié ou plus de l'échantillon.

Les résultats étant généralement élogieux, il n'y a d'ailleurs pas matière à se livrer à des recherches de détail.

Les femmes ont essayé ce riz en préparant :

- du riz (blanc) sauce (à part) : 73 %
- du riz à la viande (riz gras cuit avec la sauce) : 30 %
- du riz au poisson (riz cuit avec la sauce) : 16 %
- de la bouillie de riz : 10 %

Le comportement du riz à l'occasion de ces diverses recettes a satisfait la quasi totalité des ménagères qui ont apprécié sa qualité ; elles n'ont pas de critiques à émettre en ce qui concerne le pouvoir de gonflement des grains (93 % trouvent que c'est parfait) ; le temps de cuisson (94 % c'est parfait), ni le goût (95 % c'est parfait). Une minorité trouve à redire à propos de la couleur de ce riz, jugée vilaine par 11 % et surtout à propos de la taille des grains (18 %). Voici quelques commentaires :

- le riz présenté comporte trop de grains brisés, en mauvais état (8 %)
- ce riz local a des grains trop petits (6 %)
- les grains ne sont pas assez blancs (7 %).

Trois des ménagères qui ont utilisé le riz local pendant un mois, font remarquer qu'il a tendance à coller à la marmite quand on fait du riz blanc et qu'il faut sans arrêt surveiller la cuisson. La quatrième femme déclare avoir trouvé une solution satisfaisante pour empêcher le riz d'être collant en mettant un peu moins d'eau que d'habitude pour le faire cuire.

Les ménagères interrogées préfèrent en majorité du riz blanchi (73 %) à du riz étuvé (23 %).

Les évaluations relatives à ce riz en situent le prix à 100 Frs le kilo et jusqu'à 125 Frs : dans cette éventualité on l'achèterait soit 36 % à 100 - 110 Frs et 29 % à 125 Frs.

Le prix psychologique optimum - ni trop cher, ni trop bon marché - pourrait être de 100-110 Frs, mais pas supérieur à 125 Frs.

III- LE "RIZ" DE MAIS

Ces brisures de maïs, pouvant être utilisées comme du riz, ont été essayées en milieu urbain et en milieu rural.

En ville, les ménagères ont préparé avec : du riz-sauce à part (46 %), du riz à la viande (41 %) ou quelquefois du riz au poisson (19 %) ou de la bouillie (19 %). Dans les villages, les femmes ont préparé également du riz à la viande (53 %), du riz-sauce à part (36 %) ou du riz au poisson (26 %) et de la bouillie (11 %). Elles ont donc considéré que ce "riz" de maïs était un véritable substitut du riz. Dans l'ensemble, les ménagères des villes ont trouvé que l'essai était concluant car la majorité d'entre elles se déclarent satisfaites de la qualité du produit, notamment en tant que base du riz à la viande ou du riz au poisson ; même dans le cas du riz-sauce, plus délicat à réussir, 87 % sont satisfaites contre 11 % qui le sont moins.

En milieu rural, parmi celles qui ont préparé du riz-sauce, on note 20 % de mécontentes.

Les membres de la famille, époux et enfants, ont le plus souvent goûté aux préparations et s'en déclarent satisfaits dans leur grande majorité.

Sur le plan technique, ce riz de maïs est généralement très satisfaisant à tous égards : grosseur des brisures, pouvoir gonflant des grains, couleur et goût. Neuf ménagères sur dix décernent un satisfecit au produit pour chacun de ces aspects. Par contre, selon 20 % des habitantes des villes et 11 % des rurales, le temps de cuisson est trop long. Cette dernière critique est également formulée par deux des ménagères qui ont eu le produit pendant un mois.

Par conséquent, au niveau de l'essai, on est conduit à constater que les ménagères sont autant satisfaites du "riz" de maïs que du riz local (authentique). Toutefois, l'examen des évaluations du produit incite à nuancer une telle conclusion. En effet, les estimations relatives au prix d'un kilo de "riz" de maïs sont inférieures à celles qui ont été avancées à propos du riz local.

Le prix convenable, celui auquel on serait disposé à acheter ce "riz" de maïs est variable : 22 % disent 50 Frs, 22 % : 75 Frs et 25 % : 100 Frs le kilo. Cela traduit sans doute un certain embarras face à un produit nouveau, mais en tous cas démontre que le prix convenable est toujours inférieur à celui du vrai riz. La moitié des ménagères indiquent des prix égaux ou inférieurs à 70 Frs. Le prix psychologique optimum - ni trop cher, ni trop bon marché - pour un kilo de brisures de maïs s'établit à 75 Frs et ne saurait en aucun cas dépasser 80 Frs le kilo.

En résumé, les brisures de maïs considérées comme un substitut du riz donnent satisfaction quand on les utilisent pour préparer les plats usuels, riz-sauce ou riz-gras (à la viande, etc...). Ce n'est cependant aux yeux des ménagères qu'un succédané et, de ce fait, le produit doit être meilleur marché que le riz authentique. A cette condition, et étant donné les impératifs budgétaires qui s'imposent à bien des ménages, le "riz" de maïs peut connaître un certain succès en Haute-Volta. A titre purement illustratif, on peut indiquer que dans les quatre familles qui ont reçu des produits pour un mois, on a d'abord consommé le riz local comme le montre les pesées indiquées à la page suivante.

	Le 1er jour d'essai on dispose de	Un mois plus tard il reste
	<u>kg</u>	<u>kg</u>
Famille n° 1 -----		
. Riz voltaïque.....	50	7
. "Riz" de maïs.....	40	32
Famille n° 2 -----		
. Riz voltaïque.....	50	9
. "Riz" de maïs.....	40	23
Famille n° 3 -----		
. Riz voltaïque.....	50	2
. "Riz" de maïs.....	40	17
Famille n° 4 -----		
. Riz voltaïque.....	50	3
. "Riz" de maïs.....	40	13

IV - LES BISCUITS A LA FARINE DE MIL

Les biscuits ont été remis à tous les foyers, en ville comme à la campagne.

Toute la famille ou presque les a goûtés. En ville, la grande majorité déclare les avoir beaucoup aimés et cette opinion émane aussi bien des enfants que des adultes. Par contre, à la campagne, les réactions sont tièdes : on a seulement "un peu" aimé les biscuits.

Pourtant les ménagères disent que la recette est bonne en plus grand nombre qu'en ville. Peut-être les ruraux ont-ils été surpris par un aliment dont ils n'ont pas toujours l'habitude puisque un tiers d'entre eux seulement disent consommer des biscuits une fois par semaine au moins.

En ville, au niveau de l'ensemble, les trois quarts des ménagères disent que la recette de ces biscuits est au point et n'a pas besoin d'être modifiée.

Toutefois, dans les deux catégories de consommatrices au comportement de type moderne, la proportion des réponses critiques est plus élevée que dans les milieux plus modestes, moins informés, où l'on achète moins souvent des biscuits.

	UNIVERS MODERNE		UNIVERS TRADITIONNEL		
	Leaders du changement	Gourmets ouverts au progrès	Traditionalistes		Modestes au régime monotone
			amateurs de sorgho	à régime variable	
	%	%	%	%	%
<u>La recette des biscuits de mil ...</u>					
. est bonne.....	64	66	72	77	80
. doit être modifiée.	34	34	28	23	20
. sans réponse.....	2	-	-	-	-
	100	100	100	100	100

Les critiques portent le plus souvent sur :

- le goût du mil
- l'excès de sucre
- l'épaisseur et la dureté des biscuits

Quant aux familles qui ont eu des biscuits pour un mois, elles déclarent que les enfants en ont beaucoup mangé et avec plaisir. Toutefois les parents se demandent si ces biscuits ne sont pas un peu trop sucrés, ce qui incite les enfants à trop boire, d'où des risques de maux de ventre.

En dépit de ces remarques, la majorité se déclare décidée à acheter ces biscuits :

- plusieurs fois par semaine ou tous les jours selon 70 % des ménagères des villes,
- au moins une fois par semaine pour 46 % des rurales.

Les intentions d'achat sont particulièrement marquées dans le groupe de consommatrices baptisé les "gourmets ouverts au progrès" : 85 % d'entre elles achèteraient ces biscuits plusieurs fois par semaine ou tous les jours. Il est vrai que ces ménagères achètent déjà souvent des biscuits.

	UNIVERS MODERNE		UNIVERS TRADITIONNEL		
	Leaders du changement	Gourmets ouverts au progrès	Traditionalistes		Modestes au régime monotone
	%	%	amateurs de sorgho	à régime variable	%
<u>Achèteraient les biscuits...</u>					
. tous les jours.....	15	22	22	15	9
	70	85	72	65	56
. plus. fois par semaine	55	63	50	50	47
. une fois par semaine..	9	4	6	5	10
. quelques fois par mois	4	1	5	7	7
. moins souvent.....	11	10	15	19	26
. n'achèteraient pas....	6	-	2	4	1
	100	100	100	100	100

Les prix jugés convenables pour ces biscuits -estimés à la pièce- sont de l'ordre de 5 Frs pour une unité (biscuits carrés, 24 pièces par paquet de 500 gr).

Ces estimations permettent de situer le prix du paquet de 500 grs autour de 60 - 70 Frs.

En résumé, en dépit de quelques critiques, il semble que ce produit soit susceptible de trouver sa place dans les habitudes alimentaires des ménages urbains de Haute-Volta surtout lorsqu'on est déjà ouverts aux innovations.

Il est sans doute significatif que dans les quatre familles de Ouagadougou qui avaient reçu des produits pour un mois, les biscuits aient été entièrement consommés en une dizaine de jours. En dépit des réserves émanant des parents, les biscuits paraissent avoir été très appréciés par les enfants de ces quatre foyers-témoins.

LES PLATS PREPARES AVEC LES PRODUITS REMIS POUR ESSAI

<u>Sur 100 ménagères, disent avoir confectionné pour l'essai :</u>	Milieu urbain ----- %	Milieu rural ----- %
<u>Farine de mil</u> -----		
. tô.....	56	(1)
. bouillie liquide sucrée...	27	} 34
" " non sucrée	2	
imprécis..	5	
. "couscous".....	28	
. beignets, galettes.....	2	
<u>Brisures de maïs</u> -----		
. riz-sauce (à part).....	46	36
. riz à la viande (cuits ensemble).....	41	53
. riz au poisson (cuits ensemble)	19	26
. bouillie de riz.....	19	11
<u>Riz local</u> -----		
. riz sauce.....	73	(1)
. riz à la viande.....	30	
. riz au poisson.....	16	
. bouillie de riz.....	10	

(1) Ces produits n'ont pas été remis aux villageoises - Cf. annexe technique.

APPRECIATIONS PORTEES SUR LES PLATS PAR LA MENAGERE ELLE-MEME

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
● <u>FARINE DE MIL</u>	%	%
Sur 100 ménagères qui ont préparé <u>le tô</u> (56 %)		
. ont beaucoup aimé.....	59	(pas essayé)
. un peu aimé.....	27	} 38
. pas du tout.....	11	
. sans réponse.....	3	
	<u>100</u>	
Sur 100 ménagères qui ont préparé <u>de la bouillie</u> (34 %)		
. ont beaucoup aimé.....	80	
. un peu aimé.....	12	
. pas du tout.....	-	
. sans réponse.....	8	
	<u>100</u>	
Sur 100 ménagères qui ont préparé du " <u>couscous</u> " (28 %)		
. ont beaucoup aimé.....	92	
. un peu aimé.....	8	
. pas du tout.....	-	
	<u>100</u>	
● <u>BRISURES DE MAIS</u>		
Sur 100 ménagères qui ont préparé du <u>riz-sauce</u> (46 %)		(36 %)
. ont beaucoup aimé.....	87	75
. un peu aimé.....	9	20
. pas du tout.....	2	-
. sans réponse.....	2	5
	<u>100</u>	<u>100</u>
Sur 100 ménagères qui ont préparé du <u>riz gras</u> <u>à la viande...</u> (41 %)		(53 %)
. ont beaucoup aimé.....	95	87
. un peu aimé.....	2	8
. pas du tout.....	2	-
. sans réponse.....	1	5
	<u>100</u>	<u>100</u>

(suite)

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
	%	%
Sur 100 ménagères qui ont préparé du <u>riz au poisson</u> (19 %) avec des brisures de maïs (19 %)		(26 %)
. ont beaucoup aimé.....	100	76
. un peu	-	21
. pas du tout.....	-	3
		<u>100</u>
Sur 100 ménagères qui ont préparé de la <u>bouillie de riz</u> (19 %)		
. ont beaucoup aimé.....	85	(trop peu de cas)
. un peu.....	11	
. pas du tout.....	-	
. sans réponse.....	<u>4</u>	
	100	

● RIZ LOCAL

Sur 100 ménagères qui ont préparé le <u>riz-sauce</u> (73 %)		(pas essayé)
. ont beaucoup aimé.....	95	
. un peu aimé.....	3	
. pas du tout.....	-	
. sans réponse.....	<u>2</u>	
	100	
Sur 100 ménagères qui ont préparé du <u>riz à la viande</u> (30 %)		
. ont beaucoup aimé.....	97	
. un peu aimé.....	3	
. pas du tout.....	-	
. sans réponse.....	<u>-</u>	
	100	
Sur 100 ménagères qui ont préparé le <u>riz au poisson</u> (16 %)		
. ont beaucoup aimé.....	100	
. un peu aimé.....	-	
. pas du tout.....	-	
Sur 100 ménagères qui ont préparé de la <u>bouillie</u> (10 %)		
. ont beaucoup aimé.....	90	
. un peu aimé.....	10	
. pas du tout.....	<u>-</u>	
	100	

APPRECIATIONS PORTEES PAR LA FAMILLE SUR LES PLATS

Sur 100 ménagères, disent que dans leur famille...

Milieu urbain Milieu rural

%

● FARINE DE MIL

Le mari a aimé le tô

(pas essayé)

. beaucoup.....	54
. un peu.....	25
. pas du tout.....	9
. pas essayé, sans réponse.....	12
	100

Le mari a aimé la bouillie

. beaucoup.....	71
. un peu.....	12
. pas du tout.....	2
. pas essayé, sans réponse.....	15
	100

Le mari a aimé le "couscous"

. beaucoup.....	79
. un peu.....	7
. pas du tout.....	-
. pas essayé, sans réponse.....	14
	100

Les enfants ont aimé le tô

. beaucoup.....	61
. un peu.....	29
. pas du tout.....	7
. pas essayé, sans réponse.....	3
	100

Les enfants ont aimé la bouillie

. beaucoup.....	91
. un peu.....	6
. pas du tout.....	-
. pas essayé, sans réponse.....	3
	100

FARINE DE MIL (suite)

Milieu urbain Milieu rural

Les enfants ont aimé le "couscous"

	%
. beaucoup.....	90
. un peu.....	7
. pas du tout.....	-
. pas essayé, sans réponse....	<u>3</u>
	100

● BRISURES DE MAIS

Le mari a aimé le riz-sauce

. beaucoup.....	76	81
. un peu.....	7	11
. pas du tout.....	2	-
. pas essayé, sans réponse....	<u>15</u>	<u>8</u>
	100	100

Le mari a aimé le riz à la viande

. beaucoup.....	78	81
. un peu.....	7	6
. pas du tout.....	2	2
. pas essayé, sans réponse....	<u>13</u>	<u>11</u>
	100	100

Le mari a aimé le riz au poisson

. beaucoup.....	79	72
. un peu.....	10	14
. pas du tout.....	-	-
. pas essayé, sans réponse;....	<u>11</u>	<u>14</u>
	100	100

Le mari a aimé la bouillie

. beaucoup.....	69	75
. un peu.....	5	-
. pas du tout.....	-	8
. pas essayé, sans réponse....	<u>26</u>	<u>17</u>
	100	100

BRISURES DE MAIS (suite)

	Milieu urbain	Milieu rural
	-----	-----
	%	%
<u>Les enfants ont aimé le riz-sauce</u>		
. beaucoup.....	89	89
. un peu.....	4	5
. pas du tout.....	-	-
. pas essayé, sans réponse	7	6
	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>Les enfants ont aimé le riz à la viande</u>		
. beaucoup.....	93	95
. un peu.....	3	-
. pas du tout.....	3	2
. pas essayé, sans réponse	1	3
	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>Les enfants ont aimé le riz au poisson</u>		
. beaucoup.....	100	72
. un peu.....	-	17
. pas du tout.....	-	-
. pas essayé, sans réponse	-	11
	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>Les enfants ont aimé la bouillie</u>		
. beaucoup.....	85	84
. un peu.....	5	8
. pas du tout.....	-	-
. pas essayé.....	10	8
	<u>100</u>	<u>100</u>

APPRECIATIONS PORTEES PAR LA MENAGERE SUR LES
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA FARINE DE MIL

Sur 100 ménagères ayant essayé,
jugent...

Milieu urbain

		%
• <u>Finesse de mouture :</u>		
pour le tô :	. bien telle quelle.....	68
	. à modifier (plus fin).	32
		100
pour la bouillie :	. bien telle quelle.....	84
	. à modifier.....	16
		100
pour le couscous :	. bien telle quelle.....	84
	. à modifier.....	16
		100
• <u>Obtention de la granulation pour</u> <u>le couscous :</u>	. bien telle quelle.....	92
	. à modifier.....	8
		100
• <u>Goût :</u>		
pour le tô :	. bien tel quel.....	82
	. à modifier.....	18
		100
pour la bouillie :	. bien tel quel.....	86
	. à modifier.....	14
		100
pour le couscous :	. bien tel quel.....	89
	. à modifier.....	11
		100
• <u>Le temps de cuisson, d'une manière générale</u>	. est bien tel quel.....	97
	. à modifier.....	3
		100

APPRECIATIONS PORTEES SUR LE RIZ LOCAL

<u>Sur 100 ménagères ayant essayé, jugent...</u>		Milieu urbain

		%
La grosseur des grains :	. c'est parfait	82
	. c'est critiquable	18
		100
Le pouvoir gonflant des grains :		
	. c'est parfait....	93
	. c'est critiquable	7
		100
Le temps de cuisson	. c'est parfait.....	94
	. c'est critiquable	6
		100
La couleur :	. c'est parfait....	88
	. c'est critiquable	11
	. sans réponse.....	1
		100
Le goût :	. c'est parfait....	95
	. c'est critiquable	5
		100
<u>D'UNE MANIERE GENERALE</u>		
<u>PREFERENT</u>		
	. le riz blanchi...	73
	. le riz étuvé.....	23
pas de préférence.....		4
		100

APPRECIATIONS PORTEES (1) SUR LES BRISURES DE MAIS

<u>Sur 100 ménagères ayant essayé, jugent...</u>	<u>Milieu urbain</u> ----- %	<u>Milieu rural</u> ----- %
. <u>Grosseur des brisures :</u> -----		
. bien telle quelle...	90	92
. à modifier.....	10	8
. <u>Pouvoir gonflant des grains :</u> -----	100	100
. bien tel quel.....	98	98
. à modifier.....	1	2
. sans réponse.....	1	-
. <u>Temps de cuisson :</u> -----	100	100
. bien tel quel.....	80	89
. à modifier (raccourcir)	20	11
. <u>La couleur :</u> -----	100	100
. bien telle quelle...	90	93
. à modifier.....	10	7
	100	100
. <u>Le goût :</u> -----		
. bien tel quel.....	97	96
. à modifier.....	3	4
	100	100

PRIX JUGE CONVENABLE POUR LA FARINE DE MIL

Sur 100 ménagères l'ayant
essayé, évaluent la farine
de mil :

Milieu urbain

<u>Le kilogramme</u> -----	<u>ENSEMBLE</u>		<u>Univers moderne</u> (Types 1 et 2)		<u>Univers de la tradition</u> (Types 3,4 et 5)	
	<u>%</u>	<u>Cumul</u>	<u>%</u>	<u>Cumul</u>	<u>%</u>	<u>Cumul</u>
. 30 F. ou moins	8	8	6	6	4	4
. 40 Frs.....	2	10	6	12	4	8
. 50 Frs.....	24	34	27	39	23	31
. 60 Frs.....	1	35	-		1	32
. 70 Frs.....	-		-		-	
. 75 Frs.....	18	<u>53</u>	19	58	18	50
. 80 Frs.....	-		-		-	
. 90 Frs.....	2	55	1	59	3	53
. 100 Frs.....	23	78	24	83	23	76
. 125 Frs.....	12	90	14	97	10	86
. 150 Frs.....	7	97	3	100	10	96
. plus de 150 F.	3	100			4	
	<u>100</u>		<u>100</u>		<u>100</u>	

Médiane # 75 Frs, c'est-à-dire que la moitié des femmes interrogées donnent un prix égal ou inférieur à 75 Frs et l'autre moitié un prix égal ou supérieur.

PRIX PSYCHOLOGIQUE OPTIMUM POUR LA FARINE DE MIL (1)

Sur 100 ménagères disent que,

Milieu urbain

AUX PRIX SUIVANTS, le

kilogramme de farine de mil

serait...

TROP CHER

% Cumul

(A)

TROP BON MARCHÉ

% Cumul

(B)

. 10 Frs ou moins	-	-	8	8
. 15 Frs.....	1	1	6	14
. 20 Frs.....	-	1	7	21
. 25 Frs.....	-	1	33	54
. 30 Frs.....	-	1	4	58
. 35 Frs.....	-	1	6	64
. 40 Frs.....	-	1	4	68
. 45 Frs.....	-	1	1	69
. 50 - 55 Frs....	4	5	20	89
. 60 - 65 Frs....	1	6	-	89
. 70 Frs.....	-	6	9	98
. 75 Frs.....	9	15	-	98
. 80 Frs.....	-	15	-	98
. 90 Frs.....	-	15	-	98
. 100 Frs.....	21	36	1	99
. 110 Frs.....	-	36	-	99
. 125 Frs.....	16	52	1	100
. 130 Frs.....	3	55	100	
. 150 Frs.....	24	79		
. 175 Frs.....	6	85		
. 200 Frs	11	96		
. 250 Frs ou plus	4	100		

100

Prix psychologique optimum : 70 - 75 Frs

(1) La zone du prix optimal est déterminée par la différence B - A regroupant le maximum de réponses effectives, soit ici 92 % pour 70 Frs et 83 % pour 75 Frs.

PRIX JUGE CONVENABLE POUR LE RIZ LOCAL

(Milieu urbain)

Sur 100 ménagères l'ayant essayé,

évaluent le riz local :

	%	<u>Cumul</u>
. Moins de 50 Frs le kilo	3	3
. 50 Frs.....	4	7
. 60 Frs.....	3	10
. 75 Frs.....	13	23
. 80 Frs.....	1	24
. 90 Frs.....	2	26
. 100 Frs.....	31	57
. 110 Frs.....	5	62
. 125 Frs.....	29	91
. 130 Frs.....	7	98
. 150 Frs.....	2	100
	100	

PRIX PSYCHOLOGIQUE OPTIMUM POUR LE RIZ LOCAL

Sur 100 ménagères l'ayant essayé,
disent que, aux prix suivants, le
kilogramme de riz local serait...

Milieu urbain

	<u>TROP CHER</u>		<u>TROP BON MARCHÉ</u>	
	<u>%</u>	<u>cumul</u> (A)	<u>%</u>	<u>cumul</u> (B)
. 15 Frs ou moins			10	10
. 20 Frs.....			7	17
. 25 Frs.....			9	26
. 30 Frs.....			1	27
. 35 Frs.....			6	33
. 40 Frs.....			1	34
. 45 Frs.....			2	36
. 50 Frs.....			31	67
. 60 Frs.....			2	69
. 75 Frs.....	1	1	22	91
. 80 Frs.....	-	1	2	93
. 90 Frs.....	-	1	1	94
. 100 Frs.....	5	6	5	99
. 110 Frs.....	1	7	1	100
. 125 Frs.....	25	32	100	
. 130 Frs.....	11	43		
. 150 Frs.....	37	80		
. 175 Frs.....	5	85		
. 200 Frs.....	12	97		
. plus de 200 Frs	3	100		
	100			

Prix psychologique optimum : 90 à 110 Frs

B - A = 93 % pour 90 Frs, 93 % pour 100 Frs et 93 % pour 110 Frs.

PRIX JUGE CONVENABLE POUR LE MAIS BRISE (RIZ DE MAIS)

Sur 100 ménagères l'ayant
essayé, indiquent :

	Milieu urbain						Milieu rural
	Ensemble		Modernes		Traditiona- listes		%
	%	Cumul	%	Cumul	%	Cumul	
. 25 Frs ou moins	3	3	2	2	4	4	37
. 30 Frs.....	1	4	-	2	2	6	-
. 35 Frs.....	3	7	4	6	-	6	-
. 40 Frs.....	2	9	2	8	2	8	-
. 45 Frs.....	-	9	-	8	-	8	-
. 50 Frs.....	22	31	24	32	20	28	31
. 60 Frs.....	4	35	5	37	3	31	1
. 75 Frs.....	22	57	22	59	22	53	14
. 80 Frs.....	1	58	2	61	1	54	1
. 90 Frs.....	-	58	-	61	-	54	-
. 100 Frs.....	25	83	23	84	28	82	14
. 110 Frs.....	3	86	3	87	3	85	1
. 125 Frs.....	9	95	9	96	10	95	1
. 130 Frs.....	3	98	3	99	3	98	-
. 150 Frs ou plus	2	100	1	100	2	100	-
	100		100		100		100

Médiane ~~≠~~ 70 Frs : c'est-à-dire que la moitié des femmes interrogées donnent un prix égal ou inférieur à 70 Frs et l'autre moitié un prix égal ou supérieur.

PRIX PSYCHOLOGIQUE OPTIMUM POUR LE MAIS BRISE (RIZ DE MAIS)

Sur 100 ménagères disent que,
aux prix suivants, le kilogramme
de riz de maïs serait :

Milieu urbain

	TROP CHER		TROP BON MARCHÉ	
	%	Cumul (A)	%	Cumul (B)
. 5 Frs.....			3	3
. 10 Frs.....			5	8
. 15 Frs.....			6	14
. 20 Frs.....			5	19
. 25 Frs.....			33	52
. 30 Frs.....			4	56
. 35 Frs.....			2	58
. 40 Frs.....			4	62
. 45 Frs.....	1	1	2	64
. 50 Frs.....	2	3	21	85
. 60 Frs.....	-	3	1	86
. 75 Frs.....	6	9	12	98
. 80 Frs.....	-	9	-	98
. 90 Frs.....	-	9	-	98
. 100 Frs....	24	33	2	100
. 110 Frs....	1	34		
. 125 Frs....	20	54		
. 130 Frs....	3	57		
. 150 Frs....	29	86		
. 175 Frs....	2	88		
. 200 Frs....	11	99		
. plus de				
200 Frs.	1	100		

Prix psychologique optimum # 75 Frs

B - A = 89 % pour 75 Frs

APPRECIATIONS PORTEES SUR LES BISCUITS PAR LA FAMILLE

	Milieu urbain -----
<u>Personnes ayant mangé des biscuits :</u>	%
. la ménagère elle-même.....	97
. les enfants de moins de 6 ans..	90
. les enfants de 6 à 14 ans.....	86
. le mari.....	73
. les jeunes de 15 à 20 ans.....	62
. autres adultes.....	61
 <u>Sur 100 consommateurs, ont aimé les biscuits (1)</u>	<u>Beaucoup</u>
. la ménagère.....	87
. les enfants de moins de 6 ans..	95
. les enfants de 6 à 14 ans.....	93
. le mari.....	84
. les jeunes de 15 à 20 ans.....	92
. autres adultes.....	89
 <u>Les ménagères trouvent que la recette des biscuits...</u>	
. est bonne telle quelle.....	73
. qu'il faudrait la modifier.....	27
- pour mettre moins de mil.	20
- pour mettre moins de sucre	10
	100

(1) La différence à 100 représente le pourcentage ayant "un peu" ou "pas du tout" aimé les biscuits.

APPRECIATIONS PORTEES SUR LES BISCUITS PAR LA FAMILLE

	<u>Milieu rural</u>		

<u>Personnes ayant mangé des biscuits :</u>	%		
. la ménagère elle-même.....	98		
. les enfants de moins de 6 ans....	97		
. les enfants de 6-14 ans.....	90		
. le mari.....	92		
. les jeunes de 15 à 20 ans.....	86		
. autres adultes.....	84		
<u>Sur 100 consommateurs ont aimé...</u>	<u>Beaucoup</u>	<u>Un peu</u>	<u>Pas du tout</u>
	%	%	%
. la ménagère.....	1	89	10
. les enfants de moins de 6 ans....	2	90	8
. les enfants de 6-14 ans.....	9	85	6
. le mari.....	9	81	10
. les jeunes de 15-20 ans.....	26	69	5
. autres adultes.....	31	62	7
<u>Les ménagères trouvent que la recette</u>			
<u>des biscuits ...</u>		%	
. est bonne telle quelle.....		95	
. qu'il faudrait la modifier :.....		5	
- pour mettre moins de mil.....	5		
- pour mettre moins de sucre....	-		

		100	

LE PRIX JUGE CONVENABLE POUR LES BISCUITS

ET INTENTIONS D'ACHAT

<u>Sur 100 ménagères, évaluent :</u>	<u>Milieu urbain</u>	<u>Milieu rural</u>
	%	%
<u>PRIX UNITAIRE (un biscuit) (1)</u>		
. moins de 5 Frs	22	39
. 5,00 Frs.....	42	32
. 10 Frs.....	26	22
. plus de 10 Frs	7	3
. sans réponse..	3	4
	100	100

Au prix jugé convenable par chacune, achèteraient...

. tous les jours.....	17	} 70	12
. plusieurs fois/semaine..	53		29
. 1 fois par semaine.....	6		5
. 2 à 3 fois par mois.....	5		5
. moins souvent.....	17		47
. n'achèteront pas.....	2		2
	100		100

(1) Biscuit de 20 gr, 24 pièces dans un paquet de 500 gr.

ANNEXE TECHNIQUE

I TAILLE DES ECHANTILLONS

L'échantillon urbain est de 500 foyers, l'échantillon rural de 100 foyers.

II - METHODE D'ECHANTILLONNAGE

- . En milieu urbain, l'univers d'enquête est selon le recensement de 1975 :

- la ville de OUAGADOUGOU, selon le recensement de 1975 : 170 000 habitants
- la ville de BOBO-DIOULASSO, soit 115 000 habitants.

Les résultats utilisés sont ceux du recensement de 1975, ventilés par quartiers pour Ouagadougou et Bobo-Dioulasso. On admet que la population urbaine augmente de 8 % par an.

Les interviews ont été ainsi répartis : - Ouagadougou : 60 %
- Bobo-Dioulasso : 40 %

Le choix des foyers enquêtés a été effectué par la méthode aléatoire "area", après stratification en fonction du nombre d'habitants par quartiers.

- . En milieu rural, les interviews ont été effectuées dans deux zones du plateau Mossi, Département Centre :
 - villages situés à proximité de rizières de NAGBARI, KOANDA, KOANKIN, Arrondissement Central District 62, sous-préfecture de KOMBISSIRI,
 - village de PISSI, Arrondissement Central, sous-préfecture SAPONE.

On a procédé par la méthode aléatoire "area".

III - DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON OBTENU EN MILIEU URBAIN

	<u>%</u>
<u>Profession du chef de ménage :</u>	
. Employé, cadre.....	24
. Ouvrier, chauffeur.....	9
. Manoeuvre.....	13
. Commerçant, artisan.....	31
. Agriculteur.....	8
. Inactifs.....	15
	100
<u>Equipement du foyer :</u>	
. Radio.....	85
. Automobile.....	14
. Vélomoteur.....	69
. Réfrigérateur.....	12
. Eau courante.....	19
. Electricité.....	22
<u>Age de la maîtresse de maison :</u>	
. 18 - 24 ans.....	21
. 25 - 29 ans.....	23
. 30 - 39 ans.....	33
. 40 - 54 ans.....	17
. 55 ans et plus.....	6
	100
<u>Niveau d'instruction de la maîtresse de maison :</u>	
. Non - scolarisée.....	72
. Primaire incomplet.....	10
. Primaire complet.....	10
. Secondaire partiel ou complet.....	8
	100
Nombre moyen de personnes au foyer	9,15
Nombre moyen d'actifs occupant un emploi	1,7

IV - DEROULEMENT DE L'ENQUETE

a) Dates du travail sur le terrain :

- . Formation des enquêteurs : du 15 au 29 janvier 1980
- . Dépôts des produits et interviews : du 29 janvier au 17 février 1980.

b) Personnel d'enquête :

- . A Ouagadougou : 15 enquêtrices, 1 contrôleur, 1 chef d'équipe
- . A Bobo-Dioulasso : 10 enquêtrices, 1 contrôleur, 1 chef d'équipe

Le Directeur Technique de MARCOMER a supervisé sur place la totalité du travail sur le terrain.

c) Processus d'interview :

Le foyer a été visité deux fois. La première fois les produits à essayer ont été remis à la maîtresse de maison. Rendez-vous était pris pour un second passage de l'enquêtrice, dans le but de recueillir les réactions à l'essai des produits.

Les langues d'enquête ont été essentiellement à Ouagadougou et en zone rurale : le français, le more, le gourounsi; et à Bobo-Dioulasso : le français, le dioula.

d) Produits déposés :

	<u>Poids</u>	<u>Nombre de foyers</u>
. <u>En milieu urbain :</u>		
- biscuits.....	500 gr	500
- farine de mil.....	3,5 à 4 kg	247
- "riz" de maïs.....	3,5 à 4 kg	283
- riz local.....	3,5 à 4 kg	157
. <u>En milieu rural :</u>		
- biscuits.....	500 gr	100
- "riz" de maïs.....	3,5 à 4 kg	100

- Les biscuits ont été mis au point et fabriqués par l'Institut de Technologie Alimentaire de Dakar à partir de 20 % de farine de blé, 80 % de farine de mil, des matières grasses, du sucre et des oeufs.
- La farine de mil VMR 516 (semoule fine) et les brisures de maïs blanc étuvées et nettoyées de son ont été fabriquées et conditionnées par les Moulins SENTENAC à Dakar.

Ces deux produits ont été, à leur importation en Haute-Volta, analysés par le Service de Contrôle du conditionnement et de la qualité des produits - Direction des Services Agricoles - Ministère du Développement Rural (Poste de contrôle de Ouagadougou).

Le riz local provient des cultures en aval du barrage de BOGANDE, variété C 74 et fourni par l'O.R.D. de FADA N'GOURMA.

V - TEST PENDANT UN MOIS :

Quatre familles de Ouagadougou ont reçu des produits à utiliser entre le 5 février et le 5 mars 1980, soit :

<u>Remis le 5 février</u>		<u>Restant le 5 mars</u>			
	<u>kg</u>	<u>I</u> <u>kg</u>	<u>II</u> <u>kg</u>	<u>III</u> <u>kg</u>	<u>IV</u> <u>kg</u>
. Riz local.....	50	7	9	2	3
. Farine de mil.....	50	21	28	10	8
. Maïs brisé.....	40	32	23	17	13
. Biscuits.....	10	0	0	0	0
Nombre de personnes					
au foyer.....		19	27	22	13

Les professions des chefs de ménage sont les suivantes :

agent de bureau, militaire, boy-cuisinier, sacristain.

DOCUMENTS ANNEXES

MINISTERE DU DEVELOPPEMENT RURAL

REPUBLIQUE DE HAUTE-VOLTA
UNITE - TRAVAIL - JUSTICE

DIRECTION DES SERVICES AGRICOLES

SERVICE DU CONTROLE DU CONDITIONNEMENT
ET DE LA QUALITE DES PRODUITS

POSTE DE CONTROLE DE OUAGADOUGOU

N° 147 /

PROCES VERBAL DE CONSTAT.

Sur deux demandes de vérification déposées par Monsieur PETE HILMER agissant au nom de MARCOMER (FED-CILSS) S/C de la SOVOG Ouagadougou l'an Mil neuf cent quatre vingt et le 4 Février 1980 en procédant :

a) Sur les vérifications courantes portant sur le Contrôle du Conditionnement et de la Qualité des Produits .

b) A des prélèvements d'échantillons sur :

- Un lot de 49 sacs de brisures de maïs blanc.
- Un lot de 32 sacs de semoule fine de petit mil en provenance de la République du Sénégal, par voie Maritime et Terrestre.

Les analyses physiques ont révélé ce qui suit :

- Que le lot de brisures de maïs blanc qui représente deux tonnes deux cents (2 T 200) ne représente aucune anomalie à ce moment pouvant nuire à la consommation humaine ; Le taux d'humidité étant de 7,5 %, 6,6 %, 7,05 %, 7,45 % pour les quatre échantillons analysés, soit une moyenne de 7,15 % de taux d'humidité.

- Que par contre cinq sacs (250 kgs) accusant une moisissure par suite d'une humidité excessive sont déclarés non conformes à la consommation humaine.

- Que le lot d'une tonne trois cents (1 T 300) de semoule fine de petit mil ne représente aucune anomalie pouvant nuire à ce moment à la consommation humaine. Taux d'humidité des quatres échantillons analysés : 9,4 %, 10,4 %, 8,01 %, 7,48 % soit une moyenne de 8,82 % d'humidité.

.../...

Entendu ce qui suit :

Entendu les lots de

- Brisures de maïs blanc (2 T 200 = 49 sacs) conforme au normes.
- Brisures de maïs blanc 0 T 250 = 5 sacs) non conforme à la consommation humaine.
- Semoule fine de petit mil conforme aux dispositions nationales et normes en vigueur en matière d'importation et de mise en circulation et consommation à l'intérieur de la République de Haute-Volta avons déclaré ces lots de :
 - De deux tonnes deux cents (2 T 200) de brisures de maïs blanc.
 - D'une tonne trois cents (1 T 300) de ~~brisures de maïs blanc~~ semoule fine de petit mil conforme à la consommation humaine.
 - De cinq sacs, soit (0 T 250) de semoule fine de petit mil non conforme à la consommation humaine

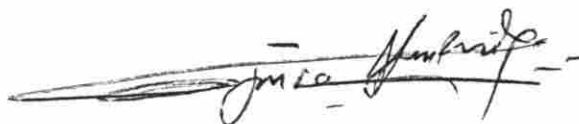
Avons rédigé ce présent document qui sera transmis à qui de droit ./-

Le Contrôleur de Poste


OUESDIAGO P. Oumar

A. T. A. S.

L'Agent Vérificateur



GUIRA Issiaka

A. T. A. S.

Le Chef de Service


Le Chef de Service

REPUBLIQUE DE HAUTE-VOLTA

MODÈLE B

SERVICE DE CONTROLE
DU CONDITIONNEMENT

BULLETIN DE VERIFICATION N° 169

POSTE DE CONTROLE

DE Ouagadougou

Je soussigné (1) *Ymir A. Traoré Contrôleur des produits*
 déclare avoir examiné à (2) *Ouagadougou*
 le *4-2-1980*, à *8* heures *30*, un lot de (3) *Brisure de Maïs*
 appartenant à M. (4) *Peter Hilmar* résidant à *Ouagadougou*, sur la demande de
 M. *lui même* Classement demandé par l'exportateur (5) *Conforme*

Nom de l'exportateur (5) *Marcoma*Marché ou région d'origine *Sénégal*Destination (port) *RHY. Test d'acceptabilité*

Usage auquel le produit est destiné

Nature et résultats des dosages

Nature du produit, espèce, variété *Brisure de maïs blanc*Classement de qualité adopté *Conforme à la consommation Humaine*Nombre et nature des colis *49 sacs (quarante neuf sacs)*Poids total du produit net (6) *2200 kg*, brut (6), et certifie que ledit lot

satisfait aux conditions exigées par les décrets du 19, pour être rangé

dans la catégorie de

Renseignements complémentaires pouvant être utiles au Service

de Contrôle du Conditionnement

VISA DE L'AGENT
AYANT EFFECTUE LES DOSAGES

Visa du Chef de poste de contrôle



A *Ouagadougou*, le *4-2-1980*
 L'Agent du Service de Contrôle du Conditionnement,
[Signature]

1 Nom et grade de l'agent. 2 Lieu de la vérification. 3 Nature du produit (espèce et variété). 4 Nom de l'exportateur ou importateur. 5 Ou importateur. 6 En toutes lettres.

REPUBLIQUE DE HAUTE-VOLTA

MODÈLE B

SERVICE DE CONTROLE
DU CONDITIONNEMENT

POSTE DE CONTROLE

DE Ouagadougou

BULLETIN DE VERIFICATION N° 170

Je soussigné (1)

Guia A. Thiaka Contrôleur des Produits

déclare avoir examiné à (2)

Ouagadougou

le

4 - 2 - 1980

à 10

heures

M

, un lot de (3) Semoule finie de blé

appartenant à M. (4) Peter Hilmer résidant à Ouaga , sur la demande de

M. lui-même Classement demandé par l'exportateur (5) conforme -

Nom de l'exportateur (5)

Peter Hilmer -

Marché ou région d'origine

Sénégal

Destination (port)

Haut-Volta -

Usage auquel le produit est destiné

Test d'acceptabilité

Nature et résultats des dosages

Nature du produit, espèce, variété

Semoule finie de petit mil.

Classement de qualité adopté

Conforme à la consommation humaine

Nombre et nature des colis

32 sacs -

Poids total du produit net (6)

1300 kgs

, brut (6)

, et certifie que ledit lot

satisfait aux conditions exigées par les décrets du

19 , pour être rangé

dans la catégorie de

Renseignements complémentaires pouvant être utiles au Service

de Contrôle du Conditionnement

VISA DE L'AGENT
AVANT EFFECTUE LES DOSAGES

Visa du

A Ouaga , le 4-2-1980
L'Agent du Service de Contrôle du Conditionnement

1 Nom et grade de l'agent. 2 Lieu de la vérification. 3 Nature du produit (espèce et variété). 4 Nom de l'exportateur ou importateur. 5 Ou importateur. 6 En toutes lettres.

QUESTIONNAIRE UTILISE POUR LE SONDAGE

MARCOMER

32, place Saint-Georges
75442 PARIS CEDEX 09

N° d'enquête

C	H	V
---	---	---

Col 1 2 3

N° d'interview

--	--	--

4 5 6

N° de carte

1

7

DECEMBRE 1979
HAUTE - VOLTA

TEST DE PRODUITS A BASE DE CEREALES LOCALES AUPRES DES MAITRESSES DE MAISON VOLTAIQUES réalisé à la demande du
COMITE INTERETATS DE LUTTE CONTRE LA SECHERESSE DANS LE SAHEL
(CILSS)

PREMIER PASSAGE DANS LE FOYER

Nom de l'enquêtrice :

Quartier enquêté :

Adresse du foyer :

Autres repères du foyer :

Etage : RC 1 2

Nom de la ménagère contactée :

Produits déposés : Farine ☐ Riz local ☐ Biscuits ☐ Riz de maïs ☐

Lieu d'enquête :

Col 8

. Ouagadougou :
quartiers lotis..... 1
. Ouagadougou :
quartiers périphériques.. 2
. Bobo-Dioulasso..... 3
. Villages..... 4

RAPPEL DES CONSIGNES A DONNER AVANT LE DEPOT :

- * Exposer le but de l'étude
- * Demander que la maitresse de maison fasse elle-même les préparations ou qu'elle y assiste personnellement
- * Demander de préparer différents plats variés
- * Demander également d'observer les réactions des enfants et du mari pour pouvoir nous les transmettre ensuite
- * Fixer très précisément le rendez-vous du deuxième passage.

Madame,
aujourd'hui nous sommes :

Je repasserai chez vous :

dimanche, le _____

lundi, le _____

mardi, le _____

mercredi, le _____

jeudi, le _____

vendredi, le _____

samedi, le _____

dimanche, le _____

lundi, le _____

mardi, le _____

mercredi, le _____

jeudi, le _____

vendredi, le _____

samedi, le _____

Vers : ☒

matin/

après-midi/

soir

H

Madame, avant de vous quitter, j'aimerais vous poser quelques questions sur vos habitudes de faire la cuisine et sur vos achats :

Tout d'abord ☒ (Passez à Q.1. page 2)

Q.1 . Est-ce qu'il vous arrive de consommer dans votre foyer du riz, même rarement ?

Q.2 . Avez-vous actuellement du riz à la maison ?

Q.3 . Tous les combien sert-on du riz à la maison en saison sèche ? Et en saison des pluies ?

Q.4 . D'une façon générale, consomme-t-on plutôt plus souvent, plutôt moins souvent ou autant qu'il y a 5-6 ans du riz chez vous ?

LIRE LA LISTE

	Q.1		Q.2.			Q.3											Q.4		
	CONSOMME		PRODUIT A LA MAISON			SAISON SECHE					SAISON DES PLUIES						CONSOMME		
	Oui	Jamais	Oui	Non		Tous les jours	Plus. x sem.	1 x sem.	Moins souv.	Jamais	Tous les jours	Plus. x sem.	1 x sem.	Moins souv.	Jamais		Plus qu'avant	Moins qu'avant	Autant
	Col 9		Col 11																
a. Riz.....	1	J	1	N	Col 13	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 29	1	2	3
b. Plats à base de petit mil.....	2	J	2	N	Col 14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 30	1	2	3
c. Plats à base de sorgho.....	3	J	3	N	Col 15	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 31	1	2	3
d. Plats à base de maïs.....	4	J	4	N	Col 16	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 32	1	2	3
e. Pommes de terre.	5	J	5	N	Col 17	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 33	1	2	3
f. Plats à base d'igname.....	6	J	6	N	Col 18	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 34	1	2	3
g. Manioc.....	7	J	7	N	Col 19	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 35	1	2	3
h. Plats à base de fonio.....	8	J	8	N	Col 20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 36	1	2	3
i. Patates douces	9	J	9	N	Col 21	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 37	1	2	3
	Col 10		Col 12																
j. Plats à base de sésame.....	1	J	1	N	Col 22	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 38	1	2	3
k. Niébé.....	2	J	2	N	Col 23	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 39	1	2	3
l. Pois de terre...	3	J	3	N	Col 24	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 40	1	2	3
m. Biscuits.....	4	J	4	N	Col 25	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 41	1	2	3
n. Pâtes alimentaires.....	5	J	5	N	Col 26	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 42	1	2	3
o. Pain.....	6	J	6	N	Col 27	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 43	1	2	3
p. Dolo.....	7	J	7	N	Col 28	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	Col 44	1	2	3

Q.5. Par quelle quantité achetez-vous le plus souvent votre riz ?

Q.6. Combien dépensez-vous en moyenne à chaque fois ?

Q.7. Où faites-vous le plus souvent ces achats ?

Q.7. Lieu d'achat :

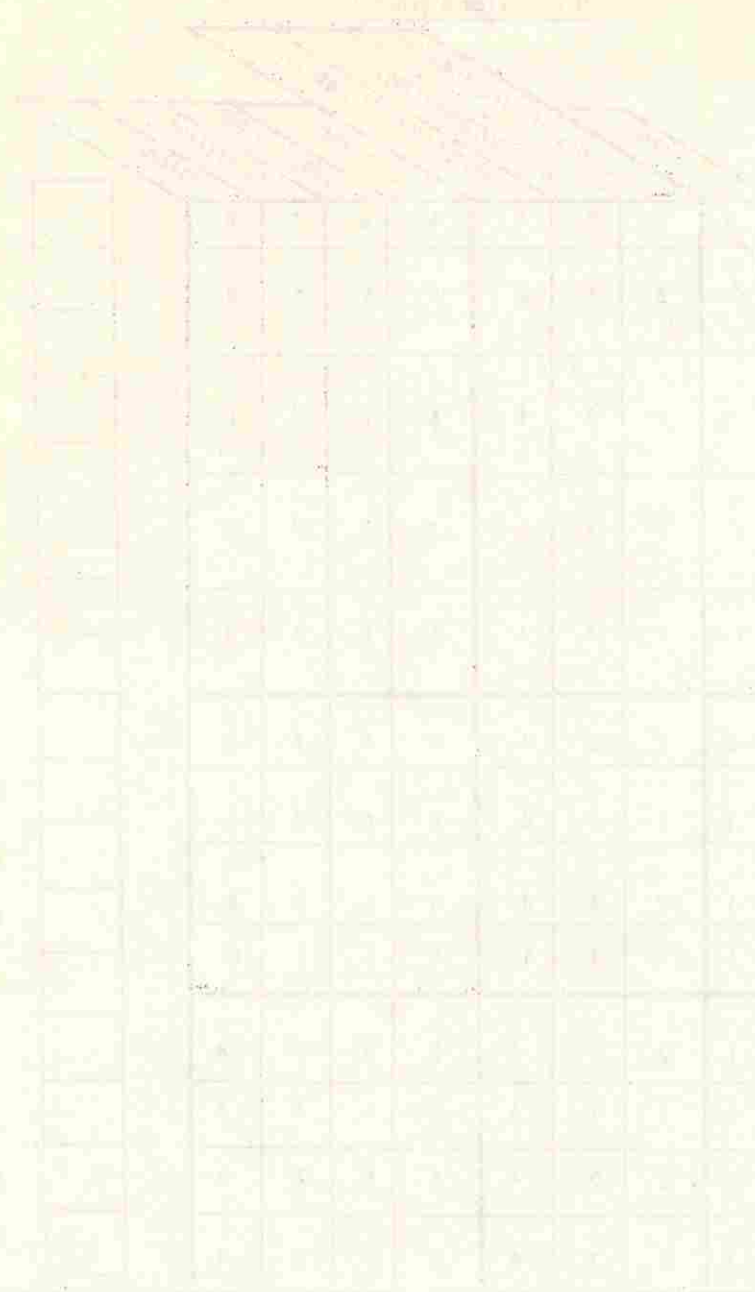
Q.5. Quantités achetées
le plus souvent

Q.6. Dépense
moyenne

Riz décort.....: _____ kg/tines		F		Lieu d'achat :								Col
Paddy: _____ kg/tines		F		Au marché Boutiques SOVOLCOM/COOPERATIVE SOVOLCI/CASINO, etc... Libanais DFNACER / ORD Au village Atteurs								
● Petit mil :				1	2	3	4	5	6	7	8	58
Total : _____ kg/tines		F		1	2	3	4	5	6	7	8	59
dont pour repas _____ kg/tines		F										60
● Sorgho blanc :				1	2	3	4	5	6	7	8	61
Total : _____ kg/tines		F		1	2	3	4	5	6	7	8	62
dont pour repas _____ kg/tines		F										63
● Sorgho rouge :				1	2	3	4	5	6	7	8	64
Total : _____ kg/tines		F		1	2	3	4	5	6	7	8	65
dont pour repas _____ kg/tines		F										66
● Maïs :				1	2	3	4	5	6	7	8	67
Total : _____ kg/tines		F		1	2	3	4	5	6	7	8	68
dont pour repas _____ kg/tines		F										69
● Farine/semoule de mil :				1	2	3	4	5	6	7	8	70
_____ kg/tines		F		1	2	3	4	5	6	7	8	71
● Farine/semoule de sorgho :				1	2	3	4	5	6	7	8	72
_____ kg/tines		F		1	2	3	4	5	6	7	8	73
● Farine/semoule de maïs :				1	2	3	4	5	6	7	8	74
_____ kg/tines		F		1	2	3	4	5	6	7	8	
● Farine de blé :				1	2	3	4	5	6	7	8	
_____ kg/tines		F		1	2	3	4	5	6	7	8	
● Couscous marocain :				1	2	3	4	5	6	7	8	
_____ kg/tines		F		1	2	3	4	5	6	7	8	
● Pain :				1	2	3	4	5	6	7	8	
_____		F		1	2	3	4	5	6	7	8	
● Pâtes alimentaires :				1	2	3	4	5	6	7	8	
_____		F		1	2	3	4	5	6	7	8	
● Biscuits :				1	2	3	4	5	6	7	8	
_____		F		1	2	3	4	5	6	7	8	

Q.8. Tout à l'heure vous m'avez dit que vous achetiez le plus souvent... kg/tines de riz en payant en moyenne..... F
(voir Q.5 et Q.6) Tous les combien achetez-vous en moyenne cette quantité ?

		Tous les jours	Plusieurs fois/semaine	1 fois/ semaine	2 à 3 fois/mois	1 fois/ mois	Moins souvent
Achète _____ kg/tines de riz décort./paddy.....	Col 75	1	2	3	4	5	6
Achète _____ kg/tines de petit mil (pour repas).....	7	8	9	0	X	Y	
Achète _____ kg/tines de sorgho blanc (pour repas) Col 76	1	2	3	4	5	6	
Achète _____ kg/tines de sorgho rouge (pour repas).....	7	8	9	0	X	Y	
Achète _____ kg/tines de maïs (pour repas).....	Col 77	1	2	3	4	5	6
Achète _____ kg/tines de farine ou semoule de mil	7	8	9	0	X	Y	
Achète _____ kg/tines de farine ou sem. de sorgho Col 78	1	2	3	4	5	6	
Achète _____ kg/tines de farine ou semoule de maïs	7	8	9	0	X	Y	
Achète _____ kg/tines de farine de blé.....	Col 79	1	2	3	4	5	6
Achète _____ kg/tines de couscous marocain.....	7	8	9	0	X	Y	
Achète _____ de pâtes alimentaires.....	Col 80	1	2	3	4	5	6
Achète _____ de biscuits.....	7	8	9	0	X	Y	



4. The fourth part of the document provides a comprehensive overview of the different types of financial statements that are required by law. It explains the purpose of each statement and how they are prepared.

5. The fifth part of the document discusses the role of the accounting department in the overall management of the organization. It highlights the importance of providing timely and accurate financial information to the management team.

6. The sixth part of the document describes the various software tools and technologies that are used in modern accounting. It includes a list of the most popular accounting software packages and a brief description of their features.

7. The seventh part of the document provides a detailed explanation of the various accounting principles and standards that must be followed. It includes a list of the most important principles and a brief description of each.

8. The eighth part of the document describes the various methods used to calculate and analyze financial ratios. It includes a list of the most commonly used ratios and a brief description of how they are calculated.

9. The ninth part of the document provides a detailed explanation of the various methods used to prepare and present financial statements. It includes a list of the most common methods and a brief description of each.

10. The tenth part of the document describes the various methods used to ensure the accuracy and reliability of financial data. It includes a list of the most common methods and a brief description of each.

12. The twelfth part of the document outlines the procedures for conducting regular audits. It states that audits should be performed at least once a year to identify any discrepancies or errors in the accounting system.

13. The thirteenth part of the document describes the various methods used to collect and analyze financial data. It includes a detailed explanation of the double-entry bookkeeping system, which is widely used in modern accounting.

14. The fourteenth part of the document provides a comprehensive overview of the different types of financial statements that are required by law. It explains the purpose of each statement and how they are prepared.

15. The fifteenth part of the document discusses the role of the accounting department in the overall management of the organization. It highlights the importance of providing timely and accurate financial information to the management team.

16. The sixteenth part of the document describes the various software tools and technologies that are used in modern accounting. It includes a list of the most popular accounting software packages and a brief description of their features.

17. The seventeenth part of the document provides a detailed explanation of the various accounting principles and standards that must be followed. It includes a list of the most important principles and a brief description of each.

18. The eighteenth part of the document describes the various methods used to calculate and analyze financial ratios. It includes a list of the most commonly used ratios and a brief description of how they are calculated.

19. The nineteenth part of the document provides a detailed explanation of the various methods used to prepare and present financial statements. It includes a list of the most common methods and a brief description of each.

20. The twentieth part of the document describes the various methods used to ensure the accuracy and reliability of financial data. It includes a list of the most common methods and a brief description of each.

C	H	V				2
---	---	---	--	--	--	---

Col 201 202 203 204 205 206 207

Q.9. Pouvez-vous me dire quel est le plat que vous servez le plus souvent à midi ? (une seule réponse). Et le soir ? (une seule réponse)

	Plat le + souv. servi à midi	Plat le + souv. servi le soir
	Col 208	Col 209
. Tô de petit mil.....	1	1
. Tô de sorgho.....	2	2
. Tô de maïs.....	3	3
. Couscous de mil.....	4	4
. Couscous de maïs.....	5	5
. Couscous de sorgho.....	6	6
. Riz gras.....	7	7
. Riz, sauce à part.....	8	8
accompagné de		
. Boules, boulettes de petit mil	9	9
. Autre plat, lequel ?.....	X	X

Col 210

Q.10a Combien de fois par semaine sert-on chez vous du couscous de mil/sorgho en saison sèche ? Et en saison des pluies ?

consomme :
en saison sèche Col 211
en saison des pluies Col 212

. Tous les jours ou presque.....	1	1
. 4 à 5 fois par semaine.....	2	2
. 2 à 3 fois par semaine.....	3	3
. 1 fois par semaine.....	4	4
. Moins souvent.....	5	5
. Jamais.....	6	6
. Servi le plus souvent avec :		

Sauce :

Sauce :

Q.10b. Combien de femmes, chez vous, savent préparer le couscous de mil ?

Col 213

. Une.....	1
. Plusieurs...	2
. Aucune.....	3

Q. 11 Est-ce qu'il vous arrive d'aller au moulin ou d'y envoyer quelqu'un d'autre de votre famille ? OUI ☐ NON ☐

Si oui : a. Tous les combien à peu près pour la préparation de vos repas ?
b. Qu'est-ce que vous faites moudre pour la préparation de vos repas ?

Q. 12 Est-ce qu'il arrive chez vous que l'on pile à la manière traditionnelle ? OUI ☐ NON ☐

Si oui : a. Tous les combien à peu près pour la préparation de vos repas ?
b. Que pilez-vous pour la préparation de vos repas ?

(Ne pas tenir compte de la préparation éventuelle du dolo)

	Q.11a Fréquence des visites au moulin Col 214	Q.12a Fréquence du pilage Col 215
. Tous les jours.....	1	1
. Plusieurs fois/semaine....	2	2
. 1 fois/semaine.....	3	3
. Plusieurs fois/mois.....	4	4
. 1 fois/mois.....	5	5
. Moins souvent.....	6	6
. Jamais.....	7	7

	Q.11b Produits apportés au moulin Col 216	Q.12b Produits pilés Col 217
. Mil mouillé.....	1	1
. Mil non mouillé.	2	2
. Sorgho mouillé.	3	3
. Sorgho nonmouillé	4	4
. Maïs.....	5	5
. Blé.....	6	6
. Fonio.....	7	7
. Paddy.....	8	8
. Autre : quoi ?..	9	9

Nombre de cuissons préalables :
0x ☐ 1x ☐ 2x ☐ 3x ☐

Q.13. Y a-t-il certains plats que vous aimeriez pouvoir servir plus souvent si cela était possible ? Col 218

Plat(s) cité(s) : (Précisez le produit de base)

Si oui : Qu'est-ce qui vous en empêche ? (Ne pas lire la liste) (Relancez : et encore ?) Col 219

. Produit de base trop cher.....	1
. Autres ingrédients trop chers : lesquels ?.....	2
. Produit de base difficile à trouver.....	3
. Pas assez de temps : préparation trop longue...	4
. Trop de travail : préparation trop pénible.....	5
. Cherté des combustibles : cuisson trop longue..	6
. Produit de base se conserve mal.....	7
. Autres raisons : lesquelles ?	8

► Ingrédients trop chers :

Q.14 Pouvez-vous me dire, très précisément, ce qu'on a pris ce matin comme petit déjeuner à la maison ?

Lire la liste :

	ACTIFS	NON ACTIFS	ENFANTS
	Col 220	Col 221	Col 222
. Café ?.....	1	1	1
. Thé ?.....	2	2	2
. Pain ?.....	3	3	3
. Bouillie de mil ?.....	4	4	4
. Bouillie de riz ?.....	5	5	5
. Autre bouillie ?.....	6	6	6
à base de:			
. Couscous de mil ?.....	7	7	7
. Autre chose ?.....	8	8	8
quoi ?			

Q. 15 Madame, quand vous faites la cuisine sur quoi la faites-vous ? Par exemple, comment faites-vous chauffer l'eau pour préparer le café ou le thé ? Et sur quoi faites-vous cuire les repas ?

Lire la liste

a/ pour chauffer
l'eau

b/ pour préparations
demandant à être
remuées fortement

c/ pour préparations ne
demandant pas à être
remuées fortement

	Col 223	Col 224	Col 225
. Bois de chauffe.....	1	1	1
. Charbon de bois :			
- avec fourneau artisanal.....	2	2	2
- sans fourneau artisanal.....	3	3	3
. Petit réchaud à cartouches de gaz (camping-gaz).....	4	4	4
. Cuisinière à gaz (grandes bouteilles).....	5	5	5
. Cuisinières électriques sans four.....	6	6	6
. Cuisinières électrique avec four.....	7	7	7
. Bouilloire électrique.....	8	8	8
. Réchaud à pétrole.....	9	9	9
. Réchaud à alcool.....	0	0	0
. Autre : quoi ?.....	X	X	X

Q.16a. Tous les combien achetez-vous d'habitude ...

(Lire la liste ci-dessous)

Q.16a.

Fréquence d'achat :

Q.16b. Combien dépensez-vous
le plus souvent à
chaque fois ?

		4 à 7 fois/sem.	2 à 3 fois/sem.	1 fois/sem.	2 à 3 fois/mois	1 fois/mois	Plus. fois/an	moins souvent	Jamais		
. du bois de chauffe?	Col 226	1	2	3	4	5	6	7	0	pour le bois	F. Col 233
. du charbon de bois?	Col 227	1	2	3	4	5	6	7	0	pour le charbon	F. Col 234
. des cartouches à gaz (camping)? ...	Col 228	1	2	3	4	5	6	7	0	pour les cartouches	F. Col 235
. la grande bouteille de butane ?....	Col 229	1	2	3	4	5	6	7	0	pour la bouteille	F. Col 236
. le pétrole?	Col 230	1	2	3	4	5	6	7	0	pour le pétrole	F. Col 237
. l'alcool à brûler ?.....	Col 231	1	2	3	4	5	6	7	0	pour l'alcool à brûler	F. Col 238
. autre ? :	Col 232	1	2	3	4	5	6	7		autre ?	F. Col 239

Q.16c. Dépense moyenne bois: _____ F/jour

Préciser : _____

2. The second part is devoted to a detailed study of the case of a single

3. The third part is devoted to a study of the case of a double

4. The fourth part is devoted to a study of the case of a triple

5. The fifth part is devoted to a study of the case of a quadruple

6. The sixth part is devoted to a study of the case of a quintuple

7. The seventh part is devoted to a study of the case of a sextuple

8. The eighth part is devoted to a study of the case of a septuple

9. The ninth part is devoted to a study of the case of an octuple

10. The tenth part is devoted to a study of the case of a nonuple

11. The eleventh part is devoted to a study of the case of a decuple

12. The twelfth part is devoted to a study of the case of an undecuple

13. The thirteenth part is devoted to a study of the case of a duodeuple

14. The fourteenth part is devoted to a study of the case of a trideuple

15. The fifteenth part is devoted to a study of the case of a quadrupe

16. The sixteenth part is devoted to a study of the case of a quinquuple

17. The seventeenth part is devoted to a study of the case of a sexuple

18. The eighteenth part is devoted to a study of the case of a septuple

19. The nineteenth part is devoted to a study of the case of an octuple

20. The twentieth part is devoted to a study of the case of a nonuple

21. The twenty-first part is devoted to a study of the case of a decuple

22. The twenty-second part is devoted to a study of the case of an undecuple

23. The twenty-third part is devoted to a study of the case of a duodeuple

24. The twenty-fourth part is devoted to a study of the case of a trideuple

25. The twenty-fifth part is devoted to a study of the case of a quadrupe

26. The twenty-sixth part is devoted to a study of the case of a quinquuple

27. The twenty-seventh part is devoted to a study of the case of a sexuple

28. The twenty-eighth part is devoted to a study of the case of a septuple

Q.17. Madame, si demain, par chance, vous gagniez 1 000 F., que feriez-vous avec ?

Q.18. Et avec 10 000 F. ?

--	--

Col 240 / 241

Et pour terminer, quelques questions rapides :

. Age de la maîtresse de maison :

Col 242

- | | |
|-----------------------|---|
| - 18 - 24 ans..... | 1 |
| - 25 - 29 ans..... | 2 |
| - 30 - 39 ans..... | 3 |
| - 40 - 54 ans..... | 4 |
| - 55 ans et plus..... | 5 |

. Niveau d'instruction de la maîtresse de maison :

Col 243

- | | |
|---|---|
| - non scolarisée ou école coranique
seulement..... | 1 |
| - quelques années de primaire..... | 2 |
| - primaire achevé..... | 3 |
| - quelques années de secondaire..... | 4 |
| - secondaire achevé..... | 5 |
| - supérieur..... | 6 |

. Taille du foyer :

- (total des personnes qui mangent et dorment
à la maison de façon permanente, y compris
la personne interrogée)

Col 244

- dont nombre d'actifs occupant un emploi
actuellement :

1 2 3 4 5 6 7 8

Col 245

. Activité professionnelle du chef de famille :

(description détaillée)

Il travaille comme

a

Col 246

- Il est : . fonctionnaire..... ☐
 . salarié, employé..... ☐
 . à son compte..... ☐

- . en retraite..... ☐
 . au chômage actuellement.... ☐
 . décédé..... ☐

Col 247

Si décédé, qui le remplace
comme chef de famille ?

Et qu'est-ce qu'il/elle fait
comme travail ?

. Activité professionnelle de la maîtresse de maison :

Elle travaille comme

Col 248

a

- . Elle vend : . du dolo..... ☐
 . des beignets..... ☐
 . autres préparations à base
de céréales locales
(mil, maïs, etc...)..... ☐

Col 249

. Religion du chef de famille :

Col 250

- | | |
|-----------------------|---|
| - musulman..... | 1 |
| - chrétien..... | 2 |
| - traditionnelle..... | 3 |
| - autre..... | 4 |
| - S.R..... | 5 |

. Equipement du foyer :

Col 251

- | | |
|--|---|
| - poste de radio (en état de marche)..... | 1 |
| - poste de télévision (en état de marche)..... | 2 |
| - eau courante (robinet) dans la maison..... | 3 |
| - électricité..... | 4 |
| - cuisinière à gaz..... | 5 |
| - réchaud ou cuisinière électrique..... | 6 |
| - petit réchaud à gaz en cartouches (camping)... | 7 |
| - réchaud à pétrole..... | 8 |
| - couscoussier..... | 9 |
| - réfrigérateur..... | 0 |
| - vélomoteur..... | X |
| - voiture automobile personnelle..... | Y |

FIN DU PREMIER PASSAGE

N'a rien préparé avec la farine de mil ☐

Pourquoi : _____

QUESTIONNAIRE : FARINE DE MIL

(Deuxième passage dans les foyers)

Madame, il y a quelques jours je vous ai remis une farine de mil, afin que vous et votre famille l'essayiez. J'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement ce que vous pensez de cette farine.

- Q1. Tout d'abord pouvez-vous me dire... a) ce que vous avez préparé avec cette farine.
b) (pour chaque essai)... si vous avez aimé beaucoup, un peu seulement ou pas du tout la qualité de ce produit.

(Lire la liste :)

* couscous Col 252

* Tô (SABGHO)..... Col 253

* beignets, galettes Col 254

* bouillie liquide Col 255

sucrée ☐non sucrée ☐

* boules, boulettes..... Col 256

Nom : _____

* autre plat Col 257

Nom : _____

Q1a	
A préparé	
OUI	NON
. 1 .	. 2 .
. 1 .	. 2 .
. 1 .	. 2 .
. 1 .	. 2 .

Q1b		
A aimé la qualité		
beaucoup	un peu	pas du tout
..... 3	 4	 5
..... 3	 4	 5
..... 3	 4	 5
..... 3	 4	 5

. 1 .	. 2 .
. 1 .	. 2 .

..... 3	 4	 5
..... 3	 4	 5

. 1 .	. 2 .
. 1 .	. 2 .

..... 3	 4	 5
..... 3	 4	 5

- Q2. Parlons maintenant des réactions de votre mari et de celles de vos enfants. Ont-ils aimé beaucoup, un peu seulement ou pas du tout ce que vous avez préparé avec cette farine ?

(Lire la liste des plats cités à Q1a :)

MARI	
n'a pas fait ce plat	
..... N	Col 258
..... N	Col 259
..... N	Col 260
..... N	Col 261
..... N	Col 262
..... N	Col 263

MARI				
a aimé :			ne l'a pas essayé	?
beaucoup	un peu	pas du tout		
..... 1	 2	 3	 4	 5
..... 1	 2	 3	 4	 5
..... 1	 2	 3	 4	 5
..... 1	 2	 3	 4	 5
..... 1	 2	 3	 4	 5
..... 1	 2	 3	 4	 5

ENFANTS				
ont aimé :			ne l'ont pas essayé	?
beaucoup	un peu	pas du tout		
..... 6	 7	 8	 9	 0
..... 6	 7	 8	 9	 0
..... 6	 7	 8	 9	 0
..... 6	 7	 8	 9	 0
..... 6	 7	 8	 9	 0
..... 6	 7	 8	 9	 0
..... 6	 7	 8	 9	 0

. couscous..... N Col 258

. Tô..... N Col 259

. beignets, galettes N Col 260

. bouillie liquide .. N Col 261

. boules, boulettes.. N Col 262

. autre plat N Col 263

Q3. Madame, cette farine de mil que je vous ai remise a été spécialement mise au point et fabriquée pour la préparation du couscous de mil. J'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement si, à votre avis, il sera nécessaire de modifier la fabrication de cette farine pour qu'elle ait les meilleures chances de succès auprès des maîtresses de maison comme vous. Par exemple, est-ce qu'il y a, à votre avis, quelque chose à modifier en ce qui concerne...

	Non, rien à modifier	Oui, il faut modifier
a) <u>la finesse de mouture</u> Col 264 1 2 ... Si oui : Comment ?		
modifications jugées nécessaires :		
b) <u>la facilité d'obtenir la granulation désirée</u> . Col 265 1 2 ... Si oui : Comment ?		
modifications jugées nécessaires :		
c) <u>le temps de cuisson</u> Col 266 1 2 ... Si oui : Comment ?		
modifications jugées nécessaires :		
d) <u>le goût</u> Col 267 1 2 ... Si oui : Comment ?		
modifications jugées nécessaires :		
e) <u>autres critiques</u> : lesquelles ? Col 268		

Q4. Madame, ce produit est un produit industriel qui se conserve plusieurs mois sans perdre ses qualités, c'est-à-dire sans se gâter. D'après vous, est-ce que cette farine se vendrait très bien, plutôt bien, plutôt mal ou très mal, si elle est vendue moins cher que la farine de mil pour couscous utilisée jusqu'à maintenant ?

	Col 269	la nouvelle farine se vendra			
		très bien	plutôt bien	plutôt mal	très mal
a) . Si vendu moins cher.....	1	2	3	4	
b) . Si vendu au même prix.....	5	6	7	8	
c) . Si vendu un peu plus cher.....	9	0	X	Y	

Q5. Et vous-même, à quel prix achèteriez-vous à coup sûr régulièrement cette nouvelle farine pour couscous ?

. Sera sûre de l'acheter à F. le kg. / F. la tine

. Ne l'achètera pas, n'est pas intéressée 0

--	--

Col 270 / 271

Q6. A quel prix cette farine pour couscous serait vraiment trop chère pour que vous l'achetiez régulièrement ?

. Ne l'achèterait plus à F. le kg. / F. la tine

. Ne l'achètera pas de toutes façons 0

--	--

Col 272 / 273

Q7. A quel prix pensez-vous qu'un kilogramme d'une telle farine ne serait pas assez cher pour être bon, c'est-à-dire que son petit prix indiquerait sa mauvaise qualité ?

. Pense que la qualité de ce produit serait mauvaise si on le vend à F. le kg. / F. la tine

. Ne l'achètera pas de toutes façons..... 0

--	--

Col 274 / 275

QUESTIONNAIRE : RIZ LOCAL

N'a rien préparé avec ce riz local ☐

Pourquoi : _____

Madame, il y a quelques jours je vous ai remis du riz afin que vous et votre famille l'essayiez. J'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement ce que vous pensez de ce riz et aussi ce qu'en pensent les différents membres de votre famille.

Q.8. Tout d'abord pouvez-vous me dire...

a) ... ce que vous avez préparé avec ce riz ?

b) (pour chaque préparation)... si vous avez aimé beaucoup, un peu seulement ou pas du tout la qualité de ce produit ?

Lire la liste

Lire la liste

		Q.8a.			Q.8b.		
		A préparé			A aimé la qualité		
		oui	non		beaucoup	un peu seulement	pas du tout
★ Riz au poisson (riz cuit dans la sauce).....	Col 276	.. 1	2		... 3	 4	 5
Nom :							
★ Riz à la viande (riz cuit dans la sauce).....	Col 277	.. 1	2		... 3	 4	 5
Nom :							
★ Riz sauce (sauce préparée séparément)...	Col 278	.. 1	2		... 3	 4	 5
Sauce préparée avec :							
★ Bouillie de riz.....	Col 279	.. 1	2		... 3	 4	 5
Avec lait ☐ sucrée ☐							
★ Autre plat : nom	Col 280	.. 1	2		... 3	 4	 5

C	H	V				3
Col 301	302	303	304	305	306	307

Q.9. Parlons maintenant des réactions de votre mari et de celles de vos enfants. Ont-ils aimé beaucoup, un peu seulement ou pas du tout ce que vous avez préparé avec ce riz ?

	n'a pas fait ce plat		M A R I					E N F A N T S				
			a aimé			ne l'a pas essayé	?	ont aimé			ne l'ont pas essayé	?
			beaucoup	un peu	pas du tout			beaucoup	un peu	pas du tout		
★ Riz au poisson.....	N	 Col 308	.. 1 ..	. 2 ..	... 3 ...	.. 4 ..	5	.. 6 ..	. 7 ..	... 8	. 9 ..	0
★ Riz à la viande....	N	 Col 309	.. 1 ..	. 2 ..	... 3 ...	. 4 ..	5	.. 6 ..	. 7 ..	... 8	. 9 ..	0
★ Riz à la sauce.....	N	 Col 310	.. 1 ..	. 2 ..	... 3 ...	. 4 ..	5	.. 6 ..	. 7 ..	... 8	. 9 ..	0
★ Bouillie de riz....	N	 Col 311	.. 1 ..	. 2 ..	... 3 ...	. 4 ..	5	.. 6 ..	. 7 ..	... 8	. 9 ..	0
★ Autre plat : lequel	N											
.....	N	 Col 312	.. 1 ..	. 2 ..	... 3 ...	. 4 ..	5	.. 6 ..	. 7 ..	... 8	. 9 ..	0

Q.10. Madame, j'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement, pour ce riz, si, à votre avis, il y a certaines critiques à faire. Par exemple, est-ce qu'il y a quelques critiques à faire en ce qui concerne...

	c'est critiquable	c'est parfait
a) la grosseur des grains ?..... Col 313	1	2
Critiques :		
b) le pouvoir de gonflement des grains ?..... 3	3	4
Critiques :		
c) le temps de cuisson ?..... 5	5	6
Critiques :		
d) la couleur ?..... 7	7	8
Critiques :		
e) le goût ?..... 9	9	0
critiques :		

f) autres critiques ou suggestions : lesquelles ? Col 314

Q.11. Et par rapport aux autres variétés de riz que vous connaissez, pensez-vous que ce riz-là se vendrait très bien, plutôt bien, plutôt mal ou très mal, si il est vendu :

	Ce riz se vendra			
	très bien	plutôt bien	plutôt mal	très mal
. moins cher que le riz importé ? Col 315	1	2	3	4
. au même prix que le riz importé ?.....	5	6	7	8
. un peu plus cher que le riz importé ?.....	9	0	X	Y

Q.12. Et vous-même, à quel prix achèteriez-vous à coup sûr régulièrement ce riz-là ?

. Serait sûre de l'acheter régulièrement si le prix est de F. le kg F. la tine
 . Ne l'achètera pas de toutes façons... 0 Col 316 / 317

--	--

Q.13. A quel prix ce riz serait-il vraiment trop cher pour que vous l'achetiez régulièrement ?

. Ne l'achèterait plus au prix de : F. le kg F. la tine
 . Ne l'achètera pas de toutes façons.....0 Col 318 / 319

--	--

Q.14. A quel prix pensez-vous qu'un tel riz ne serait pas assez cher pour être bon, c'est-à-dire que son petit prix indiquerait une mauvaise qualité ?

. Pense que le produit serait mauvais s'il coûte : F. le kg F. la tine
 . Ne l'achètera pas de toutes façons..... 0

--	--

Col 320 / 321

10. The following table shows the results of a survey of the number of children in families in a certain town. The first column shows the number of children and the second column shows the number of families with that number of children.

Number of children	Number of families
0	12
1	25
2	18
3	10
4	5
5	2
6	1

11. The following table shows the results of a survey of the number of books read by children in a certain school. The first column shows the number of books and the second column shows the number of children who read that number of books.

Number of books	Number of children
0	5
1	10
2	15
3	12
4	8
5	3

12. The following table shows the results of a survey of the number of hours spent watching television by children in a certain school. The first column shows the number of hours and the second column shows the number of children who watched television for that number of hours.	13. The following table shows the results of a survey of the number of hours spent playing sports by children in a certain school. The first column shows the number of hours and the second column shows the number of children who played sports for that number of hours.
0	0
1	0
2	0
3	0
4	0
5	0

14. The following table shows the results of a survey of the number of hours spent reading by children in a certain school. The first column shows the number of hours and the second column shows the number of children who read for that number of hours.

QUESTIONNAIRE : BISCUITS DE MIL

Q.15 Madame, la dernière fois je vous ai remis des biscuits de mil pour que vous et votre famille les

Q.1 essayiez. Pouvez-vous me dire : a) qui en a mangé ?

b) et dans ce cas, si on les a aimés beaucoup, un peu seulement ou pas du tout ?

		a.		b.		
		Personnes ayant essayé		Personnes ayant aimé		
		oui	non	beaucoup	un peu seulement	pas du tout
. elle-même	Col 322	 1	 2	... 3 ...	 4	 5
. le mari	Col 323	 1	 2	... 3 ...	 4	 5
. autres adultes	Col 324	 1	 2	... 3 ...	 4	 5
. les jeunes de 15 à 20 ans	Col 325	 1	 2	... 3 ...	 4	 5
. les enfants de 6 à 14 ans	Col 326	 1	 2	... 3 ...	 4	 5
. les enfants de moins de 6 ans ...	Col 327	 1	 2	... 3 ...	 4	 5

Q.16 Madame, ces biscuits ont été fabriqués avec 80 % de farine de mil et 20 % de farine de blé, avec des oeufs, du sucre

Q.2 et des matières grasses. J'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement si la recette de ces biscuits est bonne ou si, à votre avis, il y aura quelque chose à modifier ? Si oui, quoi ?

Col 328

. la recette est bonne 1

. il y aura quelque chose à modifier .. 2

Modifications jugées nécessaires :

Col 329

Q.17 Madame, à quel prix seriez-vous sûre d'acheter ces biscuits de mil ?

Q.3

. sera sûre d'acheter si le prix est de F. le(s) biscuit(s)

. n'est pas intéressée, ne les achèterait pas 0

Col 330

Q.18 Pour celles qui ont répondu positivement à la Q17/Q.3

Q.4 Madame, si on vendait ces biscuits effectivement au prix de F. le(s) biscuit(s), comme vous l'avez indiqué, tous les combien à peu près en achèteriez-vous en ce moment ?

Col 331

En achètera : . tous les jours..... 1
 . plusieurs fois par semaine..... 2
 . 1 fois par semaine..... 3
 . 2 à 3 fois par mois..... 4
 . moins souvent..... 5
 . n'est pas intéressée, n'achèterait pas. 0

Q.19 A quel prix ces biscuits seront vraiment trop chers pour que
 Q.5 vous les achetiez régulièrement ?

. Ne les achèterait plus si le prix est de :

..... F. le(s) biscuits

. Ne les achèterait pas de toutes façons..... 0

Col 332

Q.20 Et à quel prix pensez-vous que de tels biscuits ne seront pas

Q.6 assez chers pour être bons, c'est-à-dire que leur petit prix indiquerait une mauvaise qualité ?

. Pensent que les biscuits seront mauvais, s'ils coûtent :

..... F. le(s) biscuits

. Ne les achèterait pas de toutes façons..... 0

Col 333

QUESTIONNAIRE : BRISURES DE MAÏS

Pourquoi : _____

Madame, il y a quelques jours je vous ai remis du "riz de maïs" afin que vous et votre famille l'essayiez. J'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement ce que vous pensez de ce produit et aussi, ce qu'en pensent les différents membres de votre famille.

Q.7. Tout d'abord pouvez-vous me dire...

- a) ... ce que vous avez préparé avec ce "riz de maïs" ?
 b) (pour chaque préparation :) ... si vous avez aimé beaucoup, un peu seulement ou pas du tout la qualité de ce produit ?

(Lire la liste :)

	a.		b.		
	A préparé		A aimé la qualité		
	oui	non	beaucoup	un peu seulement	pas du tout
* Riz au poisson (riz cuit dans la sauce)... Col 334	..1.	.2.	... 3 ...	 4	5.....
Nom :					
* Riz à la viande (riz cuit dans la sauce)... Col 335	..1.	.2.	... 3 ...	 4	5.....
Nom :					
* Riz sauce (sauce préparée séparément)..... Col 336	..1.	.2.	... 3 ...	 4	5.....
Sauce préparée avec :					
* Bouillie de riz Col 337	..1.	.2.	... 3 ...	 4	5.....
Faite avec les brisures ☐					
Avec lait ☐					
Faite avec de la farine ☐					
Sucrée ☐					
* Autre plat : nom : Col 338	..1.	.2.	... 3 ...	 4	5.....

Q.8. Parlons maintenant des réactions de votre mari et de celles de vos enfants. Ont-ils aimé beaucoup, un peu seulement ou pas du tout ce que vous avez préparé avec ce "riz de maïs" ?

MARI

ENFANTS

	n'a pas fait ce plat	Col	a aimé :			ne l'a pas essayé	?	ont aimé :			ne l'ont pas essayé	?
			beaucoup	un peu	pas du tout			beaucoup	un peu	pas du tout		
. Riz au poisson	 N	Col 339	... 1 ...	.. 2 ..	 3	 4	.5.	... 6 ...	.. 7 ..	 8	 9	.0
. Riz à la viande	 N	Col 340	... 1 ...	.. 2 ..	 3	 4	.5.	... 6 ...	.. 7 ..	 8	 9	.0
. Riz à la sauce	 N	Col 341	... 1 ...	.. 2 ..	 3	 4	.5.	... 6 ...	.. 7 ..	 8	 9	.0
. Bouillie de riz	 N	Col 342	... 1 ...	.. 2 ..	 3	 4	.5.	... 6 ...	.. 7 ..	 8	 9	.0
. Autre plat: lequel ?	 N	Col 343	... 1 ...	.. 2 ..	 3	 4	.5.	... 6 ...	.. 7 ..	 8	 9	.0

The following information was obtained from a review of the records of the [redacted] and is being provided to you for your information. It is not to be used for any other purpose.

1. [redacted] was born on [redacted] at [redacted].
 2. [redacted] was married to [redacted] on [redacted].
 3. [redacted] was employed by [redacted] from [redacted] to [redacted].

DATE	TIME	LOCATION	ACTIVITY	REMARKS
10/10/50	10:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	11:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	12:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	13:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	14:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	15:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	16:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	17:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	18:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	19:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	20:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	21:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	22:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	23:00	Room 101	Departure	Normal

This information was obtained from a review of the records of the [redacted] and is being provided to you for your information. It is not to be used for any other purpose.

DATE	TIME	LOCATION	ACTIVITY	REMARKS
10/10/50	10:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	11:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	12:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	13:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	14:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	15:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	16:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	17:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	18:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	19:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	20:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	21:00	Room 101	Departure	Normal
10/10/50	22:00	Room 101	Arrival	Normal
10/10/50	23:00	Room 101	Departure	Normal

Q.9 Madame, j'aimerais maintenant que vous me disiez très franchement si, à votre avis, il sera nécessaire d'apporter certaines modifications à ce "riz de maïs" pour qu'il ait les meilleures chances de succès auprès des maîtresses de maison comme vous. Par exemple, est-ce qu'il y a quelque chose à modifier en ce qui concerne...

	Non, rien à modifier	Oui, à modifier
a) la grosseur des brisures ? Col 344	 1	 2 Si oui: Comment ?
modifications jugées nécessaires :		
b) le pouvoir de gonflement des grains ? ... Col 345	 1	 2 Si oui: Comment ?
modifications jugées nécessaires :		
c) le temps de cuisson ? Col 346	 1	 2 Si oui: Comment ?
modifications jugées nécessaires :		
d) la couleur Col 347	 1	 2 Si oui: Comment ?
modifications jugées nécessaires :		
e) le goût Col 348	 1	 2 Si oui: Comment ?
modifications jugées nécessaires :		
f) autres critiques ou suggestions: lesquelles ? Col 349/350		

Q.10 Tout compte fait, pensez-vous que ce "riz de maïs" se vendrait très bien, plutôt bien, plutôt mal ou très mal, si il est vendu :

Le riz de maïs se vendra			
très bien	plutôt bien	plutôt mal	très mal
..... 1	 2	 3	 4
..... 5	 6	 7	 8
..... 9	 0	 X	 Y

. moins cher que le riz que vous achetez le plus souvent ? Col 351

. au même prix que le riz que vous achetez le plus souvent ? 5

. un peu plus cher que le riz que vous achetez le plus souvent ? 9

Q.11 Et vous-même, à quel prix achèteriez-vous à coup sûr régulièrement ce riz de maïs ?

. Serait sûr de l'acheter régulièrement si le prix est deF./kgF./tine

. Ne l'achètera pas de toutes façons 0

Col 352/353	

Q.12 A quel prix ce riz de maïs serait-il vraiment trop cher pour que vous l'achetiez régulièrement ?

. Ne l'achèterait plus au prix de F./kg F./tine

. Ne l'achètera pas de toutes façons .. 0

Col 354 / 355	

Q.13 A quel prix pensez-vous qu'un kilo d'un tel riz de maïs ne serait pas assez cher pour être bon, c'est-à-dire que son petit prix indiquerait une mauvaise qualité ?

. Pense que le produit serait mauvais s'il coûte F./kg. F./tine

. Ne l'achètera pas de toutes façons 0

Col 356 / 357	

FIN DE L'INTERVIEW

Col 358	359	360	361	362	363

CONTROLE DU
1er PASSAGE

CONTROLE DU
2ème PASSAGE

. A assisté à une partie de l'interview...

☐
☐

. A assisté à la totalité de l'interview..

☐
☐

. A relu le questionnaire

☐
☐

. A demandé à l'enquêtrice de repasser
dans le foyer pour supplément d'in-
formation :

a) sans l'accompagner

☐
☐

b) en l'accompagnant.....

☐
☐

Signature du
contrôleur

COMMITTEE ON
SOUTH AFRICA

COMMITTEE ON
SOUTH AFRICA



1. The Committee is of the opinion that the Government should take steps to ensure that the South African Government is not able to obtain the necessary funds to carry out its policy of apartheid.



2. The Committee is of the opinion that the Government should take steps to ensure that the South African Government is not able to obtain the necessary funds to carry out its policy of apartheid.



3. The Committee is of the opinion that the Government should take steps to ensure that the South African Government is not able to obtain the necessary funds to carry out its policy of apartheid.

4. The Committee is of the opinion that the Government should take steps to ensure that the South African Government is not able to obtain the necessary funds to carry out its policy of apartheid.

5. The Committee is of the opinion that the Government should take steps to ensure that the South African Government is not able to obtain the necessary funds to carry out its policy of apartheid.

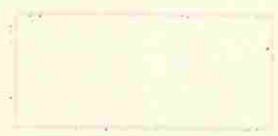
6. The Committee is of the opinion that the Government should take steps to ensure that the South African Government is not able to obtain the necessary funds to carry out its policy of apartheid.



7. The Committee is of the opinion that the Government should take steps to ensure that the South African Government is not able to obtain the necessary funds to carry out its policy of apartheid.



8. The Committee is of the opinion that the Government should take steps to ensure that the South African Government is not able to obtain the necessary funds to carry out its policy of apartheid.



9. The Committee is of the opinion that the Government should take steps to ensure that the South African Government is not able to obtain the necessary funds to carry out its policy of apartheid.

LE TRAITEMENT DES REPONSES DANS L'ANALYSE TYPOLOGIQUE

L'analyse typologique permet de constituer des groupes homogènes à l'intérieur d'une population. Les individus affectés à un même groupe sont le plus semblables possible du point de vue de l'ensemble de leurs réponses aux questions retenues comme critères distinctifs que l'on nomme les "variables actives".

Les questions retenues au Sénégal et en Haute-Volta sont les questions n° 3, fréquence de la consommation en saison sèche :

- . tous les jours
 - . plusieurs fois par semaine
 - . une fois par semaine
 - . moins souvent
 - . jamais
- de riz, mil, maïs, pommes de terre, biscuits et pâtes alimentaires pour le Sénégal.;
 - de riz, mil, sorgho, maïs, biscuits, pâtes alimentaires pour la Haute-Volta.

Constitution des types :

Lorsque deux individus ont donné la même réponse à toutes les éventualités leur "distance" est nulle et ils sont regroupés dans le même type. Toutefois, la réalité étant plus nuancée, les individus sont regroupés en fonction de la "moindre distance" qu'ils présentent de l'un à l'autre, pour l'ensemble de leurs réponses.

Le programme informatique utilisé pour cette analyse permet, en effet, de comparer l'ensemble des réponses d'un individu à toutes les questions sélectionnées pour l'analyse, à l'ensemble des réponses de chacun des autres individus.

Plus la notion de moindre distance est stricte et plus le nombre de groupes est élevé. La nécessité de la représentativité statistique incite généralement à centrer l'analyse sur un nombre de groupes tel que chacun d'entre eux réunisse au moins 10 % de la population étudiée.

Pour la présente analyse, le seuil optimum a été atteint avec cinq groupes au Sénégal et en Haute-Volta.

Une fois constitués les types ont été analysés en fonction du niveau d'instruction de la ménagère et de l'équipement de son foyer (variables passives).

Les groupes ou types sont utilisés comme des critères de tri pour éclairer des résultats d'ensemble.
