

LE SYSTÈME ALIMENTAIRE du département de Bakel



**INFOGRAPHIE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE
DANS SIX COMMUNES DU DÉPARTEMENT**

Auteur/éditeur : Grdr (www.grdr.org)

Crédits photos : JB Russel

Mai 2026

Maquettage : Terre Nourricière

Imprimeur : La Rochette Dakar – Pikine - Sénégal

Achévé d'imprimer : mai 2026

ISBN : 979-10-95026-26-6

Dépôt légal : mai 2026

©Grdr 2026. Licence octroyée à l'Agence Française de Développement et au CCFD-TS sous conditions. Ce document est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution – Pas d'Utilisation Commerciale. Pas de Modification 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0). Tous les droits sont réservés au Grdr, à l'Agence Française de Développement et au CCFD-TS. Toute utilisation en dehors du cadre de cette licence requiert une autorisation écrite préalable.

LE SYSTÈME ALIMENTAIRE du département de Bakel

**INFOGRAPHIE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE
DANS SIX COMMUNES DU DÉPARTEMENT**

Coordonné par



en partenariat avec



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 et du CCFD-Terre Solidaire, des autres bailleurs de fonds, des partenaires et parties prenantes.

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.

SOMMAIRE

Avant propos	6
Contexte	7
Méthodologie	13
Les lieux de vente	15
I. Les typologies et localisations des lieux de vente	16
1. Les typologies	16
2. Les localisations	18
II. Le profil des lieux de vente	22
1. Les activités	22
2. Les infrastructures	24
III. Les femmes et les jeunes	25
1. Les femmes	25
2. Les jeunes	26
L'offre alimentaire	27
I. Une prédominance des produits transformés	28
1. Les produits transformés	28
2. Les produits courants	29
3. Les produits moins accessibles	30
4. Les produits rares	31
II. Des différences significatives entre communes	32
1. Les tendances	32
2. La disponibilité des produits par commune	34
L'Origine des produits alimentaires	41
I. Les produits sénégalais	42
1. Les produits originaires du département	42
2. Les produits originaires de la région de Tambacounda	45
3. Les produits en provenance des autres régions du Sénégal	46
II. Les échanges transfrontaliers (Mali et Mauritanie)	47
1. Dans l'ensemble du département	47
2. Dans les communes	48
III. Les produits des autres pays d'Afrique	51
1. Dans l'ensemble du département	51
2. Les céréales	52
3. Les produits transformés	52
IV. Les produits des autres pays du monde	54
1. Dans l'ensemble du département	54
2. Le riz en brisure	55
3. Les produits transformés	56
Bibliographie de référence	57

Avant-propos



Le Grdr intervient dans le département de Bakel depuis les années 1980. Sous l'impulsion de ressortissants de Bakel établis en France, puis à l'initiative des collectivités territoriales et des autres acteurs du territoire, notre association a soutenu la production maraîchère irriguée et la production agricole pluviale. L'appui à la négociation d'accords socio-fonciers concertés, l'accompagnement de la réalisation et de l'entretien d'infrastructures productives ou encore la formation des producteurs ont, de fait, longtemps constitué le cœur de notre intervention. A notre modeste échelle, nous avons ainsi contribué à améliorer la disponibilité alimentaire dans un département qui, contrairement à une idée reçue, connaît une croissance démographique soutenue, supérieure à la moyenne nationale (3,3% vs 3,1%/an).

Ces dernières années, tout en poursuivant nos actions sur la production, nous avons davantage œuvré à l'amélioration de l'accessibilité alimentaire. Des cantines scolaires, pour partie alimentées par des producteurs du territoire, permettent à des élèves du primaire de consommer des repas équilibrés tout en offrant des débouchés sécurisés à nos producteurs.

Parallèlement à ces soutiens opérationnels concrets, et fidèles à notre principe de produire des connaissances sur et pour le territoire, nous avons conduit la présente étude. Lancée en partenariat étroit avec le département de Bakel, consacrée à **la description de l'environnement alimentaire du département**, elle apporte des informations essentielles à tout acteur désireux d'intervenir sur la durabilité de notre système alimentaire.

Nous remercions sincèrement les personnes qui ont bien voulu y contribuer ainsi que l'AFD et le CCFD-TS qui l'ont cofinancée.

Mamadou Fadé,
Secrétaire du Conseil d'Orientation et de Suivi du Grdr
à Bakel-Matam (COS-Bakel-Matam)

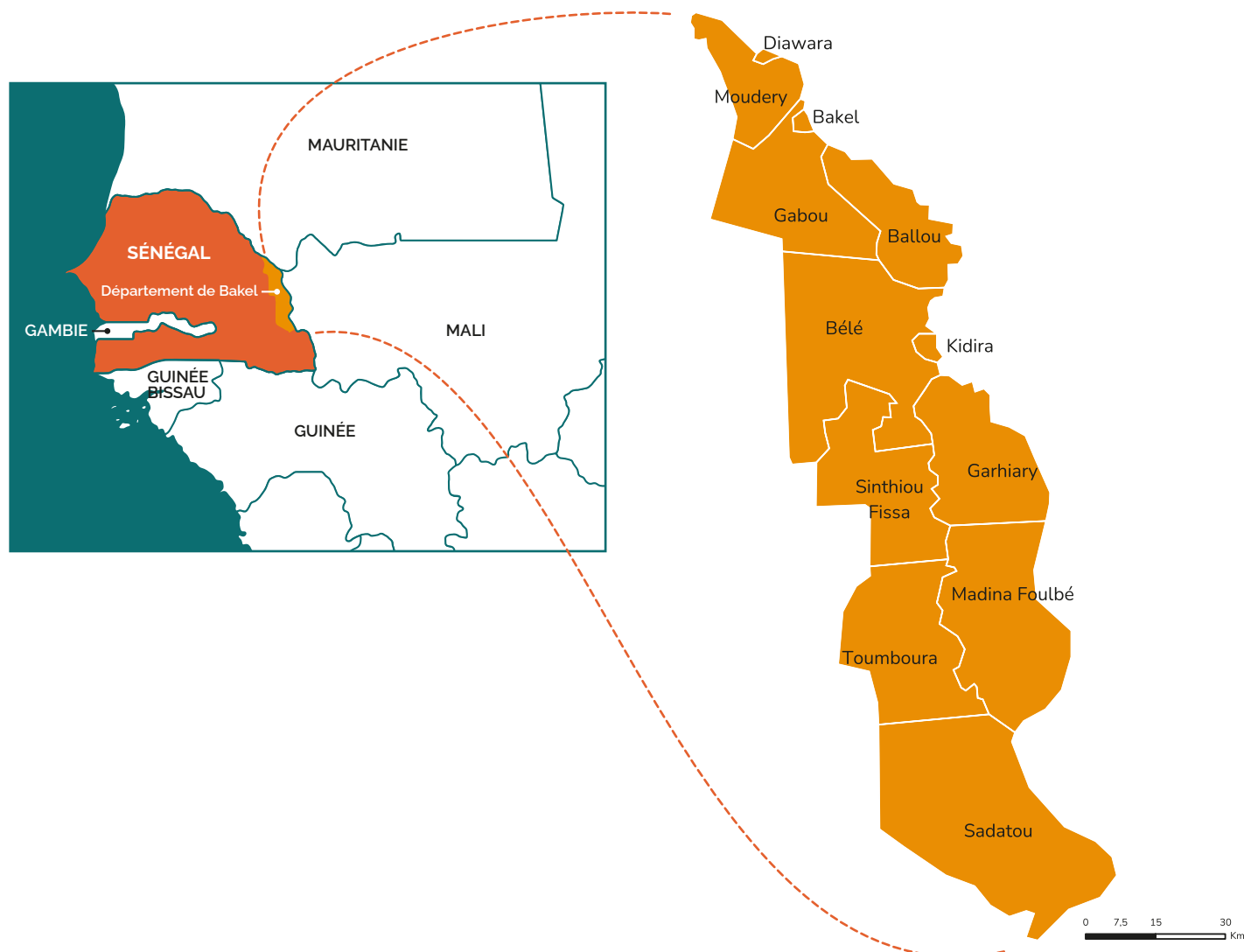
Contexte

Un département transfrontalier marqué par des différences territoriales significatives

Un premier élément de différenciation relève de la démographie qui permet de distinguer une **zone nord** plus peuplée et abritant les trois communes urbaines du département : Bakel, Kidira et Diawara. Elle est traversée par deux routes nationales et bien reliée au reste du pays, ainsi qu'aux pays frontaliers (Mali et Mauritanie). Sont localisés ici les deux principaux marchés du département, centralisant les produits issus de la sous-région. Plus proche des bureaux départementaux, cette zone bénéficie davantage des services étatiques et de la présence des acteurs du développement.

La **zone sud** mal reliée aux principaux axes de circulation, compte une faible présence des représentants de l'État,

qui souvent résident à Kidira. Ainsi, à la carence des infrastructures (réseau routier et électrique, notamment) s'ajoute celle des services publics : santé, éducation, sécurité. Les associations et la diaspora y sont moins présentes qu'au nord et leur activité est rendue plus difficile par le manque de structures telles que les coopératives ou les groupements d'intérêt économique (GIE) avec lesquelles ces associations ont l'habitude de travailler. La présence de ressources minières (or notamment), tout en apportant potentiellement de la richesse et en dynamisant les circuits commerciaux, est source de tensions sociales. Elle est aussi l'une des causes de la pollution croissante qui frappe la rivière Falémé.

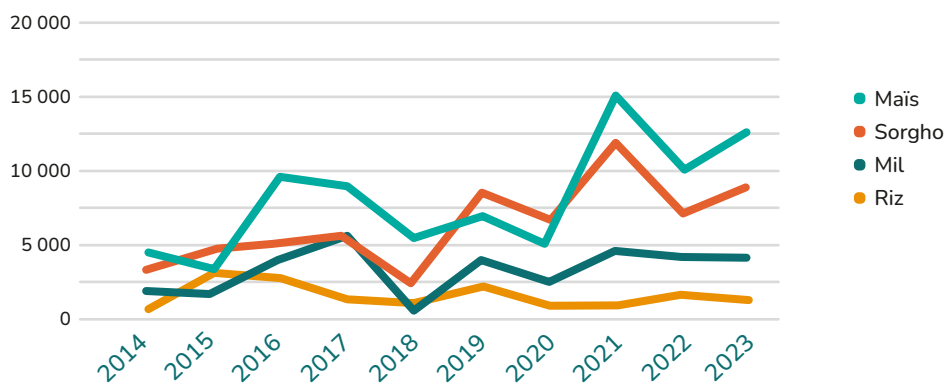


En revanche, **au sud comme au nord**, le secteur primaire reste le principal pourvoyeur d'emplois du département. L'agriculture pratiquée sous pluie (82% des ménages agricoles) ou en décrue (22%) en fonction de la distance des cours d'eau introduit **un deuxième élément de différenciation (plutôt est-ouest cette fois)**, notamment par rapport aux deux grands cours d'eau du département. Dans les zones riveraines de ces derniers, **le maraîchage** se développe avec une forte concentration de la production sur quelques produits. Le piment et l'oignon font l'objet de cultures souvent destinées à la vente, dont seulement une partie est consommée dans le département. Le reste est distribué à l'échelle nationale (Dakar, Kaolack, Touba) et même sous-régionale (Gambie, Guinée). La patate douce connaît aussi une forte production. Elle peut être vendue sur le marché national et sous-régional, ou peut concerner des circuits plus courts à l'instar de produits maraîchers comme l'aubergine ou le gombo.

L'élevage, de type pastoral, est la deuxième source de revenus en zone rurale, tandis que le département représente une aire de transit importante pour les transhumants sénégalais ou transfrontaliers (mauritaniens et surtout maliens).

Les mouvements de populations sont significatifs dans le département : immigration (interne et internationale) vers les zones aurifères (commune de Medina Foulbé et Sadatou), émigration vers les grandes villes africaines et d'Europe, transit des nombreux opérateurs économiques actifs sur l'axe Dakar-Bamako, l'un des plus importants corridors commerciaux de l'Afrique de l'Ouest.

➤ **Evolution en tonnes de la production de quelques céréales**
(Source : Services Départementaux de Développement Rural de Bakel)



Dans le département de Bakel, la production de céréales assure une disponibilité théorique de 140 kg par an et par personne. Le besoin moyen estimé est de 119 kg de céréales par an et par personne (158 kg en milieu rural et 107 en milieu urbain).

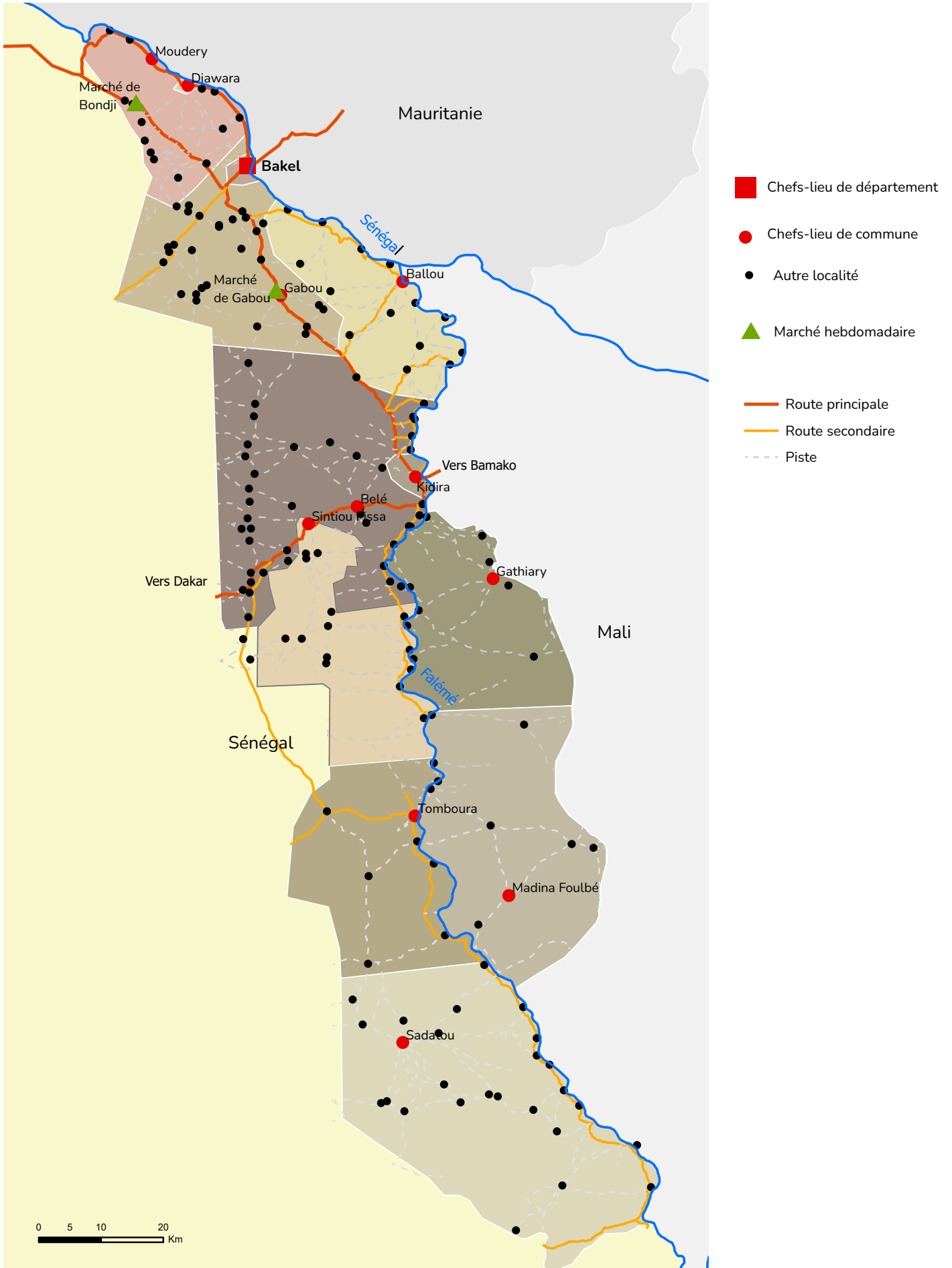
Pour 2023 la **disponibilité en céréales sèches** (mil, sorgho et maïs) s'élève à 134 kg par personne, face à une consommation moyenne estimée à 40 kg par an et par personne.

La disponibilité en **maïs** (60 kg) dépasse largement la consommation moyenne estimée (20 kg en milieu rural). C'est le cas également du **sorgho**, avec une disponibilité de 47 kg par an et par personne face à une consommation estimée à 3 kg en milieu rural. La disponibilité en **mil** (21 kg) n'est en revanche pas en mesure de satisfaire la demande, estimée à 53 kg par an et par personne (milieu rural).

La **production en riz** représente 6 kg par an et par personne, face à une consommation estimée à 77 kg (milieu urbain) et 81 kg (milieu rural) par an et par personne.

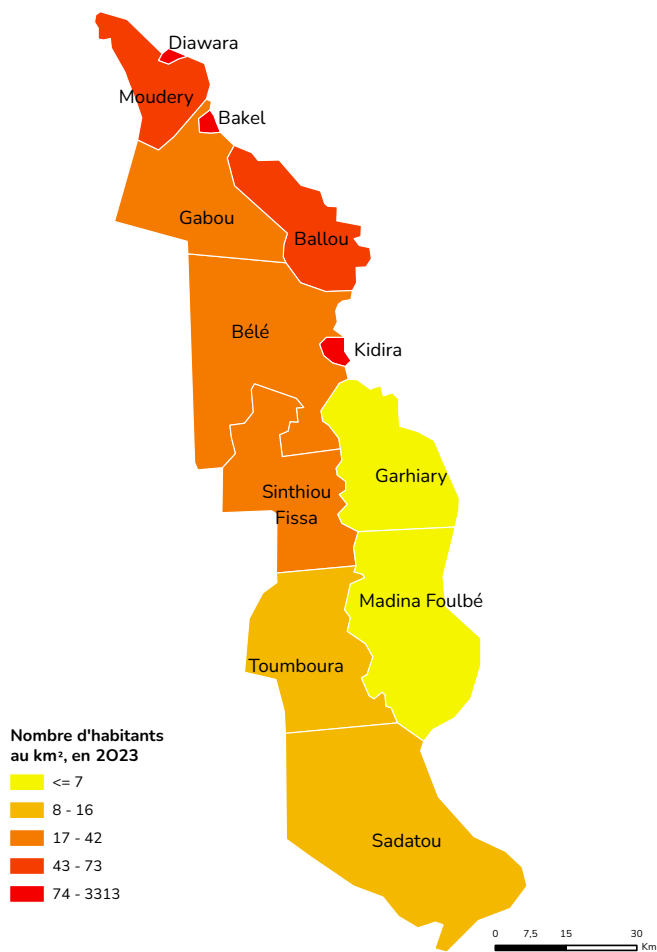
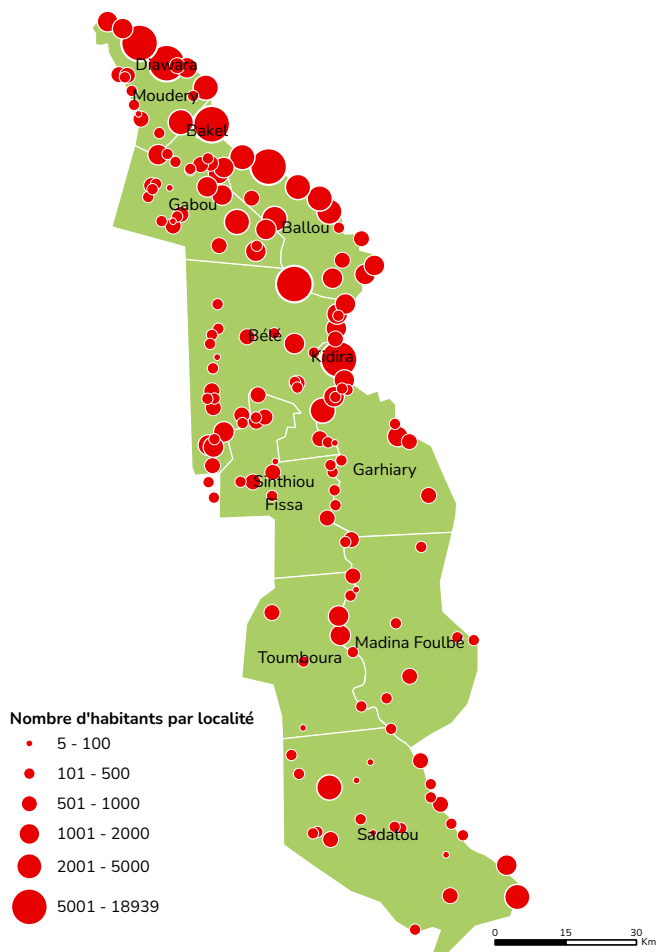
Pour l'estimation de la consommation, voir : Initiative Prospective Agricole et Rurale (IPAR). 2017. Etude de la consommation des céréales de base au Sénégal.

Le département de Bakel

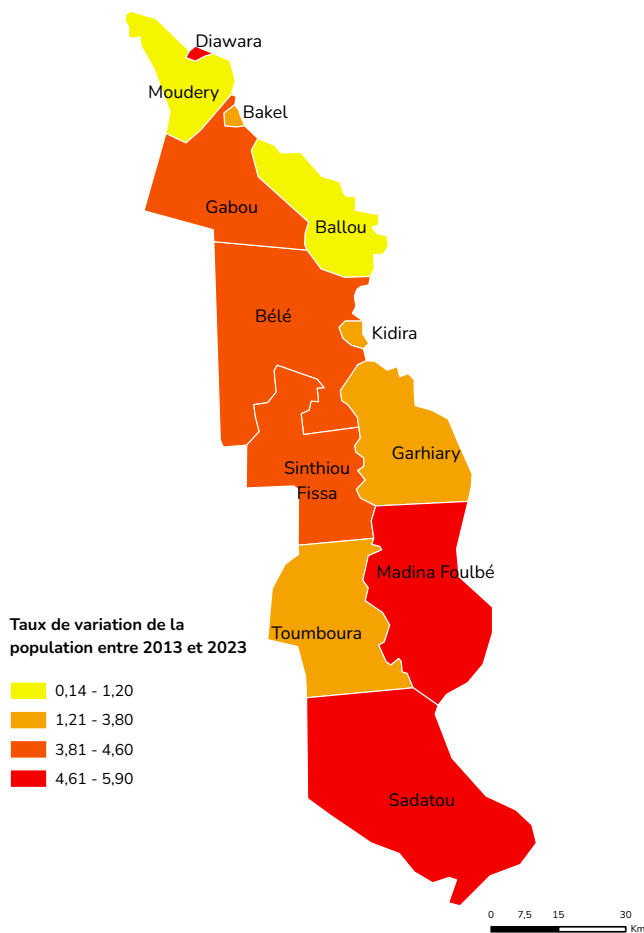


➤ Répartition des localités et population en 2023




➤ Nombre d'habitants au km² en 2023

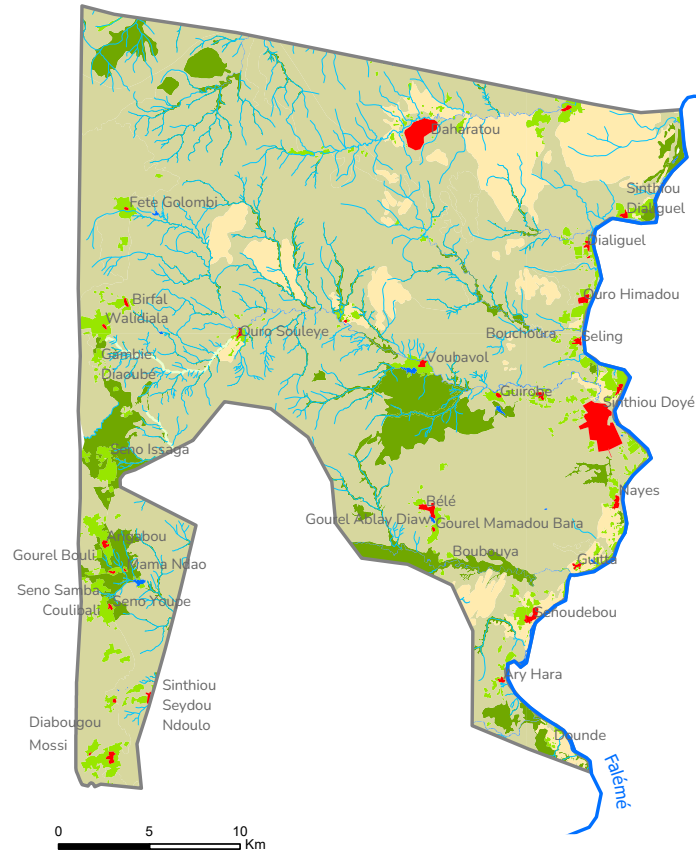


➤ Variation annuelle de la population entre 2013 et 2023 (%)

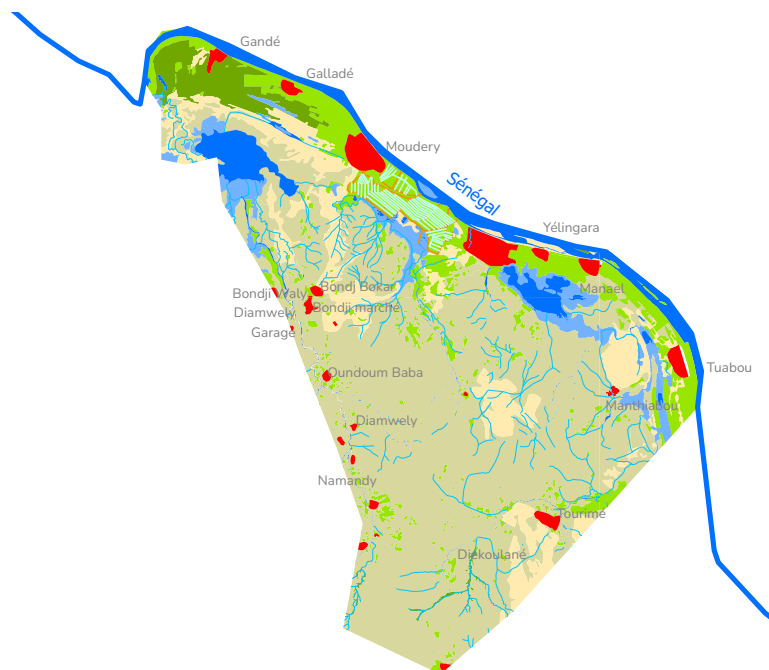


Cartes d'occupation du sol dans les communes rurales

- | | | | |
|---|--|--|--|
|  Cours d'eau |  Zones humides |  Savanes et végétation clairsemée |  Surfaces cultivées |
|  Surfaces en eau |  Forêts et boisements |  Sols nus ou quasi-nus |  Surfaces artificialisées |

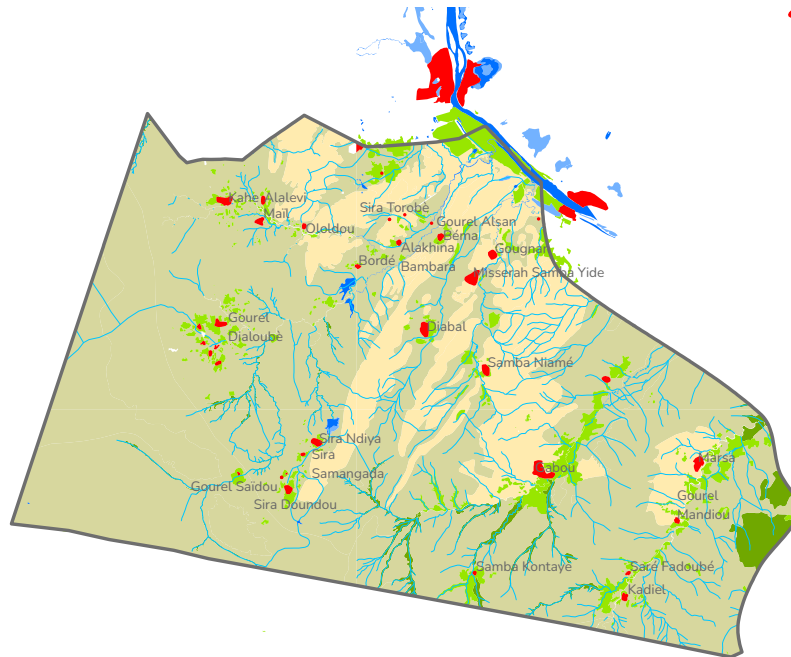


Bélé



Moudery

- | | | | |
|---|--|--|--|
|  Cours d'eau |  Zones humides |  Savanes et végétation clairsemée |  Surfaces cultivées |
|  Surfaces en eau |  Forêts et boisements |  Sols nus ou quasi-nus |  Surfaces artificialisées |



Gabou



Toumboura

Sources de la cartographie

Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie (ANSD), Répertoire des localités issu du RGPH-5, 2023

Base de données vectorielles au 1/200 000. Téléchargée sur GéoSénégal.

© L'Agence Nationale d'Aménagement du Territoire. Tous droits réservés.

City population (<https://www.citypopulation.de/>)

OpenStreetMap

Méthodologie

L'enquête a été menée entre mai et juin 2024. Elle s'est déroulée dans 6 communes, considérées représentatives des différentes réalités du département.

Une enquête qualitative préliminaire a été réalisée auprès de différents acteurs du territoire : services départementaux de l'Etat (élevage, développement rural, commerce), SAED¹ et ARD², producteurs,

transformateurs, commerçants. Elle a permis de dresser le profil des 12 communes du département et de les classer sur la base de critères démographiques, socio-économiques et productifs.

Les communes du département de Bakel

NB. : Tous les indicateurs sont considérés de manière relative par rapport aux valeurs moyennes du département

Bakel	Urbain	Très forte	Elevé	Bonne	Très présents	Pluvial, irrigué	AAA
Ballou	Rural	Forte	Bon	Bonne	Très présents	Pluvial, irrigué	BBB
Bélé	Rural	Moyenne	Moyen	Bonne	Très présents	Pluvial, irrigué	CCC
Diawara	Urbain	Très forte	Elevé	Bonne	Très présents	Pluvial, irrigué	AAA
Gabou	Rural	Moyenne	Moyen	Bonne	Très présents	Pluvial, irrigué	CCC
Gathiary	Rural	Faible	Faible	Très enclavé	Peu présents	Pluvial	DDD
Kidira	Urbain	Très forte	Elevé	Bonne	Très présents	Pluvial, irrigué	AAA
Médina Foulbé	Rural	Faible	Faible	Très enclavé	Peu présents	Pluvial	DDD
Moudery	Rural	Forte	Bon	Bonne	Très présents	Pluvial, irrigué	BBB
Sadatou	Rural	Faible	Faible	Très enclavé	Peu présents	Pluvial	DDD
Sinthiou Fissa	Rural	Faible	Faible	Très enclavé	Peu présents	Pluvial, irrigué	DDD
Toumboura	Rural	Faible	Faible	Très enclavé	Peu présents	Pluvial	DDD

Commune Statut administratif Densité Niveau socio-économique Accessibilité Acteurs du développement Modalité de production agricole dominante Typologie

Les communes choisies pour l'enquête sont les suivantes :

AAA – Centre urbain : commune urbaine très accessible avec une forte densité de population et un niveau socio-économique élevé

- **Bakel** : chef-lieu administratif et ville transfrontalière avec la Mauritanie
- **Kidira** : porte de sortie du corridor Dakar-Bamako acheminant la majorité des denrées alimentaires destinées au Mali

BBB – Commune rurale avantagée : commune rurale accessible avec une forte population qui bénéficie d'un bon niveau de vie

- Moudery : point de concentration des flux sous-régionaux grâce à son marché hebdomadaire de Bondji et importante zone de production agricole

1. Société nationale d'Aménagement et d'Exploitation des terres du Delta.

2. Agence Régionale de Développement

CCC – Commune rurale en difficulté, mais encadrée : commune rurale accessible avec une population importante, mais pénalisée quant à l'accès à l'eau (zone du socle, nappes profondes et rares) et vulnérable vis-à-vis de l'Insécurité alimentaire

- Bélé : commune qui fait l'objet d'activités minières, située dans la zone du socle mais aménagée par la SAED

DDD – Commune marginale et très vulnérable : commune rurale enclavée et faiblement peuplée et dont le niveau socio-économique est bas

- Toumboura : commune la plus accessible du point de vue sécuritaire et représentative des territoires méridionaux

La commune de Gabou (CCC) a été ajoutée ensuite pour répondre à la demande d'informations des équipes projet du Grdr.

L'enquête a été conçue en deux phases :

1. Recensement de visu des tous les lieux de vente ;
2. Enquête sur le profil des commerçants, l'offre alimentaire et l'origine des produits proposés dans les lieux de vente.

Lors du recensement, tous les lieux de vente ont été géolocalisés et classés selon la typologie suivante :

- Boutique alimentaire / généraliste : commerce de produits alimentaires diversifiés, parfois de manière exclusive
- Table : étalage vendant presque exclusivement des fruits et légumes frais
- Chambre froide : établissement spécialisé dans la vente de fruits. Les aliments sont conservés dans des locaux réfrigérés à une température contrôlée pour en assurer la conservation
- Boucherie : tous les lieux vendant exclusivement de la viande quel que soit leur aspect physique (locale, étal, kiosque, domicile du commerçant)
- Lieu de vente de poulet : tous les lieux vendant exclusivement du poulet quel que soit leur aspect physique (local, étal, kiosque, domicile du commerçant)
- Lieu de vente de produits halieutiques : tous les lieux vendant exclusivement des produits halieutiques quel que soit leur aspect physique (local, étal, kiosque, domicile du commerçant)
- Boulangerie : lieu de fabrication et vente de pain, gâteaux, beignets, viennoiseries
- Nekh soow : lieu où l'on vend exclusivement du lait caillé transformé localement et des produits à base de lait caillé.

Dans les communes urbaines (Kidira et Bakel), de la liste des lieux de vente géolocalisés on a extrait un échantillon aléatoire, assurant une représentativité statistique correspondante à un niveau de confiance de 95%, avec une marge d'erreur de 3%. **Cet échantillon a fait l'objet de l'enquête** sur le profil des commerçants, l'offre alimentaire et l'origine des produits proposés dans les lieux de vente.

Dans les communes rurales, la phase de géolocalisation et celle d'enquête ont été réalisées en même temps et tous les lieux de vente recensés ont répondu au questionnaire sur le profil des commerçants, l'offre alimentaire et l'origine des produits proposés dans les lieux de vente. La liste des localités utilisées est celle du RGPH-4, 2013, les résultats du dernier recensement (RGPH-5, 2023) n'étant pas disponibles au moment de l'organisation de la phase de terrain. Quelques localités ont par ailleurs échappé au recensement. En tenant compte de ces deux éléments, la population des localités non enquêtées représente 7,7% de la population totale des 4 communes rurales. La commune la plus touchée est Gabou (13%), suivi par Moudery (7%) et Bélé (3,6%). Dans la commune de Toumboura, toutes les localités ont été incluses dans l'enquête.

La liste des produits alimentaires a été identifiée via une enquête préliminaire réalisées dans quelques lieux de vente témoin.

La problématique de l'étude a été élaborée à l'aide d'un comité de pilotage, composé des différents acteurs du système alimentaire du département de Bakel (collectivités locales, services techniques, représentants de producteurs, transformateurs, commerçants et consommateurs).

Les lieux de vente

Presque la moitié (45%) des lieux de vente est représentée par des boutiques généralistes proposant essentiellement des produits transformés. Les commerces spécialisés (les tables des fruits et légumes, les boulangeries, les boucheries) occupent une part parfois importante, mais différente d'une commune à l'autre.

Plus de la moitié des commerçants déclare avoir moins de 50 clients par jour et rares sont ceux qui emploient du personnel. L'activité est souvent exercée dans des infrastructures provisoires (38%). Le secteur accueille une part significative de femmes et de jeunes qui représentent respectivement 30% et 40% des acteurs du commerce au détail du département de Bakel.

I. Les typologies et localisations des lieux de vente

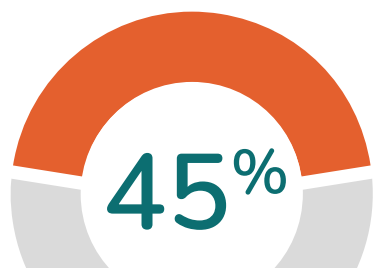
II. Le profil des lieux de vente

III. Les femmes et les jeunes

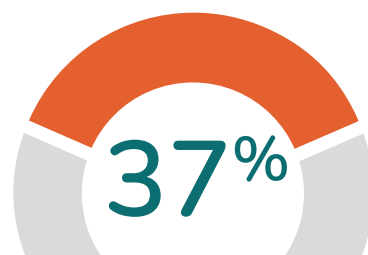


I. Les typologies et localisations DES LIEUX DE VENTE

1. Les typologies

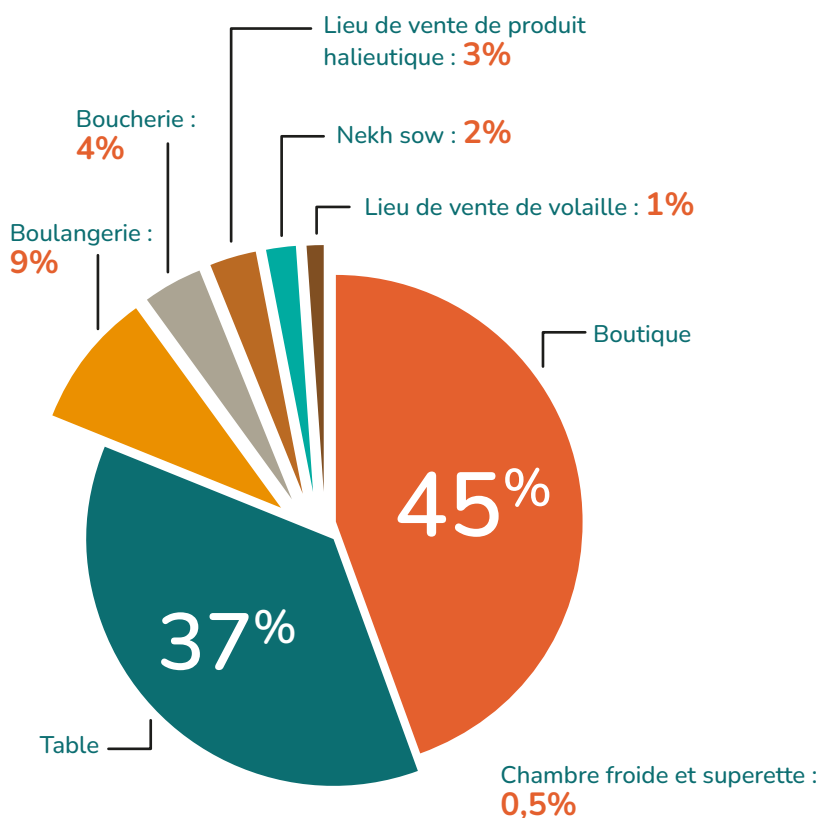


des lieux de vente sont des boutiques généralistes proposant essentiellement des produits transformés



des lieux de vente sont des tables spécialisées dans la vente de fruits et légumes frais

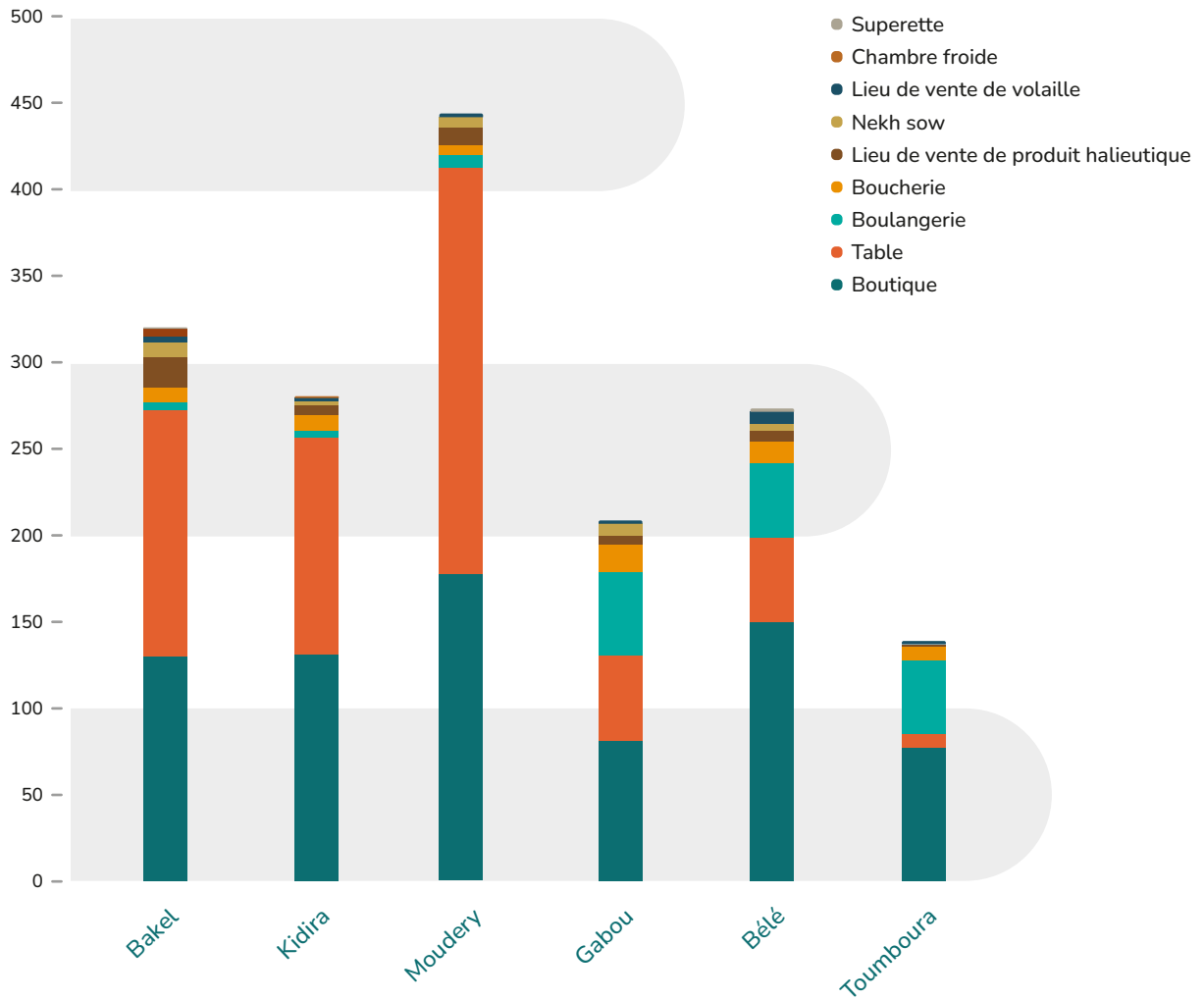
➤ Type de lieux de vente dans le département



Une partie importante du **commerce de volaille** passe par des particuliers qui élèvent, essentiellement en **saison fraîche, des poules à leur domicile**. La méthodologie de l'enquête (recensement de visu des lieux de vente) et la période de son déroulement (avril-juin) ont certainement entraîné une **sous-estimation de ce type de commerce**.

La vente de produits laitiers frais ou transformés artisanalement (**nekh sow**) est aussi une activité saisonnière, pratiquée surtout en hiver, **peu présente au moment de l'enquête**.

➤ Lieux de vente par type et par commune



Les **boulangeries et les boucheries** en milieu urbain peuvent être très différentes de celles en zone rurale :

- On trouve en ville, des boulangeries équipées de gros fours électriques (comme le complexe Ba Khoré à Bakel), desservant les boutiques urbaines et celles des localités avoisinantes ; en zone rurale, il s'agit au contraire d'activités familiales fournissant le pain tapa lapa (cuit au feu de bois) aux ménages des alentours.
- Les boucheries, regroupent les lieux de vente de viandes à la découpe mais englobent aussi, en zone rurale, les éleveurs proposant à la vente des animaux sur pied

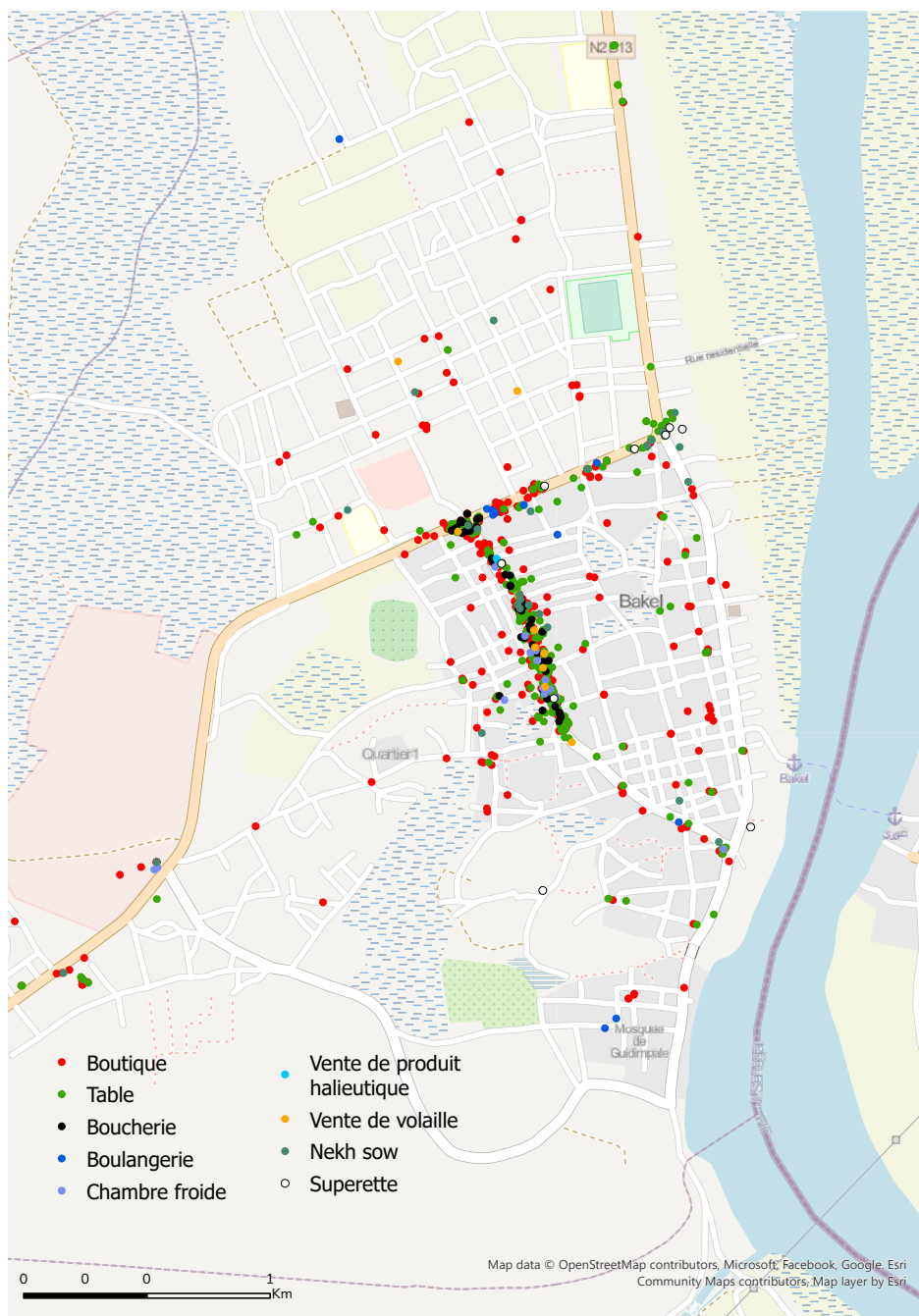
C'est surtout dans les communes urbaines (Bakel et Kidira) que les tables représentent une part importante des lieux de vente, ainsi que dans la commune rurale de Moudery où leur poids est accentué par la présence du marché de Bondji, spécialisé en fruits et légumes frais.

Dans les autres communes, la part des **tables diminue considérablement. On y recense en revanche un nombre important de boulangeries.**

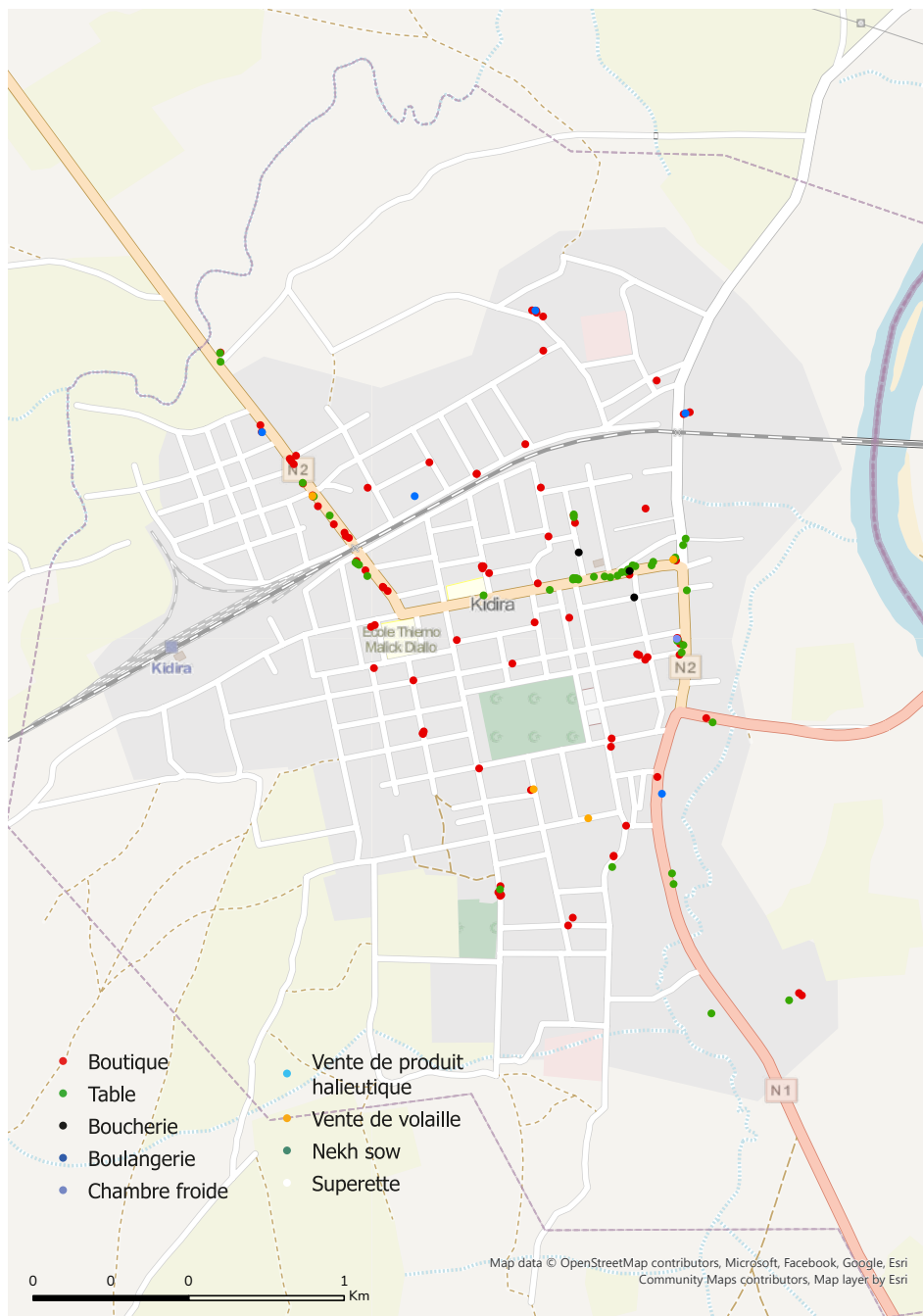
2. Les localisations

La **localisation spatiale** des lieux de vente marque une différence importante entre l'environnement alimentaire urbain et rural.

➤ Localisation des lieux de vente dans les communes urbaines



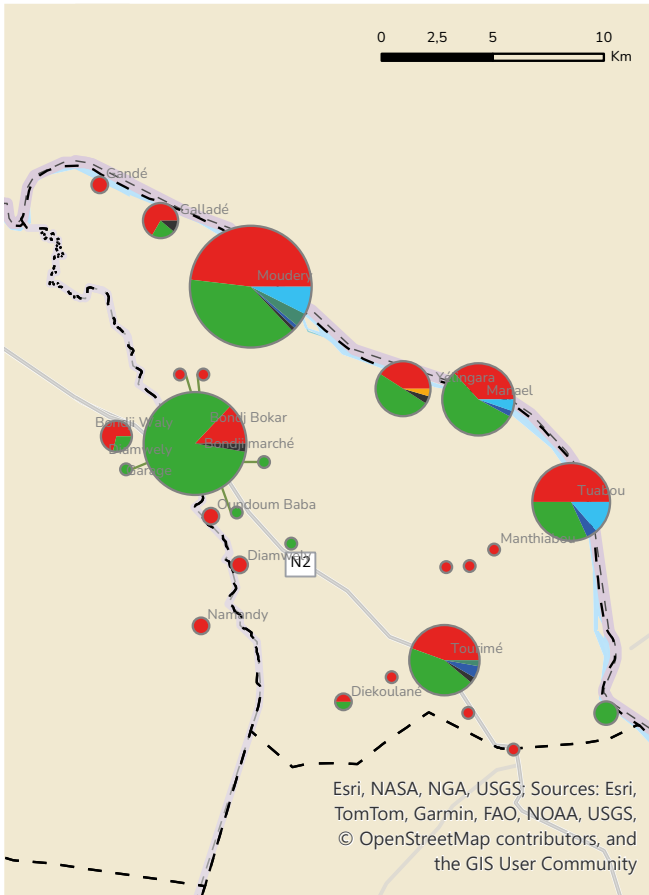
Bakel



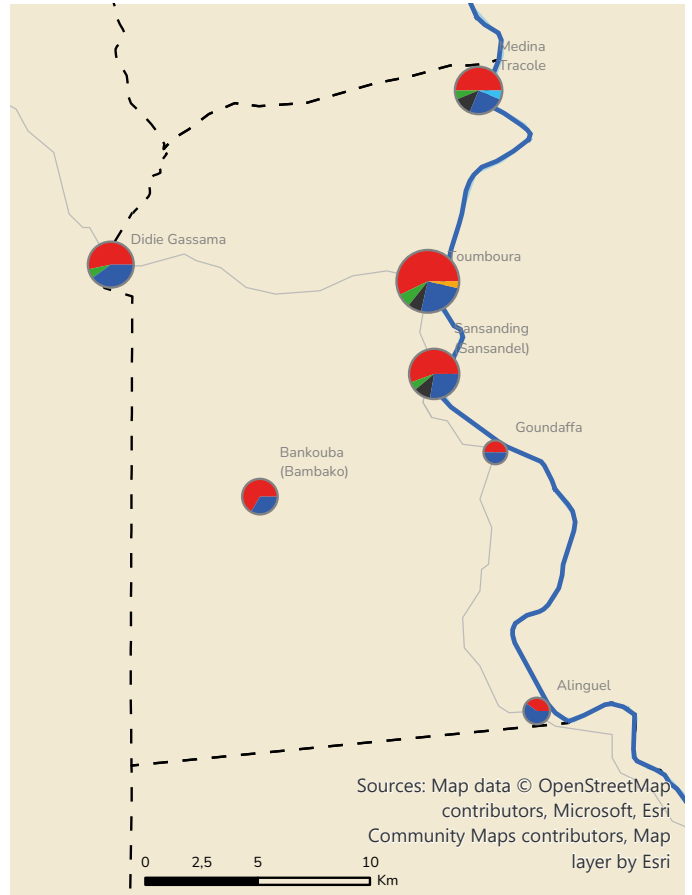
Kidira

A Kidira et encore plus à Bakel, les lieux de vente ont tendance à se regrouper sur quelques rues marchandes au cœur de la ville. Certains quartiers périphériques sont beaucoup moins bien desservis que le reste de la ville, mais on reste sur des distances toujours inférieures au kilomètre.

➤ Localisation des lieux de vente dans les communes urbaines

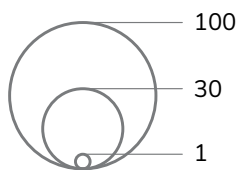


Moudery



Toumboura

Nombre de lieux de vente



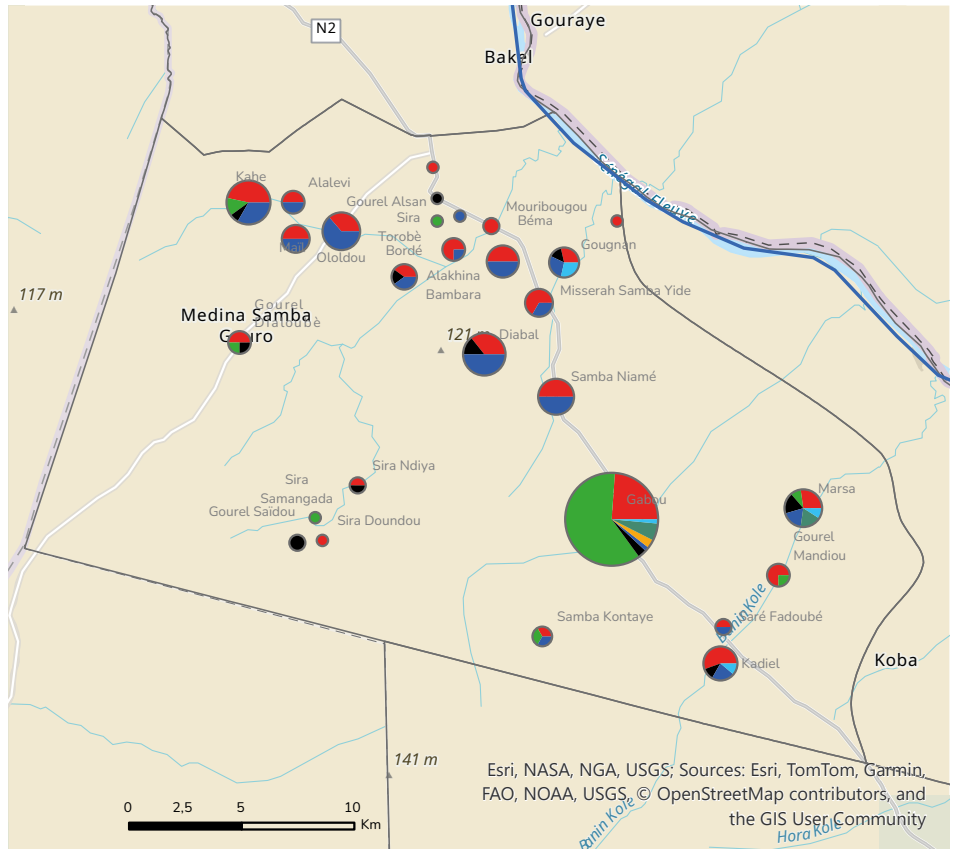
Type de lieu de vente



Dans les communes rurales, les lieux de vente se regroupent par localité avec de grosses différences quant à la diversité de l'offre.

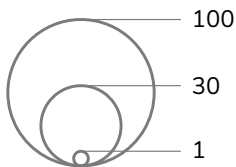
- Environ 10% des localités enquêtées n'héberge qu'un seul lieu de vente, en général des boutiques généralistes : figurent parmi celles-ci quelques gros bourgs, dépassant les 500 habitants
- 25% des localités enquêtées n'héberge qu'un seul type de lieux de vente

Les communes rurales de Moudery et Bélé présentent une diversification et une diffusion des lieux de vente bien plus marquées que les communes de Gabou et Toumboura où on note en particulier une raréfaction des lieux de vente de fruits et légumes frais.

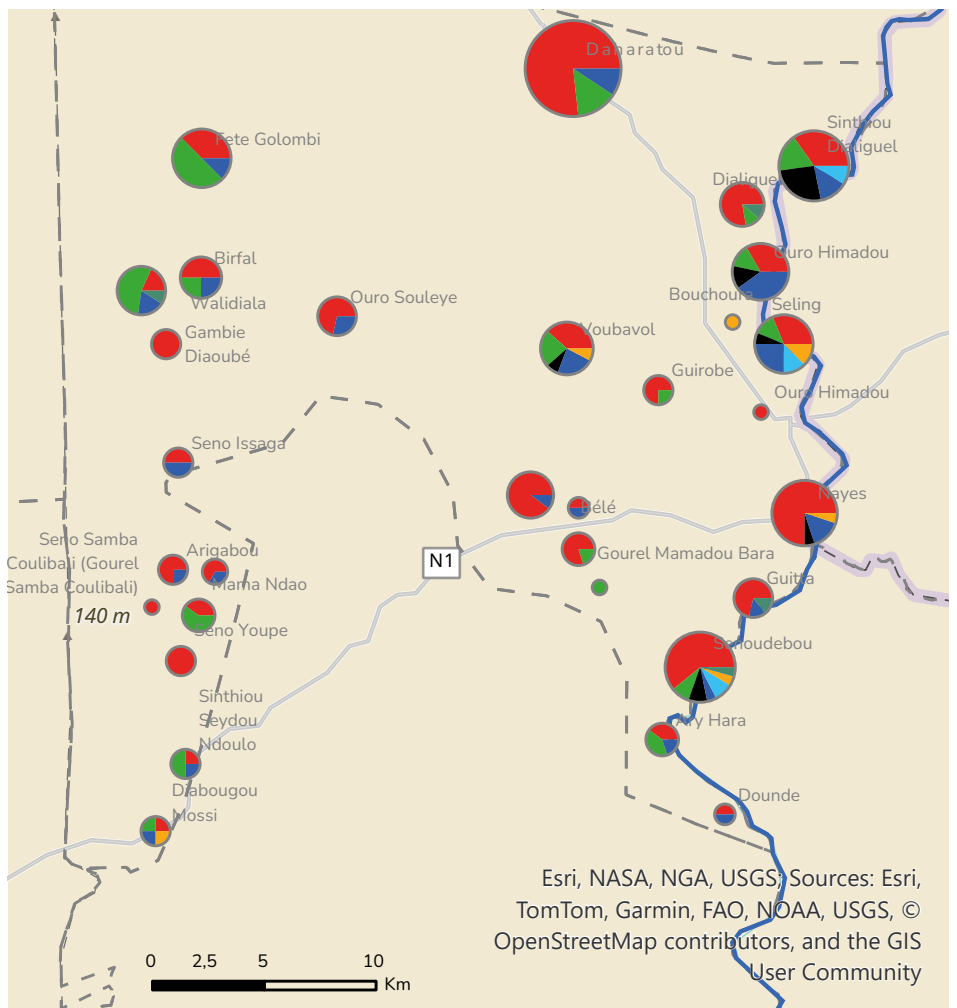


Gabou

Nombre de lieux de vente



Type de lieu de vente



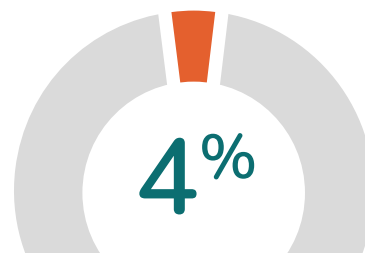
Bélé

II. Le profil des LIEUX DE VENTE

1. Les activités

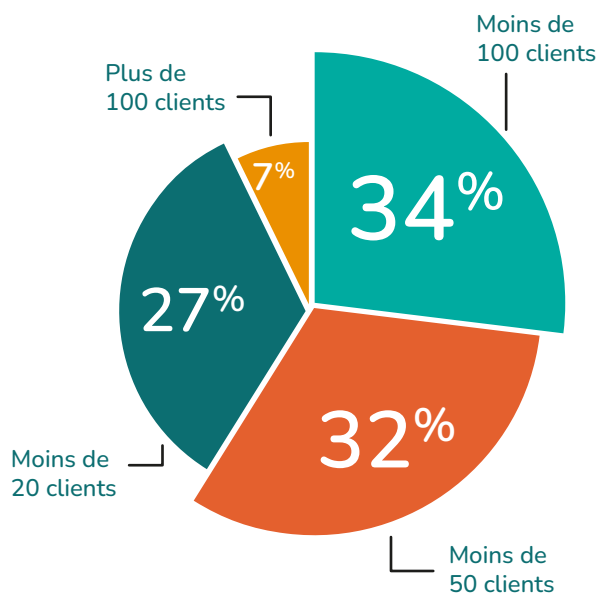


des détaillants déclare avoir moins de 50 clients par jour

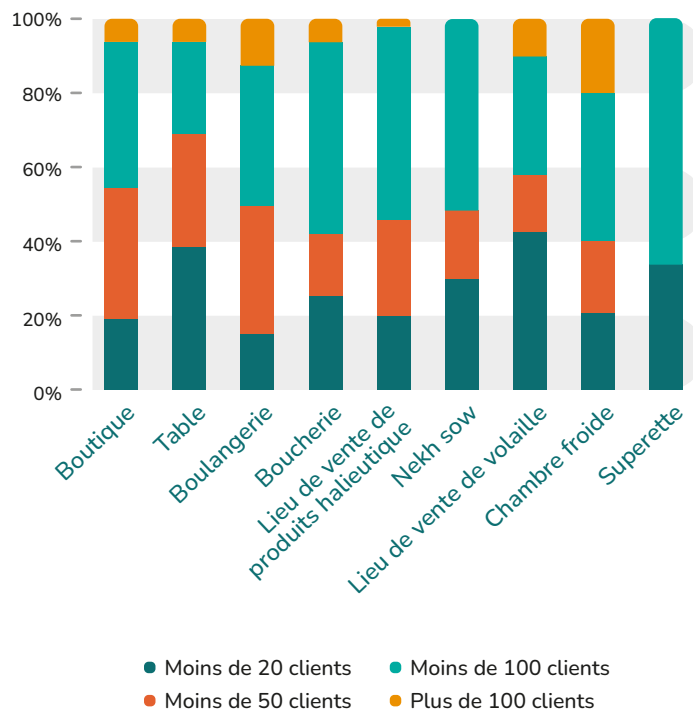


des activités emploie du personnel de manière occasionnelle (2%) ou régulière (2%).

➤ Nombre de clients par jour dans le département



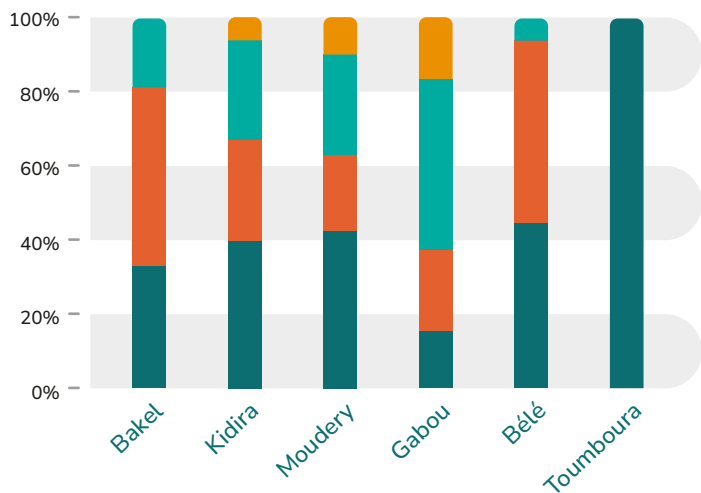
➤ Nombre de clients par jour et par type de lieu de vente



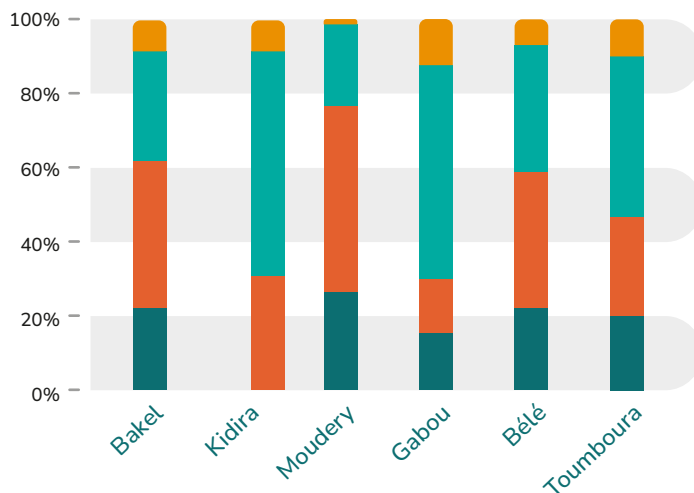
Les **petites activités** (moins de 20 clients par jour) représentent un commerce sur trois et se configurent souvent comme **des activités d'appoint**, venant compléter les revenus du ménage. Elles sont prédominantes dans la vente de fruits et légumes frais, activité demandant peu d'investissements initiaux.

En fonction des communes, les boulangeries familiales et la vente de volaille peuvent jouer un rôle similaire.

Tables Nombre de clients par jour

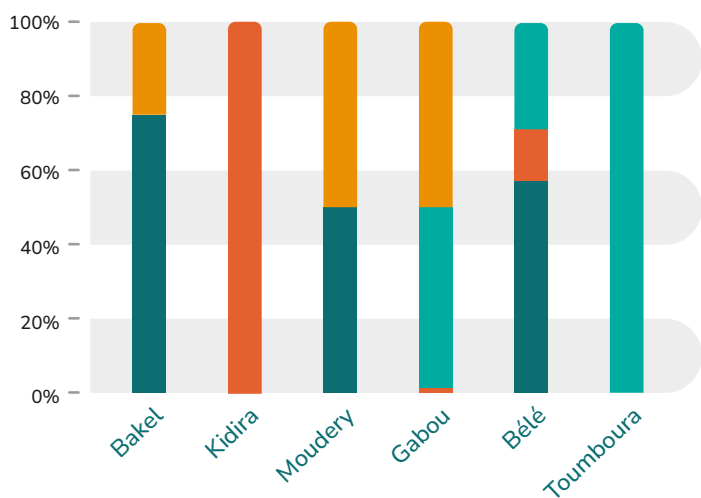


Boutiques Nombre de clients par jour

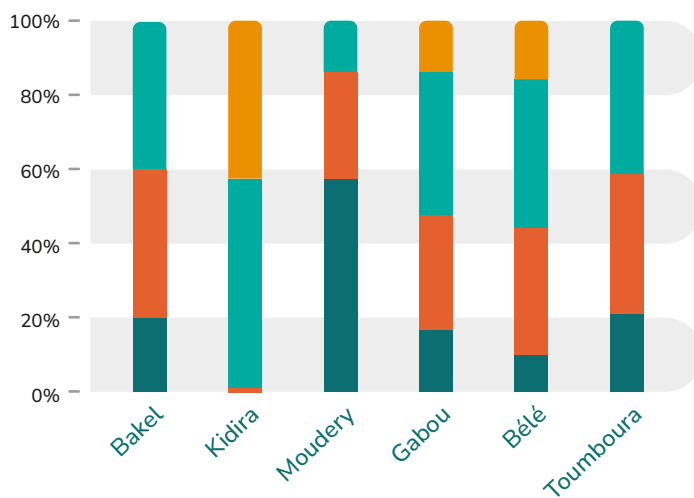


● Moins de 20 clients ● Moins de 100 clients
● Moins de 50 clients ● Plus de 100 clients

Vente de volaille Nombre de clients par jour



Boulangeries Nombre de clients par jour

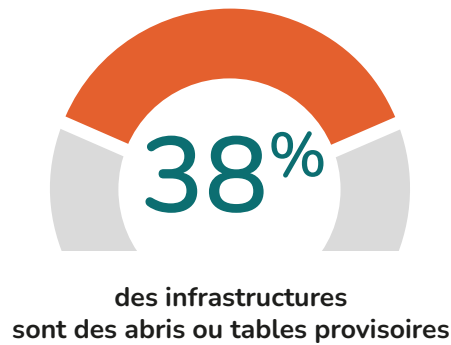


Nombre de ménages par lieu de vente

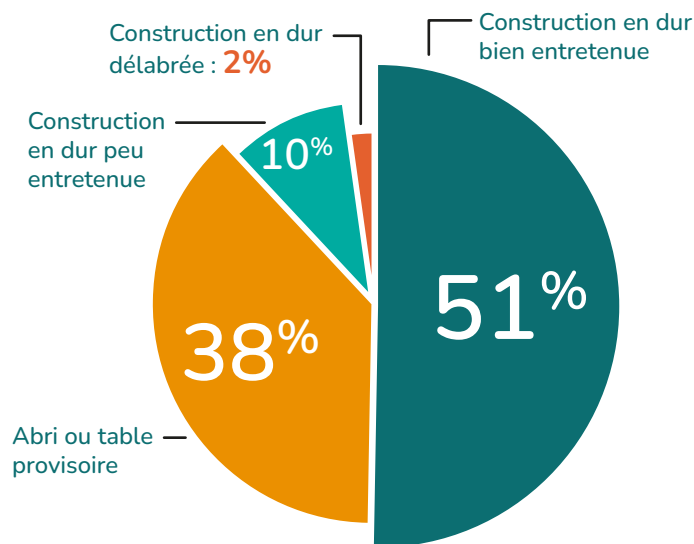
Toumboura	4	39	7	39	315	np	158
Bélé	11	34	39	128	278	418	239
Gabou	22	36	37	111	356	254	891
Moudery	9	8	221	258	155	258	774
Kidira	14	28	281	351	np	np	351
Bakel	4	6	193	43	1064	71	213
	Boutique	Table	Boulangerie	Boucherie	Lieu de vente de produits halieutiques	Nekh sow	Lieu de vente de volaille

Les boutiques sont très répandues sur le territoire, représentant dans certaines localités **le seul lieu de vente existant**. Elles assurent essentiellement la distribution des produits transformés : riz, huile, sucre, cube de bouillon, concentré de tomate, lait en poudre...

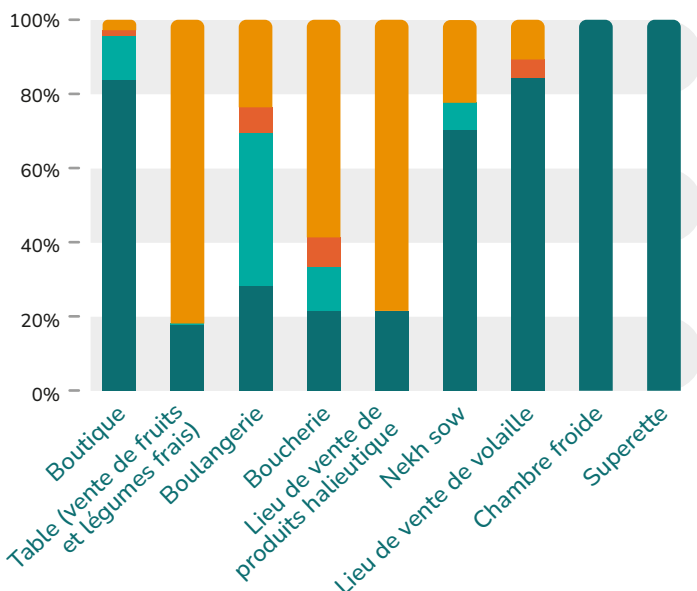
2. Les infrastructures



Caractéristiques physiques des lieux de vente dans le département



Caractéristiques physiques des lieux de vente par type



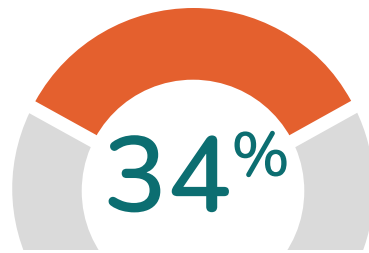
Les **infrastructures provisoires** ne sont pas toujours le signe d'un manque de moyens, mais **correspondent parfois à un modèle économique**, contribuant à réduire les investissements nécessaires à l'ouverture de l'activité.

Les **constructions en dur peu ou pas entretenues** sont davantage le signe de difficultés économiques : elles concernent 12% des activités.

- Construction en dur bien entretenue
- Construction en dur peu entretenue
- Construction en dur délabrée
- Abris ou table provisoire

III. Les femmes ET les jeunes

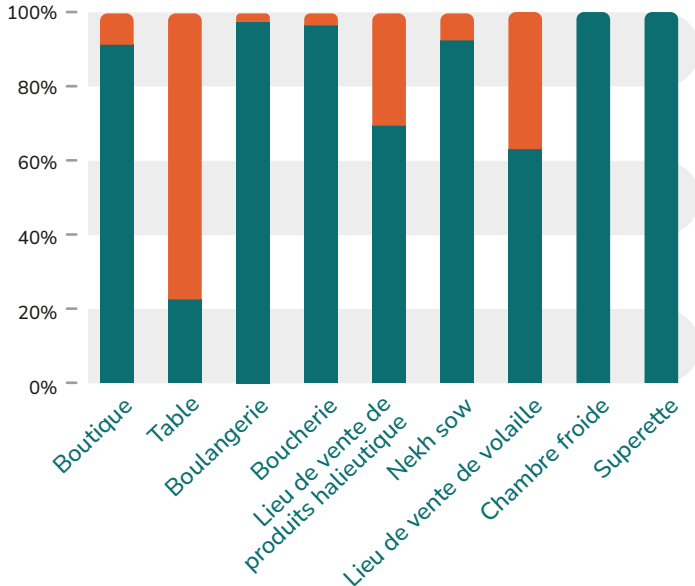
1. Les femmes



des détaillants
du département
sont des femmes



Sexe du commerçant par type de lieu de vente



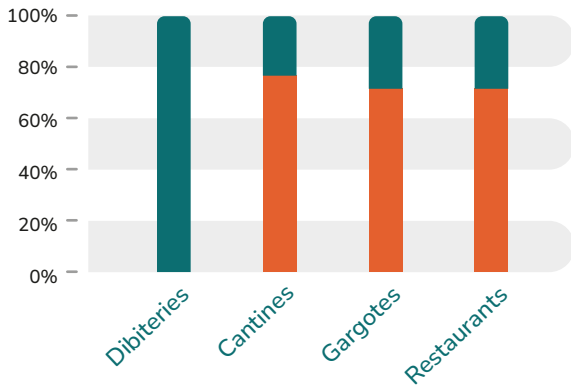
Presqu'absentes de certains segments (boucheries et boulangeries notamment), **les femmes sont majoritaires dans la vente des fruits et légumes** frais où elles représentent 80% des commerçants.

Dans les communes urbaines (Bakel et Kidira) et dans la commune rurale de Moudery leur présence est encore plus significative (**presque un commerçant sur deux est une femme**).

Dans les autres communes rurales, où la vente de fruits et légumes frais est moins développée, elles sont moins présentes (un commerçant sur 10).



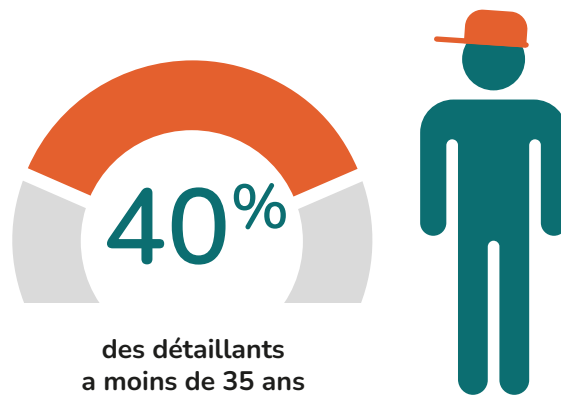
↳ Lieux de consommation selon le sexe du gérant



A l'exception des dîbiteries, **les femmes gèrent au moins 70%** des lieux de consommation quel que soit leur typologie.

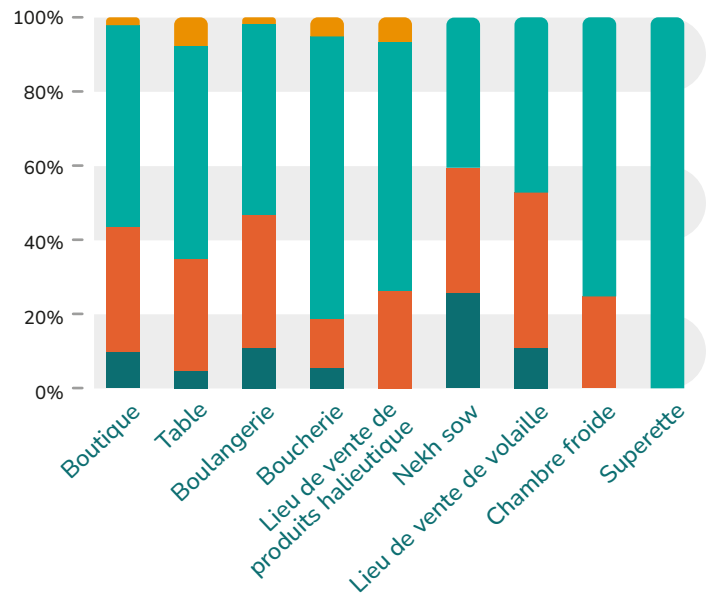
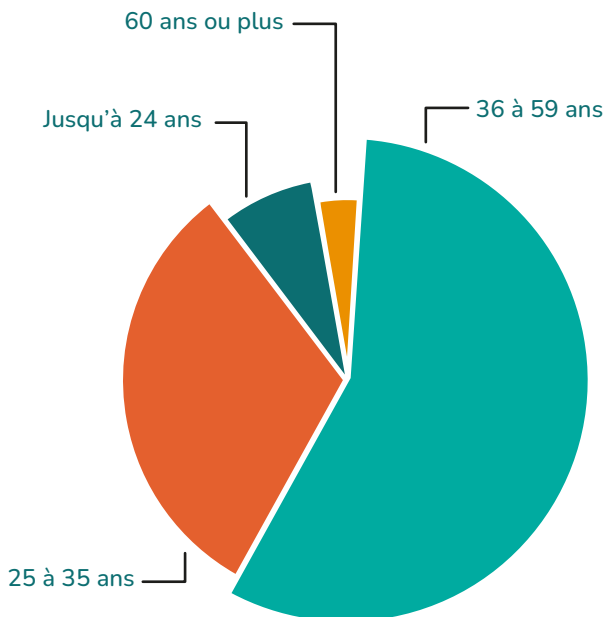


2. Les jeunes



↳ Age des détaillants dans le département

● Jusqu'à 24 ans ● 36 à 59 ans
● 25 à 35 ans ● 60 ans et plus



Exceptées les supérettes, les jeunes sont **présents dans tous les types de lieux de vente** et sont **majoritaires** dans quelques segments d'activité (**vente de volaille et nekh sow**).

Les jeunes sont à l'origine de la grande majorité des nouvelles activités (créées il y a moins de 3 ans) dans toutes les communes, à l'exception de Toumboura.

L'offre alimentaire

En cohérence avec la configuration et la typologie des lieux de vente, l'offre commerciale est dominée par les produits transformés, notamment d'origine industrielle. Cette caractéristique est particulièrement accentuée dans certaines communes rurales où l'accès aux produits frais (viande, légumes) se fait parfois par des circuits différents ou par l'autoconsommation. Que ce soit en termes de diversité (nombre de produits différents) ou de diffusion (nombre de lieux proposant chaque produit) les différences entre communes sont importantes.

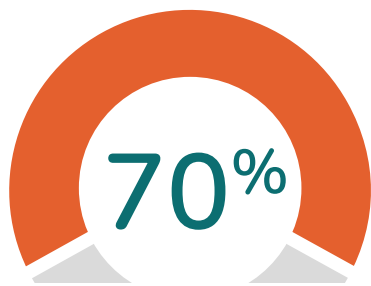
I. Une prédominance des produits transformés

II. Des différences significatives entre communes



I. Une prédominance DES PRODUITS TRANSFORMÉS

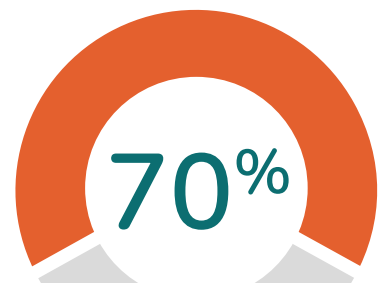
1. Les produits transformés



des lieux de vente proposent des produits transformés

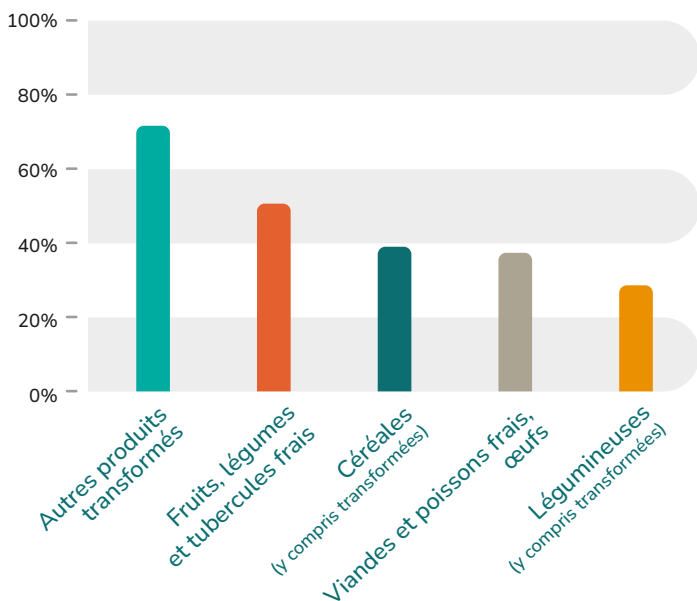
1

seul produit frais parmi les dix produits les plus fréquemment proposés à la vente



des produits les plus fréquemment proposés à la vente (présents au moins dans un lieu de vente sur dix) sont des produits transformés

➤ Disponibilité des produits dans les lieux de vente du département



La prédominance de produits transformés est cohérente avec la configuration du système de distribution au détail et les caractéristiques des lieux de vente recensés.

Les boutiques généralistes (commerces les plus nombreux sur le territoire) commercialisent essentiellement des denrées peu périssables : les céréales les plus répandues (pâtes, riz brisé et pain), parfois des œufs et du niébé. Ils proposent rarement quelques légumes frais (ail, oignons, piment, patates) et réservent en général les équipements de réfrigération pour les boissons, les produits laitiers (yaourt, tiakry) et la margarine.

Les tables, lieux de ventes privilégiés pour les fruits et légumes frais, bien que presque aussi nombreuses que les boutiques, ont une offre peu variée : sept tables sur dix proposent moins de 10 produits différents.

La commercialisation des aliments frais se fait parfois par des circuits différents.

- La viande de mouton, peu disponible dans les boucheries car chère et difficile à écouler, est souvent achetée déjà préparée dans les dibiteries.

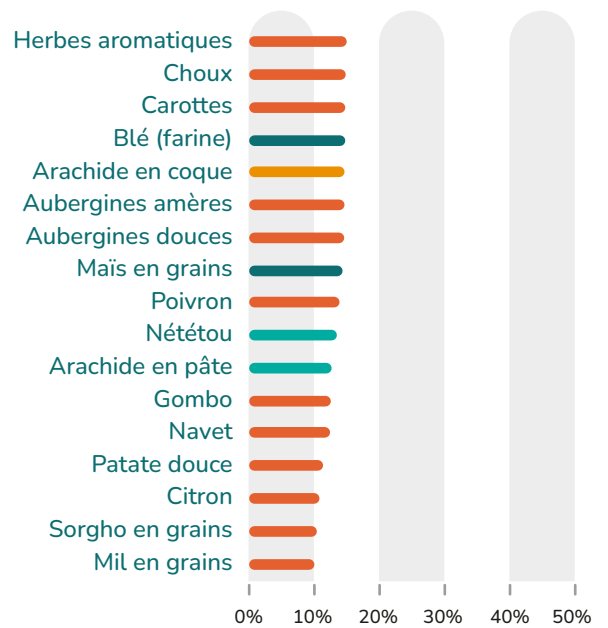
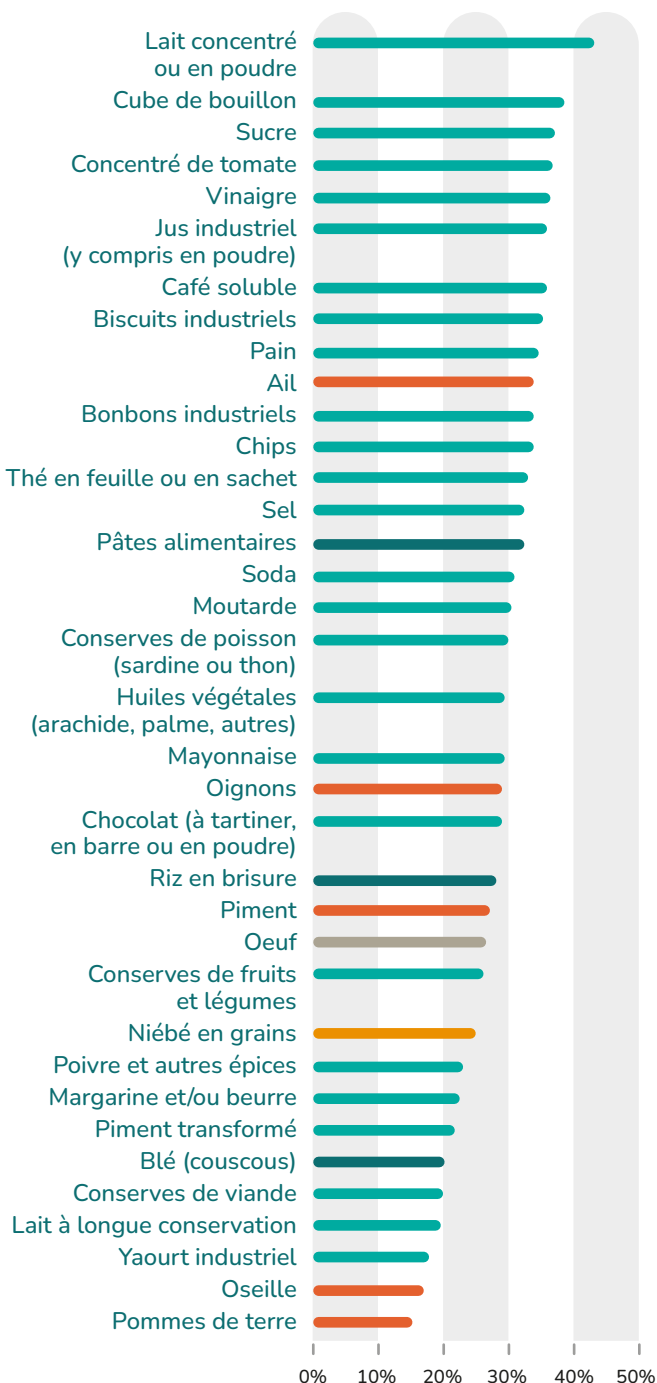
- Les achats sous-commission sont aussi diffusés : des prestataires achètent dans les localités mieux desservies sur la base de commandes préalables. Ils livrent ensuite au domicile des ménages commanditaires.
- L'autoconsommation, bien que difficile à évaluer, est présente de manière plus ou moins importante selon les communes et les localités.

Dans la commune de Tomboura,

l'autoconsommation est omniprésente. Elle concerne plusieurs groupes d'aliments (viande, céréales sèches, légumineuses et légumes frais). Pour les produits agricoles, elle évolue au gré de la production saisonnière, en pluvial comme en irrigué.

2. Les produits courants

Produits présents dans plus d'un lieu de vente sur dix (fréquence >10%)



- Autres produits transformés
- Fruits, légumes et tubercules frais
- Céréales (y compris transformées)
- Légumineuses (y compris transformées)
- Œufs, viandes et poissons frais

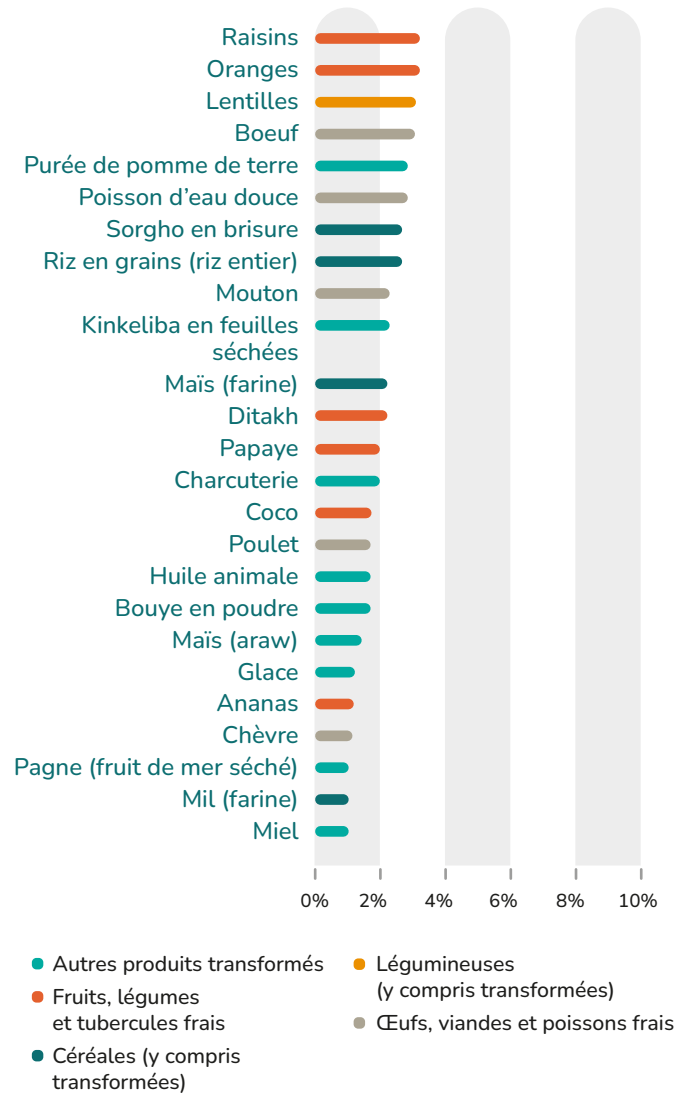
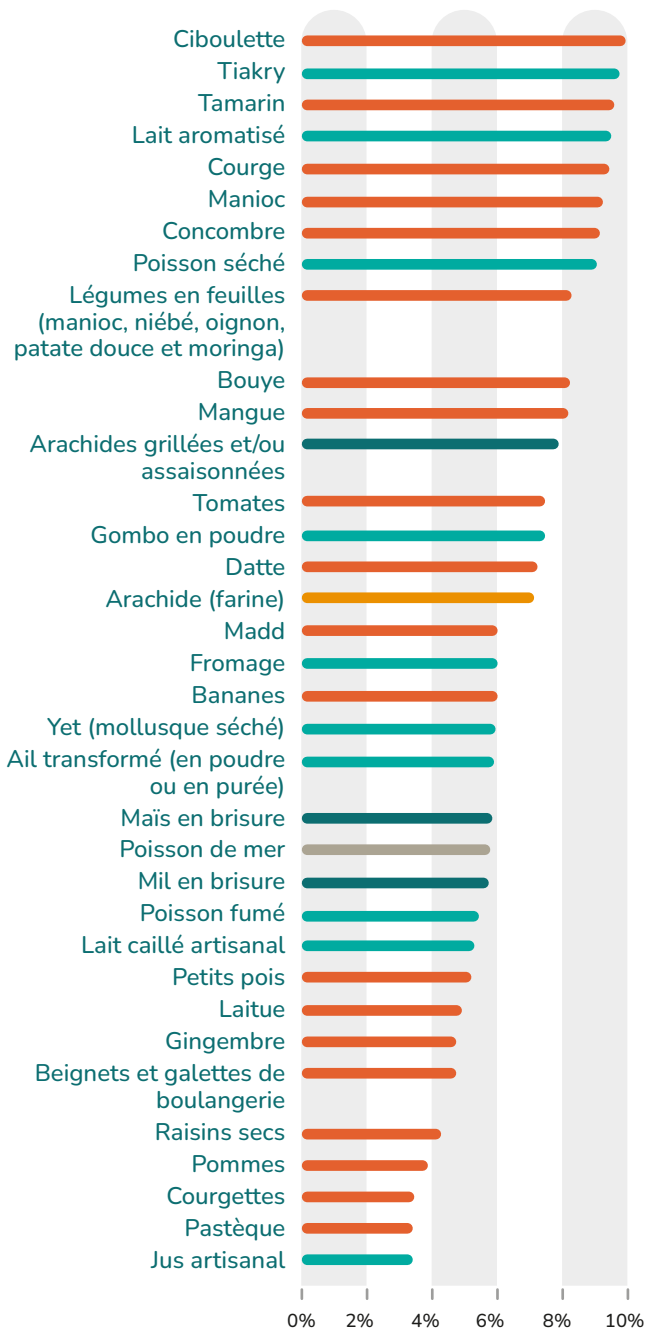
Dans la liste des aliments les plus fréquemment proposés à la vente, on retrouve :

- Des produits de base (sucre, sel, huile, riz brisé, ...), mais aussi de nombreux aliments moins essentiels (bonbons, chips, soda).
- Tous les produits à base de blé (pain, pâtes, couscous et farine), tandis que la présence des céréales sèches est plus sélective : le maïs, le sorgho et le mil sont présents en grains, mais pas le fonio.
- Aucun type de viande ou poisson frais. On y retrouve en revanche les œufs et le niébé.
- Une douzaine de légumes frais : les condiments (ail, oignons, piment, herbes aromatiques), certains légumes du thiéboudiène (carottes, choux, patate douce, aubergine douce et amère) et un seul fruit, le citron.

Les produits transformés présents dans cette liste sont, le plus souvent, issus de la transformation industrielle.

3. Les produits moins accessibles

➤ Produits présents dans au moins un lieu de vente sur dix (fréquence ≥ 1 et $\leq 10\%$)



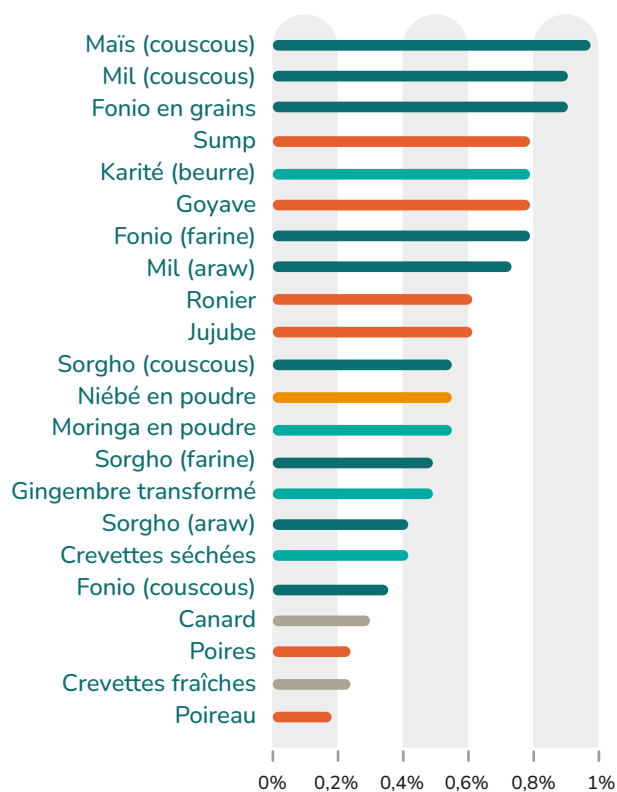
On retrouve ici :

- La plus grande partie des fruits, légumes et tubercules frais se trouvent souvent en haut de la liste,
- Viande et poisson frais figurent plutôt au bas de la liste, avec de nombreux produits à base de céréales sèches, ainsi que le riz entier.

Les produits transformés présents dans cette liste sont, le plus souvent, issus de la transformation artisanale.

4. Les produits rares

➤ Produits présents dans moins d'un lieu de vente sur dix (fréquence >0 et <1%)



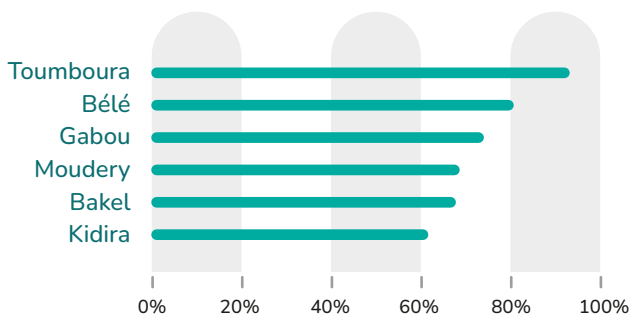
- Autres produits transformés
- Fruits, légumes et tubercules frais
- Céréales (y compris transformées)
- Légumineuses (y compris transformées)
- Œufs, viandes et poissons frais

Près de la moitié des produits présents dans cette liste est à base de céréales sèches : tous les aliments à base de fonio et de nombreux produits issus de la transformation du mil et du sorgho.

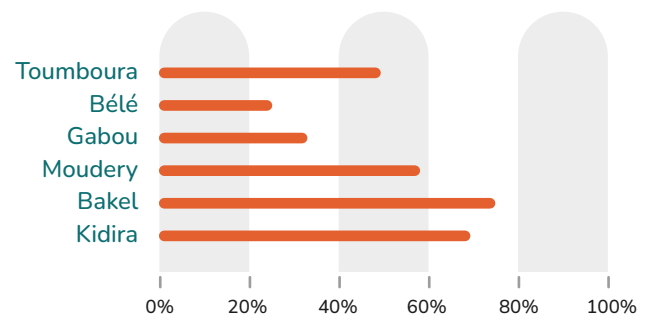
II. Des différences significatives ENTRE COMMUNES

1. Les tendances

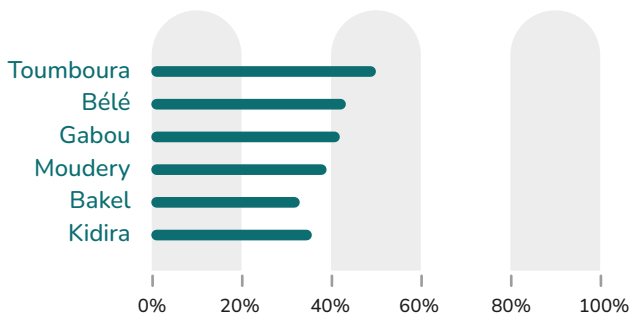
➤ Disponibilité des produits dans les lieux de vente du département



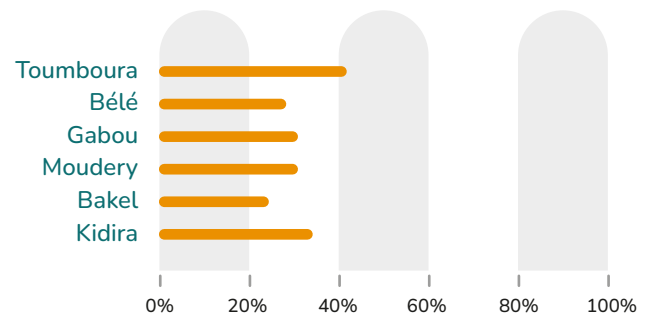
Autres produits transformés



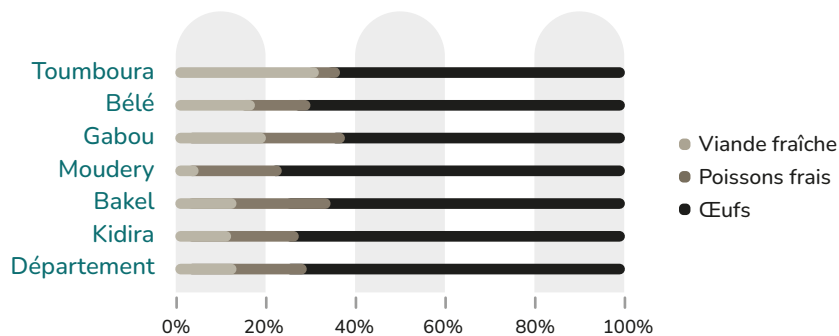
Fruits, légumes et tubercules frais



Céréales (y compris transformées)



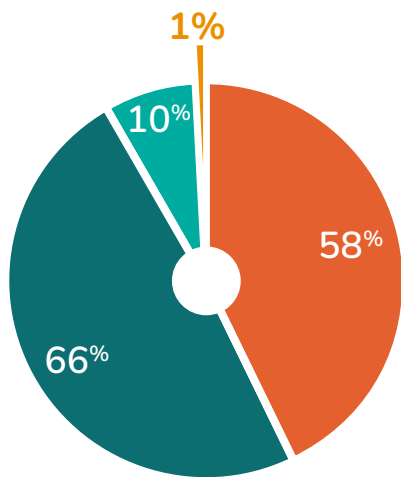
Légumineuses (y compris transformées)



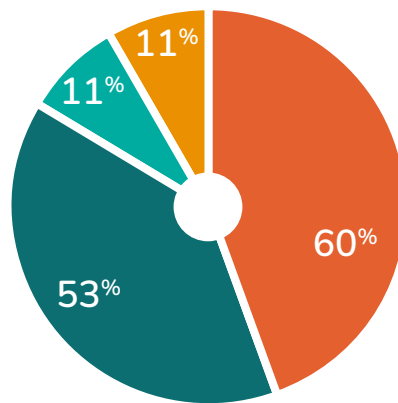
Viandes, poissons frais et œufs

Accessibilité des produits par commune

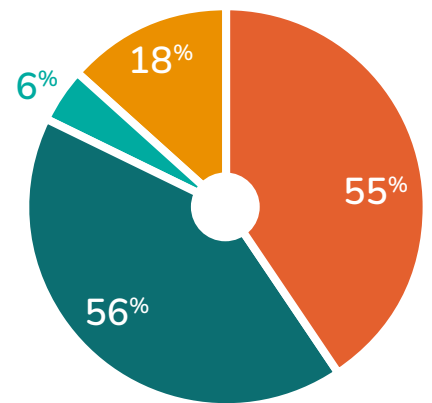
- Plus d'un lieu de vente sur dix
- Moins d'un lieu de vente sur dix
- Au moins un lieux de vente sur dix
- Produits indisponibles



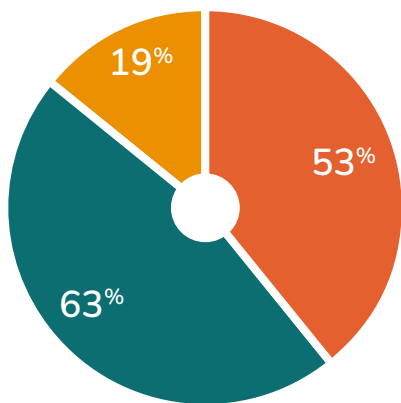
Bakel



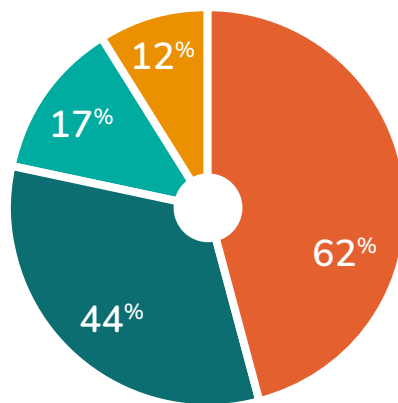
Kidira



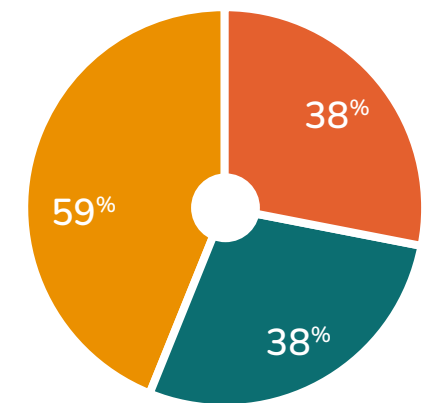
Bélé



Gabou



Moudery



Toumboura

Les marchés urbains (Bakel et Kidira)

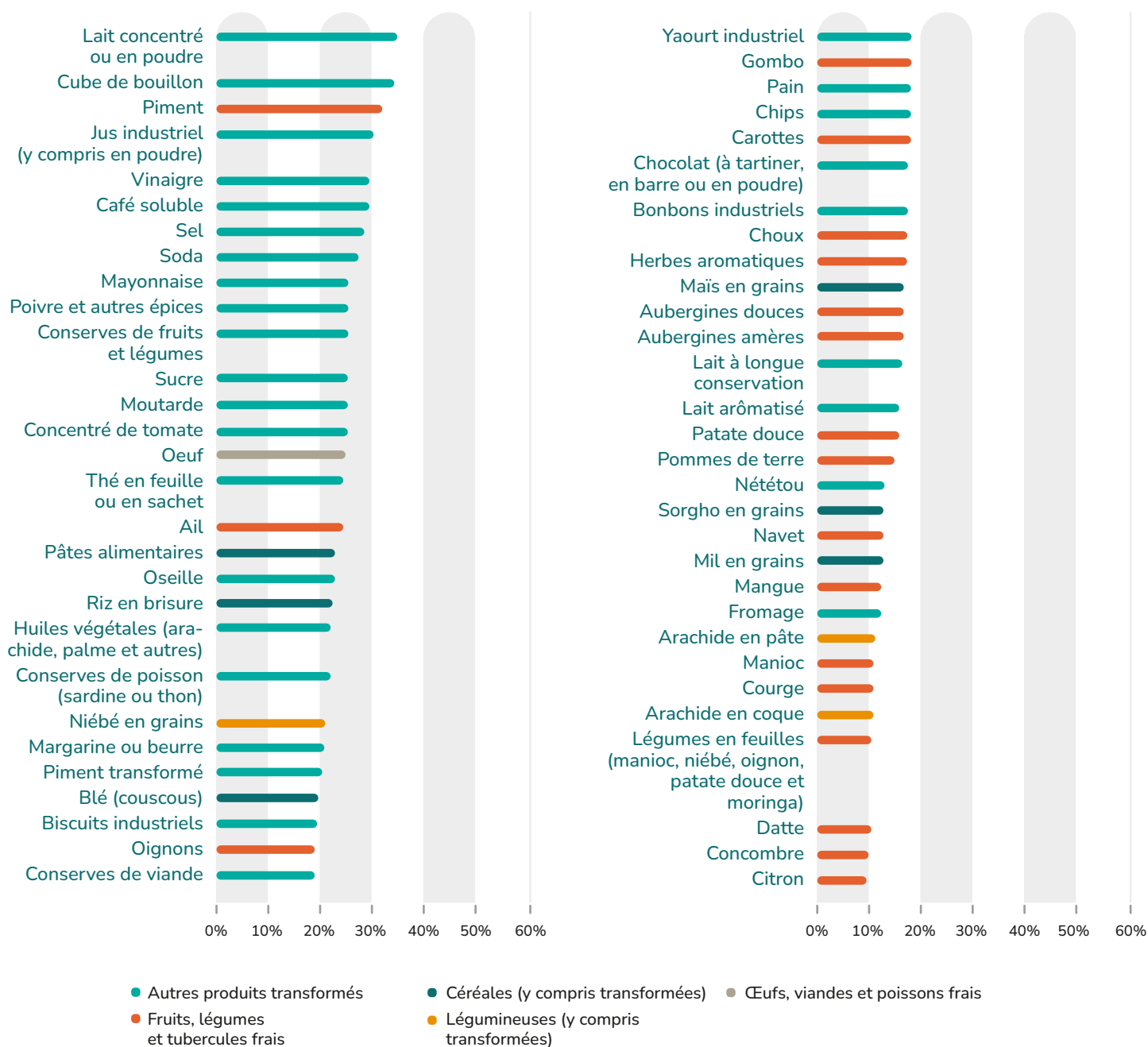
- Une présence plus significative des fruits et légumes frais :
 - Plus de fruits et légumes différents disponibles ;
 - Davantage de lieux de vente les proposant ;
- Dans la liste des aliments les plus courants, **les fruits et légumes frais représentent environ un produit sur trois.**
- A **Kidira**, la liste est enrichie par la présence de fruits (bananes, mangues, oranges, mad, dattes, pommes), tandis **qu'à Bakel** aux mangues et bananes s'ajoutent les légumes en feuilles, la courge et le concombre.
- Certains fruits frais sont **exclusivement vendus sur les marchés urbains** (poires et pommes) ou peu fréquents sur les marchés ruraux (coco, papaye, goyave, oranges). Pour **les légumes frais**, les différences entre les communes urbaines et rurales sont moins significatives.
- Une offre relative moins importante en produits transformés.

Les marchés ruraux

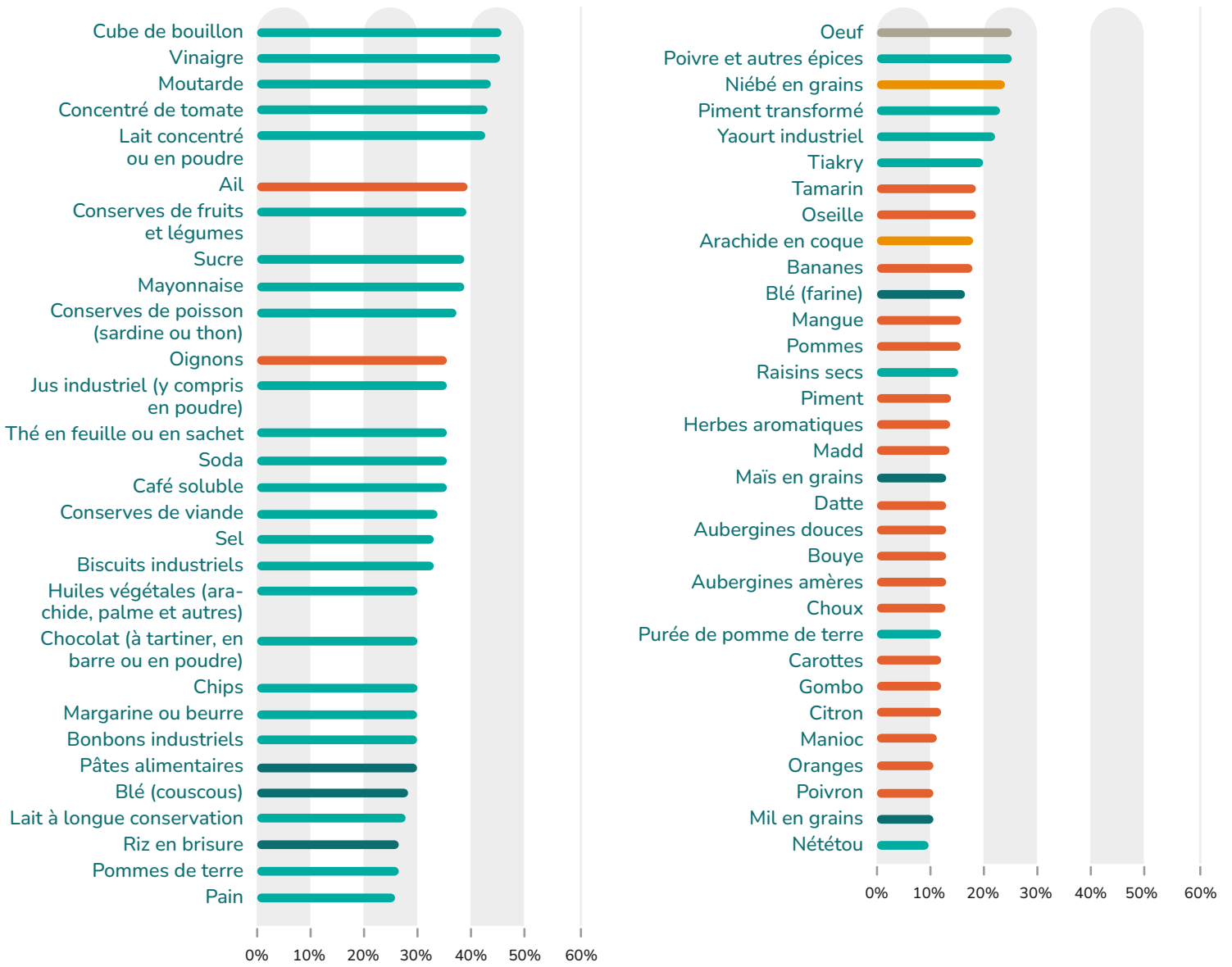
- Ne présentent pas de traits homogènes.
- La commune de **Moudery**, où se déroule le marché hebdomadaire de Bondji, offre une diversité alimentaire comparable à celle de Kidira (en nombre d'aliments différents) et un équilibre entre groupes d'aliments proche de celui des marchés urbains.
- Les communes de **Gabou et Bélé** ont une proportion plus importante de produits transformés et une moindre disponibilité en fruits et légumes frais (un lieu de vente sur 5 environ). Le nombre de produits facilement accessibles diminue tandis que **les produits indisponibles sur les marchés sont plus nombreux.** La viande fraîche est en revanche plus fréquente qu'en ville.
- A **Toumboura** le nombre de produits commercialisés se réduit drastiquement : seulement 76 des 135 produits pris en compte par l'enquête sont disponibles sur le marché dont seulement 38 facilement accessibles.

2. La disponibilité des produits par commune

➤ Bakel : Produits présents dans plus d'un lieu de vente sur dix



➤ Kidira : Produits présents dans plus d'un lieu de vente sur dix



- Autres produits transformés
- Fruits, légumes et tubercules frais
- Céréales (y compris transformées)
- Légumineuses (y compris transformées)
- Œufs, viandes et poissons frais

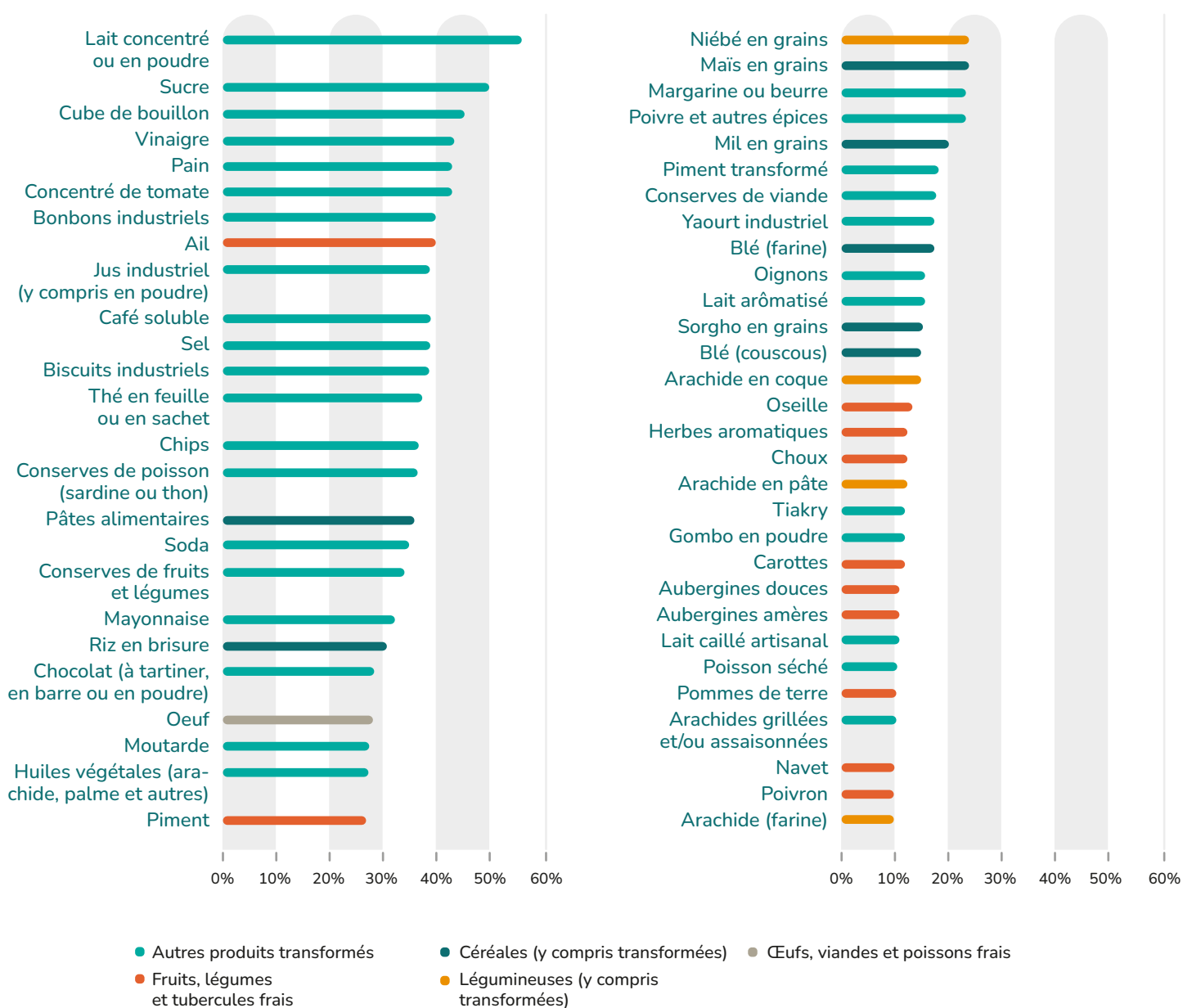
➤ Moudery : Produits présents dans plus d'un lieu de vente sur dix



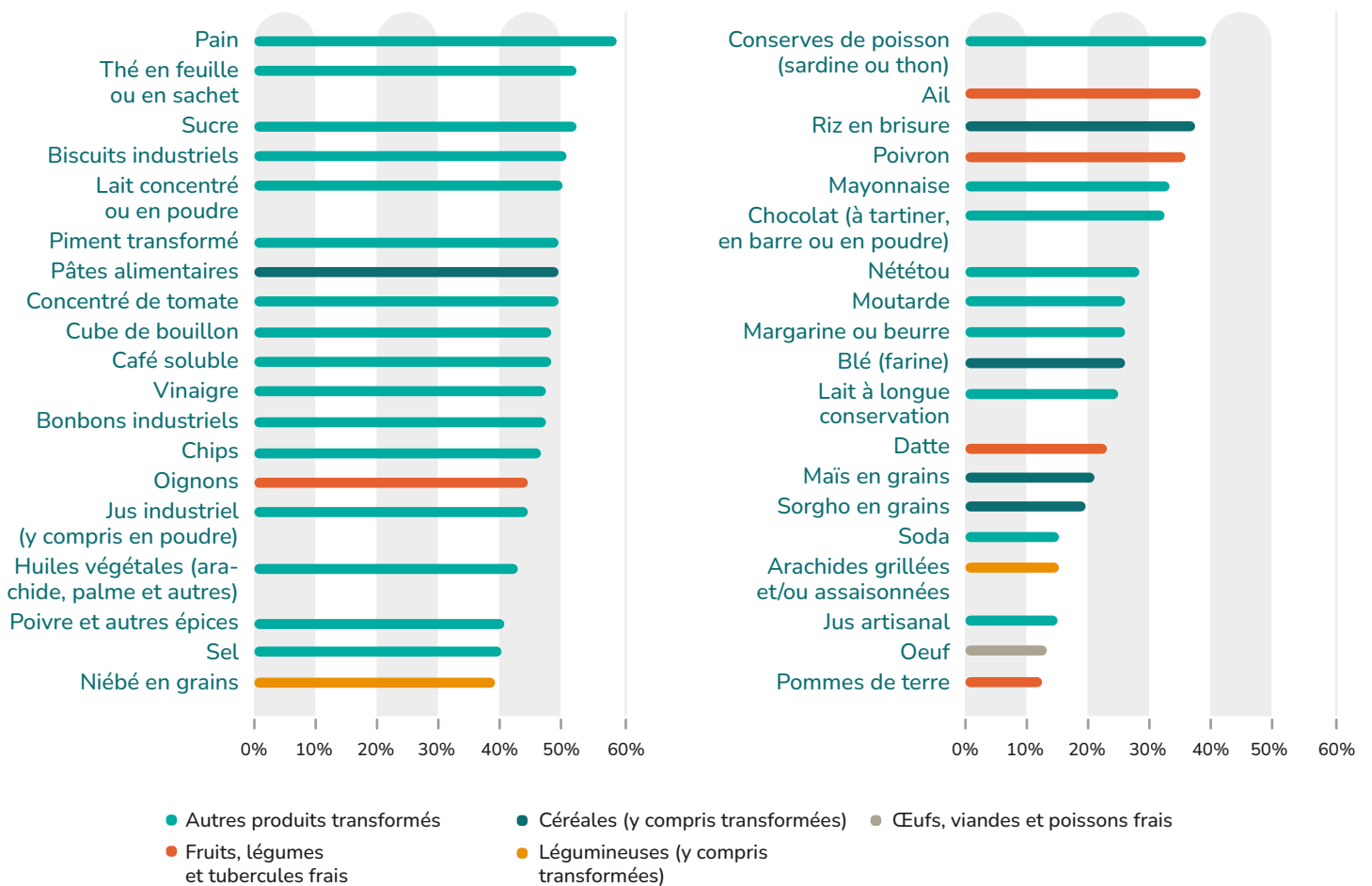
➤ Gabou : Produits présents dans plus d'un lieu de vente sur dix



➤ Bélé : Produits présents dans plus d'un lieu de vente sur dix



➤ Toumboura : Produits présents dans plus d'un lieu de vente sur dix



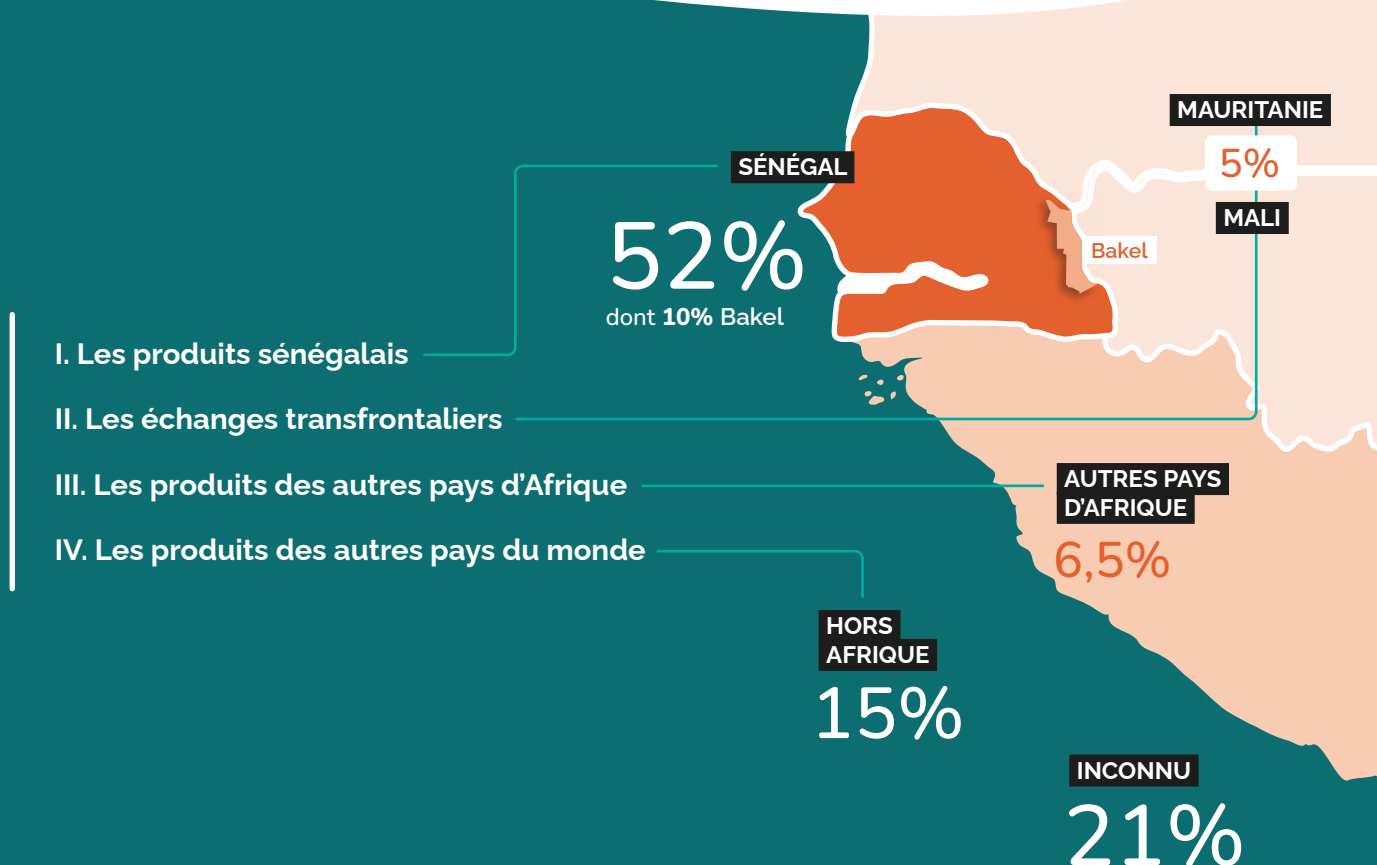
➤ Les produits non disponibles

	Bakel	Kidira	Moudery	Bélé	Gabou	Toumboura
Ananas				—		—
Arachide (farine)						—
Aubergines douces						—
Bouye en poudre		—				—
Canard		—		—	—	—
Chèvre		—	—			
Ciboulette						—
Coco				—		—
Concombre						—
Courgettes						—
Crevettes fraîches		—	—	—	—	
Crevettes séchées						—
Ditakh				—		—
Fonio (couscous)		—		—		—
Fonio (farine)		—		—		—
Fonio en grains				—		—
Fromage						—
Gingembre						—
Gingembre transformé				—		—
Glace					—	—
Gombo						—

	Bakel	Kidira	Moudery	Bélé	Gabou	Toumboura
Gombo en poudre						—
Goyave			—	—	—	—
Huile animale	—					—
Jujube				—	—	—
Karité (beurre)						—
Kinkéliba en feuille séchées					—	—
Légumes en feuilles						—
Lentilles						—
Maïs (araw)			—		—	
Maïs (couscous)			—			—
Maïs (farine)		—				
Manioc						—
Miel						—
Mil (araw)			—		—	—
Mil (couscous)			—		—	—
Mil (farine)		—				—
Mil en brisure						—
Moringa en poudre					—	—
Navet						—
Niébé en poudre						—
Oranges				—		
Oseille						—
Pagne (fruit de mer séché)				—	—	—
Papaye						—
Pastèque						—
Poireau			—	—	—	—
Poires			—	—	—	—
Poisson de mer						—
Poisson séché						—
Pommes						—
Purée de pomme de terre					—	
Raisins					—	—
Raisins secs				—	—	—
Riz en grains (riz entier)		—				—
Rônier				—	—	—
Laitue						—
Sorgho (araw)		—	—			—
Sorgho (couscous)			—		—	—
Sorgho (farine)		—	—			—
Sorgho en brisure						—
Sump				—	—	—
Tiakry						—
Tomates						—
Yet (mollusque séché)						—
TOTAL	1	11	12	18	19	59

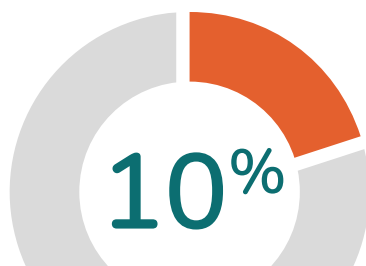
L'origine des produits alimentaires

Dans le département de Bakel, **plus de la moitié (52%) des aliments commercialisés est produite au Sénégal**, avec une participation significative du département pour certains groupes d'aliments. Les autres régions du Sénégal, celle de Tambacounda exceptée, concurrencent à presque la moitié de l'offre alimentaire dans le département. Elles complètent notamment l'offre en fruits et légumes frais et l'approvisionnement en produits transformés industriels. **L'apport des pays frontaliers** (Mali et Mauritanie), essentiel pour quelques produits, varie en fonction des communes considérées, tandis que des liens privilégiés existent avec certains **autres pays d'Afrique** (Tunisie et Maroc) fournissant une part importante d'aliments à base de blé. **Au-delà des frontières africaines**, l'apport le plus remarquable concerne le riz en brisure dont l'offre couvre 91% des produits recensés dans les lieux de vente du département.



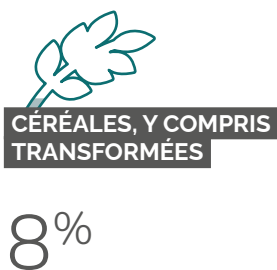
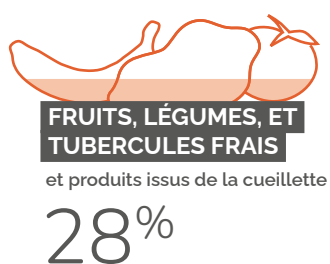
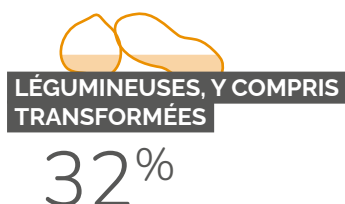
I. Les produits SÉNÉGALAIS

1. Les produits originaires du département

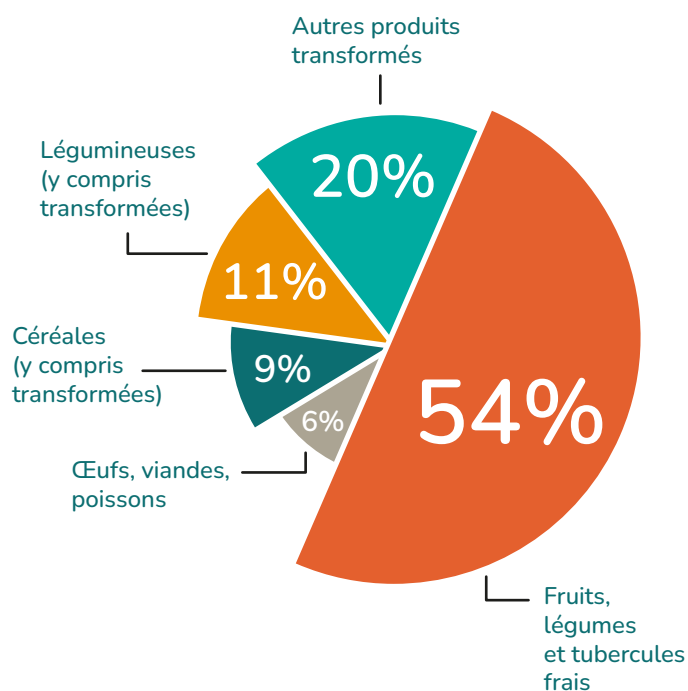


de l'offre alimentaire est
fournie par le département

➤ Part des produits issus du département dans l'offre alimentaire de Bakel

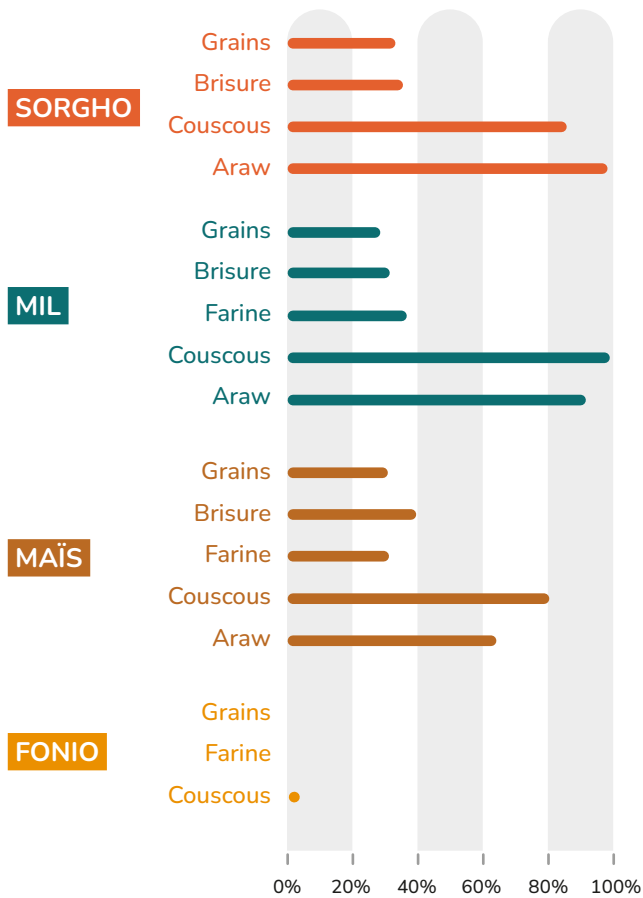


➤ Composition de l'offre alimentaire issue du département de Bakel



1a. Céréales sèches

➤ Pourcentage de produits originaires du département dans les lieux de vente



Pour le **sorgho**, le **mil** et le **maïs**, la production du département couvre au moins la **moitié de l'offre commerciale** (tous produits confondus).

Certains **aliments transformés** (couscous et araw) sont **largement voire entièrement originaires du département**, tandis que les produits en **grains** sont souvent en majorité d'**ailleurs**.

La contribution pour le **fonio** est **négligeable**.

Dans les communes urbaines et à Moudery,

la présence des céréales locales est plus importante.

À Bélé et Gabou,

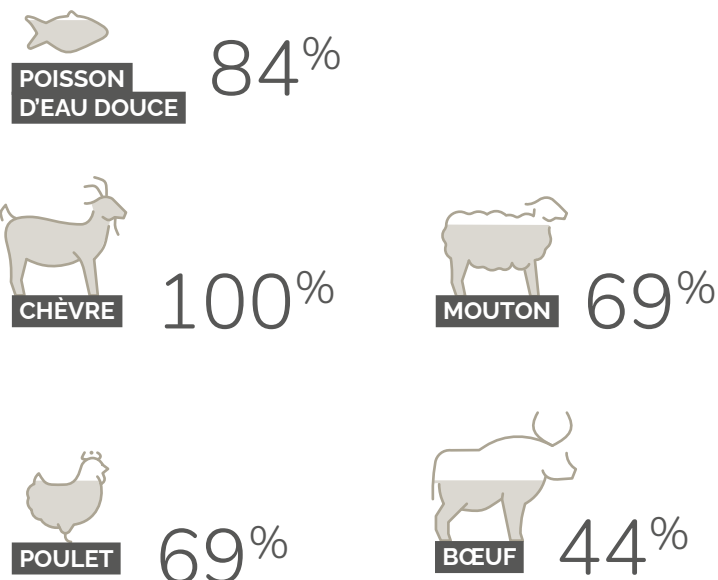
la présence des céréales locales décline, signe de l'attractivité commerciale des pôles urbains et des marchés hebdomadaires.

A Toumboura,

l'offre commerciale en maïs et sorgho est presque entièrement (autour de 80%) couverte par la production locale.

1b. Viande et poisson frais

➤ Pourcentage des produits originaires du département



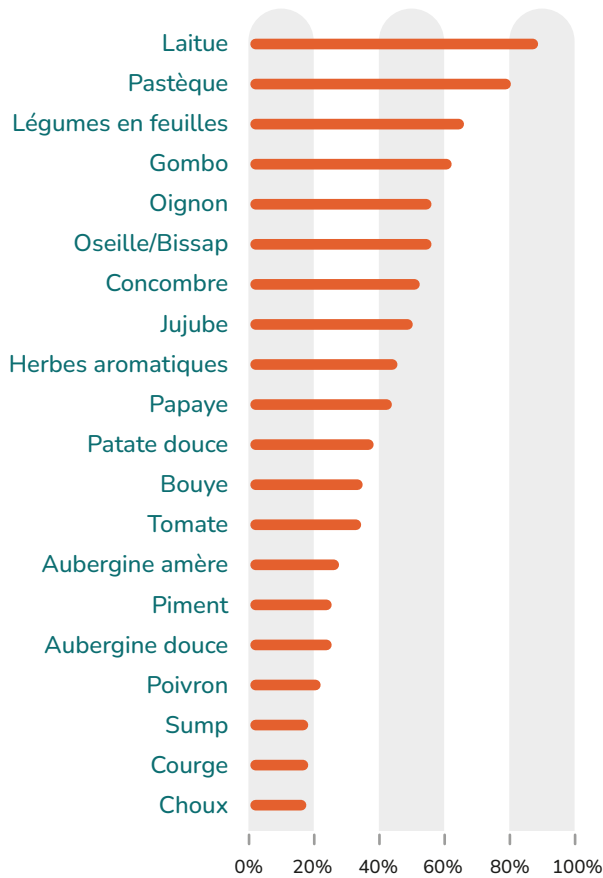
Bien que variable selon l'espèce, la viande fraîche vendue dans le département est en grande majorité d'origine locale, de même que le poisson d'eau douce presque complètement pêché sur place

Dans les communes rurales,

la contribution du département pour ce groupe d'aliments est particulièrement élevée, voire exclusive comme à Toumboura.

1c. Fruits, légumes et tubercules frais

➤ Pourcentage des produits originaires du département



La production du département est très variée et couvre la plupart des produits (38 sur 43) recensés dans les lieux de vente.

Leur fréquence sur les lieux de vente est en revanche assez variable :

- Pour une dizaine de produits l'offre dépasse largement le 50%
- La moitié des produits recensés couvre entre le 10 et 30% de l'offre
- Seulement 8 produits ont des fréquence inférieures à 10%

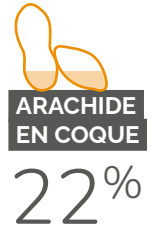
Dans les communes rurales,

les fruits, légumes et tubercules vendus sont, plus souvent qu'en ville, issus de la production départementale (comme pour la viande et le poisson frais).

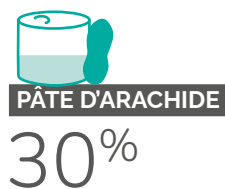
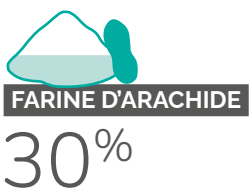
La période d'enquête ne correspond pas au pic de la production maraîchère. On estime qu'environ 30% des besoins en légumes frais sont couverts par la production du département.

1d. Légumineuses

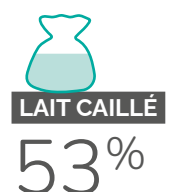
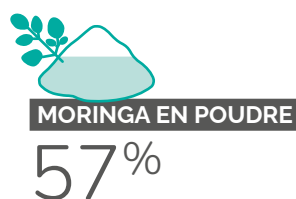
➤ Pourcentage des produits originaires du département



1e. Produits transformés



Pour l'arachide transformée, certains transformateurs investissent des marchés potentiellement plus rémunérateurs : fourniture de farines infantiles aux hôpitaux locaux, participation aux grandes foires agricoles du pays, exportation au sein de réseau de la diaspora.



La production artisanale du département couvre plus d'un tiers de l'offre pour quelques produits transformés. Globalement, ces produits sont néanmoins peu disponibles sur le marché cf. partie précédente relative à l'offre alimentaire.

1f. Poisson

A Toumboura,

le poisson transformé est complètement **absent** sur le marché, à l'**exception du poisson fumé** (celui-ci étant exclusivement fourni par la **transformation locale**)

A Bakel,

ils est relativement **fréquent** (un lieu de vente sur 10), mais en très grande majorité (50 à 88%) **importés d'autres régions du Sénégal**.



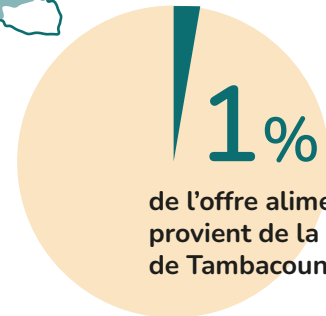
du poisson transformé (fumé, séché, pagne, ...) est produit localement

2. Les produits originaires de la région de Tambacounda

L'offre alimentaire du département est **peu connectée avec l'arrière-pays régional** : les produits régionaux sont rares avec des fréquences en général inférieures à 5%.

Toumboura,

Entre la commune de Toumboura et la région de Tambacounda les liens sont plus forts et réguliers que dans les autres commune du département. La présence des produits régionaux est plus importante, notamment pour certains aliments : ail, oignon, piment, nététo, œufs, niébé.



de l'offre alimentaire provient de la région de Tambacounda.

L'EXCEPTION DU BOUYE



Ce produit transformé est particulièrement issu de la région mais en proportion variable en fonction des communes.

TOUMBOURA

100%

BÉLÉ

74%

GABOU

53%

BAKEL, KIDIRA ET MOUDERY

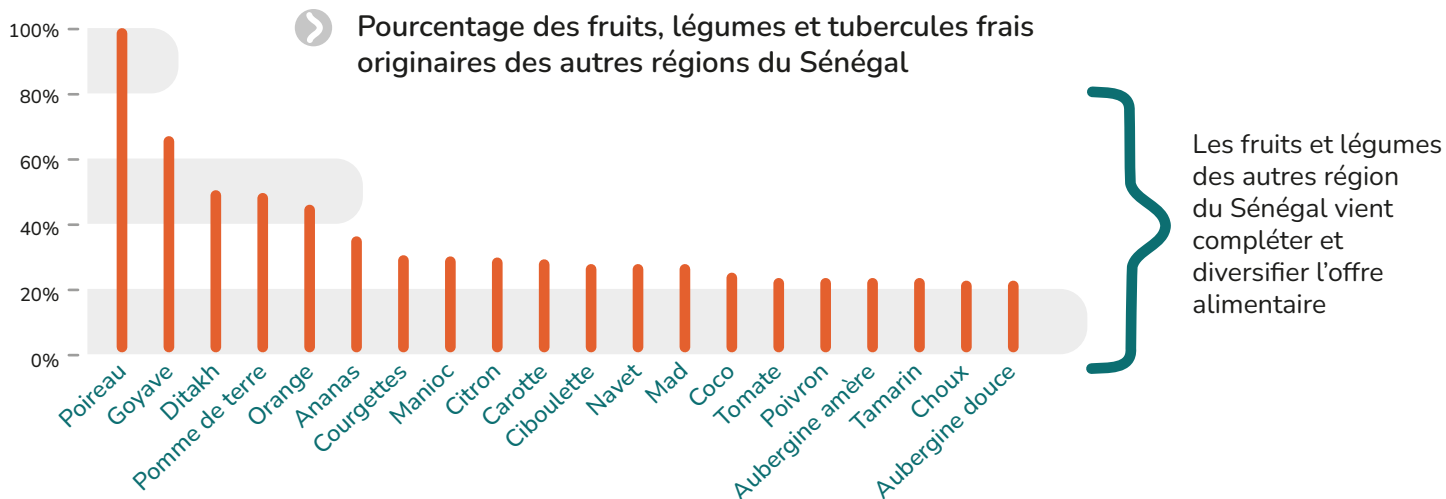
20%



3. Les produits en provenance des autres régions du Sénégal

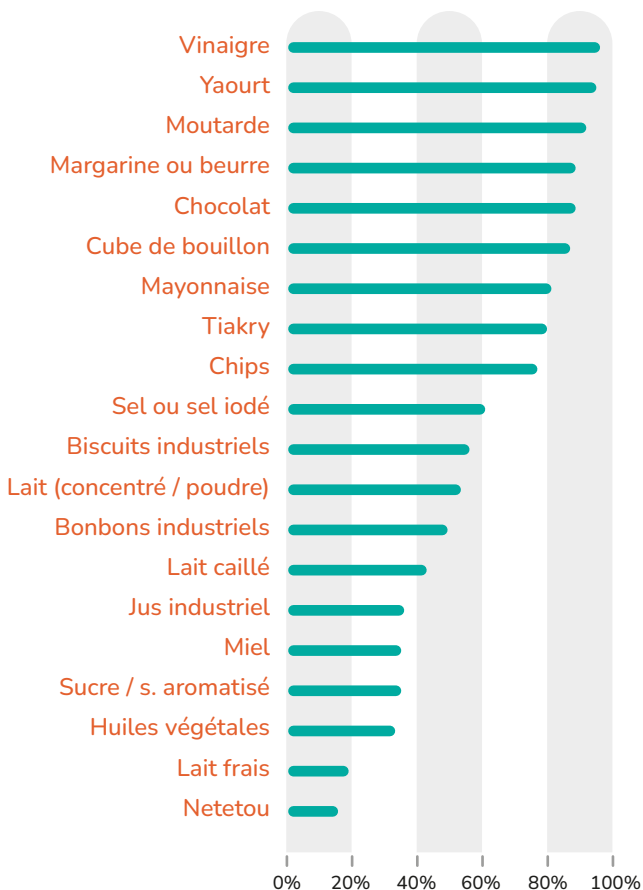


3a. Fruits, légumes et tubercules frais



3b. Produits transformés

➤ Les 20 produits transformés les plus couverts par les autres régions du Sénégal

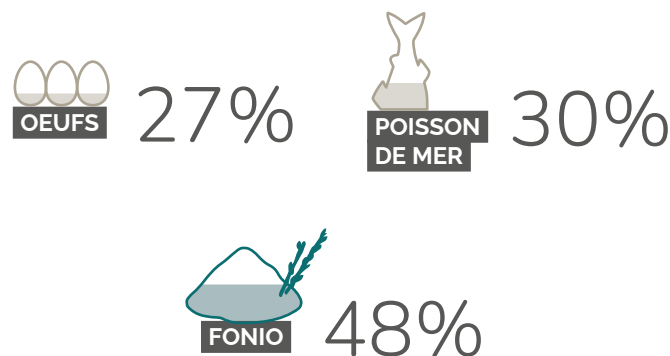


La très grande majorité de ces produits est fournie par l'industrie agro-alimentaire nationale qui propose une offre très diversifiée.

Pour une dizaine de produits, les marques sénégalaises sont dominantes, tandis que pour la plupart des aliments, elles couvrent au moins un tiers de l'offre.

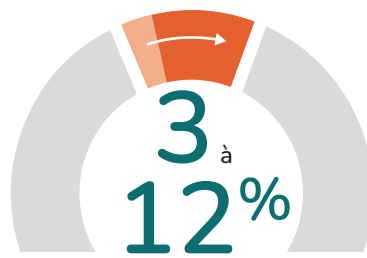
On remarque peu de différences entre les communes bien que la part des produits agro-industriels sénégalais soit moins importante en ville (Kidira et Bakel). La concurrence des aliments industriels étrangers y est plus forte.

3c. Autres produits



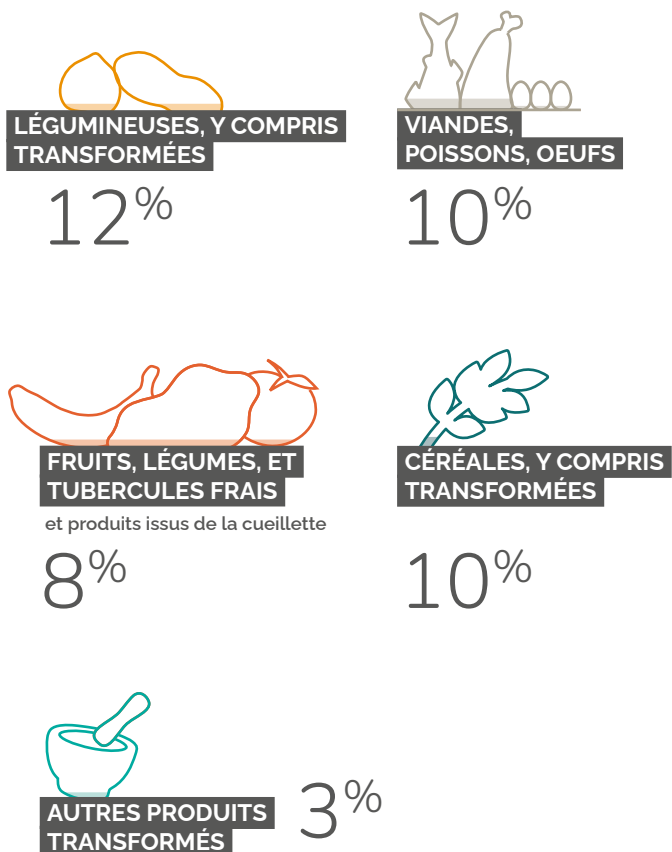
II. Les échanges TRANSFRONTALIERS (Mali et Mauritanie)

1. Dans l'ensemble du département

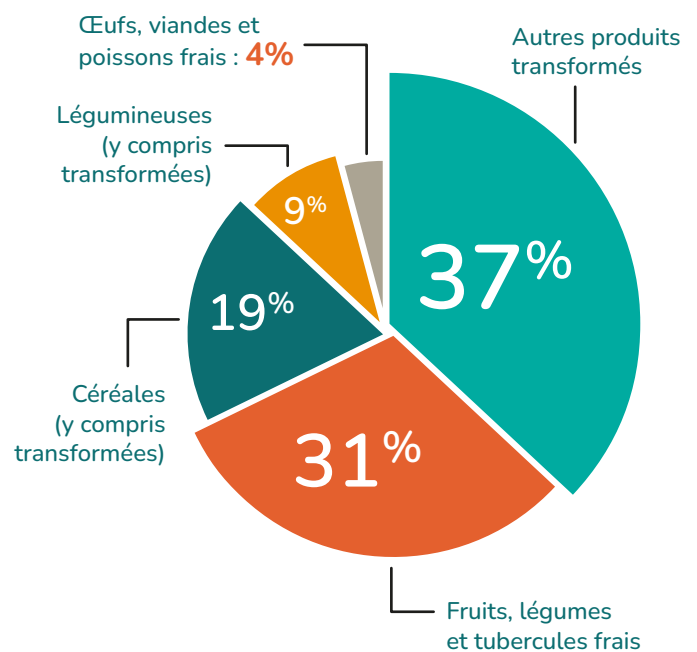


de l'offre alimentaire est fournie par les pays transfrontaliers (en fonction du groupe d'aliments considérés)

Part des produits transfrontaliers dans l'offre alimentaire du département de Bakel

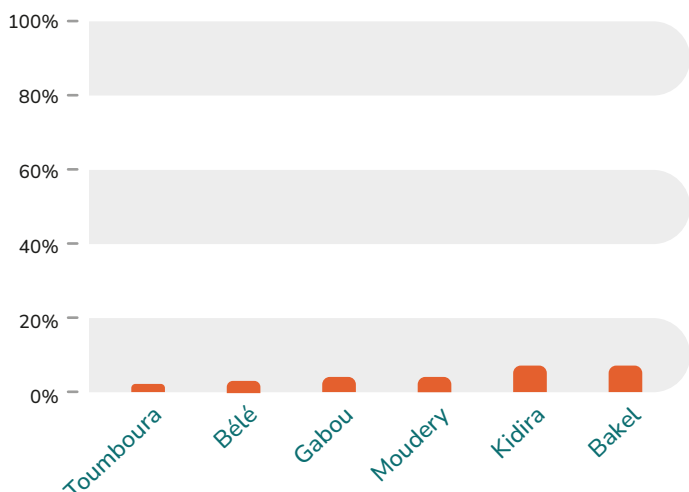


Composition de l'offre alimentaire du département de Bakel issue des pays transfrontaliers



Les chiffres annoncés s'entendent en nombre de produits et non en volume.

➤ Part des produits transfrontaliers dans l'offre alimentaire des communes



Une offre sélective, concentrée sur un nombre restreint de produits

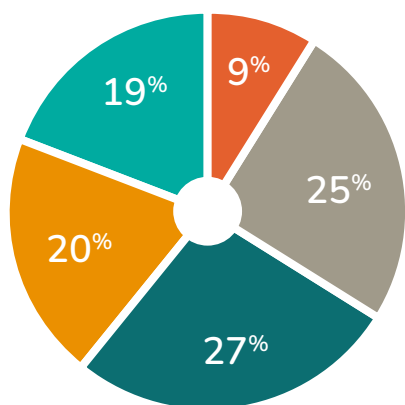
Des liens forts avec le Mali d'où viennent tous les produits transfrontaliers à l'exception du poisson de mer arrivant de Mauritanie

Des différences marquées entre communes, en termes de **diversité de l'offre et type** de produits

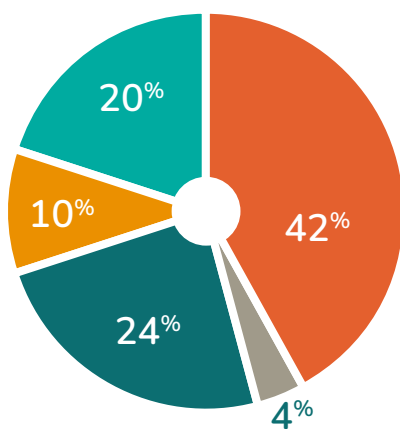
2. Dans les communes

➤ Composition de l'offre alimentaire issue des pays transfrontaliers

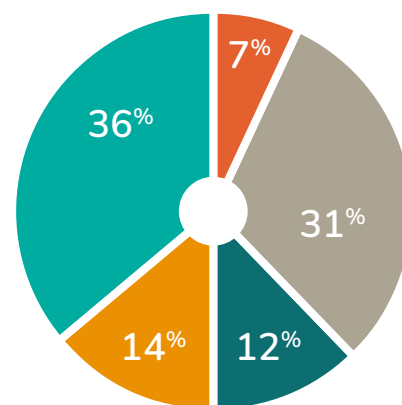
- Autres produits transformés
- Fruits, légumes et tubercules frais
- Céréales (y compris transformées)
- Légumineuses (y compris transformées)
- Œufs, viandes et poissons frais



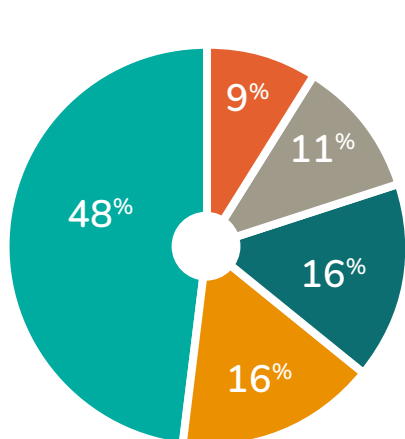
Bakel



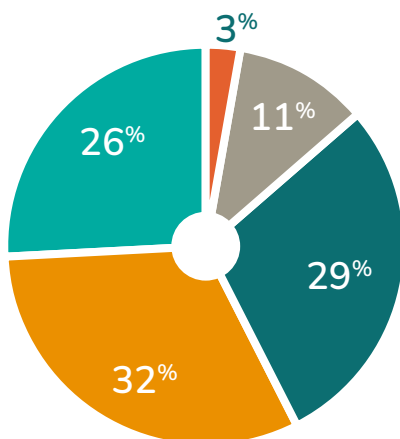
Kidira



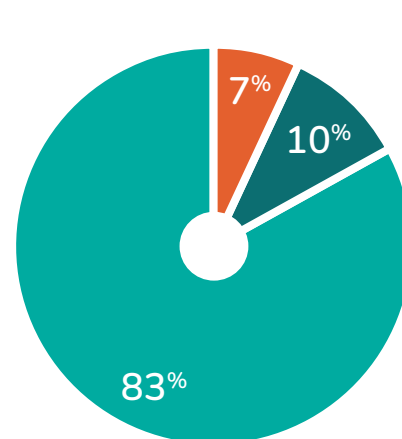
Moudery



Gabou

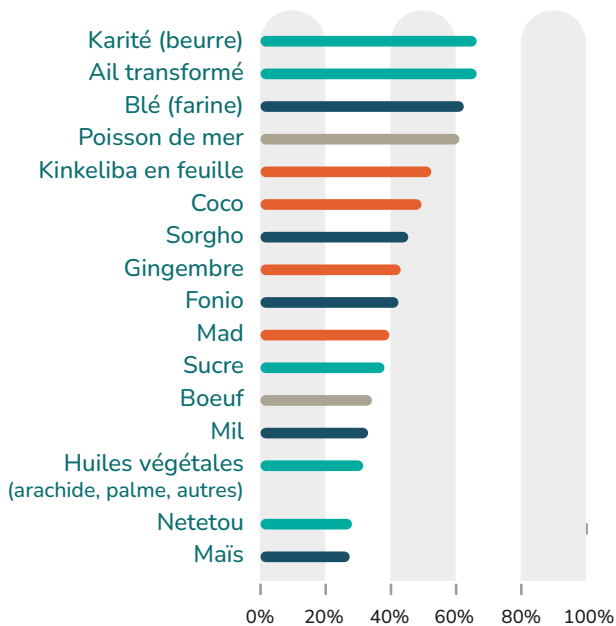


Bélé

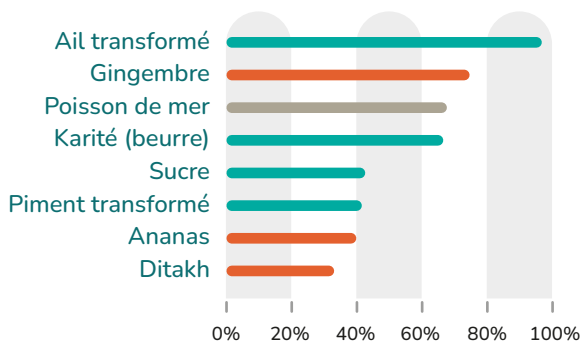


Toumboura

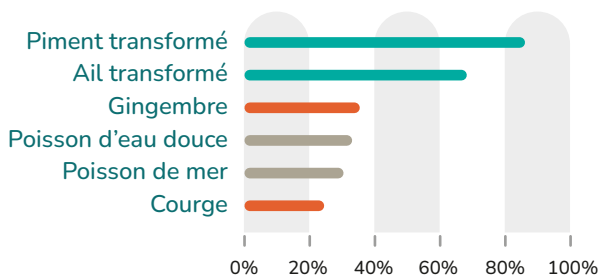
Aliments pour lesquels au moins un produit sur quatre est d'origine transfrontalier (fréquence ≥ 25)



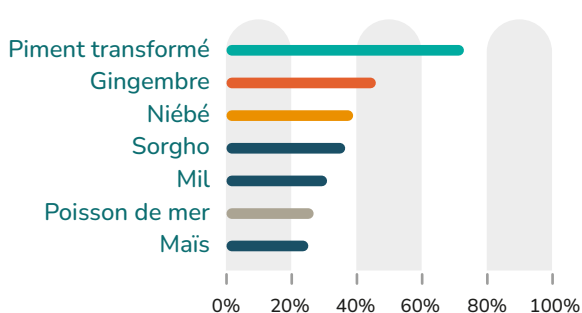
Bakel



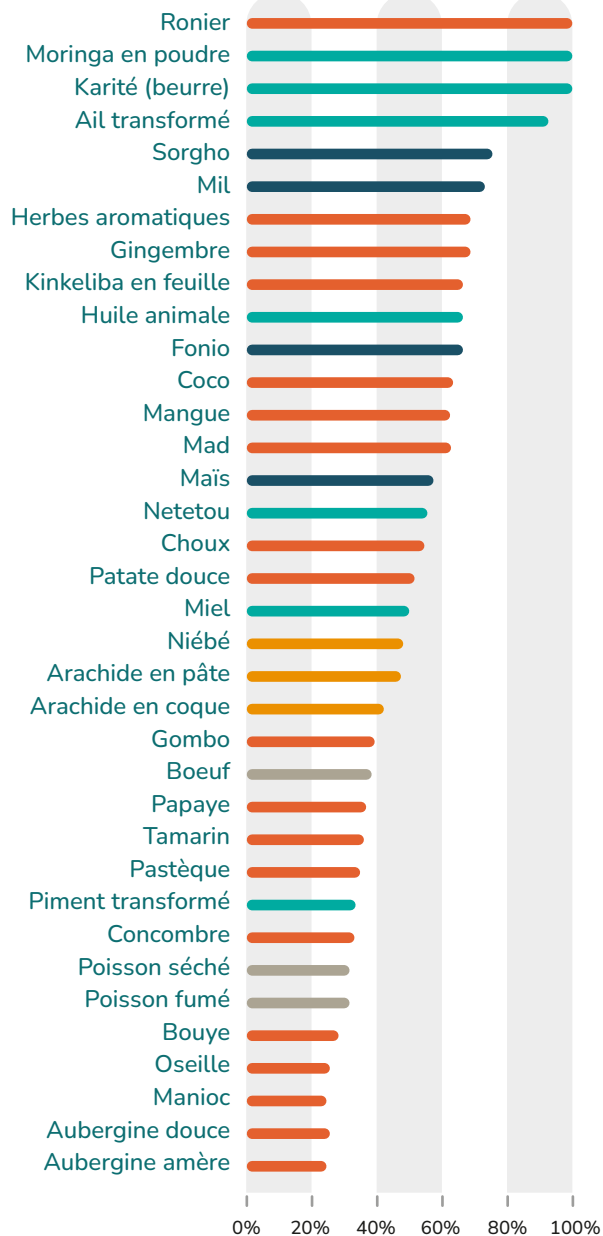
Moudery



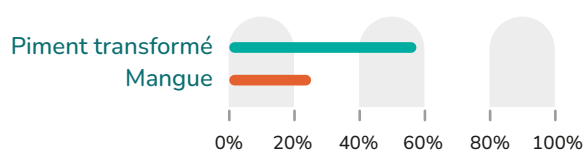
Gabou



Bélé



Kidira



Toumboura

Dans les communes urbaines, les produits transfrontaliers sont nombreux et parfois majoritaires dans des segments d'approvisionnement essentiels, tels que les céréales sèches et les produits frais (viande et/ou légumes)

Dans les communes rurales, ce sont les produits transformés qui prédominent et l'offre est significativement moins importante

L'ail et le piment transformés de la marque malienne Bara Mouso dominent le marché de ces aliments

Kidira

- **Une option transfrontalière pour 48% des produits** enquêtés
- Une contribution en **céréales sèches et fruits et légumes frais** **significative**
- **Des légumineuses transfrontalières** représentant souvent presque la **moitié** des légumineuses proposées à la vente.

Bakel

- **Une option transfrontalière pour 40% des produits** enquêtés
- Une contribution en **céréales sèches et en viande fraîche transfrontalières** **essentielle**
- **Du poisson de mer** en provenance de la Mauritanie plus fréquemment proposé à la vente que celui d'origine sénégalaise

Moudery

- **Une option transfrontalière pour 25% des produits** enquêtés
- Une contribution majoritaire sur quelques **produits transformés et le poisson de mer**

Gabou

- **Une option transfrontalière pour 18% des produits** enquêtés
- Une contribution majoritaire sur quelques **produits transformés**

Bélé

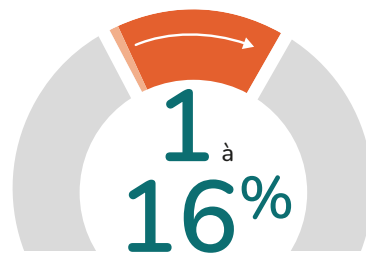
- **Une option transfrontalière pour 15% des produits** enquêtés
- Une contribution majoritaire sur un seul **produit transformé** (piment) et une présence importante pour quelques **céréales sèches**

Toumboura

- **Seuls 6 produits transfrontaliers** recensés à Toumboura (5% sur l'ensemble des produits enquêtés)
- A l'exception du **piment transformé**, aucun produit transfrontalier majoritaire dans l'offre commerciale de la commune.

III. Les produits des autres pays D'AFRIQUE

1. Dans l'ensemble du département



de l'offre alimentaire est fournie par les autres pays d'Afrique (en fonction du groupe d'aliments considéré)

➤ Part des produits des autres pays d'Afrique dans l'offre alimentaire du département de Bakel, par groupe d'aliments



FRUITS, LÉGUMES, ET TUBERCULES FRAIS

et produits issus de la cueillette

1%



CÉRÉALES, Y COMPRIS TRANSFORMÉES

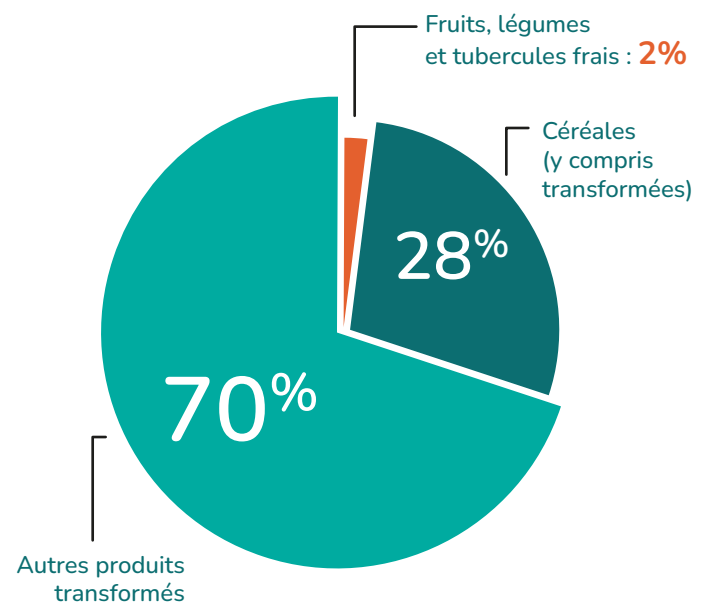
16%



AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS

6%

➤ Composition de l'offre alimentaire du département de Bakel issue des autres pays d'Afrique



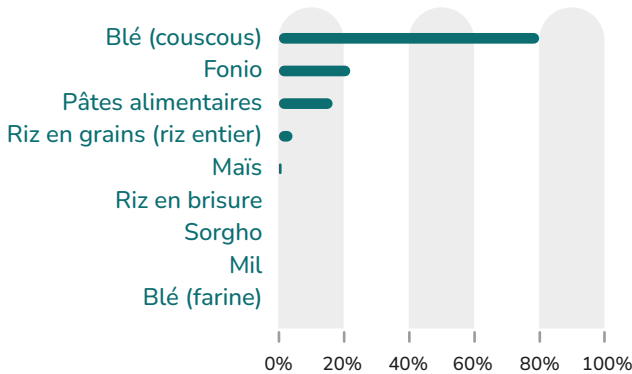
Dans la grande majorité, il s'agit de **produits transformés et de céréales**.

La viande et le poisson frais sont complètement absents.

Les autres produits frais sont représentés par **quelques fruits tropicaux** dont l'ananas de la République de Guinée qui couvre 40% de l'offre en ananas du département.

2. Les céréales

➤ Part de céréales des autres pays d'Afrique dans l'offre alimentaire du département de Bakel



Il s'agit avant tout d'aliments à base de blé :

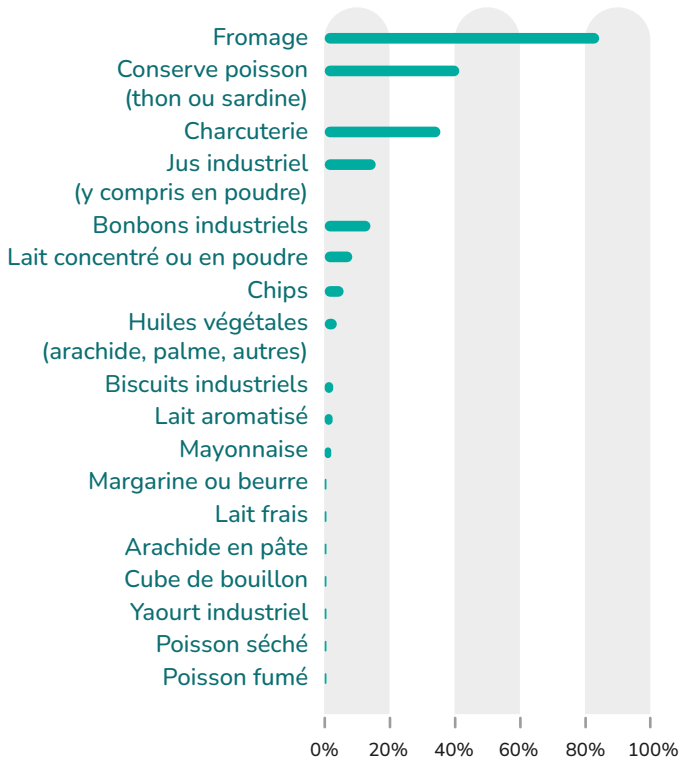
- 80% du couscous et presque 20% des pâtes alimentaires
- Quatre pays (**Algérie, Lybie et surtout Maroc et Tunisie**) couvrent presque entièrement l'approvisionnement en couscous du département de Bakel.

L'origine des pâtes alimentaires est plus variée, incluant quelques pays de la sous-région (Cameroun et Côte d'Ivoire).

Le fonio vient de la République de Guinée.

3. Les produits transformés

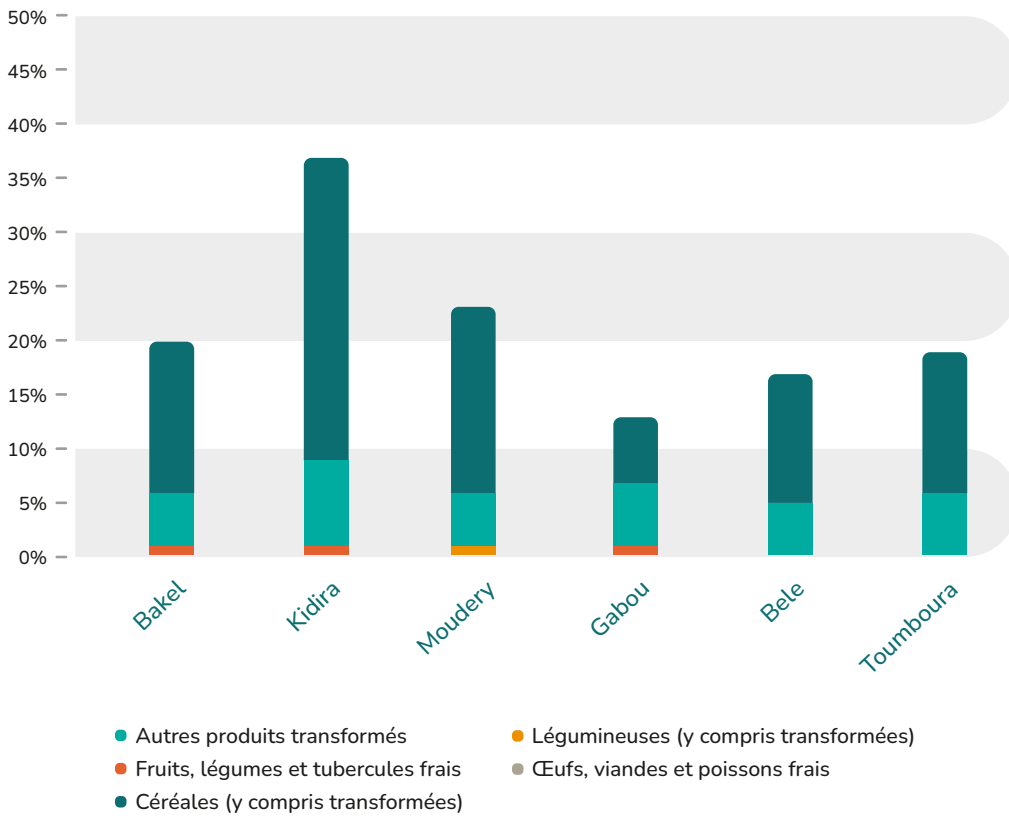
➤ Part de produits transformés des autres pays d'Afrique dans l'offre alimentaire du département de Bakel



L'offre se concentre sur quelques produits, couvrant parfois presque intégralement les importations :

- Les conserves de poisson (thon et sardines) vendues dans le département de Bakel sont essentiellement produites au Sénégal (41%) et au Maroc (42%) ;
- Vient du Maroc aussi 85% du fromage ;
- 36 % des produits de charcuterie sont tunisiens (les autres étant produits au Sénégal).

Part des produits d'autres pays d'Afrique par commune



Que ce soit en termes de produits ou de groupes de produits, on note **peu de différences qualitatives entre communes**.

Dans la commune de **Kidira**, traversée par l'un des plus importants corridors d'importation d'Afrique de l'Ouest, plus d'un produit sur 3 proposé à la vente provient d'un autre pays d'Afrique.

IV. Les produits des autres pays DU MONDE

1. Dans l'ensemble du département

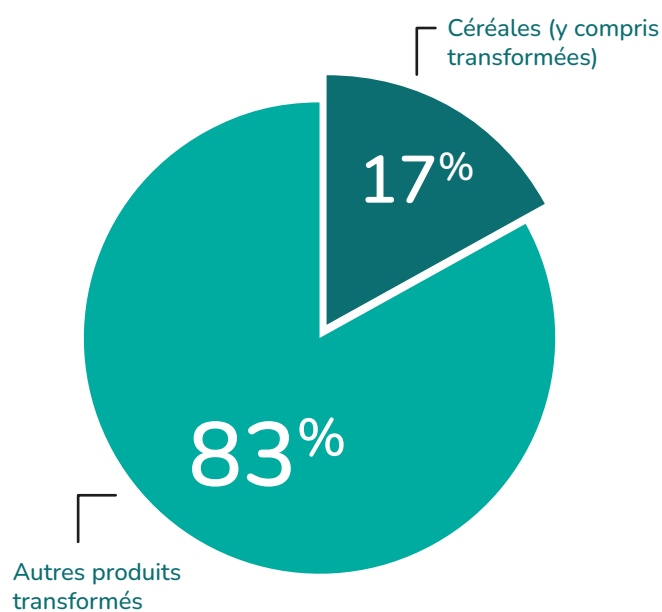


de l'offre alimentaire est fournie par les autres pays du monde (en fonction du groupe d'aliments considéré)

- Part des produits des autres pays du monde dans l'offre alimentaire du département de Bakel



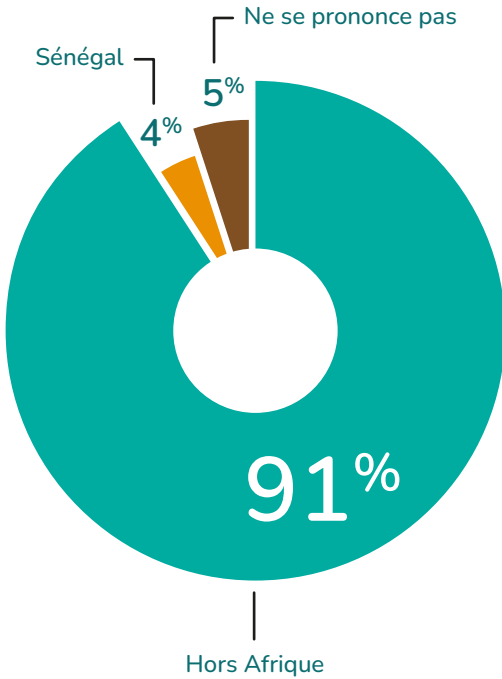
- Composition de l'offre alimentaire du département de Bakel issue des autres pays du monde



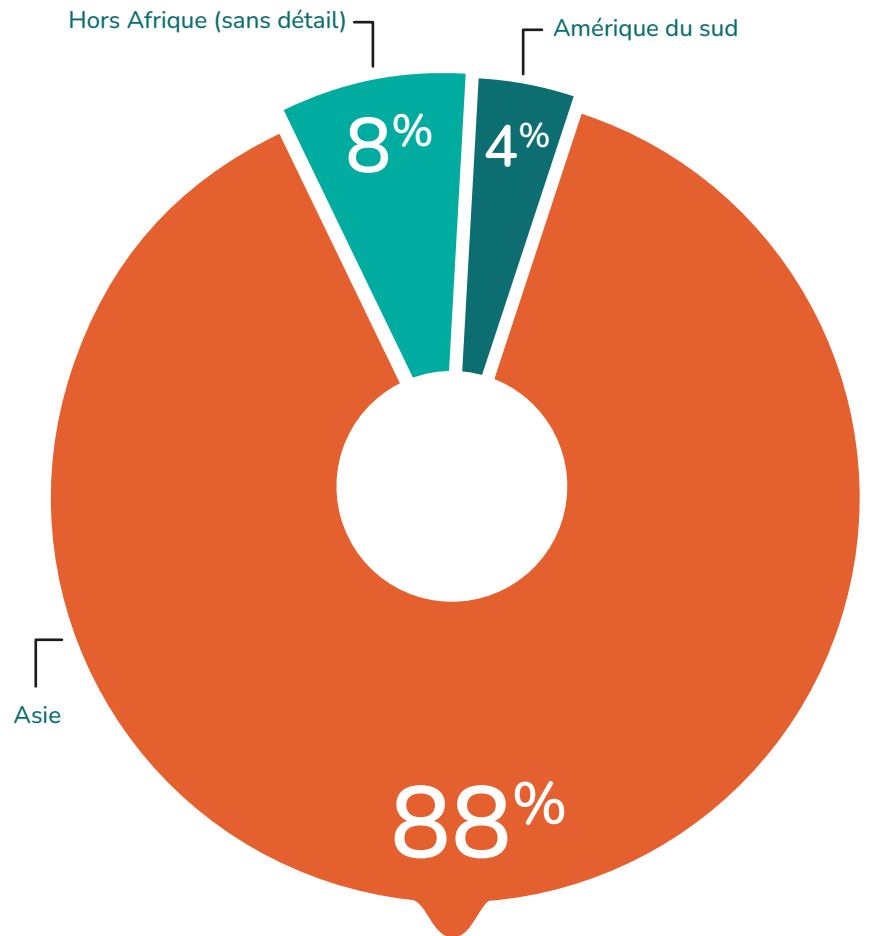
Une offre fortement concentrée, portant exclusivement sur les **céréales** et les **produits transformés**

2. Le riz en brisure

➤ Origine du riz en brisure par zones



➤ Origine du riz en brisure des autres pays du monde

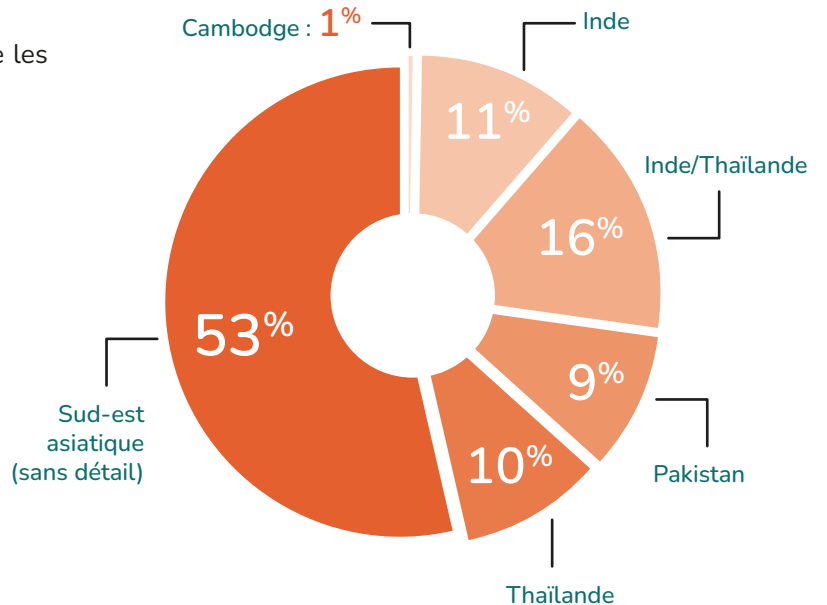


Parmi les céréales, seul **le riz en brisure provient de l'extérieur de l'Afrique et couvre 91%** de l'offre en riz en brisure du département.

Au moins 88% du riz en brisure d'autres pays du monde vient du **sud-est asiatique**.

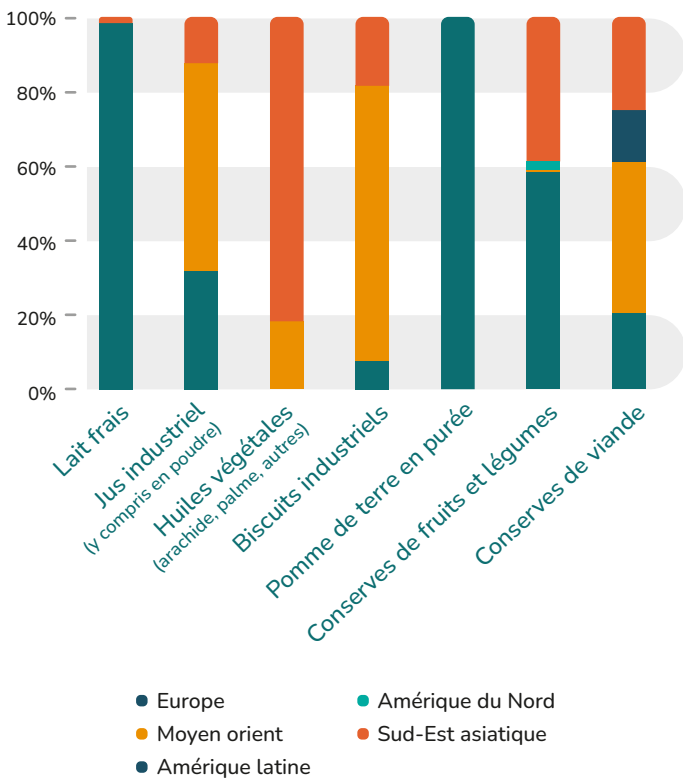
Aucune différence remarquable n'a été relevée entre les différentes communes.

➤ Origine du riz en brisure du sud-est asiatique

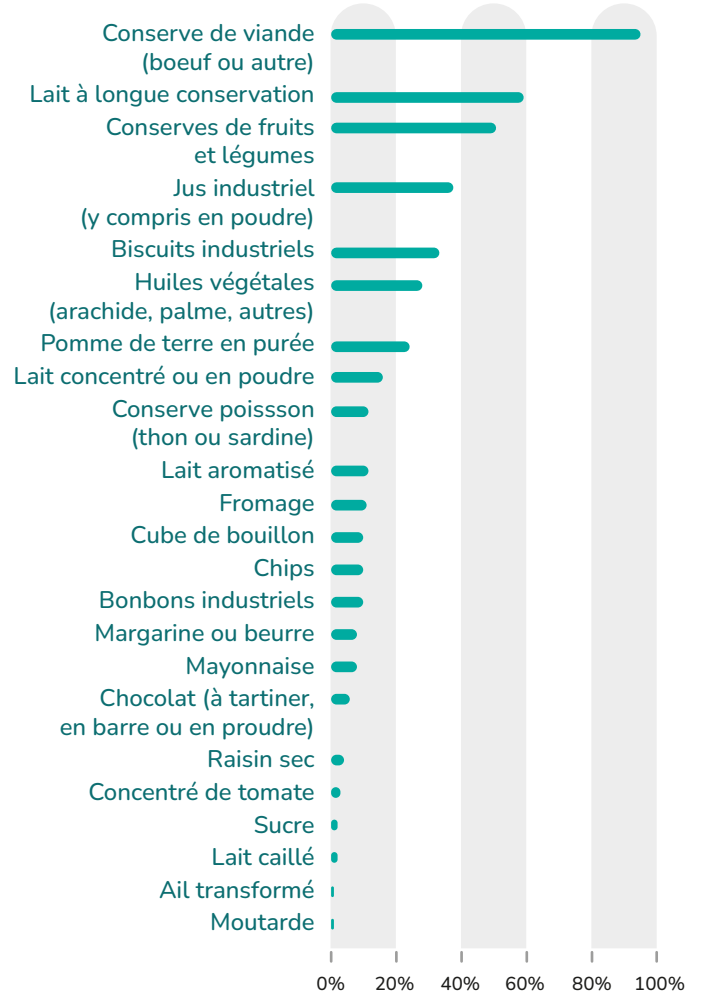


3. Les produits transformés

➤ Origine des principaux aliments originaires d'autres pays du monde - hors riz en brisure



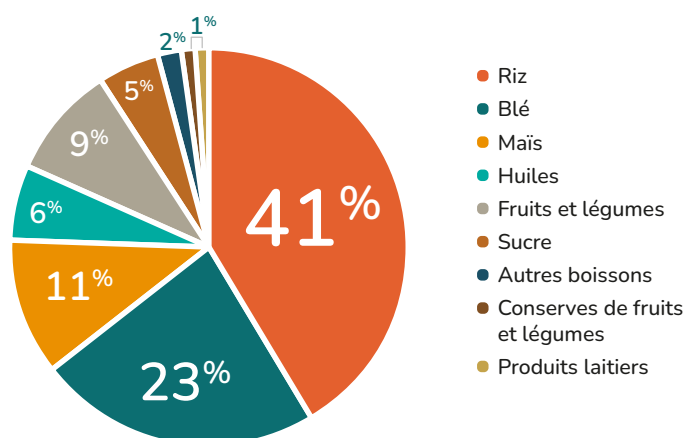
➤ Part des produits d'autres pays du monde dans l'offre alimentaire



Le Sud-Est asiatique (Chine, Thaïlande, Indonésie, Malaisie, Inde et Pakistan) fournit de nombreux aliments industriels, bien qu'avec des pourcentages qui dépassent rarement le 10% sur l'ensemble des importations. Dans un scénario « un peu de tout », les huiles végétales asiatiques représentent une exception remarquable couvrant 82% des importations.

Les autres pays du monde (**Europe et Moyen orient**, en particulier) se positionnent de manière plus tranchée sur quelques produits pour lesquels ils assurent une couverture plus importante.

➤ Les 10 biens alimentaires les plus importés au Sénégal (données 2022)



Les **10 produits alimentaires les plus importés** représentent **14%** des importations du Sénégal

Riz, blé et huiles végétales/grasses animales représentent **65%** des importations de biens alimentaires

Source : sikafinance
https://www.sikafinance.com/marches/senegal-1-070-milliards-fcfa-pour-les-10-biens-alimentaires-les-plus-importes-en-2022_39448

Bibliographie

de référence

Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie (ANSD). 2025. *Situation économique et sociale de la région de Tambacounda. 2022-2023.*

Cappelaere P., Fatoumata Ndiaye. 2024. *La Falémé menacée de mort par l'orpaillage.* Dans : *Afrique contemporaine 2024/1 N° 277*, pages 245 à 252.

Conseil départemental de Bakel. 2019. *Plan départemental de développement de Bakel. 2019-2024.*

Direction de l'hydraulique rurale – PEPAM. 2011. *Plan Local de développement Hydraulique et Assainissement (PLHA). Communauté rurale de Toumboura.*

Fall, C. S. et al. (2023). *Rapport Inventaire. Les Systèmes Alimentaires au Sénégal.* Dakar (Sénégal) : Institut Sénégalais de Recherches Agricoles/Bureau d'Analyses Macro-Economiques (ISRA/BAME).

FAO, Union européenne et Cirad. 2022. *Profil des systèmes alimentaires – Sénégal. Activer la transformation durable et inclusive de nos des systèmes alimentaires.* Rome, Bruxelles et Montpellier, France.

Grdr. 2023. *Etude diagnostic agroéconomique sur le niébé et l'arachide aux frontières de la Mauritanie et du Sénégal et dans l'aval de la Falémé.*

Grdr. 2024. *Portrait de territoire. Bakel, ville frontière.*

Initiative Prospective Agricole et Rurale (IPAR). 2017. *Etude de la consommation des céréales de base au Sénégal.*

Initiative Prospective Agricole et Rurale (IPAR). 2021. *Analyse du marché des céréales locales (mil et maïs) au Sénégal.*

Malang Kamara. 2024. *Caractéristiques des espèces productrices de produits forestiers non ligneux dans le département de Bakel, Sénégal.*

PAPA Faye. 2023. *Analyse des conflits liés au changement climatique et à l'accès aux ressources naturelles dans le territoire transfrontalier de la Falémé (arrondissement de Kéniéba, région de Tambacounda).*

Projet Régional d'Appui au Pastoralisme au Sahel (PRAPS). 2021. *Analyse des évolutions des revenus des ménages agro-pastoraux de la zone d'intervention du PRAPS au Sénégal.*

Réserve Naturelle Communautaire du Boundou. 2017. *Plan pastoral 2017-2023.*

Réserve Naturelle Communautaire du Boundou. 2024. *Plan de Gestion 2024 – 2033, Tome 2 Diagnostic Développement.*

