



# La qualité du riz : stratégies commerciales et préférences des consommateurs à Bamako et à Abidjan

**En Afrique de l'Ouest, dans les grandes villes, le riz devient de plus en plus un aliment de base, devant le manioc, l'igname et la banane plantain. Plusieurs politiques rizicoles ont encouragé la production locale pour satisfaire ces besoins. Les consommateurs, selon leurs revenus, mais aussi selon leurs habitudes alimentaires, vont préférer le riz local ou le riz importé comme l'illustrent les exemples du Mali et de la Côte d'Ivoire.**

## Evolution de la consommation de riz en Afrique

A. CHOIN-KUPER

Institut du Sahel, BP 1530, Bamako, Mali

P. MENDEZ DEL VILLAR

Cirad-ca, Embrapa Arroz e Feijão, CP 179  
74001-970 Goiânia — GO, Brésil  
patricio.mendez\_del\_villar@cirad.fr

C. SIMO

Service de coopération et d'action culturelle,  
BP 84, Bamako, Mali

F. AKINDES

Université de Bouaké, Ird, Abidjan,  
Côte d'Ivoire

O. SANOGO

Institut d'économie rurale, BP 258, Bamako,  
Mali

S. LE LIEVRE

57 rue Carnot, 92300 Levallois-Perret, France

Le riz est devenu une céréale importante dans les modes de consommation en Afrique, notamment dans les villes de Bamako, au Mali, et d'Abidjan, en Côte d'Ivoire. Les évolutions sont difficiles à quantifier en raison du manque d'enquêtes récentes, de grande envergure, sur la consommation. Globalement, les tendances montrent que la disponibilité en riz *per capita* a pratiquement doublé au Mali au cours des dix dernières années, passant d'environ 20 à 40 kilogrammes *per capita* (situation alimentaire céréalière des pays du Cilss, projet Diaper, Centre régional Agrhymet, Niamey, Niger, 1998). A Abidjan, le riz — calorie la

moins chère — est devenu la base de l'alimentation et représentait, en 1992, 19 % des dépenses alimentaires des ménages contre 5 % pour le manioc, 3 % pour l'igname et 4 % pour la banane plantain (AKINDES, 1999). De plus, l'analyse des évolutions de la consommation en riz laisse entrevoir, dans les années à venir, une croissance de cette consommation dans les pays africains à bas revenus, tels que la Côte d'Ivoire et le Mali (CHATAIGNER, 1997).

La satisfaction de cette demande croissante pose la question de l'adéquation entre l'offre et la demande. En particulier, l'offre en riz local est un enjeu important pour les producteurs et pour les Etats qui voient un moyen d'alléger la facture des importations. Pour la demande, plusieurs critères sont pris en compte par les consommateurs. Le prix est un élément important mais la qualité

joue aussi un rôle crucial. Elle devient un élément incontournable pour comprendre l'adéquation entre l'offre et la demande et l'effet des politiques rizicoles successives qui ont toujours visé à développer la production nationale pour satisfaire les besoins de la population.

## Intervention des Etats dans les filières

Au cours des années 70 et 80, les filières riz en Afrique de l'Ouest ont connu une forte intervention de l'Etat. Au Mali, la filière riz irrigué (40 % de la production et environ 80 % du riz consommé à Bamako en 1997) était encadrée par l'Etat à travers l'Office du Niger, qui assurait la transformation avec ses rizeries industrielles, et la commercialisation, avec une politique de prix adaptée (EGG, 1999). De même, en Côte d'Ivoire, la filière était marquée par une forte intervention de l'Etat

(HIRSCH, 1996) : un soutien à la production à travers la Soderiz et des subventions au secteur industriel. Les rizeries industrielles contrôlées par l'Etat collectaient ainsi le paddy grâce à une politique de prix incitative qui se révéla vite coûteuse — près de 7 milliards de francs CFA en 1987 (HARRE, 1992). Par ailleurs, les subventions au transport du riz usiné et du riz importé ont incité, en fait, à la distribution du riz importé (HARRE, 1992). Dans les deux pays, ces politiques se sont traduites par un manque de compétitivité des rizeries industrielles et le développement des circuits informels ou artisanaux. Elles n'ont pas permis, non plus, de développer suffisamment la production locale en Côte d'Ivoire. La politique ivoirienne a ainsi engendré un déficit beaucoup plus important qu'au Mali (figures 1 et 2), pays géographiquement plus protégé du marché mondial en raison de son enclavement.

## Libéralisation des filières

Au cours des années 90, la libéralisation des filières rizicoles a modifié le rôle des structures d'encadrement de la filière et ainsi l'organisation de la transformation et de la commercialisation (DIARRA et al., 2000). L'Office du Niger a vu son rôle recentré sur la gestion de l'eau et des terres et sur la vulgarisation. Les rizeries industrielles ont été fermées avant d'être en partie reprises par le secteur privé. En Côte d'Ivoire, la filière a été libéralisée progressivement avec la rétrocession des rizeries publiques à des groupes privés et avec la libéralisation des prix et des importations à la suite de la dissolution de la Caisse générale de péréquation en 1995 (CAMARA, 1996). Cependant, ces politiques ont eu des effets variables sur la production locale et les rendements qui continuent à stagner. L'impact a été faible sur le secteur de la transformation en Côte d'Ivoire qui reste dominé par le secteur informel (HIRSCH, 1996). De même, les politiques ivoiriennes d'importation n'ont pas ralenti les importations (figure 2). La dévaluation du franc CFA en 1994 (la parité passe de 100 francs CFA = 2 francs français à 100 francs CFA = 1 franc français en janvier 1994) n'a pas non plus contribué à la relance de la production locale ni à la baisse tendancielle des importations en Côte d'Ivoire. Au contraire, au Mali, la dévaluation s'est inscrite dans le contexte favorable des réformes entreprises depuis la fin des années 80. La production locale de l'Office du Niger a fortement progressé et a connu des gains de productivité avec des rendements qui atteignent 4 tonnes par hectare en moyenne (MARIKO et al., 1999). Par ailleurs, le riz malien devient compétitif par rapport au riz importé et le Mali est l'un des rares pays de l'Union économique et monétaire ouest-africaine (Uemoa) qui voit ses importations diminuer légèrement depuis la dévaluation (HIRSCH, 1998).

Comment ces politiques de libéralisation et de dévaluation se sont-elles traduites en termes d'évolution de la structure de l'offre et des qualités de riz

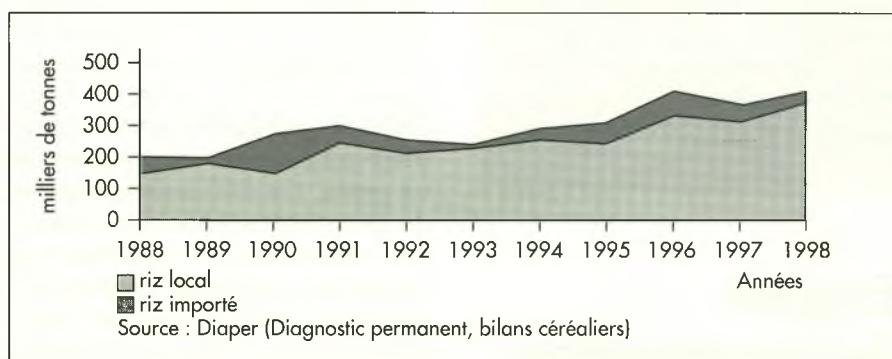


Figure 1. Evolution de la disponibilité en riz au Mali.

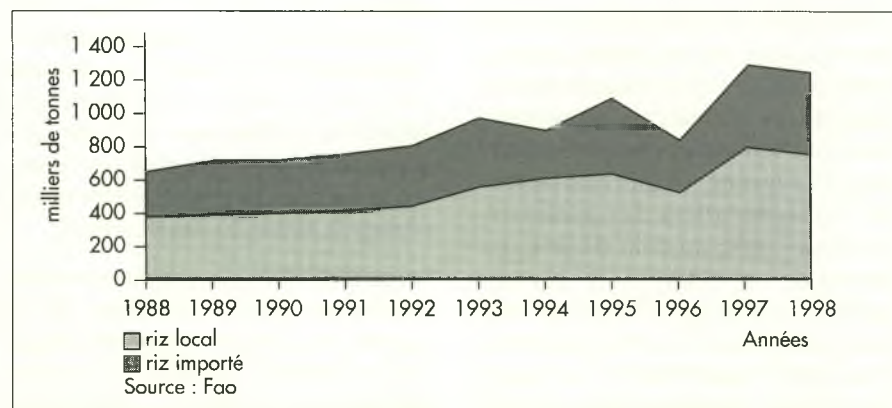


Figure 2. Evolution de la disponibilité en riz en Côte d'Ivoire.



## Méthodologie

L'analyse des préférences et des stratégies des consommateurs s'est appuyée sur des enquêtes menées auprès d'un échantillon de consommateurs répartis en groupes selon l'importance de leur revenu. Pour Abidjan, le revenu a été appréhendé par le type d'habitat : résidentiel, évolutif, économique et précaire. Afin de représenter cette diversité, quatre des onze communes ont été sélectionnées : Yopougon, commune récente relativement pauvre située au Nord de la ville ; Cocody, commune particulièrement résidentielle ; et deux communes plus anciennes, Koumassi et Adjamé. Les 50 ménages enquêtés ont été identifiés aussi en fonction de leur appartenance ethnique et géographique. A Bamako, le choix de l'échantillon a été réalisé à partir d'une étude de la consommation alimentaire des ménages (SINGARE *et al.*, 1999). Quatre quartiers ont été retenus en fonction de leur niveau de revenu moyen (quartier aisé, intermédiaire et défavorisé). Les 37 consommateurs enquêtés sont regroupés en unités alimentaires — groupe de consommation prenant ses repas en commun — et sont classés selon l'importance des dépenses alimentaires par total équivalent adulte utilisé dans l'étude de SINGARE. Les enquêtes ont porté sur les sources d'approvisionnement en riz, les modes d'utilisation et de consommation, les préférences et les évolutions de la consommation.

L'analyse des stratégies des commerçants s'est appuyée sur des enquêtes réalisées auprès des grossistes et des détaillants. A Abidjan, 20 détaillants répartis dans quatre grands marchés ont été enquêtés ainsi que six demi-grossistes, quatre grossistes et un importateur. A Bamako, 20 détaillants ont été enquêtés sur quatre marchés de consommation. Le choix des marchés a été fait selon le niveau de vie du type de consommateurs venant s'y approvisionner ou en fonction de certaines spécificités. Par exemple, le marché de Wolofobougou à Bamako est le marché d'approvisionnement en riz étuvé de la zone de Bougouni (Mali-Sud). Cinq grossistes du principal marché de gros de Bamako (Niaréla), quatre demi-grossistes, deux transformateurs (décortiqueuses) et un importateur ont par ailleurs été enquêtés. Les grossistes occupent une place stratégique dans l'approvisionnement de la ville ; entre le producteur et les autres commerçants, ils contrôlent l'essentiel de l'approvisionnement en riz de la capitale malienne. Les enquêtes ont porté sur la description des riz commercialisés, les sources d'approvisionnement, la valorisation des produits et les ventes.

Les enquêtes se sont déroulées pendant la période avril-mai 1997 dans les deux capitales.

présents sur les marchés dans ces deux pays aux situations contrastées ? Au Mali, la fermeture des rizeries industrielles et le développement des décortiqueuses privées dans la zone de l'Office du Niger ont modifié les qualités de riz local présent sur les marchés. De plus, la place du riz importé se réduit (figure 1). En revanche, en Côte d'Ivoire, malgré l'effort de soutien à la production, et à la transformation industrielle, le marché reste dominé par le secteur de la transformation artisanale et par les importations du marché mondial (figure 2).

La dévaluation a, par ailleurs, affecté le pouvoir d'achat de la population urbaine en raison du renchérissement des produits alimentaires, en particulier du riz importé à Abidjan.

## Enquête de consommation

Quels sont les riz consommés ? Comment s'expriment les préférences des consommateurs ? Les commerçants ont-ils adopté de nouvelles stratégies ? Les qualités des riz présents sur les marchés répondent-elles aux demandes des consommateurs ? La qualité, en tant que facteur de différenciation des produits, constitue-t-elle, au-delà du prix, un facteur de compétitivité, et en particulier la qualité du riz local par rapport à la qualité du riz importé ? L'enquête a abordé toutes ces questions et des réflexions pour les politiques rizicoles s'en dégagent.

## Les riz présents sur les marchés

L'organisation des filières — en particulier les modes de transformation et de commercialisation — expliquent, en partie, les différences de qualité du riz local.

### Elaboration de la qualité du riz au Mali

Au Mali, la qualité du riz local, qui domine le marché, évolue tout le long de la filière. Chaque acteur, du producteur au détaillant, joue un rôle dans la construction de la qualité du produit. Chez le producteur, le choix de la variété, l'origine de la semence, les techniques culturales — en particulier les conditions de récolte et de post-récolte qui jouent sur le taux d'humidité et donc sur la qualité du décorticage — constituent des facteurs déterminants de la qualité du riz produit. Chez le transformateur, la technologie utilisée conditionne aussi la qualité obtenue. Les décortiqueuses privées mobiles, importées de Chine, fournissent un riz à taux de brisures élevé (souvent supérieur à 50 %), parfois mal blanchi, et ne permettent pas de faire le triage pour séparer les impuretés et les grains. Les différentes catégories de décortiqueuses mobiles présentent cependant des performances techniques variables. Les décortiqueuses privées fixes, de type mini-rizeries, grâce à leur performance technique supérieure, permettent d'obtenir des riz de qualité voisine de celle qui était obtenue par les rizeries industrielles. Grâce à leur trieuse-calibreuse, elles permettent notamment de calibrer le produit en riz ELB (riz entier long blanchi), RM40 (riz malien avec 40 % de brisures) ou brisures. De plus, une soufflerie permet d'extraire le son et de séparer la farine du riz décortiqué.

La qualification des produits évolue encore en aval de la filière. Si la variété est connue des producteurs (BG, Gambiaka greffée — variété améliorée ou ordinaire —, IER, BH2, Bouaké), les commerçants ne distin-



Marché de riz à Bamako, Mali. (A. Chohin-Kuper)

guent le plus souvent que deux grandes variétés : la BG et la Gambiaka. Ceux qui sont en contact avec les zones de production peuvent avoir une connaissance plus fine et distinguer, par exemple, les Gambiaka améliorée et ordinaire. Chez le consommateur, la notion de variété devient encore plus floue même si certains connaissent la Gambiaka. La variété BG est alors appelée Niono Malo (riz de Niono), Séri Malo (riz pour la bouillie). Pour sa part, le RM40 se réfère plus à la qualité de décortilage et peut correspondre à la BG ou à toute autre variété.

## Les riz importés dominent en Côte d'Ivoire

En Côte d'Ivoire, le riz importé prédomine sur le marché depuis plusieurs décennies. Il représentait environ 50 % du riz consommé au cours des années 80, puis 40 % au début des années 90 pour baisser conjoncturellement en 1994 à la suite de la dévaluation du franc CFA (baisse des importations de 34 % en 1994). Mais, avec la hausse des importations dès 1995 et surtout en 1997 où elles atteignent un niveau record de 470 000 tonnes, le taux d'importation se maintient à environ 40 % du riz consommé (FAO, <http://faostat.fao.org>).

Cette prédominance du riz importé sur les marchés a contribué à créer des référentiels fondés sur les standards du marché international. En outre, la technologie de transfor-

mation utilisée permet de distinguer clairement les différents types de riz.

La transformation artisanale domine largement avec 92 % du paddy ivoirien transformé contre seulement 8 % (environ 50 000 tonnes) pour le secteur industriel en 1996 (CAMARA, 1996) alors que la capacité des rizeries est estimée à environ 550 000 tonnes de paddy (HIRSCH, 1996). Les qualités de riz ivoirien résultent de ces modes de transformation.

Le secteur artisanal utilise les moulins à décortiquer qui ne permettent ni de trier ni de nettoyer. Les riz artisanaux obtenus, aussi appelés riz locaux, sont donc comparables au riz qui peut être obtenu à partir des décortiqueuses mobiles maliennes et correspond à une gamme assez large de produits.

En revanche, les grandes unités — rizeries industrielles et micro- et mini-rizeries (décortiqueuses de troisième génération) — permettent de classer le riz selon le taux de brisures, comme dans les rizeries industrielles du Mali auparavant, et d'obtenir une qualité homogène et constante. Les marques peuvent aussi être distinguées. Les transformateurs de riz industriel sont aussi parfois importateurs de riz cargo américain. Le riz issu des rizeries industrielles suit ainsi les mêmes circuits de commercialisation et les mêmes critères de classification que les riz importés ; il est qualifié de riz à gros grains.

De même qu'au Mali, les commerçants s'approvisionnant dans les zones de production semblent faire la distinction entre les variétés. Les grossistes qui se font livrer semblent connaître les zones de production bien qu'elles soient plus nombreuses en Côte d'Ivoire qu'au Mali.

Le marché d'Abidjan est ainsi caractérisé par une large gamme de riz importés, identifiés par une marque commerciale et des riz locaux, souvent identifiés par leur origine géographique.

## Qualité des riz importés

A Abidjan, les riz importés peuvent être classés en fonction du taux de brisures, de l'origine et de la qualité du décortilage (tableau 1). La hiérarchisation des qualités selon ces critères se traduit par une hiérarchisation des prix allant de 230 à 500 francs CFA par kilogramme pour les riz de grande consommation et les riz de luxe.

Le riz de luxe à Abidjan correspond ainsi à un riz entier, blanc et propre qui est importé depuis plus de vingt ans de Thaïlande et des Etats-Unis. Ces origines sont donc synonymes de luxe alors que les riz en provenance du Vietnam, comprenant 20 à 35 % de brisures, plus ou moins propres et de couleur grisâtre, évoquent le riz de grande consommation.

Les brisures constituent un produit différencié (et non pas un sous-produit) en raison de son usage particulier. Elles sont consommées surtout par la population d'origine sénégalaise (le marché serait de l'ordre de 3 000 à 4 000 tonnes) qui accepte de payer un prix relativement élevé pour un produit considéré comme un produit de luxe (HIRSCH, 1996), ce qui explique que les brisures se vendent à un prix comparable au riz de luxe bien qu'elles soient beaucoup moins chères sur le marché mondial. La même hiérarchie que pour le riz de luxe s'applique avec une différenciation selon les marques commerciales.



Tableau 1. Les différents types de riz importé à Abidjan, avril 1997.

Type	Luxe	Semi-luxe	Ordinaire	Denicacha (pour famille nombreuse)	Brisures supérieures	Brisures
Marques	Tigre Mékong	Octide Oncle Jo	Imexco Féroce Tio Charlie	Glory Saïgon	Tigre Caprice Lion	K.C. Féroce
Sac (kg)	5 x 5 25	25	50	50	5 x 5 25	50
% brisures	inférieur à 5	entre 5 et 20	entre 20 et 35	entre 20 et 35	100	100
Origine	Thaïlande	Etats-Unis	Vietnam	Vietnam Pakistan Inde	Thaïlande	Vietnam
Qualité de décortilage	bonne	moyenne	moyenne mauvaise	mauvaise		
Homogénéité	bonne	bonne	moyenne	moyenne	bonne	moyenne
Propreté	propre	propre moyenne	moyenne	sale	propre	propre
Taille Forme	long fin	moyen fin	moyen fin	moyen fin	1/3 grain	irrégulier
Couleur	blanc grisâtre	blanchâtre	blanchâtre	grisâtre	blanc	blanchâtre
Prix de détail (FCFA/kg)	450-500	300-350	250-300	230-250	450-500	300-350

Source : LE LIEVRE et SIMO (1997).

Tableau 2. Les différents types de riz artisanaux à Abidjan, avril 1997.

Types	Petits grains		Gros grains		Etuvé
% brisures	< 35	< 35	> 50	> 50	< 15
Qualité de décortilage	moyenne	moyenne bonne	moyenne	moyenne mauvaise	bonne
Homogénéité	moyenne	moyenne	moyenne mauvaise	mauvaise moyenne	moyenne mauvaise
Propreté	propre	moyenne	propre	sale	moyenne
Taille Forme	petit moyen	long/moyen moyen	long/moyen moyen	long/moyen moyen	tout type
Couleur	jaunâtre	jaunâtre	jaunâtre grisâtre	jaunâtre grisâtre	jaunâtre brun
Prix de détail en FCFA/kg	250-400		250-275-300-350		250-300

Source : LE LIEVRE et SIMO (1997).

Au contraire, à Bamako, la gamme des riz importés est très peu diversifiée et on les distingue du riz local seulement par leur origine, même si les commerçants ne connaissent pas toujours le pays de provenance. Ils correspondent à du riz bas de gamme (au moins 35 % de brisures) importé du marché asiatique (Inde, Pakistan, Vietnam) dont le prix de détail avoisine les 250 francs CFA par kilogramme. Le riz de luxe thaïlandais représente une part infime des importations et les brisures auraient tendance à dominer le marché : elles représentent 84 à 98 % des importations en volume de 1993 à 1997 (HIRSCH, 1998).

### Classification plus difficile du riz local

En Côte d'Ivoire, il est possible de distinguer visuellement deux types de riz local artisanal : le riz blanchi et le riz étuvé ; le riz étuvé étant de couleur brun-rouge ou beige selon la qualité de l'étuvage (tableau 2).

Le riz blanchi est ensuite classé selon la taille du grain. A Abidjan, le riz local à gros grains correspond à plusieurs types de riz que les commerçants et les consommateurs ne parviennent pas toujours à distinguer du riz à petits grains. Ainsi, il existe une fourchette de prix plus large pour le riz à gros grains. Outre la difficulté de différenciation, la désignation des riz est aussi imprécise. Certains commerçants distinguent le riz local propre du riz local tout venant, sans référence aux critères de taille ou de forme.

Au Mali, il n'existe pas de règles standard pour désigner les qualités des riz locaux. Les désignations utilisées (tableau 3) ont été choisies pour établir une classification même si, sur les marchés, celle-ci apparaît la plupart du temps sous une forme diluée et confuse.

On peut d'abord distinguer deux types de riz locaux : le riz blanc et le riz étuvé. Pour le riz blanc local, le premier critère de distinction est la variété commerciale — BG, Gambiaka — suivi des critères

de propreté et de couleur, du taux de brisures et de la qualité du décortilage. Depuis la fermeture des rizeries industrielles qui produisaient des brisures usinées BG et l'interruption des importations de brisures de luxe à partir du marché international, ce type de riz est issu du tamisage du riz blanc local BG ou Gambiaka.

Le riz étuvé provient essentiellement des systèmes de production pluviaux ou à maîtrise partielle de l'eau. L'origine géographique est le principal critère de différenciation. Le riz étuvé rouge provient pour l'essentiel de la zone de Bougouni (Mali-Sud) où le riz est produit dans les bas-fonds en système pluvial. Le riz étuvé rouge flottant, produit dans le delta central du Niger, est essentiellement autoconsommé ou échangé par troc dans la région de Mopti (KUPER et al., 2000). Le riz étuvé blanc provient des systèmes à maîtrise partielle de l'eau de la zone de Dioro (région de Ségou).

La gamme des qualités présentes sur les marchés de Bamako et les écarts de prix correspondants sont plus

Tableau 3. Caractérisation des riz locaux à Bamako, avril 1997.

Riz blanc local									
Variété commerciale	BG						Gambiaka		
Couleur ou propreté	bien blanc		blanc sale		jaunâtre pas propre	propre	propre	jaune translucide ou blanc	blanc
% brisures	faible	moyen	moyen	élevé	moyen	brisures	brisures	entière	
Qualité de décortilage	bonne	bonne	moyenne	mauvaise	moyenne	bonne	bonne	bonne	moyenne
Prix détail FCFA/kg	250	250	225	210-215	240	225-250	250-275	275	260-265
Désignation	RM40	BG bonne qualité	BG ordinaire	BG bas de gamme	BG ancien	BG brisures	Gambiaka brisures	Gambiaka bonne qualité	Gambiaka ordinaire
<b>Riz étuvé</b> jaune doré, pas propre, qualité du décortilage moyenne, taux de brisures faible Prix de détail : 240 à 250 FCFA									

Source : LE LIEVRE et SIMO (1997).



limités qu'à Abidjan même si le prix de la Gambiaka, variété considérée comme un riz de qualité supérieure à la BG, est plus élevé de 25 francs CFA par kilogramme environ.

## Préférences et stratégies des consommateurs

Dans le contexte de la diversité des produits offerts sur les marchés, les revenus et les prix ne suffisent pas à caractériser la demande des consommateurs. La qualité joue aussi un rôle important et permet d'expliquer le comportement et les stratégies des consommateurs.

### Différents aspects de la qualité

Différents aspects de la qualité sont pris en compte par les consommateurs. La qualité nutritionnelle comporte une dimension quantitative. Le taux de gonflement est un critère important pour pouvoir « remplir la marmite », en particulier pour les familles dont les revenus sont modestes. La qualité organoleptique

se réfère, à l'achat, aux aspects de couleur et d'odeur, ainsi qu'à l'usage, à la texture et au goût. La qualité d'utilisation du riz se mesure à la capacité de conservation — importante pour les familles peu aisées — et à la facilité de préparation. Enfin, la dimension de qualité hygiénique peut intervenir mais elle ne semble pas être un aspect qui préoccupe les consommateurs d'Abidjan ou de Bamako.

Certaines préparations nécessitent du riz ayant des propriétés spéciales par rapport aux critères définis. Ainsi, dans les deux villes, pour la bouillie de riz, le consommateur recherche un riz collant alors que les brisures sont recherchées pour le riz « au gras » (tableau 4). A Bamako, la texture des riz (mou, ferme) prend une importance particulière pour la préparation des différents types de plats.

Cependant cette segmentation du marché du riz par rapport aux usages est à nuancer car des substitutions sont possibles entre les types de riz en fonction de caractéristiques communes. Ainsi, à Bamako, la BG ordinaire et le riz importé sont comparables par leur prix. Les brisures, le riz étuvé et le riz importé ont des taux de gonflement élevés. Enfin, la

Gambiaka et le RM40 sont particulièrement appréciés pour leur goût.

Certains types de riz sont aussi appréciés et consommés pour des raisons culturelles ou à certaines occasions. Pour les fêtes par exemple, les riz les plus goûteux et les plus chers sont préférés : les riz importés de luxe et de semi-luxe ou les riz à petits grains à Abidjan ; la Gambiaka à Bamako. Le riz étuvé est surtout consommé au Mali, en particulier dans la zone Mali-Sud frontalière avec la Guinée, en raison de l'origine géographique et culturelle de la population et par les Dioulas et les Baoulés de Dimlokro, en Côte d'Ivoire.

### Profils de consommation

Les profils de consommation des groupes de personnes prenant le repas du soir en commun — unités alimentaires — montrent que, outre le niveau de revenu, la taille du groupe de consommation est une variable déterminante dans le choix du type de riz consommé. On peut ajouter aussi le critère d'origine géographique. Cependant, en raison de différences de prix relativement faibles à Bamako, le marché est moins cloisonné en marchés de clientèle qu'à Abidjan. A chaque catégorie de consommateurs ne correspond donc pas seulement un type de riz.

A Bamako, les consommateurs aux faibles revenus recherchent avant tout un riz à taux de gonflement élevé et qui puisse se conserver afin de nourrir toute la famille à un coût minimum. En revanche, les consommateurs plus aisés donnent la priorité au goût, qui doit être sucré. Ils sont également exigeants sur la propreté et sensibles à l'apparence lors de leur choix sur les marchés (tableau 5). Ainsi les unités alimentaires aux faibles revenus consomment majoritairement le riz importé et alternent avec le mil et le sorgho ; les unités alimentaires aisées remplacent le RM40 ou la Gambiaka par des tubercules ou d'autres féculents importés. Les profils de consomma-

Tableau 4. Les qualités requises en fonction des types de plats.

Types de plat Caractéristique	Type de riz		
	Abidjan riz à gros grains, brisures	Bamako BG ordinaire ou bas de gamme	
Bouillie			collant
Riz au gras	différents riz brisures	riz brisures, RM40	brisures
Riz sauce oignon		RM40, Gambiaka	mou
Riz sauce arachide		riz importé, riz étuvé	ferme
Riz et pâte d'arachide		riz importé, riz étuvé	ferme
Riz sauce oignon et citron		Gambiaka	goût

Source : LE LIEVRE et SIMO (1997).

tion des unités alimentaires des classes moyennes dépendent de la taille du groupe de consommation : celles ayant une taille moyenne ou réduite consomment du RM40 ou de la Gambiaka et les unités alimentaires de grande taille (17 personnes) consomment du riz importé.

A Abidjan, les unités alimentaires des classes les plus pauvres recherchent un taux de gonflement élevé et un prix bas. Elles ont ainsi tendance à consommer le riz importé alors que le riz local est préféré pour son goût mais relativement plus cher. Le goût devient un critère important pour les unités alimentaires intermédiaires mais surtout pour les unités alimentaires de l'habitat résidentiel (tableau 6). Celles-ci consomment du riz local de meilleure qualité que celui consommé par les unités alimentaires intermédiaires, mais aussi le riz de semi-luxe et le riz de luxe appelé riz américain. L'importance des critères de goût et de taux de gonflement avait aussi été mise en évidence lors de tests auprès de consommateurs ivoiriens de Bouaké (DALLARD et PONS, 1994).

Le riz thaïlandais est considéré comme le meilleur par sa qualité organoleptique à Abidjan — hormis quelques exceptions géographiques et culturelles — alors qu'à Bamako, le riz le plus apprécié pour son goût est le riz local de la variété Gambiaka. Le riz local à Abidjan est aussi apprécié pour son goût, mais il est pénalisé par un manque de constance dans la qualité du décorticage et dans la propreté. Il est donc

Tableau 5. Profils de consommation selon l'importance des dépenses alimentaires à Bamako.

Importance des dépenses alimentaires par équivalent adulte	Forte	Moyenne	Faible
Caractéristiques recherchées	goût, propreté, apparence (blancheur, qualité de décorticage, taux de brisures)	selon la taille de l'unité alimentaire	taux de gonflement à la cuisson, conservation après cuisson
Riz correspondants	Gambiaka RM40	Gambiaka riz importé RM40	riz importé riz ancien
Fréquence de consommation	tous les jours au repas de midi		1 jour sur 2, en alternance avec le mil et le sorgho

Source : LE LIEVRE et SIMO (1997).

délaissé par les familles aisées au profit du riz de luxe. La différence de niveau de vie permet en outre aux consommateurs aisés d'Abidjan d'acquiescer un riz de luxe à 400-500 francs CFA par kilogramme quand la Gambiaka ne coûte que 275 francs CFA.

### Stratégies de consommation

Faible diversité des riz consommés

Dans la majorité des cas, les consommateurs de Bamako ou d'Abidjan n'achètent qu'un seul type de riz, soit par obligation écono-

mique, soit par goût. Ce comportement est surtout observé dans les classes les moins aisées. Cependant, ces ménages peuvent changer exceptionnellement de type de riz, notamment pour les plats de fête. A Abidjan, la préparation de bouillie peut aussi occasionner l'achat d'un autre type de riz. Ce sont surtout les ménages aisés qui consomment deux types de riz : 40 % des unités alimentaires du type résidentiel en Côte d'Ivoire et les ménages aux dépenses alimentaires moyennes à fortes à Bamako. Ainsi, les préférences des consommateurs — en particulier celles des classes les plus défavorisées — ne sont pas entièrement satisfaites, principalement pour des raisons économiques liées au

Tableau 6. Profils de consommation selon le type d'habitat à Abidjan.

Habitat	Résidentiel	Intermédiaire	Précaire
Caractéristiques recherchées	riz bien décortiqué, propre, goût parfumé	taux de gonflement goût	taux de gonflement élevé prix bas
Riz correspondants	riz local à petits grains (40 %) riz de semi-luxe (30 %) riz de luxe (30 %)	denicacha (8 %) riz local à gros grains (46 %) riz de semi-luxe (35 %)	denicacha (58 %) riz local (28 %) riz de semi-luxe (14 %)

Source : LE LIEVRE et SIMO (1997).





prix trop élevé et non pas pour des raisons de disponibilité du type de riz préféré.

### Quelques substitutions possibles

Les changements de l'environnement économique peuvent entraîner des substitutions entre les types de riz consommés, comme lors de l'augmentation du prix du riz local en période de soudure. A Abidjan, les consommateurs qui ne peuvent supporter une hausse trop importante des prix du riz local tendent à se reporter sur le riz denicacha. Certains types de riz peuvent même disparaître du marché. En revanche, à Bamako, tous les types de riz locaux décrits sont disponibles pratiquement toute l'année. Cependant, la rareté se répercute sur les prix relatifs (prix par rapport au prix du riz importé), et les consommateurs à faibles ressources font des reports vers des riz de qualité inférieure (riz importé) lorsque les prix du riz local sont élevés. Certaines unités alimentaires aux revenus faibles peuvent même aller jusqu'à diminuer la consommation de riz, par une diminution de la fréquence de consommation et une alternance avec le mil ou par une baisse de la quantité consommée à chaque repas. Les consommateurs aisés maintiennent leur consommation de riz habituelle en quantité et en qualité, sauf lorsque la taille du groupe de consommation est importante.

### Substitutions après la dévaluation du franc CFA

La dévaluation du franc CFA en janvier 1994 a entraîné un doublement des prix coût-assurance-fret, exprimés en francs CFA, des produits importés et une hausse généralisée des prix des produits locaux, notamment les céréales. Cependant, les politiques fiscales mises en œuvre au lendemain de la dévaluation ont évité un doublement mécanique des prix à la consommation. Le taux de fiscalité passe de 46 à 11 % au Mali (MARIKO et al., 1999). En Côte d'Ivoire, outre la baisse de fiscalité,



Différents types de riz, sur un marché de Bamako, Mali. (A. Chohin-Kuper)

le prélèvement sur le riz importé est supprimé en 1995 et les prix du riz importé sont libéralisés (HIRSCH, 1998). Ainsi, le prix au détail du riz importé a augmenté de 57 % à Abidjan (riz à 35 % de brisures) et de 40 % au Mali entre 1993 et 1997.

En Côte d'Ivoire, cette hausse des prix conjuguée à la baisse de pouvoir d'achat a entraîné des substitutions entre différentes qualités de riz. Le riz artisanal à gros grains a connu un regain d'intérêt chez les classes sociales moyennes en raison, d'une part, d'un prix moindre par rapport aux riz de luxe et de semi-luxe et, d'autre part, d'un goût agréable et réputé qui le distingue des riz de grande consommation. Dans les unités alimentaires plus pauvres, la baisse de pouvoir d'achat s'est traduite par l'adoption du riz denicacha ou par une diminution des quantités consommées. L'évolution de la nature des importations après la dévaluation semble confirmer ces changements qualitatifs : les importations de riz de luxe auraient diminué alors que les importations de riz de qualité inférieure moins chers (riz indien par exemple) et les importations de paddy (riz cargo américain) usiné dans les rizeries industrielles auraient augmenté (HIRSCH, 1996).

L'évolution des quantités globales importées, décrite précédemment, montre un maintien du taux d'importation après une baisse ponctuelle en 1994. Globalement, les substitutions n'ont donc pas engendré de baisse des importations mais un

changement de l'importance relative des types de riz importé.

Au Mali, les unités alimentaires à faibles revenus remplacent le riz local, notamment le riz étuvé, par un riz importé de basse qualité, relativement moins cher compte tenu du taux de gonflement supérieur. Les autres unités ne semblent pas en revanche avoir modifié les types de riz consommés. La fréquence de consommation de riz a cependant augmenté pour 20 % des ménages au détriment des tubercules ou des féculents importés devenus trop chers, ce qui a entraîné une baisse de la diversification du régime alimentaire. Ces changements peuvent expliquer la légère hausse des quantités de riz consommées à Bamako après la dévaluation et confirment le recul de la diversification du régime alimentaire (REARDON et al., 1998). La hausse de la consommation du riz local coïncide avec l'augmentation de la production liée aux gains de productivité engendrés par les réformes économiques de la décennie 1990. Le regain de compétitivité du riz malien par rapport au riz importé (MARIKO et al., 1999) après la dévaluation et l'amélioration de l'efficacité du marché à la suite de la libéralisation de la filière (EGG, 1999) ont aussi favorisé la reconquête du marché par le riz local.

Les consommateurs montrent bien des préférences par rapport aux qualités de riz présents sur les marchés. Il apparaît que toutes les catégories de ménages sont sensibles aux

caractéristiques organoleptiques des riz même si elles ne peuvent pas toujours satisfaire leur demande en raison de contraintes économiques — notamment pour les ménages les plus pauvres qui consomment le riz importé de basse qualité alors qu'ils ont une préférence pour le riz local. Face à ces préférences, l'offre est caractérisée par une plus grande variété de qualités : type de riz et provenance pour le riz importé ou types de riz en fonction des technologies pour les riz locaux. Comment l'adéquation se fait-elle entre l'offre et la demande ?

## Modes d'évaluation de la qualité

Comme décrite précédemment, la caractérisation des produits est fluctuante à Bamako en raison du manque de références à la suite de la fermeture des rizeries. En revanche, en Côte d'Ivoire, la prédominance des riz importés a permis d'établir des standards.

Dans ces contextes très différents de définition des qualités de riz à Abidjan et à Bamako, les consommateurs et les commerçants évaluent différemment la qualité et les commerçants ont des stratégies spécifiques.

## Stratégies des commerçants

### Marge de manœuvre limitée à Abidjan

La définition des qualités étant relativement objective à Abidjan, la concurrence entre commerçants est forte, surtout pour les riz importés. La définition reconnue de la qualité des riz à Abidjan, en particulier des riz importés, se réfère à leurs caractéristiques technologiques telles qu'elles sont définies pour le commerce international (taux de brisures par exemple) qui correspondent à des types standard et à des marques.



Achat de riz, Bamako, Mali. (A. Chohin-Kuper)

Les possibilités de différenciation des riz importés sont limitées en raison de l'existence de ces marques et de ces types standard. La marge de manœuvre des commerçants est donc faible. C'est pourquoi les grossistes ont tendance à négocier le plus possible les prix à l'achat et recherchent le meilleur rapport entre la propreté et le prix. La propreté n'étant pas garantie par les types standard, c'est l'un des critères sur lequel la négociation peut se fonder.

La prépondérance et la diversité des riz importés entraîne une faible valorisation du riz importé mais aussi, par extension, du riz local. La définition du riz local fait souvent référence aux types de riz importés. Le rôle des commerçants sur la qualité se limite donc à assurer la conformité aux types auxquels ils appartiennent. Comme pour les grossistes, la propreté n'est pas garantie et la valorisation des produits est ainsi limitée au nettoyage et concerne essentiellement les riz de grande consommation. Le nettoyage est un moyen, pour la grande majorité des détaillants, de se positionner sur les marchés en recherchant ainsi le meilleur rapport qualité/prix ; la qualité faisant référence ici à l'aspect visuel du produit. La décision est prise en fonction de la qualité des riz vendus chez les détaillants voisins ou du même marché et la stratégie de vente diffère selon les commerçants : répercussion intégrale, partielle ou nulle du coût de nettoyage.

### Une plus grande latitude d'action à Bamako

En l'absence de réglementation et de standardisation, le choix et la négociation des caractéristiques des riz, lors de l'approvisionnement, se fait par la vérification du contenu des sacs. Ainsi, selon le type de riz, les détaillants vérifient, pour la Gambiaka, la taille puis la propreté, la couleur et enfin le taux de brisures. Pour la BG, la blancheur et la propreté interviennent en priorité, alors que le taux de brisures n'intervient que de façon secondaire et la taille de la graine n'apparaît pas comme un critère déterminant. En revanche, pour le riz étuvé, la longueur du grain est le premier critère devant la couleur et le taux d'impuretés. Ces critères sont la base de la négociation du prix entre les grossistes et les détaillants. Pour le riz importé, rares sont les détaillants qui vérifient le contenu du sac.

**Reconstitution de la qualité traditionnelle par les détaillants.** Depuis la disparition des rizeries industrielles et donc des qualités correspondantes, les détaillants achètent des riz dont les caractéristiques ou les critères de différenciation ne correspondent plus à ceux auxquels les consommateurs étaient habitués. Ils cherchent à reconstituer les qualités de riz qui existaient auparavant. Cette stratégie correspond à la nécessité de qualification des riz et à la stratégie d'écoulement rapide des stocks.



La valorisation des produits conduit à la création de deux produits de qualité supérieure. Ainsi, le tamisage permet d'obtenir du riz entier et des brisures qui sont deux qualités appréciées en fonction des types de plats préparés.

Le tamisage permet aux détaillants de reconstituer les qualités qui existaient lors du fonctionnement des rizeries industrielles. Parmi les 50 % des détaillants qui pratiquent le tamisage, 70 % tamisent de préférence, ou exclusivement, la Gambiaka. En général, cela leur permet d'augmenter le prix du riz entier ainsi obtenu de 10 à 15 francs CFA par kilogramme pour la Gambiaka et de 25 francs CFA par kilogramme pour la BG. La Gambiaka tamisée peut être vendue au même prix que la Gambiaka entière ou au prix du riz non tamisé. Ceux qui ne tamisent jamais le riz ne le font pas par manque de temps. Ces détaillants ont pour la plupart une trésorerie suffisante qui leur permet de négocier le prix en fonction de la qualité. Ils peuvent aussi acheter du riz déjà tamisé et ont souvent assez de moyens pour acheter du riz peu brisé et relativement propre de telle sorte qu'ils n'ont pas besoin de tamiser.

Le vannage (opération qui consiste à enlever les impuretés) est aussi utilisé, par environ la moitié des détaillants, pour améliorer la propreté du riz. Le vannage est souvent pratiqué en combinaison avec le tamisage ; 70 % des détaillants qui tamisent pratiquent aussi le vannage. Cela concerne essentiellement la BG qui devient visuellement plus attractive. La Gambiaka est en général relativement propre et sa valorisation passe plus par la réduction du taux de brisures. On peut distinguer deux stratégies commerciales :

- une volonté de conquête de parts de marché et d'écoulement rapide des stocks en attirant le client avec un produit plus propre (40 % des détaillants) ;
- un souci de valoriser un produit de qualité moyenne ou mauvaise (60 % des détaillants).

Les premiers augmentent rarement le prix du riz nettoyé alors que les seconds essaient de valoriser leur temps de vannage en augmentant le prix de vente de 15 à 25 francs CFA par kilogramme. La moitié des détaillants ne vanne jamais le riz pour des raisons de temps, comme pour le tamisage, mais peuvent être amenés à baisser le prix si le taux d'impuretés est trop élevé.

#### Stratégies de qualités originales.

Grâce aux décortiqueuses fixes de type mini-rizeries de Bamako, qui bénéficient d'avantages techniques, certains opérateurs peuvent développer des stratégies de qualité : production de riz de qualité tels que le riz entier long blanchi, du riz RM40 ou encore des brisures.

Certains tentent aussi de développer des projets de marque commerciale. Dans ce cas, le riz peut être reconditionné en sac de 5 kilogrammes par le détaillant pour son propre compte. La marque constitue alors un dispositif de qualification du produit et permet de médiatiser les relations acheteur-vendeur et de vendre ainsi le produit sur un espace plus large que celui autorisé par les relations personnelles issues de la convention domestique. Générer une réputation grâce à une marque suppose aussi de pouvoir assurer une régularité dans l'approvisionnement. Or, ces transformateurs doivent faire face à des difficultés d'approvisionnement à certaines périodes de l'année les empêchant de satisfaire l'ensemble de la demande en riz de qualité.

La société Rizam (rizerie artisanale du Mali) vise un créneau de riz de luxe à l'exportation sur le marché d'Abidjan (CHOHIN, 1997) et a commencé à commercialiser un riz de luxe biologique dans les supermarchés de Bamako à 1 200 francs CFA par kilogramme sous la marque Rizam. Ces produits demeurent destinés à une clientèle très étroite et spécifique : expatriés, familles nucléaires maliennes, grands commerçants, grands hôtels.

Ces stratégies de valorisation du riz malien et de positionnement sur des créneaux de riz entier de luxe restent

sporadiques, mais témoignent de l'enjeu que peut représenter la qualité du riz et montrent qu'il existe un marché pour le riz de luxe — certes limité pour l'instant au Mali — mais pas entièrement satisfait. Le riz Gambiaka étant comparable au standard surinamien (riz à très beau grain) mais non parfumé, le marché ivoirien pourrait constituer un marché potentiel sur lequel le riz malien pourrait se positionner.

## Références et critères de qualité

La formation de la qualité fait intervenir l'ensemble des acteurs de la filière, du producteur au consommateur et en particulier les commerçants pour le riz local au Mali. Les situations sont contrastées dans les deux villes en termes de types de riz présents sur les marchés et de stratégies des consommateurs. Comment interpréter les procédures d'évaluation de la qualité en fonction des caractéristiques des marchés ?

### Evaluation de la qualité à Bamako

L'évaluation de la qualité à Bamako se réfère davantage à une relation de fidélité avec le client qu'à une reconnaissance objective des critères de définition de la qualité.

En effet, l'absence de critères de définition des riz à Bamako est compensée par des stratégies d'approvisionnement permettant de réduire l'incertitude sur la qualité de riz achetée. La majorité des consommateurs s'approvisionnent toujours chez le même détaillant et établissent des liens fondés sur l'ancienneté des relations, les liens de proximité et les réseaux personnels (EYMARD-DUVERNAY, 1989). Cette fidélité envers le détaillant garantit une qualité stable car celui-ci peut difficilement, compte tenu de la relation, tromper son client. Dans certains cas, une dépendance financière (crédit à l'achat) peut cependant conduire le client à accepter une qualité ne correspondant pas à ses préférences.

De même, les commerçants de Bamako privilégient les relations durables avec leur fournisseur en qui ils ont confiance. Le recours à la confiance est d'autant plus nécessaire que l'état de leurs connaissances sur les caractéristiques des riz est limité. Ainsi, deux tiers des détaillants s'approvisionnent auprès de fournisseurs attirés — forains ou grossistes — auxquels ils accordent leur confiance quant à la qualité des produits fournis. Cependant, les détaillants en situation de dépendance financière par rapport à leur fournisseur, unique dans ce cas, ont un pouvoir de négociation réduit. Ceci peut les obliger, occasionnellement, à accepter des qualités de riz qu'ils ne jugent pas satisfaisantes.

### Evaluation de la qualité à Abidjan

**Le prix.** La forte différenciation et la définition objective de la qualité des produits à Abidjan permet, contrairement à Bamako, une identification directe des qualités en privilégiant le prix comme indice.

Les consommateurs se réfèrent parfois uniquement au prix pour identifier les qualités. Ainsi, ils distinguent le riz à 500 francs CFA par kilogramme du riz à 250 francs CFA par kilogramme sans autre spécification. La hiérarchisation des prix, beaucoup plus marquée à Abidjan qu'à Bamako, reflète la qualité : plus le riz est cher, meilleur il est. Cependant, les consommateurs peuvent comparer les riz de plusieurs fournisseurs et chercher le meilleur rapport entre le prix et l'aspect, en particulier lorsqu'il s'agit des riz locaux dont les caractéristiques visuelles sont relativement variables.

**Les normes.** Pour les riz importés ou industriels, les critères technologiques tels que le taux de brisures sont mesurables et permettent d'évaluer la qualité. Ce type de normes permet ainsi de définir objectivement la qualité des riz importés.

En outre, la norme, en donnant à un produit une définition précise et reconnue par tous, permet les

échanges à distance (NICOLAS et VALESCHINI, 1995).

**Les relations personnelles.** Pour les riz locaux, les relations personnelles entre partenaires de l'échange permettent d'assurer, comme à Bamako, la qualité : relations de confiance, liens durables entre grossistes et fournisseurs. Les grossistes sont très souvent fidèles à leur fournisseur et plus de la moitié des consommatrices enquêtées sont attachées à leur détaillant. La fidélité des consommatrices est aussi motivée par la possibilité d'acheter à crédit. L'origine géographique des riz locaux peut occasionnellement constituer une garantie quant à la qualité. Pour les détaillants spécialisés en riz importé, le riz local est considéré, en raison de son origine nationale, comme une qualité à part entière.

Pour les riz importés, les relations personnelles sont moins importantes pour garantir la qualité. L'utilisation des marques, en particulier pour les riz de semi-luxe et, dans une moindre mesure, pour les riz intermédiaires, ainsi que l'origine géographique jouent aussi un rôle important. Le riz de luxe est thaïlandais, le riz de semi-luxe est américain et le riz de grande consommation est d'origine vietnamienne. Cependant, les détaillants sont parfois tenus par une relation de dépendance financière plus que par une relation de confiance permettant de s'assurer une qualité donnée.

## Adéquation entre l'offre de riz local et la demande

### Importance du secteur artisanal

Dans les années 90, la libéralisation et la dévaluation ont profondément modifié le secteur de la transformation artisanale du riz au Mali avec le développement de décortiqueuses mobiles dans la zone de production

de l'Office du Niger. L'offre en riz local a alors évolué vers une plus grande variété de qualités de riz commercialisés à Bamako, avec, dans un premier temps, la disparition des riz de luxe de type entier long blanchi ou RM40. L'offre, ne permet pas de satisfaire complètement le créneau de consommation de riz de luxe, ni celui du riz bon marché des consommateurs à faibles revenus. Ces derniers se reportent sur les brisures de bas de gamme importées. En revanche, les gains de compétitivité de la filière riz et le dynamisme de la production locale permettent une meilleure adéquation de l'offre en riz local et de la demande pour le créneau de la grande consommation. Les consommateurs de Bamako montrent en effet une préférence pour le riz local par rapport au riz importé qui peut alors être satisfaite. Ceci se traduit par une baisse des importations constituées alors essentiellement de brisures bon marché.

Face à la demande en riz de qualité au Mali et à la disparition des types standard ayant entraîné une incertitude sur les qualités de riz commercialisées, les commerçants ont mis en place des stratégies de reconstitution de la qualité par les opérations de tamisage et de vannage. Le secteur de la transformation évolue aussi avec le développement depuis 1997, dans la zone de l'Office du Niger, de décortiqueuses de type mini-rizeries permettant de blanchir et d'obtenir plus de grains entiers. La production s'est aussi adaptée ; la variété Gambiaka, considérée comme la meilleure qualité à Bamako, est devenue progressivement la première variété cultivée devant la BG dans la zone de l'Office du Niger.

En Côte d'Ivoire, les réformes n'ont pas eu les effets escomptés sur le secteur industriel qui demeure marginal. Le secteur artisanal continue d'assurer l'essentiel de la transformation avec une gamme de qualités de riz qui ne permet pas de satisfaire la demande des consommateurs en riz de luxe importé ou en riz de bas de gamme bon marché. La consommation à Abidjan est marquée par une



longue habitude de consommation de riz importé qui se traduit par des préférences marquées pour les riz importés. Le riz de luxe fait référence au riz thaïlandais à Abidjan. Le changement de parité et le renchérissement du prix du riz importé ne peuvent pas suffire, dans ce contexte, pour relancer la production ivoirienne et diminuer les importations. Le riz local rencontre ainsi un problème de rapport qualité/prix — trop cher par rapport au riz importé pour les consommateurs les plus défavorisés et trop sale ou brisé pour les consommateurs aisés. Les consommateurs à faibles revenus ont substitué le riz local par le riz importé de bas de gamme comme au Mali. Dans ces conditions, le riz local ne semble pas répondre parfaitement à la demande des consommateurs et il paraît difficile pour le riz local ivoirien de se substituer au riz importé pour satisfaire les consommateurs. Cependant, le riz local à gros grains a connu un regain d'intérêt au détriment du riz de luxe et de semi-luxe importé ; l'effet prix a pu favoriser les substitutions. Ces évolutions laissent entrevoir des changements des habitudes alimentaires des consommateurs ivoiriens.

L'échec des secteurs de transformation industrielle dans les deux pays, l'adaptation du secteur artisanal avec le développement des mini-rizeries au Mali et l'importance du secteur artisanal ivoirien montrent que le secteur artisanal peut répondre à la

demande des consommateurs à la fois en riz de qualité et en riz de grande consommation lorsque les technologies développées sont adaptées.

## Intérêts d'une politique de qualité

La gestion de la qualité peut alors avoir plusieurs intérêts. Elle peut permettre de satisfaire la demande des consommateurs, en particulier les plus pauvres, par une politique d'importation de riz bon marché vietnamien ou indien. Une politique de qualité pour la production et la transformation locale visant à améliorer le rapport qualité/prix peut par ailleurs permettre de développer les filières nationales pour l'approvisionnement des villes en riz de grande consommation, voire en riz de luxe ou de semi-luxe. Favoriser le développement d'un secteur artisanal adapté apparaît comme une voie possible. Enfin, une démarche de qualité est nécessaire pour passer d'un échange fondé sur des relations de confiance à des échanges à distance. Cela devient un enjeu pour le Mali dans la perspective du développement de ses exportations vers le marché sous-régional. La définition de la qualité et de normes devient alors indispensable pour bâtir une politique d'exportation, en particulier vers le marché ivoirien où les riz font référence à des types standard.

L'amélioration de la qualité du riz malien implique une meilleure prise en compte de la qualité à tous les stades de la filière, depuis la production jusqu'à la transformation et la commercialisation. Or, les décortiqueuses privées mobiles, transformant la majorité du riz commercialisé, fournissent des caractéristiques techniques non garanties et des taux d'impuretés élevés. La qualité du riz malien semble donc insuffisante, pour l'instant, pour viser le marché d'Abidjan même si le développement récent des mini-rizeries laisse entrevoir de nouvelles perspectives. Développer ces exportations nécessite aussi de s'assurer que le riz malien répond à une demande en termes de préférences des consommateurs et surtout de rapport qualité/prix qui rend le riz ivoirien difficilement compétitif par rapport au riz importé. Les signes d'évolution des habitudes alimentaires en faveur du riz ivoirien montrent cependant que le riz artisanal africain peut reconquérir les parts de marché du riz importé de luxe ou de semi-luxe grâce à une gestion de la qualité permettant de mieux répondre aux préférences des consommateurs. Il apparaît alors nécessaire d'analyser et de suivre l'évolution de ces préférences afin d'orienter les politiques en matière de qualité de riz pour améliorer l'adéquation entre l'offre locale et la demande en Afrique de l'Ouest.

## Bibliographie

AKINDES F., 1999. Food Strategies of Urban Households in Côte d'Ivoire following the 1994 CFA Franc Devaluation. A paraître dans Food Policy.

CAMARA A., 1996. La filière riz en Côte d'Ivoire. Etude récapitulative. Insa/Prisas-Cires, Bamako, Mali.

CHATAIGNER J., 1997. Consommation du riz : objectifs, méthodes et résultats de recherche. Economies et sociétés, Développement agro-alimentaire, série A.G., n°23, 9/1997 : 27-45.

CHOHIN A., 1997. Société Rizam : Rizerie Artisanale du Mali — Kokry. Note de présentation. Insa, Bamako, Mali.

DALLARD J., PONS B., 1994. Qualité du riz : Enquête auprès des consommateurs ivoiriens et évaluation instrumentale des variétés. Agriculture et développement 2 : 29-34.

DIARRA S. B., STAATZ J. M., BINGEN J. R., DEMBELE, N. N., 2000. The reform of rice milling and marketing in the Office du Niger : Catalyst for an agricultural success story in Mali. Forthcoming in democracy and development. Bingen, Robinson and Staatz, East Lansing, MI, Michigan State University Press, Etats-Unis.

EGG J., 1999. Impact de la libéralisation sur les filières céréalières au Mali. Rapport de synthèse. Ministère du développement rural

et de l'environnement, programme de restructuration du marché céréalier, Bamako, Mali.

EYMARD-DUVERNAY F., 1989. Conventions de qualité et formes de coordination. Revue Economique, vol. 40, n° 2.

HARRE D., 1992. Le riz en Côte d'Ivoire. Origine et performance des secteurs artisanal et industriel de transformation. Solagral, Réseau stratégies alimentaires, Montpellier, France.

HIRSCH R., 1996. Premiers constats sur la libéralisation de la filière rizicole ivoirienne. AFD/DPE, Paris, France.

HIRSCH R., 1998. La riziculture dans les pays de l'Uemoa : de la dévaluation à la libéralisation. AFD/DPE, Paris, France.

KUPER M., MAÏGA H., 2000. La commercialisation du riz traditionnel dans le delta intérieur du Niger. Ird, Montpellier, France.

LE LIEVRE S., SIMO C., 1997. Caractéristiques et stratégies autour de la qualité : le cas des consommateurs et des commerçants à Abidjan et Bamako. Mémoire de Dess Analyses et stratégies économiques du développement. Université Paris X, Nanterre, France.

LE LIEVRE S., 1998. L'enjeu de la qualité pour les commerçants et les consommateurs de riz à Bamako dans le contexte post-

dévaluation. Ier-Ecofil/Insah-Prisas/Cirad, Montpellier, France.

MARIKO D., CHOHN-KUPER A., KELLY V., 1999. La filière riz à l'Office du Niger au Mali. Quelle dynamique après la dévaluation du franc CFA? Ier/Insah, Bamako, Mali.

MENDEZ del VILLAR P., SOURISSEAU J.-M., DIAKITE L., 1995. Les premiers effets de la dévaluation du franc CFA sur les filières riz irrigué au Sahel. Le cas du Mali. Cirad/Ier, Montpellier, France.

NICOLAS F., VALESCHINI E., 1995. La dynamique économique de la qualité agro-alimentaire. In Agro-alimentaire : une

économie de la qualité, INRA- série Economie agricole et agro-alimentaire, 1995, Paris, France, 433 p.

REARDON T., DIAGANA B., AKINDES F., SAVADOGO K., STAATZ J., CAMARA Y., 1998. Sécurité alimentaire et filières agricoles en Afrique de l'Ouest. Enjeux et perspectives quatre ans après la dévaluation du franc CFA. Cilss/Insah, Bamako, Mali.

SINGARE K., REARDON T., CAMARA Y., WANZALA M., TEME B., SANAGO O., 1999. Household consumption responses to the Franc CFA devaluation : evidence from urban Mali. A paraître dans Food Policy.

## Résumé...Abstract...Resumen

A. CHOHN-KUPER, P. MENDEZ DEL VILLAR, C. SIMO, F. AKINDES, SANOGO, S. LE LIEVRE — **La qualité du riz : stratégies commerciales et préférences des consommateurs à Bamako et à Abidjan.**

Le riz est devenu une céréale importante dans les modes de consommation en Afrique de l'Ouest, notamment à Bamako, au Mali, et Abidjan, en Côte d'Ivoire. La consommation devrait continuer à croître et se pose alors la question de l'adéquation entre l'offre de riz local et la demande. La qualité du riz est l'un des critères pris en compte par les consommateurs. C'est alors un élément incontournable pour comprendre l'adéquation entre l'offre et la demande ainsi que l'efficacité des politiques rizicales successives qui ont toujours visé à développer la production nationale pour satisfaire les besoins nationaux. Les filières riz en Afrique de l'Ouest ont été libéralisées dans les années 1990 après plus d'une décennie d'intervention de l'Etat. Le Mali et la Côte d'Ivoire présentent cependant des situations contrastées quant à la consommation de riz qui est essentiellement satisfaite par le riz local artisanal au Mali alors que la Côte d'Ivoire est marquée par des habitudes d'importation. L'évolution de la structure de l'offre est analysée en termes de qualité de riz présent sur les marchés et de préférence des consommateurs. Les stratégies des commerçants et les changements de comportement des consommateurs sont décrits. Quelques pistes de réflexion pour les politiques rizicales sont identifiées.

Mots-clés : riz, qualité, consommation, libéralisation, dévaluation, Mali, Côte d'Ivoire.

A. CHOHN-KUPER, P. MENDEZ DEL VILLAR, C. SIMO, F. AKINDES, SANOGO, S. LE LIEVRE — **Rice quality: commercial strategies and consumer preferences in Bamako and Abidjan.**

Rice has become an important cereal in consumption patterns in West Africa, particularly in Bamako (Mali) and Abidjan (Côte d'Ivoire). Consumption looks set to continue to rise, raising the issue of the balance between local rice supply and demand. Rice quality is one of the criteria taken into account by consumers, and is thus an essential factor in understanding the balance between supply and demand and the efficacy of the successive rice production policies, which have consistently set out to develop national production in order to satisfy domestic demand. Rice commodity chains in West Africa were liberalized in the 1990s, after more than a decade of State intervention. However, the situation in Mali and Côte d'Ivoire is radically different in terms of rice consumption, which is primarily covered by small-scale local producers in Mali whereas Côte d'Ivoire tends to import. The changes in supply structure are analysed in terms of the quality of the rice available on the market, and of consumer preferences. Trader strategies and changes in consumer habits are described, and food provided for thought on rice production policies.

Keywords: rice, quality, consumption, liberalization, devaluation, Mali, Côte d'Ivoire.

A. CHOHN-KUPER, P. MENDEZ DEL VILLAR, C. SIMO, F. AKINDES, SANOGO, S. LE LIEVRE — **La calidad del arroz: estrategias comerciales y preferencias de los consumidores en Bamako y Abiyán.**

El arroz se ha convertido en un cereal importante en los modos de consumo de África occidental, especialmente en Bamako (Mali) y Abiyán (Costa de Marfil). El consumo normalmente seguirá incrementándose por lo que hay plantearse el problema de la adecuación entre la oferta de arroz local y la demanda. Uno de los criterios tomados en cuenta por los consumidores es la calidad del arroz. Es, por ello, un criterio fundamental para comprender la adecuación entre oferta y demanda así como la eficacia de las sucesivas políticas arroceras que siempre tuvieron como objetivo el desarrollo de la producción nacional para satisfacer las necesidades nacionales. Los sectores arroceros de África occidental fueron liberalizados en los años 90 tras más de una década de intervención del Estado. No obstante, Mali y Costa de Marfil presentan situaciones diferentes con respecto al consumo de arroz con un abastecimiento esencialmente procedente del arroz artesanal en Mali mientras que en Costa de Marfil está marcado por las importaciones. La evolución de la estructura de la oferta se analiza en cuanto a la calidad de arroz presente en los mercados y a la preferencia de los consumidores. Se describen las estrategias de los comerciantes y los cambios de comportamiento de los consumidores. Se describen algunas pistas de reflexión para las políticas arroceras.

Palabras clave: arroz, calidad, consumo, liberalización, devaluación, Mali, Costa de Marfil.