

PRESENTATION DES TRAVAUX
SUR LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

Nicolas BRICAS 04/09/90

PROBLEMATIQUE DES RECHERCHES SUR LA CONSOMMATION
ALIMENTAIRE

Les recherches au CEEMAT sur la consommation alimentaire ont été initiées depuis 1989 dans un double contexte

1) Le constat de l'insuffisante prise en compte de l'aval de la filière dans les programmes de recherche/développement en agro-alimentaire. L'établissement de cahiers des charges pour la définition de nouveaux procédés, équipements ou produits se fait bien souvent sur la base de l'identification de goulots d'étranglements techniques, ou d'une volonté implicite d'améliorer la qualité et l'efficacité des systèmes techniques agro-alimentaires. Dans bien des cas, on s'est peu préoccupé du devenir des innovations proposées. Qui en veut ou peut en vouloir ? A quelles conditions ? Comment seront arbitrés, par les utilisateurs finaux, les choix entre produits concurrents ?

La méconnaissance des conditions de la demande se justifie en partie par la carence en méthodes simples d'exploration du domaine complexe de la consommation. Comment saisir en effet, sans études trop lourdes, les déterminants tant économiques, nutritionnels, techniques, sociaux et culturels du comportement alimentaire ? Une part de la recherche entreprise au CEEMAT vise ainsi à élaborer et tester des méthodes d'enquêtes légères de consommation.

2) L'insuffisance des connaissances sur la consommation alimentaire se fait également sentir au niveau macro-économique et dans les réflexions stratégiques et prospectives.

A l'heure où l'Afrique fait le constat de sa dépendance croissante, plusieurs Etats cherchent à améliorer leur sécurité alimentaire en mieux valorisant leur production locale.

C'est dans ce contexte qu'a été lancé le Programme Régional de Promotion des Céréales Locales au Sahel (PROCELOS) sous l'égide du Comité permanent Inter Etats de Lutte contre la Sécheresse au Sahel (CILSS) et de l'OCDE/Club du Sahel. Ce programme vise à encourager les initiatives locales de valorisation et promotion commerciale des mil, sorgho, maïs, riz et fonio de la région. Ces actions sont définies dans un cadre stratégique où l'on cherche à comprendre quelles sont les grandes tendances d'évolution des systèmes agro-alimentaires à moyen et long terme.

Dans ce sens, l'OCDE/Club du Sahel a confié au CEEMAT la réalisation d'une synthèse des résultats des différentes enquêtes alimentaires réalisées dans les pays du Sahel depuis une trentaine d'années.

Au delà de ces deux problématiques, le travail engagé sur la consommation alimentaire vise à réfléchir à une nouvelle approche de ce phénomène. Classiquement abordé par des disciplines bien spécifiques : économie, nutrition, sociologie, ethnologie, la connaissance de la consommation alimentaire est, de ce fait, soumise à des analyses réductrices. La définition d'un objet de recherche qui prenne en compte la dimension systémique du phénomène constitue ainsi un enjeu scientifique important.

QUELQUES CONCLUSIONS DES TRAVAUX ENGAGES

Conclusions d'ordre macro-économiques et stratégiques

Le Sahel présente une hétérogénéité de sa situation alimentaire. Celle-ci tient à la position géographique, au degré et à la forme d'urbanisation, aux conditions historiques du développement des systèmes agro-alimentaires et aux orientations de politique économique de chaque pays.

Si on ne peut ainsi extrapoler à l'ensemble de la zone les observations faites par exemple au Sénégal, certains traits communs ressortent cependant :

Les céréales importées (riz et blé) ont très sensiblement augmenté dans la ration et leur importance ne décroît pas depuis le retour de meilleures pluviométries et d'une production céréalière plus abondante.

Un certain rééquilibrage de la ration semble s'opérer notamment en milieu urbain au bénéfice des huiles, sucre, produits animaux et légumineuses et au détriment des produits amylicés. Ces derniers constituent encore la base calorique de la ration.

Ces constats sont généralement expliqués par la conjugaison de deux phénomènes

1) Les conditions de l'offre sont largement favorables aux produits importés et aux produits industriels. Ceux-ci sont largement disponibles sur les marchés, en qualité et prix régulés, au contraire des produits locaux. Ces conditions ont contribué à fidéliser la clientèle, notamment en ville.

2) De nombreux observateurs insistent, d'autre part, sur l'évolution de la demande, en particulier en milieu urbain. Les conditions de vie, les changements sociaux et culturels conduiraient les citoyens à préférer les produits étrangers ou industriels. Ceux-ci seraient plus "pratiques" et plus "prestigieux". C'est ainsi qu'on a pu parler de mimétisme et d'extraversion alimentaires.

Que penser de telles explications au regard des enquêtes menées dans les pays du Sahel ?

Le premier argument insistant sur les conditions de l'offre alimentaire est largement confirmé par les faits. Un effort primordial doit être porté sur la régulation des filières locales, notamment par le biais des échanges régionaux.

Le second argument du mimétisme ou de l'extraversion a sans doute pu constituer une explication valable du comportement de certaines classes urbaines à hauts revenus. Mais il résiste mal aux résultats d'enquêtes d'opinion ou de motivation de la majorité des sahéliens. L'analyse de ces travaux fait davantage ressortir une volonté de diversification qu'un désir d'imiter un modèle occidental ou industriel. Cette diversification, caractère important des tendances d'évolution, s'observe à trois niveaux :

- L'alternance des céréales dans la journée alimentaire.
- L'apparition de nouveaux plats à base non céréalière.

- Le développement de nouvelles pratiques de consommation (restauration, artisanat de service, circulation non marchande des produits et plats au travers de réseaux de solidarité, etc.).

La principale conclusion d'ordre stratégique de ces observations est la nécessité de dépasser l'approche strictement céréalière des questions de sécurité alimentaire au Sahel. Les tubercules, les légumes, les produits animaux joueront un rôle croissant dans l'alimentation des sahéliens de demain, même si les céréales restent encore et à moyen terme la base de la ration.

Concernant l'évolution du système agro-alimentaire, il faut reconnaître la place prépondérante qu'ont prises les activités artisanales, pour répondre à la demande urbaine. C'est par le biais de la restauration, des unités décentralisées de transformation et des filières courtes que sont aujourd'hui valorisés la plupart des produits vivriers locaux. Si les réponses apportées par l'artisanat sont parfois insuffisantes, c'est cependant sur ces activités dynamiques, innovantes et qui mobilisent les opérateurs économiques, que doivent davantage s'appuyer les opérations de recherche/développement en agro-alimentaire.

Conclusions méthodologiques et théoriques

La confrontation des résultats des études menées montre la limite des approches purement économiques, nutritionnelles ou sociologiques.

La tendance des observateurs a été jusqu'à présent de considérer la consommation alimentaire comme un achat (pour les économistes) ou une ingestion de produits (pour les nutritionnistes). Cette vision réductrice tend à occulter le fait que les consommateurs mangent une combinaison de produits sous forme de plats et non une addition de produits. L'observation de la consommation au niveau des plats permet de comprendre comment sont arbitrés les choix, en fonction de critères tant économiques, nutritionnels, techniques, sociaux et culturels. De fait, la consommation ne peut être réduite au simple fait de manger. Elle intègre tous les aspects organisationnels de l'alimentation : la circulation des denrées (approvisionnement et redistribution), la préparation des plats, l'organisation des repas.

Cet élargissement de l'objet d'étude ne signifie pas un alourdissement des procédures d'enquêtes. Pour chacun des éléments du système, il s'agit en effet d'identifier les quelques éléments déterminants. C'est cette identification qui constitue un des axes de recherche méthodologique sur la consommation. La réalisation d'enquêtes légères à Garoua, au Sénégal, à Brazzaville permet de tester cette nouvelle approche.

Conclusions pour la recherche/développement en agro-alimentaire

Pour tenter de répondre aux interrogations des technologues, que peut-on conclure sur les orientations des programmes de recherche/développement pour la valorisation des produits vivriers locaux ?

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

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

1) la première consiste à "tropicaliser" des produits importés. Il s'agit là, par exemple, d'introduire dans les aliments importés une part de produits locaux ou de tenter de les reproduire à partir de matières premières tropicales. Exemples typiques : le pain à base de farines composées, (blé - mil ou blé - maïs) ou le "riz de maïs". Dans le domaine des céréales, les 3/4 des recherches agro-alimentaires ont été consacrées à cette orientation. Les résultats sont décevants. En Afrique, aucun de ces produits ersatz n'a débouché sur une réussite commerciale. Ces échecs tiennent à diverses raisons : la difficulté de maintenir une qualité du produit final comparable à celle du produit de référence rend nécessaire l'utilisation de procédés et équipements complexes de type industriel. Les unités ayant tenté l'expérience se sont toutes retrouvées confrontées à de grandes difficultés de fonctionnement avec les filières de commercialisation locales. Les consommateurs ont généralement boudé des produits qu'ils considéraient comme de qualité inférieure à celle des produits de référence. Seules des subventions massives mais difficilement reproductibles à long terme auraient peut-être permis de promouvoir ces produits.

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

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

Ces travaux ont le mérite de contribuer à mieux connaître les techniques agro-alimentaires locales. La mise en oeuvre de nouveaux procédés ou équipements pose cependant divers problèmes :

La transformation des produits vivriers locaux reste le plus souvent le fait d'activités domestiques ou artisanales. L'intensité en capital y est souvent très faible et l'organisation du travail conduit à des coûts de main-d'oeuvre peu valorisés. Les produits issus de ces activités sont donc généralement peu coûteux.

En comparaison, les produits industriels sont généralement vendus plus cher. Mais, ils offrent, en contrepartie, la garantie d'une meilleure "qualité" et d'une plus longue durée de conservation. Ces avantages sont-ils suffisants pour justifier la préférence des consommateurs ? Les résultats d'enquêtes sur ce thème montrent la complexité des réponses : une partie des consommateurs, notamment citadins, insistent sur l'intérêt des produits industriels du point de vue de leur qualité. Leur pouvoir d'achat n'est cependant pas toujours suffisant pour y accéder. Le marché se restreint alors aux ménages les plus riches et la diffusion du produit reste marginale.

Certains consommateurs continuent de préférer la préparation domestique du produit pour diverses raisons : le travail de préparation alimentaire est une activité féminine fortement valorisée socialement. L'achat de produit déjà préparé peut alors signifier l'incapacité de la ménagère à réaliser elle-même les opérations de transformation. Cette volonté de conserver la maîtrise du savoir-faire culinaire explique en grande partie les conditions originales de la mécanisation agro-alimentaire en Afrique. Les divers ateliers de décorticage, mouture, pressage, etc., se sont multipliés sous la forme de prestataires de service et non d'unités de production marchande. Ainsi, lorsque la machine a été confiée aux hommes, la maîtrise de la matière est restée du ressort des femmes.

Cet exemple illustre bien la nécessité d'une approche de la consommation qui ne se limite pas au seul produit. L'organisation de la transformation apparaît en effet comme un facteur déterminant de la demande finale.

Peut-on envisager d'autres voies de valorisation des produits, entre la fabrication d'ersatz et l'industrialisation des aliments traditionnels ?

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

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

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