

LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE ZIGUINCHOR

Focus sur l'environnement alimentaire

Auteurs

Etude coordonnée par le Grdr - www.grdr.org - en collaboration avec le CIRAD (Ninon SIRDEY)

Photographies

© JB Russell - www.jbrussellimage.com - sauf mention contraire

Conception graphique et mise en page :

© Sandra Derichs - www.socialetgraphic.com

Imprimé à La Rochette Dakar en janvier 2023

LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE ZIGUINCHOR

Focus sur l'environnement alimentaire

Ce document est publié dans le cadre du «Programme pour la Gouvernance Concertée du Littoral III : vers des territoires dynamique et résilients aux chocs socio-climatiques» (PGCL), avec le soutien financier de l'Agence Française de Développement, du Comité Français pour la Solidarité Internationale, de la Fondation de France et de l'Union Européenne.

La présente note est rédigée avec la contribution du Grdr et du Cirad (Ninon Sirdey). Elle présente une partie des analyses statistiques menées par l'ISRA BAME (Ndeye Fatou Faye et Talla Fall) des données issues des enquêtes menées entre 2020 et 2021 supervisées par le Grdr, le CIRAD, l'ISRA et l'UASZ (Abdou KA).



Remerciements

Le Grdr coordonnateur du chantier, remercie les membres du comité communal de pilotage du Système Alimentaire Territorialisé de Ziguinchor, rassemblant les élus, conseiller municipaux, services techniques régionaux, décideurs, université et principaux acteurs de la commune de Ziguinchor, qui ont contribué, orienté et facilité la présente étude. Le Grdr remercie, l'ensemble des acteurs et habitants de Ziguinchor qui ont répondu positivement aux nombreuses sollicitations à travers des entretiens, des enquêtes et des focus groupe. Le Grdr souhaite exprimer sa gratitude à la commune de Ziguinchor qui accompagne et accorde sa confiance à toute l'équipe du Grdr depuis plusieurs années. Enfin, l'équipe du Grdr témoigne sa reconnaissance aux membres de son Comité d'Orientation Stratégique (COS). Une mention spéciale revient aux différents contributeurs de l'équipe du Grdr et stagiaires.

Cette publication a été réalisée avec le soutien financier de :



Avertissements

Le contenu du présent document relève de la seule responsabilité du Grdr et ne reflète pas nécessairement les opinions de l'Agence française de développement, du Comité Français pour la Solidarité Internationale, de la Fondation de France et de l'Union Européenne et des autres bailleurs de fonds, des partenaires et parties prenantes du PGCL. Les données, désignations ou frontières utilisées dans les cartes ne sont pas garanties sans erreur et n'impliquent en aucun cas la responsabilité ni l'approbation du Grdr ou des parties prenantes mentionnées dans ce document.

© Grdr - 2022. Tous droits réservés. Licence octroyée à l'Union européenne, à l'AFD, au CFSI et à la Fondation de France sous conditions.

ISBN : 979-10-95026-20-4

SOMMAIRE

Remerciements	2
Avertissements	2
Introduction	4
Problématiques & cadres conceptuels	6
Méthodologie	7
1. L'environnement alimentaire "externe" de Ziguinchor	10
1.1. Caractéristiques des vendeurs	11
1.2. Caractéristiques des fournisseurs : chez qui vont s'approvisionner ces vendeurs ?	11
1.3. Une forte disponibilité en produits et en diversité	12
2. Interface entre les domaines personnels et externes de l'environnement alimentaire	14
2.1 Une combinaison de lieu d'achats et de consommation	15
2.2 Choix des produits : le prix, la saisonnalité et la possibilité de produire soit même	17
3. Origine des produits	18
Conclusion	20

INTRODUCTION



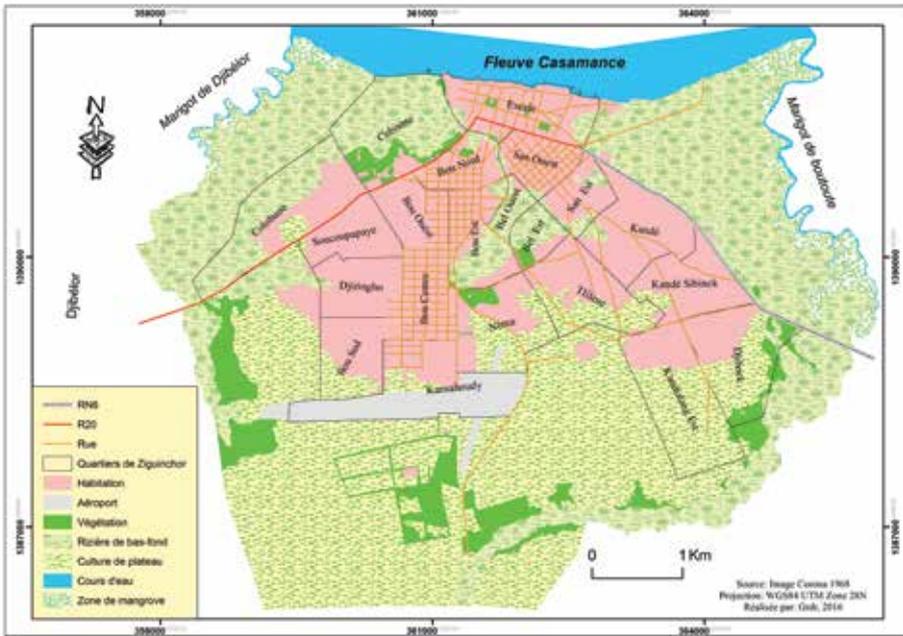
De nombreuses mutations socio-économiques sont en cours en Afrique de l'ouest et s'accompagnent de défis croissants pour les systèmes alimentaires urbains. Les villes africaines voient leur population s'accroître rapidement, du fait de la croissance démographique et des migrations rural-urbain. Le triple fardeau de la malnutrition y est important avec une prévalence de la malnutrition par excès en croissance constante, de même que les maladies non transmissibles d'origines alimentaires, (hypercholestérolémie, diabète, hypertension, etc.). Les villes doivent relever le défi d'assurer à la population une alimentation suffisante, régulière et saine pour tous mais aussi offrir des opportunités d'emplois à la population croissante et de plus en plus jeune.

Les villes africaines sont caractérisées par un secteur informel prépondérant et un morcellement de l'offre alimentaire, avec une myriade de micro-entrepreneurs et entrepreneuses (souvent informels) dans le secteur du commerce, de la transformation ou des services (restauration). Cela participe à la méconnaissance que l'on a des systèmes alimentaires urbains en Afrique de l'ouest, surtout dans les villes secondaires qui font l'objet de moins d'études sur ce sujet. Ces villes sont pourtant celles qui accueillent le plus fort taux de croissance démographique (ex. au Sénégal, le taux de croissance à Dakar est estimé à 2.8% tandis qu'il serait de 4.3% dans les autres villes en moyenne) et sont souvent plus reliées aux territoires ruraux environnants que les capitales ne le sont.

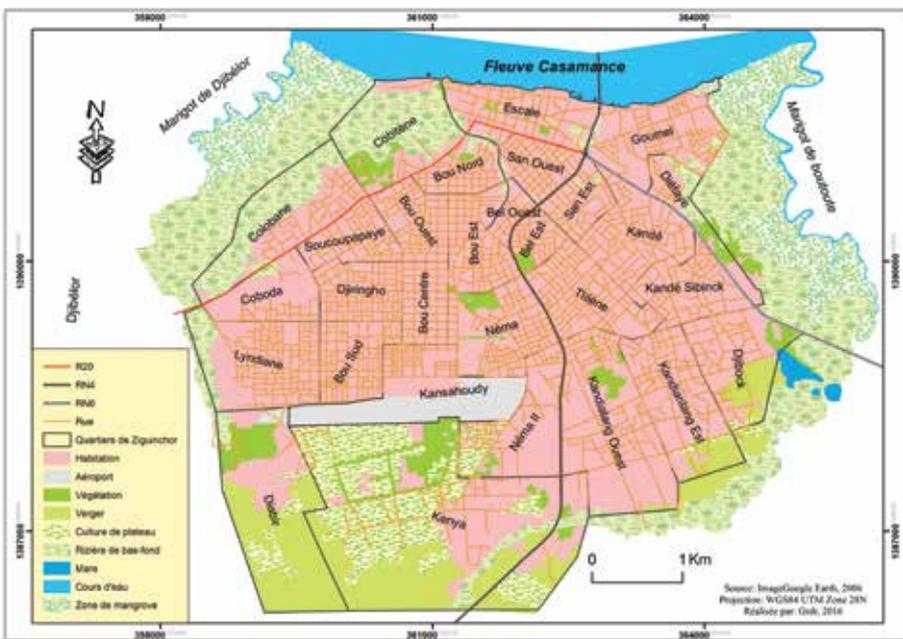
Ziguinchor se situe dans le sud du pays en basse-Casamance, l'une des régions du Sénégal qui offre un environnement et un climat favorables au développement de différentes cultures céréalières, horticoles et maraîchères. La région est en outre dotée d'importantes ressources halieutiques et de produits forestiers non ligneux. L'agriculture occuperait, au moins à temps partiel, 80% de la population de cette région (ANSD; 2014). L'agriculture se pratique depuis longtemps dans la commune et dans sa périphérie immédiate. Mais le développement du bâti et des infrastructures restreint les terres cultivées¹ (voir cartes 1,2,3). Avec une population estimée à environ 240 000 habitants (ANSD, 2019) dont 40% a moins de 18 ans et une croissance démographique annuelle supérieure à 4%, l'enjeu d'une alimentation durable de la ville s'impose comme une priorité.

Ainsi, dans le but de construire un plan alimentaire territorial, les élus et acteurs de la commune de Ziguinchor se sont associés au Grdr et au CIRAD pour mener un diagnostic du système alimentaire de la ville. La présente étude, menée entre 2020 et 2021, a pour but de décrire la diversité et les caractéristiques de l'environnement alimentaire dans lequel s'approvisionnent et consomment les ménages vivant dans la commune de Ziguinchor d'une part et leurs pratiques d'approvisionnement et de consommation alimentaire d'autre part. Il est à noter que la période d'étude correspond à une période de pandémie mondiale, où les mesures sanitaires et limitations des mobilités ont pu perturber ces pratiques.

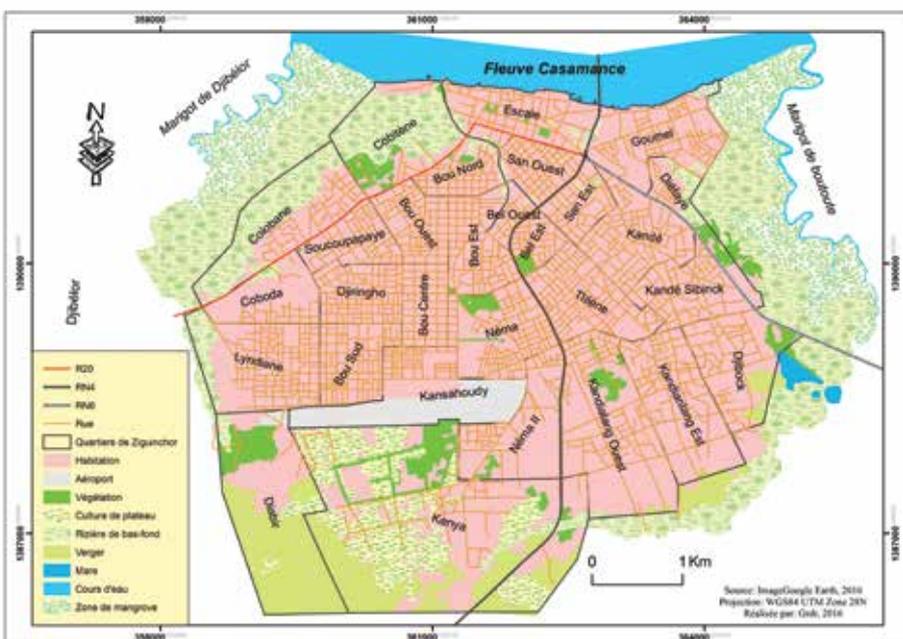
¹ Coly (2017), dans « L'approvisionnement de la commune urbaine de Ziguinchor en produits maraîchers : état des lieux et perspectives »



Carte 1 : Occupation du sol de la commune de Ziguinchor en 1968



Carte 2 Occupation du sol de la commune de Ziguinchor en 2006



Carte 3: Occupation du sol de la commune de Ziguinchor en 2016

PROBLÉMATIQUES & CADRES CONCEPTUELS

L'environnement alimentaire représente l'interface au sein duquel les individus s'approvisionnent en une variété de produits alimentaires à travers le marché, leur propre production, la cueillette/pêche/chasse et les transferts/dons. Il s'agit de la confrontation de domaines personnels et externes aux ménages/individus³.

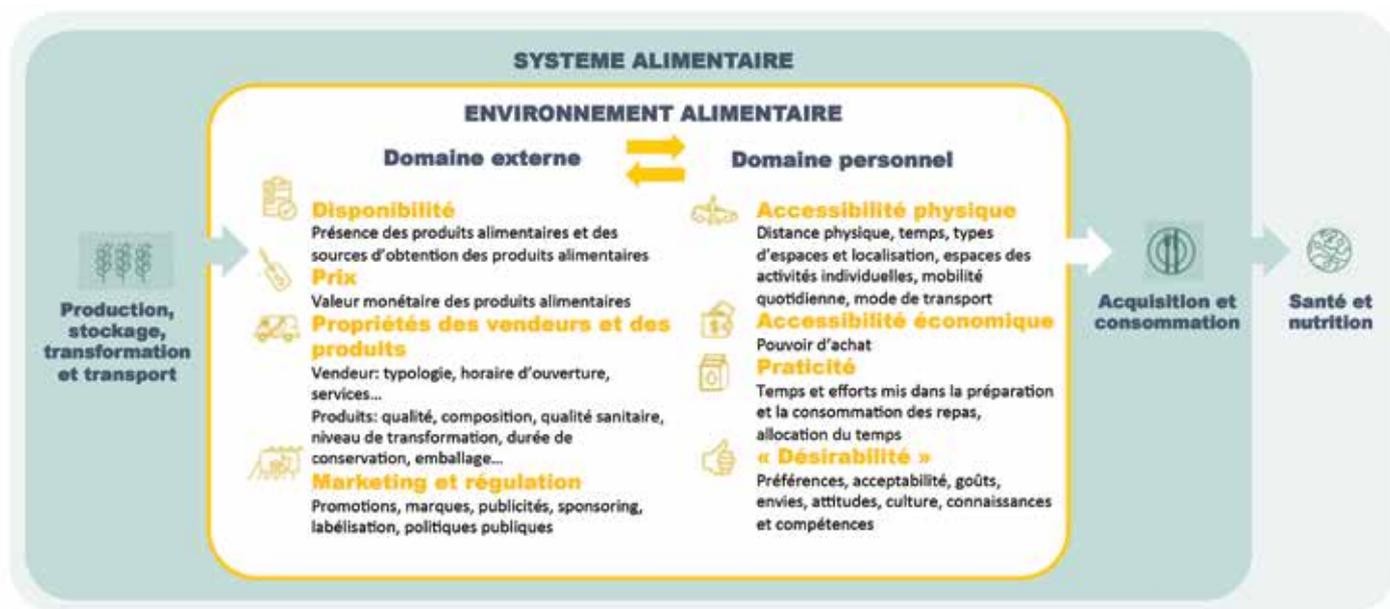


Figure 1: Cadre conceptuel. Le cadre conceptuel décrit l'environnement alimentaire... Turner et al, 2018.

La combinaison de données géolocalisées statiques permettant de décrire l'environnement externe et d'évaluer la localisation et densité des vendeurs, et de données issues d'observations, basées sur le marché (c'est-à-dire les caractéristiques des lieux de ventes de produits alimentaires, lieux de restauration) et sur les acteurs (détaillants et consommateurs) nous permet d'appréhender une partie de l'environnement alimentaire de Ziguinchor (cf. figure 1 : cadre conceptuel)². Le domaine externe est étudié au travers des caractéristiques des vendeurs et de la disponibilité tandis que le domaine personnel est appréhendé au travers de l'accessibilité physique et économique et des préférences.

La disponibilité, incluse dans le domaine externe de l'environnement alimentaire, fait référence à la présence ou à l'absence d'un produit dans le contexte donné. Nous considérons 13 catégories de produits (et 56 produits), reflétant à la fois une diversité en termes d'apports en nutriments et une diversité en termes culturels et économiques.

Longtemps considérée et abordée avant tout comme un problème de disponibilité en denrées, aujourd'hui la question alimentaire se pose essentiellement en termes **d'accessibilité**.

Les systèmes alimentaires sont désormais profondément monétarisés, pas seulement en ville où 90% de la nourriture est achetée, mais aussi dans les campagnes où au moins 50% de l'alimentation dépend du marché³. Or les prix des produits alimentaires en Afrique de l'Ouest sont significativement plus élevés (30 à 40%) qu'ailleurs et les dépenses alimentaires représentent une partie importante du budget des ménages (55% en moyen)⁴, en particulier pour les ménages les plus pauvres.

L'accessibilité, incluse dans le domaine interne de l'environnement alimentaire fait référence aux moyens dont dispose le consommateur pour accéder aux produits alimentaires. Il y a plusieurs catégories de moyens: moyens de production de produire sa propre nourriture, moyens économiques pour acheter sa nourriture (pouvoir d'achat). Elle renvoie également à l'ensemble des facteurs pouvant faciliter ou rendre difficile l'accès aux aliments: distance par rapport aux lieux d'achats, existence d'infrastructure (marché, moyens de transports)...

2 Turner C, Aggarwal A, Walls H, et al. Concepts and critical perspectives for food environment research: A global framework with implications for action in low-and middle-income countries. *Global Food Security* 2018; 18: 93-101.

3 CSAO/OCDE (2021) Transformations des systèmes alimentaires au Sahel et en Afrique de l'Ouest : implications pour les populations et les politiques, *Maps & Facts*, no 4, avril 2021

4 CSAO/OCDE (2021) Transformations des systèmes alimentaires au Sahel et en Afrique de l'Ouest : implications pour les populations et les politiques, *Maps & Facts*, no 4, avril 2021

MÉTHODOLOGIE

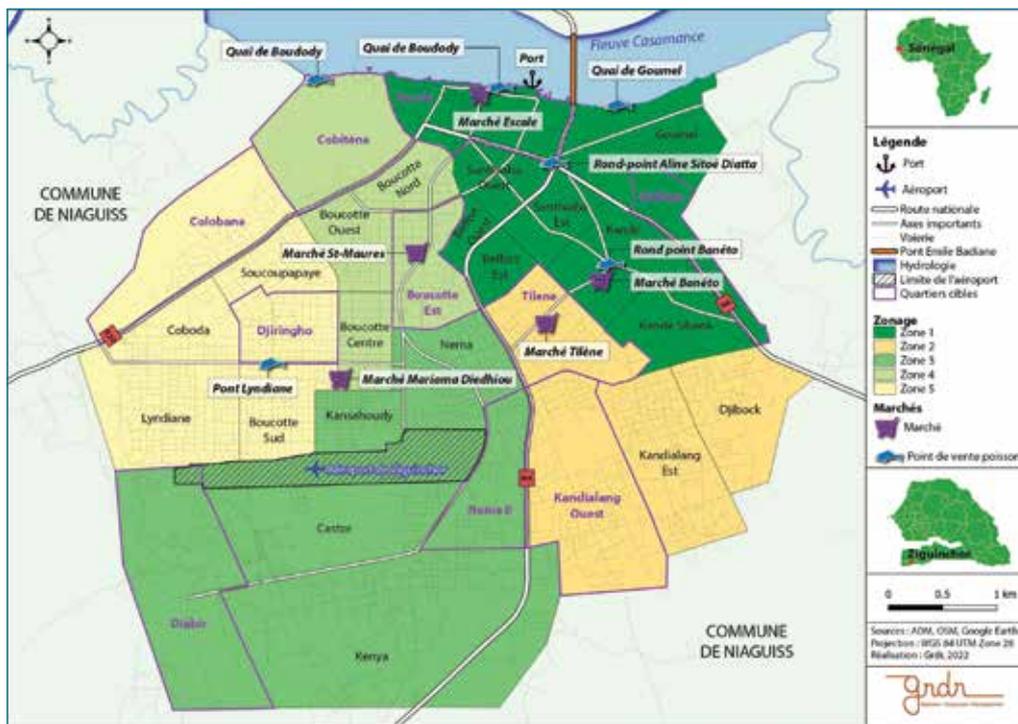
La présente étude s'appuie sur plusieurs jeux de données collectées entre septembre et décembre 2021 auprès de 497 points de vente (sur 56 produits) de 10 quartiers de la ville, de 40 consommateurs de 6 quartiers, 450 lieux de restauration de rue des 35 quartiers que compte la commune de Ziguinchor. Il est à noter que la période d'étude correspond à une période de pandémie mondiale, où les mesures sanitaires et limitations des mobilités ont pu perturber ces pratiques.

La ville de Ziguinchor occupe une superficie de 63 km² sur un relief relativement plat qui alterne des zones de «plateau» et des zones de «bas-fonds», propices à la riziculture et au maraîchage de contre-saison. Elle est organisée en 35 quartiers répartis en 5 zones. Certains quartiers sont issus d'une occupation spontanée et ne bénéficient pas encore des infrastructures de base (routières, électriques, eau, assainissement). Cette étude a été menée dans 10 quartiers urbains contrastés (cf. Carte 4: Délimitation des quartiers échantillonnés dans la ville de Ziguinchor et Tableau 1) et sélectionnés selon 5 critères:

- Deux quartiers par zone communale de la commune

- Diversifiés en termes de présence de marchés et mini marchés
- Diversifiés en termes de présence d'espace de cultures dans le quartier
- Niveau des infrastructures routières
- Niveau socioéconomique, selon les connaissances des personnes consultées

Les 35 quartiers de la ville de Ziguinchor ont été classés selon ces critères, puis le choix de 2 quartiers dans chaque zone qui reflète la diversité des profils a été effectué en collaboration avec la mairie de Ziguinchor.



Carte 4: Localisation des quartiers sélectionnés dans chaque zone (Source: Grdr 2022).

Tableau 1: Description des quartiers sélectionnés

	Quartiers maj. «Pauvre»				Quartiers maj. «Mixte»				Quartiers maj. «Riches»	
	Néma II	Cobiténe	Colobane	Diabir	Djiringhoro	Boucotte Est	Kandialang Ouest	Tiléne	Diéfaye	Boudody Escale
Présence d'un marché				Oui		Oui	Oui	Oui		Oui
Zone de cultures		Oui	Oui	Oui			Oui		Oui	
Zone	Zone 3	Zone 4	Zone 5	Zone 3	Zone 5	Zone 4	Zone 2	Zone 2	Zone 1	Zone 1

Les données collectées sont à la fois géo spatiales avec un recensement géo référencé des points de ventes et des points de consommations dans les 10 quartiers sélectionnés, puis observationnelles avec des enquêtes d'acteurs (détaillants et vendeurs) pour un sous-échantillon des **points de ventes et des points de consommation**. Pour mieux décrire l'interface entre les domaines externes et personnels aux individus, des entretiens approfondis auprès de 40

consommateurs ont aussi été effectués. L'échantillon de consommateurs reflète une diversité de profils en termes d'âge et de situation socio-professionnelle (étudiant, professionnel, sans emploi et de statut migratoire).

Une typologie de lieux de vente et des lieux de consommation a permis de distinguer 9 types de lieux de vente et 5 types de lieux de consommation (cf. tableau 2).

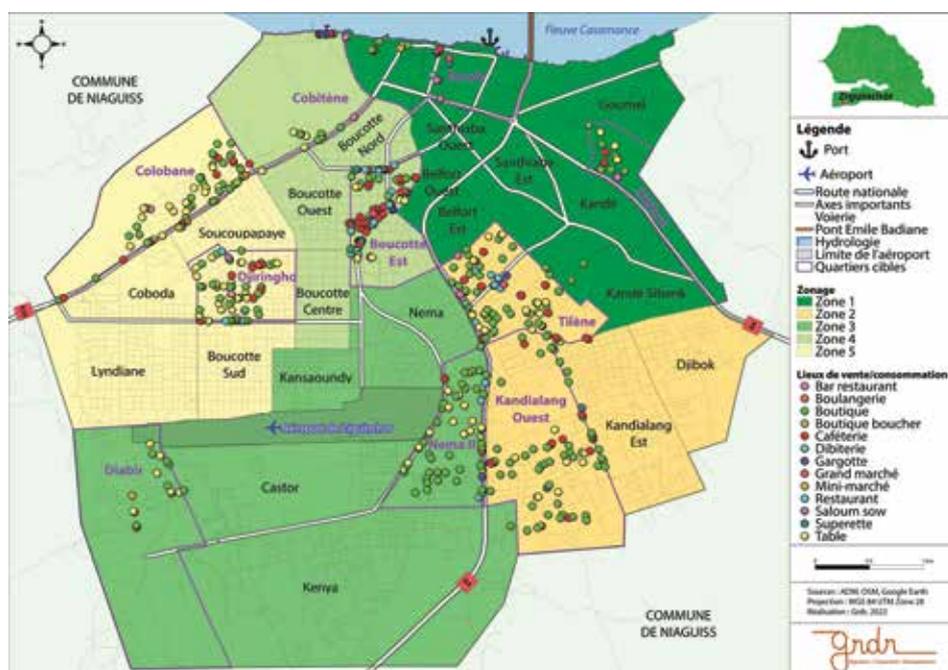
Tableau 2: Typologie des lieux de vente et de consommation

	Type	Description
Lieux de vente	Grands marchés communaux	Les grands marchés de la Commune
	Mini marchés communaux	Petits marchés de légumes et condiments dans certains quartiers alimentés par les grands marchés
	Superettes	Rayons de commerce fermés et modernisés où sont vendus le plus souvent des produits transformés
	Boutiques alimentaires dans les quartiers	Boutique généraliste dans les quartiers (vendent divers produits dont l'essentiel sont alimentaires)
	Tables	Etalage des légumes et produits divers dans les quartiers
	Boulangerie	Lieux de fabrication et de vente de pain
	Lieux de vente de poisson frais	Tous les endroits où est vendu le poisson frais dans la Commune et ses environs
	Saloum sow	Lieux où on vend du lait transformé localement et d'autres produits comme le couscous
	Boucherie	Lieux où on vend de la viande
Lieux de consommation	Restaurants	Etablissements plus ou moins modernes, infrastructure en « dur » où l'on paie pour manger sur place
	Gargotes	Etablissements précaires, à ciel ouvert ou non, où l'on paie pour manger
	Caféteries	Lieux ou établissements où l'on vend le petit déjeuner à ciel ouvert ou non
	Dibiteries	Etablissements modernes et/ou précaires où l'on vend de la viande grillée accompagnée d'un assaisonnement
	Bars-Restaurants	Débites de boisson ou lieux de vente de boisson (alcoolisée et non alcoolisée) et de la nourriture.

Le recensement des points de vente dans les 10 quartiers a permis de les évaluer au nombre de 1878 parmi lesquels on retrouve d'abord des étals de marchés (76% des lieux recensés), des boutiques (13%), des tables (7%). Les superettes modernes ne sont présentes que dans les quartiers les plus aisés: avec leurs produits emballés et la propreté des lieux (cf. figure 2: Répartition des catégories de lieux de vente par quartier). Les lieux de vente spécialisés (boulangeries, boucheries) sont peu développés à la différence de la restauration de rue (représentée par 57% d'étals de petits déjeuners), omniprésente comme dans d'autres centres urbains ouest africains. (cf. Carte 5 Localisation lieux de vente et consommation recensés, Source Grdr, 2022)

Dans les quartiers sans marché ou mini marché, les boutiques dominent suivies des tables. Les supérettes ne sont présentes que dans les quartiers dits mixtes et riches. Boudody Escalé est le quartier qui présente une plus grande diversité de l'offre en termes de lieux de vente.

C'est le quartier Tilène qui offre la plus grande diversité de lieux de consommation. Le quartier Diéfaye compterait le moins d'entreprises. L'offre y est aussi moins diversifiée comme à Cobitène, que cela soit pour les lieux de consommation et pour les lieux de vente.



Carte 5 Localisation lieux de vente et consommation recensés, Source Grdr, 2022

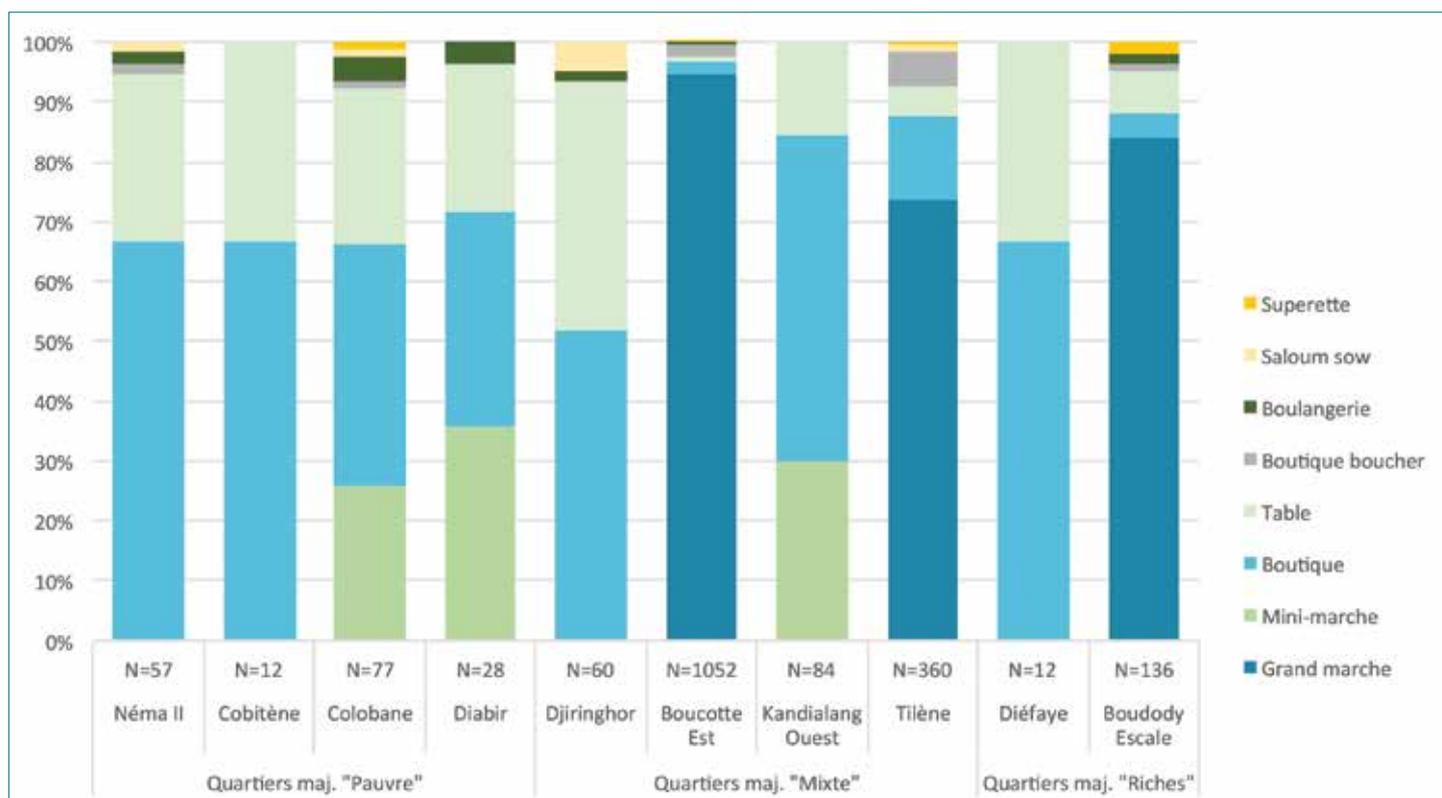


Figure 2: Répartition des catégories de lieux de vente par quartier (Source: enquête Grdr 2020).
Lecture: dans le quartier Néma II, sur les 57 lieux de vente recensés, 67% des points de vente recensés sont des «boutiques», 25% des tables etc.

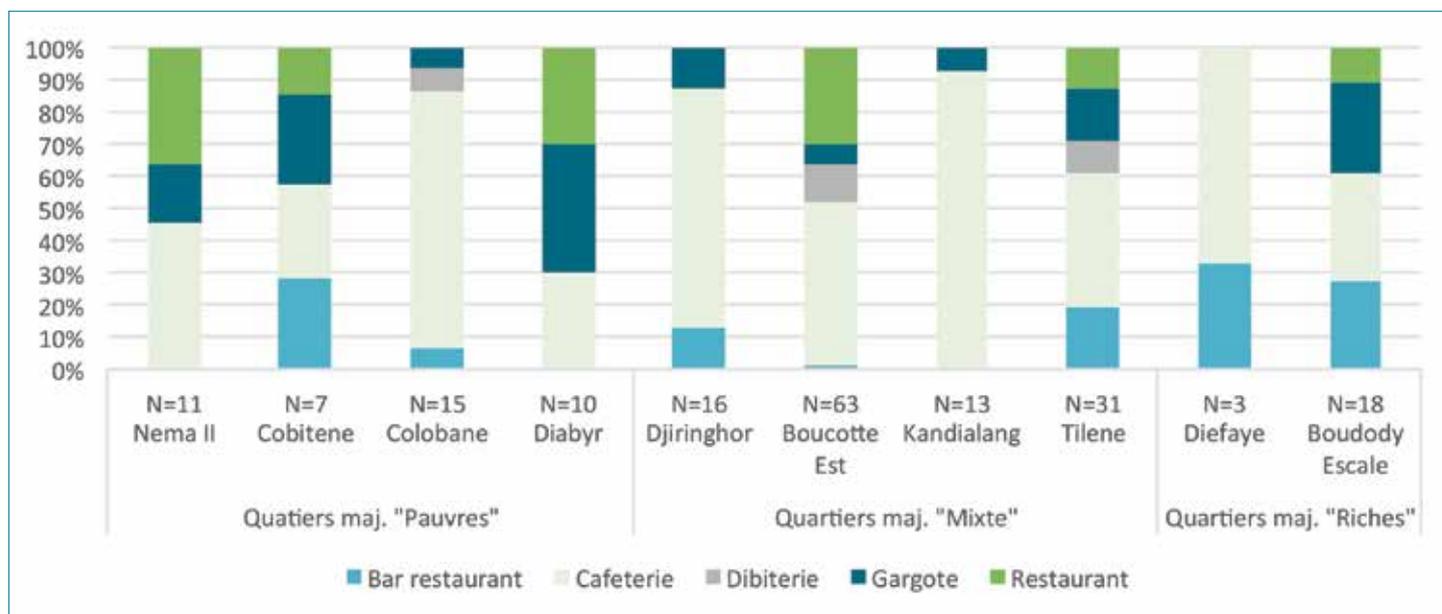


Figure 3: Répartition des catégories de lieux de consommation par quartier (Source: enquête Grdr 2020).
Lecture: dans le quartier Néma II, sur les 11 lieux de consommations recensés, 45% sont des cafétérias, etc..



1.

L'environnement alimentaire

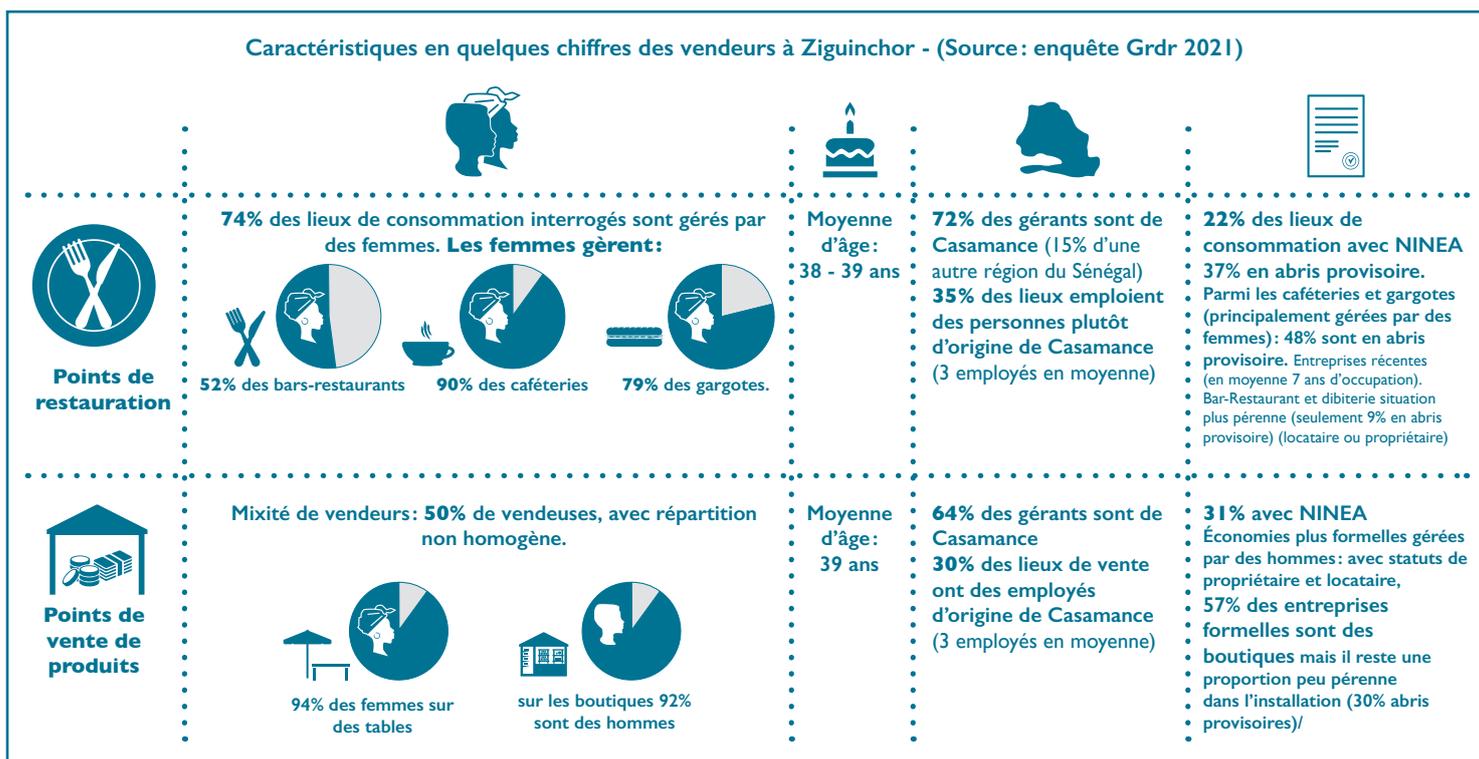
“externe” de Ziguinchor :

une disponibilité alimentaire diversifiée
mais contrastée selon les quartiers

1.1. Caractéristiques des vendeurs

Les lieux de consommation présents dans les 10 quartiers de la commune de Ziguinchor sont principalement tenus par des femmes, en particulier les gargotes et les cafétérias. On note une mixité de vendeurs et de vendeuses au sein des lieux de vente avec une gestion toutefois très genrée selon les types de lieux : les femmes occupent une place centrale sur les lieux de ventes informels (en gérant 94% des tables) alors que 92% des boutiques sont gérées par des hommes.

Cette économie principalement informelle⁵ offre des opportunités d'emploi importantes (pour des centaines de gérants et leurs employés), en particulier pour des personnes d'origine casamançaise (lieux de consommation) ou d'autres régions sénégalaises. Les lieux de consommation sont peu pérennes et hormis les bars/restaurants et les dibiteries, ils ne sont ni en locations ni en propriété. Ils sont installés dans des abris/constructions précaires et soumis à une forte vulnérabilité. À l'inverse, davantage de lieux de vente sont sous propriété ou location, avec des boutiques pérennes, en particulier les lieux gérés par des hommes. Toutefois, 30% des lieux enquêtés sont installés sur des abris/tables provisoires.



1.2. Caractéristiques des fournisseurs: chez qui vont s'approvisionner ces vendeurs ?

À Ziguinchor, les vendeurs s'approvisionnent chez trois catégories de fournisseurs.

Les premiers fournisseurs sont les **grossistes**. 42% des produits recensés par l'enquête (tous produits confondus et tous points de ventes confondus) sont achetés chez les grossistes, notamment pour les produits transformés, huiles, céréales et légumes dans les boutiques et tables des marchés. Les lieux de ventes s'approvisionnent peu chez les **producteurs**, seulement 11,5% des produits vendus dans les lieux de vente sont issus des circuits courts. Les principaux produits recherchés en achat direct chez les producteurs sont les œufs, les produits forestiers (fruits de cueillette) et les fruits.

Au contraire, 67% des lieux de consommation/ restauration s'approvisionnent auprès des **détaillants** et 43% auprès des producteurs pour au moins un de leur produit proposé à la consommation (oignons et piment).

Conclusion

La distribution alimentaire à Ziguinchor est dominée par des acteurs du secteur informel: entre 70 et 80% des entreprises sont informelles et fonctionnent depuis moins de 10 ans (boutiques, marchés). Une partie importante (50%) des infrastructures est précaire (abris provisoires, construction non terminées, occupation irrégulière), avec en parallèle très peu d'entreprises de vente formelles écoulant des volumes plus importants (ex. superette). Aucun supermarché n'a été recensé.

Les femmes, majoritaires dans la restauration de rue, sont les plus touchées par cette précarité.

Les détaillants (lieux de vente) s'approvisionnent principalement auprès des grossistes, et sont eux-mêmes les premiers fournisseurs des lieux de consommation. L'approvisionnement direct auprès de producteurs (« circuit court ») est plus développé pour les lieux de consommation que pour les lieux de vente. Les points de vente ne font des achats directs que pour les fruits et produits forestiers.

⁵ Dans le cadre de cette étude, on parle d'économie informelle, pour les entreprises ne disposant pas de NINEA - numéro d'identification national des entreprises et des associations.

L'IMPORTANCE ÉCONOMIQUE DU SECTEUR DE L'ÉCONOMIE ALIMENTAIRE

D'après notre échantillon, au moins 600 vendeurs implantés dans 10 quartiers ont été recensés, dont 350 femmes, fournissant au moins 200 emplois, et au moins 2000 repas par jour. Pour certaines femmes, la restauration ou vente de rue constitue une des principales sinon uniques opportunités de génération de revenus.

SYNTHÈSE COLY ET AL (2017), « L'APPROVISIONNEMENT DE LA COMMUNE URBAINE DE ZIGUINCHOR EN PRODUITS MARAÎCHERS : ÉTAT DES LIEUX ET PERSPECTIVES »

Les circuits de commercialisation ou de distribution pour l'approvisionnement en produits maraîchers dans la ville de Ziguinchor peuvent être résumés en trois catégories: le circuit très court (Producteurs consommateurs finaux), le circuit court (producteurs, détaillants et consommateurs finaux) et le circuit long (producteurs, bana-banas, grossiste, détaillants, consommateurs finaux; producteurs, bana-banas détaillants, consommateurs finaux; producteurs, grossiste, détaillants, consommateurs finaux).

Pour les deux circuits « courts » la plupart des légumes proviennent du système de production urbain et périurbain de la ville de Ziguinchor, en particulier dans les bas-fonds des quartiers périphériques de la ville mais aussi sur certaines terres de plateau de la ville. Ces bas-fonds sont destinés à la riziculture en hivernage. Ainsi la production maraîchère n'est pratiquée qu'en saison sèche dans ces parcelles. Cette production constitue la majeure partie de l'approvisionnement des marchés de la ville en légumes de mars à juin (l'oseille, la tomate, la patate, le gombo, l'aubergine amère, la patate et le piment). Les producteurs des villes et pays environnants (Guinée-Bissau, Gambie, Bignona, Sédhiou) approvisionnent aussi ces circuits courts. D'autre part, pour les circuits longs, la plupart des légumes sont cultivés dans les autres régions du Sénégal (Thiès, Sédhiou, Saint Louis, Dakar; Kaolack, Mboro, Kayar (toute la zone des Niayes) ou dans d'autres pays (Guinée et Guinée Bissau). Ces légumes sont le plus souvent vendus dans les superettes, boutiques de quartiers, les grossistes du marché central. Ces légumes entrent dans la ville via le port maritime, la RN6, R20 et RN4. Les principaux produits importés dans : l'oignon, la pomme terre, la tomate, la carotte, le chou, le poivre et l'ail.

LES PÉRIMÈTRES MARAÎCHERS PÉRIURBAINS

Le maraîchage dans la commune de Ziguinchor est pratiqué majoritairement par les femmes (90%) au niveau du plateau et au niveau des bas-fonds. C'est au niveau des rizières des quartiers Colobane, Lyndiane-Diabir, Kandialang, Néma 2 et Diéfaye que l'on trouve les blocs maraîchers les plus importants. L'extension maraîchère est confronté à l'extension du bâti et se pratique donc en majorité sur des zones non constructibles (zones rizicoles (bas fond)) et donc uniquement en contre saison (saison sèche). L'accès au foncier est le principal facteur limitant du développement de cette activité, illustré par le fait que 66% des producteurs enquêtés sont locataires et 70 % des exploitations ne dépassent pas 250 m². Les producteurs sont confrontés à deux modes d'accès au foncier: (i) prêt avec redevance (labour et terre enrichie par engrais); (ii) location monétaire.

L'activité maraîchère sur zone rizicole nécessite d'important moyen en main d'œuvre pour renouveler après chaque campagne rizicole la préparation du périmètre (aplanissement, clôture, pépinières, entretien du puisard). Le maraîchage dans la ville de Ziguinchor participe non seulement à l'approvisionnement des marchés en produits frais mais joue aussi un rôle très important dans l'alimentation des producteurs et de leurs familles. Le foncier et la volatilité des prix sont les contraintes majeures au développement du maraîchage dans la ville de Ziguinchor.

1.3. Une forte disponibilité et diversité en produits

Dans les quartiers ciblés, on compte 3 grands marchés situés à Boucotte, Boudody Escale et Tilene, et 3 mini-marchés à Kandialang Ouest, Colobane, Diabyr. Dans la grande majorité des quartiers, il est possible de trouver les 13 catégories de produits considérés dans l'étude; 12 à Cobitène, Djiringhor, et Diabir. Les superettes et les boutiques vendent principalement des produits non périssables : huiles, produits transformés, lait en poudre, céréales. Les boutiques vendent aussi des légumes (qui se conservent bien comme les pommes de terre et les oignons), tandis que les marchés, tables vendent plutôt des produits frais, fruits, légumes et poissons.

Les produits les plus disponibles, dans l'ensemble des quartiers sont **les légumes** (dont les piments, oignons et tomates), présents dans 70% des lieux de vente, les **produits transformés** (bouillons cubes, huile végétale, lait en poudre, « mayonnaise »), sont présents dans 60% des lieux de vente, les **céréales** (riz brisé) et légumineuses (niébé, pâte d'arachide) sont les plus présents. Parmi les produits issus des protéines animales, le poisson fumé est le plus disponible. Les produits les moins disponibles dans les points de vente sont la

viande (porc, poulet), certaines **céréales locales** (sorgho et cous-cous de maïs et mil) et certains **légumes** (laitue).

La figure 4, permet d'observer la disponibilité des produits alimentaires enquêtés selon leur catégorie (couleur) sur la période de novembre 2019 à novembre 2020.

La prédominance des produits transformés dans l'offre alimentaire est notable. Parmi les 10 premiers produits disponibles cités par les points de ventes, tous quartiers confondus, 7 sont des produits transformés (**marron**) (cf. figure 4: *Disponibilité en produits alimentaires au cours de 12 mois précédent l'enquête*).

À titre d'exemple, les pâtes alimentaires sont plus fréquemment proposées dans l'offre des points de vente que le riz brisé ou le mil, les jus de fruits industriels plus que le jus de fruit artisanal.

Bien que toutes les catégories de produits soient disponibles dans tous les quartiers enquêtés, leur disponibilité diffère toutefois selon les types de quartiers. Dans la figure 5, on observe la surreprésentation des produits transformés dans les quartiers pauvres et la sous représentation des produits halieutiques par exemple.

Disponibilités en produits alimentaires au cours des 12 mois précédents l'enquête (échantillon total N=497 lieux de vente)

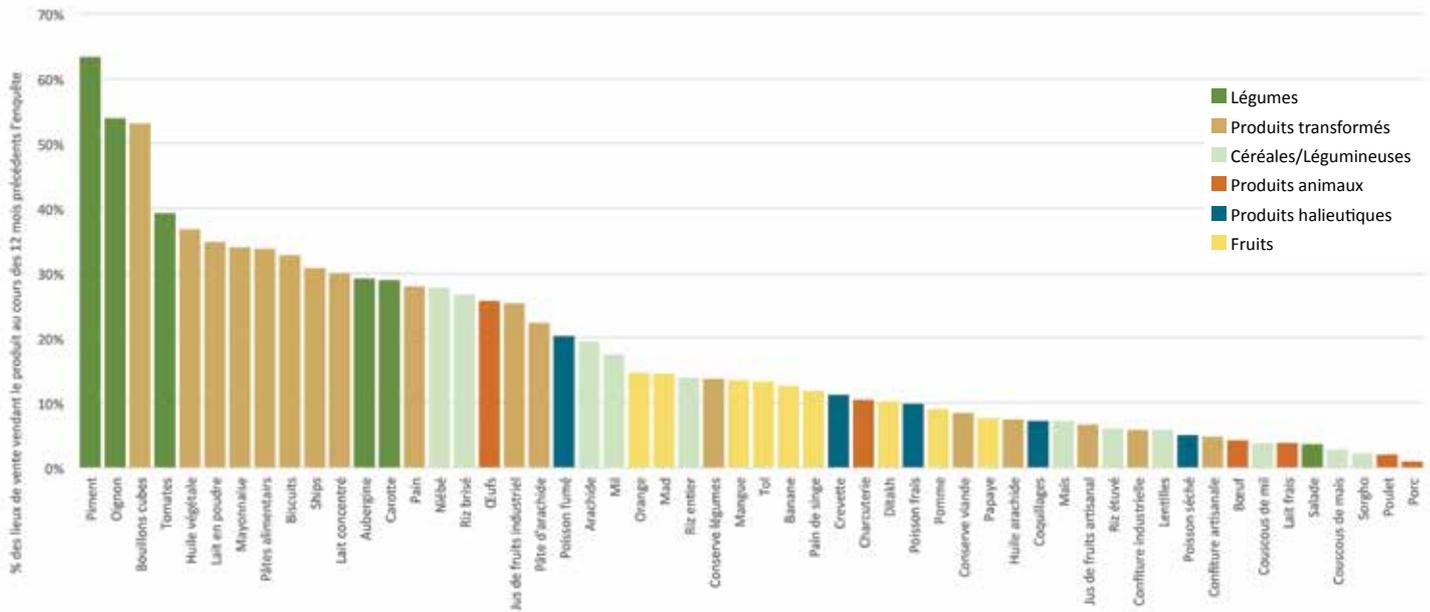


Figure 4: Disponibilité en produits alimentaires au cours de 12 mois précédent l'enquête - (Source : enquête Grdr 2021)

Lecture: Sur la période de 11/2019 à 11/2020, le piment (vert foncé - légume) et le riz brisé (vert clair - céréale/légumineuse) ont été respectivement proposés dans 63% et 27% des lieux de vente.

Répartition de la disponibilité de chaque produit selon les quartiers (échantillon total N=497 lieux de vente)

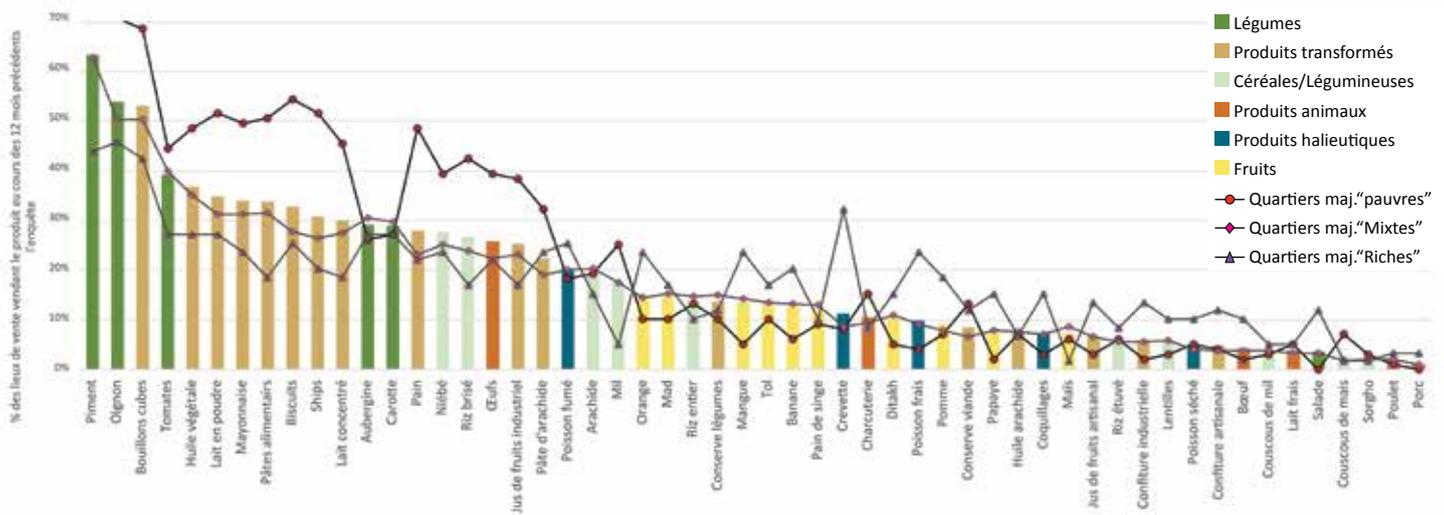


Figure 5: Répartition de la disponibilité de chaque produit selon les quartiers (Source : enquête Grdr 2021)

Lecture: Les biscuits (marron - produit transformé) ont été proposé dans 35% des points de vente sur la période 11/2019 à 11/2020. 55% des lieux de ventes des quartiers à majorité « pauvre » en ont vendus tandis qu'ils ne sont que 28% dans les quartiers à majorité « riche ». À l'inverse, 30% des lieux de vente des quartiers à majorité riche ont vendu des crevettes (bleu foncé- produit halieutique), contre 10% des lieux de ventes localisés dans les quartiers à majorité « pauvre ».

Conclusion sur la disponibilité

À Ziguinchor la disponibilité alimentaire est avérée. De surcroît, le consommateur est face à une grande diversité de produits alimentaires, y compris à l'intérieur des quartiers excentrés des principaux marchés. La disponibilité suit un gradient avec des produits très fréquemment disponibles d'un côté, tels que les produits transformés en particulier dans les quartiers les plus précaires sans marchés ou les légumes, et les produits de consommation plus occasionnelle tels que la viande et produits forestiers, dont l'offre est concentrée dans certains lieux de vente ou quartiers.

La vente de fruits et de produits halieutiques est concentrée dans les quartiers où un grand marché est implanté, témoignant d'une relative inégalité territoriale.



2.

Interface entre les domaines personnels et externes de l'environnement alimentaire :

Comment les consommateurs s'approvisionnent et consomment à Ziguinchor ?

À Ziguinchor, les 40 entretiens réalisés avec des consommateurs aux profils contrastés montrent que l'**accessibilité économique et physique** sont les principaux facteurs influençant les choix d'approvisionnement (lieux et types de produit). L'accessibilité économique dépend à la fois du coût du produit, du coût pour aller faire l'achat (distance et moyens de transport) et du pouvoir d'achat des consommateurs.

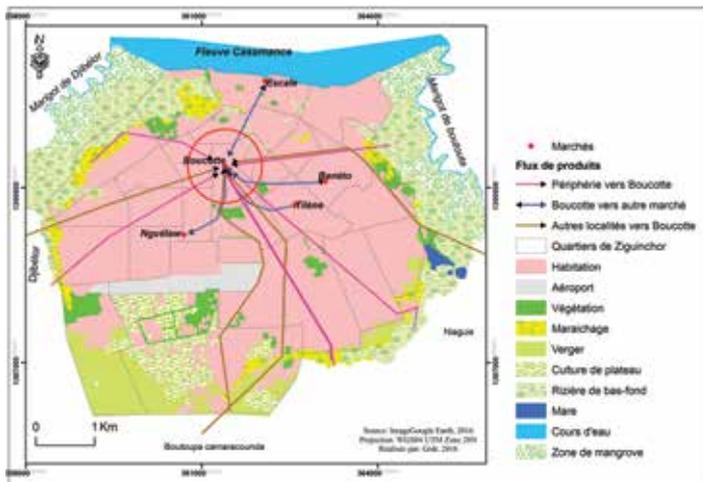
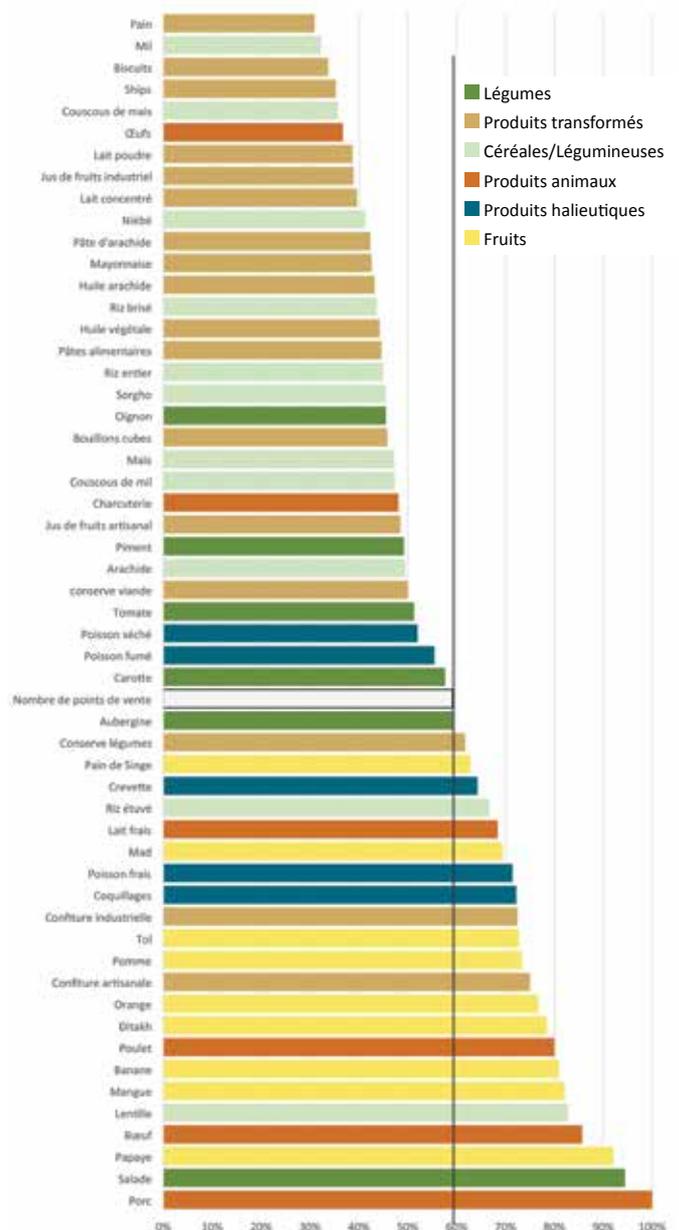
2.1 Une combinaison de lieux d'achats et de consommation

Un accès alimentaire polarisé vers le marché central de Boucotte

Les marchés Boucotte et Boudody Escale polarisent l'offre alimentaire car ils remplissent les trois critères **d'accessibilité, de disponibilité et de diversité**. Malgré une disponibilité en produits dans l'ensemble des quartiers de la commune, les consommateurs sont prêts à parcourir des distances de 2 à 3 km de manière quotidienne pour se rendre au marché de Boucotte, attractif pour ses prix, la diversité des produits et le nombre de vendeurs. L'essentiel de la production maraîchère périurbaine de Ziguinchor et des produits transformés les plus consommés sont vendus au niveau du marché Boucotte, qui concentre les grossistes et les détaillants. Le nombre important de revendeurs permet, dans une certaine mesure aux consommateurs de faire jouer la concurrence et d'abaisser les prix. Ce sont aussi les quartiers de grands marchés (Boucotte, Boudody Escale et Tilène) qui concentrent la disponibilité de certains produits spécifiques (viandes, fruits et légumes), très rarement écoulés ailleurs. Par exemple (cf. figure 6: *Part des produits vendus dans les quartiers avec les grands marchés*), parmi les 497 lieux de vente enquêtés, 60% sont situés dans des quartiers avec un grand marché. Plus de 80% des lieux commercialisant des mangues ou des bananes sont situés dans les quartiers avec marchés, plus de 90% pour la papaye et la salade et 100% pour la viande de porc; témoignant d'une concentration de l'offre de ces produits dans ces marchés et expliquant pourquoi les consommateurs se tournent vers ces lieux pour leurs approvisionnements. À l'inverse, les céréales et produits transformés sont sous représentés dans les quartiers avec marchés et sur représentés dans les autres.

«Ce marché [Boucotte] constitue le point de ralliement de presque tous les villages environnants et les commerçantes des marchés Nguélaw, Banéto, Tilène et Escale, viennent [y] acheter leurs légumes pour aller les revendre dans leur mini-marché. En outre, d'autres localités voisines de la commune de Ziguinchor, écoulent leurs productions au niveau de Boucotte. Ce qui fait que le marché est souvent saturé le matin. Le prix varie en fonction de la disponibilité du produit sur le marché. La clientèle vient des autres quartiers de la commune, de Bignona, de Thionck-Essyl et de la Guinée Bissau» (cf. *Carte 6: Cartographie des flux de produits maraichers vers les marchés de Ziguinchor*).

Part de chaque type de produit vendu dans les quartiers avec des grands marchés (Tilène, Boucotte Est et Escale)



Carte 6: Cartographie des flux de produits maraichers vers les marchés de Ziguinchor

Figure 6: Part des produits vendus dans les quartiers avec les grands marchés

Lecture: parmi les 497 lieux de vente enquêtés, 60% sont situés dans des quartiers avec un grand marché. Plus de 80% des lieux commercialisant des mangues ou des bananes sont situés dans les quartiers avec marchés, plus de 90% pour la papaye et la salade et 100% pour la viande de porc.

Infrastructure : condition d'accès équitable ?

Privilégier l'approvisionnement à Boucotte est une pratique généralisée mais il existe une inégalité d'accès territorial. L'accès au marché central est conditionné par la présence d'infrastructures (route, électricité) et de transports en commun. Les quartiers périphériques comme Djirighor, Diefaye et Diabir sont de ce point de vue les quartiers les plus défavorisés : l'offre de transport en commun est limitée du fait de l'état du réseau routier et il faut au moins deux heures pour se rendre à pied au marché. Aussi, le manque d'éclairage public est cité comme une limite pour se rendre au marché tôt le matin pour des problèmes de sécurité. Malgré ces difficultés, les ménages (représentés par les femmes) de ces quartiers préfèrent se rendre à Boucotte à pied pour des raisons économiques. Le recours aux mini-marchés et aux vendeurs de rue dans les quartiers est occasionnel.

Un maillage dense de commerces de proximité

On retrouve des boutiques dans tous les quartiers de la commune. Une proportion importante de consommateurs réalise ses achats dans les boutiques qui sont les plus proches des domiciles, en particulier pour les produits non périssables tels que l'huile, les condiments, le riz brisé ou sur les étals et tables implantées dans les quartiers. La proximité relationnelle entre consommateurs et vendeurs des quartiers permet aux premiers d'accéder à une partie de leur alimentation à crédit. En retour, les vendeurs peuvent pratiquer des prix plus élevés.

Tableau 4 : Critères de choix des consommateurs pour les lieux de ventes (Source: enquêtes Grdr 2021)

Lieux d'approvisionnement	Principaux aliments achetés cités par les consommateurs	Justification du choix des lieux d'approvisionnement
Marchés	Céréales, pâtes, légumes, produits halieutiques, produits de l'élevage, huiles, fruits, légumineuses	Economique: Prix abordable et négociable; Disponibilité: produits en permanence et en quantité
Mini-marchés	Légumes, produits halieutiques, huiles	Accessibilité: Proximité physique (réduction du temps accordé à l'approvisionnement)
Tables - étales dans les quartiers	Légumes, poissons, fruits, bouillons cubes	Accessibilité: Proximité physique (réduction du temps accordé à l'approvisionnement), proximité relationnelle (possibilité de bénéficier d'un crédit)
Boutiques	Céréales, pâtes, œufs, bouillons cubes, bonbons, boissons industrielles	Accessibilité: Proximité physique (réduction du temps accordé à l'approvisionnement), proximité relationnelle (possibilité de faire un prêt)
Supérette	Céréales, huile, cube, bonbon, boissons	Qualité des produits, information sur les produits, horaires
Marchands ambulants	Poissons, légumes, huiles	Prix abordable, réduit le déplacement

Des consommateurs de rues aux profils diversifiés :

Les premiers consommateurs dans les différentes catégories de restaurant de Ziguinchor sont les actifs indépendants (maçons, menuisiers, chauffeurs...) et leur personnel (apprentis, etc.), les étudiants et les personnes non originaires de Ziguinchor. La principale raison de consommation hors domicile est l'éloignement de leur domicile. La consommation hors domicile est un moyen de consommer plus fréquemment certains produits peu préparés à la maison (légumineuses, viande...), la précarité économique est aussi citée comme

une des causes de consommation hors domicile. Par manque de moyen pour nourrir tout le monde, les membres de la famille qui ont un peu d'argent consomment parfois à l'extérieur du foyer.

Les gérants des lieux de consommation choisissent leur lieu d'implantation selon les profils des consommateurs, en privilégiant la proximité des écoles, universités ou des zones industrielles/artisanales concentrant les travailleurs (ex. Tilène).

2.2 Choix des produits : le prix, la saisonnalité et la possibilité de produire soit même

Les habitants de Ziguinchor ont une consommation alimentaire qui suit la disponibilité et le prix des produits selon les saisons.

On peut distinguer des **produits courants** (protéine animale (poisson séché ou frais, œuf, lait caillé), céréales (riz, mil), légumineuses (niébé)), des **produits saisonniers** (légumes et fruits) qui sont consommés uniquement en période de production locale, et des **produits occasionnels** (protéine carnée (viande) et crustacée), que l'on trouve rarement dans l'assiette des ménages. Pour certains produits, le choix des aliments est aussi lié à la **facilité et au temps de préparation** (ex. choix du type de riz importé "ordinaire" contre riz "parfumé") ou au **temps de conservation** (mil contre maïs; lait frais contre lait caillé).

À dire d'acteur, le contenu des plats consommés quotidiennement à Ziguinchor varie peu entre consommateurs⁶ des différents types de quartiers et de catégories socio professionnelles. Ainsi, le déjeuner est habituellement composé de riz brisé et d'une sauce préparée avec des protéines animales (habituellement du poisson) et des légumes, pour tous les profils de consommateurs et types de quartiers. Toutefois, bien que les légumes soient fréquemment consommés par toutes les classes socio-économiques, leur quantité varie. Dans les quartiers « pauvres » et « mixtes », les habitants privilégient des plats préparés avec une faible quantité de légumes (comme le caldou ou le mafé) tandis que dans les quartiers plus aisés, les habitants préparent des plats à base de riz riches en légumes comme le thieboudienne. La plus faible consommation de légumes chez les ménages les plus pauvres s'expliquent par la faible accessibilité économique de ces produits, en particulier en période de pénurie où les prix peuvent augmenter d'un facteur 5 (Coly, 2017).

⁶ Cette assertion est probablement à relativiser. Des travaux en cours sur la ville de Kayes au Mali (Grdr, 2022) qui partagent des caractéristiques importantes avec Ziguinchor (taille, proximité des frontières, nœud commercial, etc.) indiquent en effet que l'homogénéité des régimes alimentaires cache en réalité des classes de mangeurs bien distinctes.

La possibilité de la pratique de maraîchage dans les quartiers périphériques, non lotis, est un facteur crucial pour favoriser l'accès aux légumes dans l'assiette des ménages les plus précaires. En effet, dans les quartiers les plus pauvres, quasiment seuls les ménages pratiquant le maraîchage consomment les légumes (en particulier piments, aubergine amère et gombo). Les autres en consomment moins du fait du poids des légumes dans le prix des plats les plus couramment consommés.

Ce constat s'applique aussi sur l'accès aux produits halieutiques: dans les quartiers populaires, les familles de pêcheurs/mareyeurs ont un accès privilégié à ceux-ci.

Conclusion : 3 stratégies pour accéder à des produits (accessibles et divers)

- **Achat proche du domicile**: pour les produits secs et non périssables avec une possibilité d'accès à un prêt-crédit
- **Achat plus loin, au marché**: pour les produits frais (légume et produit halieutique) avec une possibilité de réduire (négocier) les prix
- **Produire**: pour les produits halieutiques et maraîchage, alternative pour les ménages les plus pauvres

À Ziguinchor, la question alimentaire se pose essentiellement en termes d'accessibilité et non de disponibilité en denrées. Les habitants des différents quartiers sont confrontés à une inégalité territoriale et économique face à l'accès aux produits alimentaires. Dans l'échantillon de quartiers étudiés, les 4 quartiers qualifiés « pauvres », sont les quartiers périphériques, éloignés du principal marché (Boucotte), et mal desservis par les transports.

LES REPAS ET HABITUDES ALIMENTAIRES : DIFFÉRENCES GÉNÉRATIONNELLES

	 Les personnes âgées privilégient...	 Les plus jeunes et les populations non originaires de Ziguinchor (ex. migrants venus de Guinée Bissau ou d'autres régions) privilégient...
 Origine	Produits locaux	Produits importés et non locaux
 Type	Un peu plus naturels (ex. substitution du bouillon cube par du poisson séché)	Transformés (ex bouillon cube)
 Lieu	À domicile	Hors domicile
 Petit déjeuner et dîner	Céréales et/ou légumineuses locales (mil/ riz/ arachides), restes de la veille et du déjeuner, en particulier dans les quartiers les plus pauvres	Pain accompagné de sauces («fromage», corn beef, «mayonnaise», margarine, petit pois).



3.

Origine des produits

Marchés de Ziguinchor = marché de produit locaux ?

40% des produits vendus dans l'ensemble des points de ventes et quartier proviennent de la Casamance et 37% de produits des autres régions du Sénégal. Les principaux produits importés sont les produits de consommation de base: riz (tous types, 51%) et oignon (35%). Les principaux produits de Casamance sont les fruits (forestiers et non forestiers), les produits halieutiques, les céréales (hors riz) et la viande. (cf. figure 7: *Origine des produits disponible à Ziguinchor*). La disponibilité en produit «casamançais» dans les quartiers majoritairement riches est plus élevée qu'ailleurs.

Diversité des origines des produits vendus dans les points de vente, par catégorie de produits

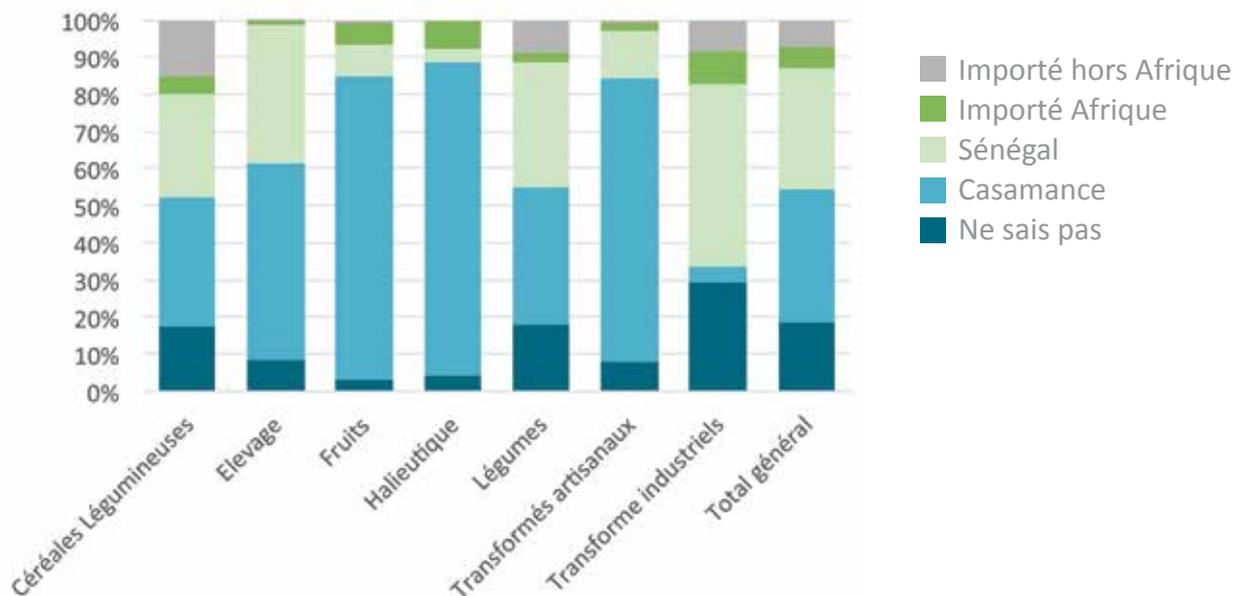


Figure 7: Origine des produits disponibles à Ziguinchor

CONCLUSION



Plusieurs travaux récents, centrés sur la caractérisation de la production agropastorale dans la ville de Ziguinchor, mettent en relief un recul des terres cultivées et font plus largement état des menaces pesant sur la production intra-urbaine.⁷

Est-il possible sur cette base de conclure que la ville de Ziguinchor vit une tendance à l'extraversion alimentaire?

La présente étude donne à voir le dynamisme et la densité du commerce de détail alimentaire dans la ville. Elle montre qu'à côté de quelques produits alimentaires de base importés bien ancrés dans les habitudes alimentaires (riz brisé, huile végétale, etc.), de nombreux produits issus de la basse Casamance, de d'autres régions du Sénégal ou des pays voisins (Guinée et Guinée-Bissau) sont disponibles et consommés. C'est tout particulièrement le cas au marché Boucotte qui polarise l'essentiel des achats alimentaires.

L'étude confirme que la question alimentaire se pose surtout en termes d'accessibilité physique et économique. Des inégalités territoriales et économiques face à l'accès aux produits alimentaires denses en nutriments (comme les légumes, les fruits, ou les produits halieutiques) restent importantes à Ziguinchor. Ces produits sont moins disponibles dans les quartiers les plus défavorisés que d'autres produits (notamment que les produits transformés) et par ailleurs, les populations de ces quartiers rencontrent des contraintes matérielles et économiques pour se rendre au marché central.

Finalement, ce travail conforte l'hypothèse selon laquelle le secteur de la post production- commerce de détail de produits agro-alimentaires, restauration de rue en particulier- offre des opportunités d'emplois et de revenus, notamment à des femmes⁸. Ces dernières, majoritaires dans la restauration de rue et bien présentes dans le commerce de détail de produits agro-alimentaires, opèrent toutefois dans des situations plus précaires que les hommes ce qui appelle un soutien tout particulier à ces actrices du système alimentaire.

⁷ *Diedhiou S.O, Sy O, Margetic C (2019). Agriculture urbaine à Ziguinchor (Sénégal) : des pratiques d'autoconsommation favorables à l'essor de filières d'approvisionnement urbaines durables. Espace Populations Sociétés, 2019.*

⁸ *CSAO/OCDE (2021) Transformations des systèmes alimentaires au Sahel et en Afrique de l'Ouest : implications pour les populations et les politiques, Maps & Facts, no 4, avril 2021*

