



REPUBLIQUE DU BENIN

\*\*\*\*\*

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR

ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

\*\*\*\*\*

UNIVERSITE D'ABOMEY-CALAVI

\*\*\*\*\*

FACULTE DES SCIENCES ECONOMIQUE ET DE GESTION  
(FASEG)

\*\*\*\*\*

OPTION : SCIENCES ECONOMIQUES

**MEMOIRE DE LICENCE EN ECONOMIE APPLIQUEE**

THEME :

**CHOIX DE LA VARIETE DE RIZ PAR LES  
CONSOMMATEURS DE LA LOCALITE DE  
COTONOU**

Présenté et soutenu par :

**SEWA Serge**

**&**

**NINDJO A. Florent**

Sous la direction de :

**Dr Yves Yao SOGLO**

Enseignant Chercheur à la FASEG

**Année académique 2015 - 2016**

## **AVERTISSEMENT**

**LA FASEG/UAC N'ENTEND DONNER AUCUNE  
APPROBATION NI IMPROBATION AUX OPINIONS  
EMISES DANS CE MEMOIRE. CES OPINIONS DOIVENT  
ETRE CONSIDEREES COMME PROPRES A LEURS  
AUTEURS.**

## **DEDICACES**

Nous dédions ce travail à :

- Mon père Parfait SEWA ;
- Ma mère Léonie-Flore DADJO.

**SEWA Serge**

- Pierre NINDJO ;
- Albertine CAKPO.

**NINDJO A. Florent**

## REMERCIEMENTS

Le présent travail est le fruit résultant de l'effort conjugué et de la franche collaboration de plusieurs personnes envers nous. Nous tenons à témoigner toute notre sincère gratitude à remercier :

Docteur Yves Yao SOGLO pour sa disponibilité permanente malgré ses multiples occupations. Qu'il retrouve ici nos sincères reconnaissances.

Monsieur Alain CAKPO pour ses soutiens et conseils pour le bon déroulement de la rédaction de ce mémoire.

Monsieur Clément SOSSOU qui malgré ses nombreuses occupations nous reçoit pour son soutien technique lors des manipulations du logiciel SPSS.

Monsieur Samson FAGBEMI pour ces multiples apports et conseils.

Monsieur Pagal AGBANGLANON qui de l'extérieur du pays n'a cessé de nous envoyer des documents et des conseils.

Messieurs Jacques et Antoine BOKODAHO pour les conseils.

Monsieur Hervé LANI pour ses multiples apports et soutiens.

Messieurs Marius et Jules NOUMON pour tous leurs apports et conseils.

Monsieur Yannick Sali ADANGNONCHI pour ses soutiens.

Mmes Philomène SATCHIVI, Ella CAKPO et Edwige KOUASSI pour leur sincère apport.

Monsieur et Madame NOULEDJI pour leur soutien.

Mme Véronique CAKPO pour ses soutiens moraux.

L'ensemble du corps professorat de la Faculté des Sciences Economique et de Gestion de l'Université d'Abomey-Calavi (FASEG/UAC).

Les camarades étudiants et ceux de la promotion 2015-2016 de l'option Economie.

Tous les membres de nos familles respectives.

## SOMMAIRE

|   |      |
|---|------|
| RESUME  | viii |
| Introduction  | 1    |
| CHAPITRE I : CADRE THEORIQUE ET METHODOLOGIE DE L'ETUDE   | 2    |
| SECTION 1 : PROBLEMATIQUE, OBJECTIFS ET HYPOTHESES DE RECHERCHE   | 2    |
| SECTION 2 : REVUE DE LA LITTERATURE ET METHODOLOGIE DE RECHERCHE  | 5    |
| CHAPITRE II : PRESENTATION DU MILIEU D'ETUDE ET ANALYSE DES RESULTATS   | 15   |
| SECTION 1 : PRESENTATION DU MILIEU D'ETUDE  | 15   |
| SECTION 2 : ANALYSE DES FACTEURS DETERMINANT LE CHOIX DE LA VARIETE DE RIZ, VALIDATION DES HYPOTHESES, SUGGESTIONS ET IMPLICATION ECONOMIQUE DU SUJET | 28   |
| CONCLUSION  | 32   |
| REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES   | ix   |
| ANNEXES   | xii  |

## LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>ADRAO</b>    | : Association pour le Développement Rizicole en Afrique de l'Ouest |
| <b>CEDEAO</b>   | : Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest          |
| <b>CCR-B</b>    | : Conseil de Concertation des Riziculteurs du Bénin                |
| <b>ENEAM</b>    | : Ecole Nationale d'Economie Appliquée et de Management            |
| <b>EPAC</b>     | : Ecole Polytechnique d'Abomey-Calavi                              |
| <b>EUFIC</b>    | : Reference Paper of the European Food Information                 |
| <b>FCFA</b>     | : Franc de la Communauté Financière Africaine                      |
| <b>FSA</b>      | : Faculté des Sciences Agronomiques                                |
| <b>FUPRO</b>    | : Fédération des Unions des Producteurs du Bénin                   |
| <b>INRAB</b>    | : Institut National des Recherches Agricoles du Bénin              |
| <b>INSAE</b>    | : Institut National de Statistique et d'Analyse Economique         |
| <b>LARES</b>    | : Laboratoire d'Analyse Régionale et d'Expertise Sociale           |
| <b>MAEP</b>     | : Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche           |
| <b>NERICA</b>   | : New Rice For Africa  |
| <b>ONASA</b>    | : Office National d'Appui à la Sécurité Alimentaire                |
| <b>PAFIRIZ</b>  | : Projet d'Appui à la Filière Riz du Bénin                         |
| <b>PAC</b>      | : Port Autonome de Cotonou   |
| <b>PAPA</b>     | : Programme Analyse de la Politique Agricole                       |
| <b>PIB</b>      | : Produit Intérieur Brut   |
| <b>Pro AGRI</b> | : Programme de Promotion de l'Agriculture                          |
| <b>Pro CGRN</b> | : Programme de Concertation et de Gestion de Ressources Nationales |
| <b>PTAA</b>     | : Programme de Technologie Agricole et Alimentaire                 |
| <b>SDNR</b>     | : Stratégie Nationale de Développement de la Riziculture           |
| <b>SOFRECO</b>  | : Consultancy for Sustainable Economic and Social Development      |
| <b>TEC</b>      | : Tarif Extérieur Commun   |

## LISTE DES TABLEAUX

|                   |  |    |
|-------------------|--|----|
| <b>Tableau 1</b>  | : Répartition par quartier des personnes enquêtées.....                | 14 |
| <b>Tableau 2</b>  | : Taille des ménages et âge des personnes enquêtées.....               | 17 |
| <b>Tableau 3</b>  | : Activité principale et statut matrimonial des enquêtés.....          | 18 |
| <b>Tableau 4</b>  | : Les enquêtés ayant une activité secondaire.....                      | 19 |
| <b>Tableau 5</b>  | : Critère de choix du lieu d'achat .....                               | 21 |
| <b>Tableau 6</b>  | : Prix d'achat du kilogramme de riz.....                               | 21 |
| <b>Tableau 7</b>  | : Prix d'achat du sac de riz par les consommateurs.....                | 22 |
| <b>Tableau 8</b>  | : Type de riz consommé et revenu des enquêtés .....                    | 23 |
| <b>Tableau 9</b>  | : Quantité de riz préparée et nombre de fois préparé par mois .....    | 25 |
| <b>Tableau 10</b> | : Quantité de riz préparée et taille des ménages enquêtés .....        | 25 |
| <b>Tableau 11</b> | : Type d'achat de riz et quantité de riz achetée par les enquêtés .... | 26 |
| <b>Tableau 12</b> | : Type d'achat de riz et revenu des enquêtés.....                      | 27 |
| <b>Tableau 13</b> | : Type de riz consommé et critères de choix.....                       | 28 |

## LISTE DES GRAPHIQUES

|                    |   |    |
|--------------------|---|----|
| <b>Graphique 1</b> | : Sexe des enquêtés .....                             | 17 |
| <b>Graphique 2</b> | : Tranche de revenu des enquêtés.....                 | 19 |
| <b>Graphique 3</b> | : Lieu d’approvisionnement en riz des enquêtés .....  | 20 |
| <b>Graphique 4</b> | : Type de riz consommé par les ménages enquêtés ..... | 23 |
| <b>Graphique 5</b> | : Qualité de riz généralement consommée.....          | 24 |

## RESUME

A Cotonou, la consommation du riz est de plus en plus accrue. La production nationale n'arrive pas à couvrir cette demande. Les consommateurs préfèrent plus le riz importé au détriment du riz local. Ainsi, en vue d'identifier les facteurs orientant ce choix des consommateurs pour le riz importé, nous avons utilisé la statistique descriptive pour analyser les déterminants du choix des consommateurs pour le riz importé. Pour y parvenir, des données quantitatives ont été collectées auprès d'un échantillon de 150 consommateurs répartis dans trois quartiers de trois différents arrondissements de la commune de Cotonou. La taille des ménages enquêtés varie de 2 à 17 personnes et l'âge des enquêtés varie de 20 à 70 ans. L'analyse des résultats des facteurs déterminant le choix de la variété de riz révèle que les facteurs déterminant le choix du riz local sont relativement différents de ceux du riz importé. Aussi, les attributs favorables au choix du riz importé (goût ; facilité de cuisson ; disponibilité toute l'année ; texture tendre ; arôme ; absence de corps étrangers ; blancheur des grains et la forme des grains) sont généralement défavorables pour le riz local.

**Mots clés :** Choix ; Variété de riz ; Consommation ; Production ; Demande.

## INTRODUCTION

Longtemps considéré comme un aliment de luxe, le riz est progressivement rentré dans les habitudes alimentaires des populations béninoises. Sa consommation qui autrefois était destinée aux jours de fêtes connaît aujourd'hui une consommation exponentielle quotidienne. Cette céréale occupe une place de plus en plus importante dans l'alimentation des populations. Elle occupe d'ailleurs la troisième place en termes de production de céréales après le maïs et le sorgho ABEL (2009) et représente la deuxième céréale en termes de consommation après le maïs (CCR-B, 2011). En dépit de son importance pour la consommation alimentaire, son marché est partagé entre deux segments : le riz local et le riz importé. Le riz bénéficie de nos jours d'un grand intérêt politique dans le cadre du développement des filières. La quantité moyenne de riz consommée par an par habitant est de l'ordre de 25 à 30 kg, soit une consommation totale annuelle variant entre 175000 et 210000 t d'après les données de la (SNDR, 2011). L'offre de riz local ne parvient pas à couvrir les besoins des populations malgré les efforts consentis par les pouvoirs publics depuis les indépendances à nos jours pour promouvoir la riziculture béninoise. Actuellement, sa demande est toujours croissante chose due à la croissance démographique créant ainsi un déficit résorbé par de massives importations malgré la dotation du Bénin en ressources naturelles écologiques à la riziculture. Cependant, pour faire face à ce déficit, la mise en marché du riz local est confrontée à bon nombre de problèmes dont la concurrence du riz importé du fait de son appréciation plus en plus accrue par les consommateurs. C'est dans ce cadre que s'inscrit le présent thème : « choix de la variété de riz par les consommateurs de la localité de Cotonou » développé en deux chapitres. Le premier chapitre traitera du cadre théorique et de la méthodologie l'étude. Le second chapitre présente le milieu d'étude et l'analyse des résultats obtenus.

## **CHAPITRE I : CADRE THEORIQUE ET METHODOLOGIE DE L'ETUDE**

Ce chapitre sera consacré dans un premier temps à la présentation de la problématique ; des objectifs et hypothèses de recherche et dans un second temps à la présentation de la revue de littérature et la méthodologie de recherche.

### **SECTION 1 : PROBLEMATIQUE, OBJECTIFS ET HYPOTHESES DE RECHERCHE**

Dans cette section, nous présenterons la problématique de notre étude puis les objectifs et hypothèses qu'elle nous inspire.

#### **Paragraphe 1 : Problématique**

Au Bénin, la consommation alimentaire des populations est de plus en plus diversifiée dans les centres urbains. Cette diversité est due à la multitude option de choix de produits alimentaires qui s'offre à eux dont le riz. Autrefois, considéré comme un aliment de luxe privilégié et dont la consommation était destinée aux fêtes et manifestations spéciales, le riz est progressivement rentré dans les habitudes quotidiennes de consommation alimentaire des populations urbaines. Le riz a pris une importante place parmi toutes les autres céréales compte tenu aussi des nombreuses transformations culinaires dont il fait objet. Il s'agit du riz bouilli accompagné de sauce ou de friture ; du riz au gras avec ou sans légumes ; du riz bouilli avec haricot (atassi) et friture ; du pain de riz (ablo); du riz soufflé (amuse-gueule) et la farine pour bébé (farine de bébé ouando) (MAEP, 2010).

La consommation du riz est de plus en plus croissante dans les centres urbains du Bénin particulièrement dans les villes comme Cotonou ; Porto-Novo ; Parakou ; Abomey et Bohicon. La consommation moyenne par habitant est de l'ordre de 25 à 30 Kg soit une consommation totale annuelle variant entre 175.000 et 210.000 tonnes (SDNR, 2011). Du fait de l'urbanisation galopante, la demande en consommation du riz est de plus en plus croissante. Ainsi, la consommation est passée à 217.605 t avec une population de 10.724.222 en 2015 contre une population de 9.364.671 en 2011. Plus précisément à Cotonou, l'urbanisation galopante a entraîné une consommation hors foyer d'aliments ce qui a stimulée la forte consommation du riz compte tenu de la rapidité et la facilité de sa cuisson et surtout sa conservation après cuisson. Les consommateurs opèrent un choix compte tenu de la variété de riz : il s'agit du riz local et du riz importé. La théorie économique du choix du consommateur

nous renseigne sur l'aptitude du consommateur face à plusieurs biens. Le choix varie suivant plusieurs raisons dont le revenu ; le cout ; la disponibilité du bien concerné ; le prix du bien ; le prix des autres substituts ; le prix des autres biens et est relative d'un individu à un autre. Ici nous sommes en face d'un panier de biens composé du riz local et du riz importé. Bon nombre d'études et de recherches ont été mené sur le choix de la variété de riz par les consommateurs. Ces recherches dans leur majorité ont fait référence à la qualité et au prix du riz. D'après ARINLOYE (2010) et ADEGOUTE (2012) ce sont les caractéristiques physiques et organoleptiques qui orientent le choix des consommateurs. Quant à VIGNE (2012), en plus des qualités physiques, il y a aussi le prix qui amène les consommateurs à choisir entre le riz local et le riz importé. L'évolution des soldes vivriers ces cinq dernières années d'après l'ONASA (2015) montre que structurellement, le Bénin est déficitaire en production locale du riz soit une moyenne de -56.154 tonnes. L'offre locale ne peut malheureusement pas couvrir cette demande. Face à cette situation, le Bénin importe d'importantes quantités de riz. La douane a enregistré une importation de 471.615 tonnes de riz en 2009 (ABEL, 2009). D'après les données du Système Final d'Information sur les Treize Filière de l'INSAE, le Bénin a importé 1.390.340 tonnes de riz en 2013. Le Bénin étant une zone par excellence de transit, notons qu'une partie des importations du riz est réexportée vers le Burkina-Faso ; le Nigéria ; le Niger et le Togo. D'après ABIASSI et ECLOU (2006), pour une importation de 88.286 tonnes par le Bénin, près de 50.000 tonnes ont été réexporté vers le Nigéria soit environ un taux de réexportation de 0,6 %. Notons que les dons de riz importé en provenance du japon constituent aussi une source de concurrence pour le riz local car vendus à un prix relativement faible et en dessous du prix du riz local. Cette dépendance physique constitue un manque à gagner pour le Bénin ; réduit sa compétitivité et l'expose aux chocs extérieurs malgré les importantes ressources hydrauliques et hydro-agricoles réparties sur l'étendue du territoire pouvant satisfaire la demande intérieure : soit moins de 10 % de ce potentiel est utilisé (MAEP, 2010). Conscient de cet état de chose plusieurs politiques ont été menées par divers acteurs en vue de renverser la tendance. Mais ces dernières ont contribué à une amélioration conjoncturelle. Le déficit en riz de 2015 ne parait pas inaperçu suite au rapport final de l'étude d'état des lieux de la filière riz au Bénin (KONNON *et al*, 2014). Il y a donc existence d'un problème de compétitivité relative du riz local face au riz importé due à la qualité de l'offre et le prix. On remarque que la qualité de la quasi-totalité du riz local est inférieure à celle du riz importé. Il devient donc nécessaire de résoudre les questions telles que : Quels sont les facteurs qui déterminent le choix des consommateurs entre le riz local et le riz importé ? Pourquoi les consommateurs préfèrent-ils plus le riz importé au détriment du riz local ?

Notre présente recherche se propose de trouver des approches de solutions aux interrogations précédentes par une comparaison des facteurs déterminant le choix des consommateurs entre le riz local et le riz importé à Cotonou. A cet effet, des objectifs ont été formulé.

## **Paragraphe 2 : Objectifs et hypothèses de recherche**

Le développement de ce paragraphe nous conduira à mettre l'accent sur les objectifs et hypothèses de notre étude.

### **1- Objectifs de recherche**

#### **1-1 Objectif général**

L'objectif général de notre recherche est d'identifier les facteurs déterminants la préférence et la motivation des consommateurs pour le riz importé en vue d'une proposition d'approches de solutions pour la compétitivité du riz local.

#### **1-2 Objectifs spécifiques**

L'atteinte de l'objectif général passe par les objectifs spécifiques suivants :

- 1- Identifier les déterminants du choix de la variété de riz par les consommateurs.
- 2- Enumérer les qualités organoleptiques et physiques orientant le choix des consommateurs.

### **2- Hypothèses**

H1 : Le faible prix du riz importé détermine le choix des consommateurs.

H2: La bonne qualité organoleptique et physique du riz importé caractérise sa préférence par les consommateurs.

## **SECTION 2 : REVUE DE LA LITTÉRATURE ET METHODOLOGIE DE RECHERCHE**

Dans cette section, nous présenterons dans un premier temps la revue de littérature et dans un second temps la méthodologie utilisée pour la recherche.

### **Paragraphe 1 : Revue de la littérature**

Le développement de ce paragraphe nous édifiera sur les différents aspects abordés de la revue de littérature.

#### **A°) TRAVAUX ANTERIEURS**

##### **1- Travaux sur les critères orientant le choix de la variété de riz par les consommateurs**

Au Bénin, plusieurs travaux ont été menés par divers auteurs en vue d'identifier les critères qui orientent les consommateurs à adopter une variété de riz. Au nombre de ces travaux on note Adegbola et Sodjinou (2003) qui ont montré que si les consommateurs ont un penchant pour le riz importé, c'est compte tenu de sa disponibilité tout le long de l'année et de son prix relativement moins cher comparativement au riz local. Gounse, (2004) a recensé les exigences des consommateurs pour adopter le riz local. Il s'agit de sa disponibilité en tout temps et en tout lieu ; de l'amélioration des caractéristiques physiques et technologiques à savoir : le taux de brisure ; le pouvoir gonflant et le caractère collant. Pour adopter le riz NERICA qui est un riz local, les consommateurs suggèrent l'amélioration du goût ; du gonflement à la cuisson et le prix d'après une enquête menée par (ADEGBOLA et AROUNA, 2005). Malgré que le riz local soit moins cher que le riz importé soit (274 à 375 FCFA) contre (328 à 397 FCFA) par kilogramme pour le riz importé cela n'empêche pas les consommateurs à plus préféré le riz importé. D'après les travaux de ADEGBOLA *et al* (2006) ce sont : la forme ; la capacité de gonflement ; le goût ; le taux de brisure et la cohésion des grains après cuisson qui gouvernent l'adoption du riz local à la différence du riz importé qui en plus des derniers critères la blancheur et la facilité de cuisson déterminent sa préférence. Quelques variétés du riz local ont été évaluées suivant leurs critères physico-chimiques. On retient que le NERICA 2 est très bien apprécié compte tenu de sa durée de cuisson et son pouvoir gonflant. Les NERICA 1 et 4 ; le GAMBIAKA et le 11365 sont moyennement appréciées de par leur qualité organoleptique par les consommateurs. Quant au GAMBIAKA rouge et au DT10, elles sont moins appréciées. ARINLOYE (2006) a identifié et analysé les facteurs déterminants, les

préférences et les motivations des consommateurs pour le riz importé. Des résultats obtenus à l'issue des enquêtes, il ressort que malgré le prix élevé du riz importé soit 401,87 contre 353,12 FCFA pour le riz local à Cotonou, les consommateurs le préfèrent au détriment du riz local. Le goût ; la blancheur ; la capacité de gonflement ; l'arôme ; l'absence de corps étrangers soit respectivement (23% ; 12% ; 10% ; 9% ; 8% et 7%) sont les principaux critères qui gouvernent les choix des consommateurs de Cotonou. Les autres caractéristiques suivant leur importance sont : facilité de cuisson ; forme des grains ; disponibilité toute l'année ; l'emballage ; la cohésion des grains après cuisson ; la conservation après cuisson ; le taux de brisure et la texture du riz. Quelques soit le type d'acteur, ARINLOYE *et al* (2010) ont montré que les principaux déterminants du choix de la variété de riz sont suivant leur importance le goût ; l'absence de corps étrangers ou son ; la blancheur des grains ; la capacité de gonflement et l'arôme du riz. ADEGOUTE (2012) quant à lui a évalué les caractéristiques physico-chimiques et culinaires des variétés de riz étuvé commercialisées sur certains marchés du Bénin et a examiné la perception des commerçants sur la qualité du riz. Cette perception qui est sans doute celle des consommateurs. Il ressort des résultats de ses recherches que 95% des interviewés connaissent la qualité du riz vendu. De même, il ressort que les impuretés ; les grains entiers ; les brisures ; la dureté ; la couleur ; la digestibilité ; la forme ; le cœur blanc ; la viscosité ; le temps de cuisson ; l'absorption d'eau et l'augmentation du volume sont les propriétés du riz qui ont été déterminées et comparées. De plus, 26 variétés de riz sont statistiquement identiques pour tous les paramètres sauf les Basmati's ; Bella Luna's et Rising Sun's. Le groupe des Basmati's ; Miss Africana et Special Rice's est beaucoup plus différent des autres en présentant partout les meilleurs scores excepté un pourcentage de cœur blanc élevé (2,27%) sur le plan physico-chimique. Le meilleur score pour la digestibilité (6,75%) et le cœur blanc (1%) a été enregistré par le riz local UN22 présentant respectivement 6,75% et 17,34% de valeurs d'impuretés et de brisures. Le temps de cuisson est de 17 minutes pour le groupe III (11 échantillons) et le groupe I (19 échantillons) et de 23,78 minutes pour le groupe I (Aahaar ; Africana's ; PJS's et sweet home 5). Il y a une forte corrélation entre le prix et les attributs de qualité, excepté la dureté et la différence entre la viscosité maximale et minimale après usage du test de Pearson. Cette dernière est très forte soit respectivement  $r = 0,980$  et  $r = 0,702$  pour l'indice forme et augmentation de volume. Il conclut en disant qu'il est nécessaire d'apporter plus d'attention sur les attributs des qualités observées en vue de connaître avec exactitude l'orientation du choix des consommateurs. VIGNE (2012), après avoir mené une enquête sur la préférence de

l'adoption du riz importé par les consommateurs conclut que c'est le prix moins cher ; la disponibilité toute l'année et l'aspect visuel (plus blanc) qui gouvernent cette adoption.

## **2- Travaux sur les entraves à la filière riz et recommandations pour son envol**

La filière riz est confrontée à de multiples difficultés qui entravent son développement. D'après HOUNHOUGAN (2001), la demande nationale en riz se situe entre 25.000 et 30.000 t en 2001 et 70% des besoins nationaux sont assurés par les importations. Il faut donc penser au traitement post-récolte afin d'obtenir de bons grains de qualité pouvant faire objet d'appréciation positive par les consommateurs en vue de réduire les importations. D'après SOFRECO (2003), la faible qualité du riz local a été identifiée comme contrainte principale de la filière riz. Le riz local est de faible qualité et n'est pas apprécié par la population urbaine. Ceci reflète directement sur le prix net du riz qui oscille entre 200 et 220 FCFA/kg contre 250 et 350 FCFA/kg pour un riz de qualité supérieur. A l'issue d'une enquête menée par ADEGBOLA et SODJINO (2003), Le prix du riz local est fixé en fonction du prix du riz importé et plus de 43% des enquêtés consomment uniquement le riz importé contre 37% pour le riz local. ADEGBOLA et SINGBO (2003) ont montré que ce sont les chaînes de production utilisant les systèmes à base de riziculture irriguée et les bas-fonds aménagés qui donnent un avantage comparatif dans la zone de production concernée en vue de concurrencer les importations de riz. Le riz est moins compétitif au sud. Grâce au dispositif de la PTAA, il y a amélioration de la compétitivité de la transformation. La forte taxation du riz que subissent les riziculteurs est due à la faute d'information sur le riz liée aux difficultés d'accès aux zones de productions et le manque de financement. L'augmentation du rendement à la ferme jusqu'au moins 4.400 kg/ha du riz paddy ; les micros-aménagements ; la diffusion de paquets technologiques ; l'amélioration des conditions de transformations du paddy ; l'aménagement des voies d'accès ruraux ; une meilleure organisation des producteurs et l'accès au crédit à faible taux d'intérêt contribueront à l'amélioration de la compétitivité du riz local. D'après ADEGBOLA et SINGBO (2005), la filière riz subit une taxation d'au moins 10% et les importations en riz par le Bénin sont plus dictées par les règles commerciales nigérianes que par le niveau du déficit national. Et seuls les systèmes développés sur des surfaces aménagées avec usage des recommandations techniques de recherches et des méthodes de transformation (décorticage et/ou étuvage) améliorées permettent d'obtenir des grains de riz local capable de concurrencer les importations de riz. D'autre part c'est la faible qualité du riz local comparée au riz importé qui constitue sa source d'effondrement. Il faut donc améliorer le rapport qualité/prix du riz local à travers l'amélioration des techniques de traitement post-récolte et

des stratégies de mise en marché. Aussi, les mesures de politiques des prix doivent être axées sur les prix minimums à la production ; les achats officiels garantis et le contrôle des importations par des services semi-publics. L'importation du riz sur le marché local entraîne les distorsions telles que la perte de marché par les producteurs nationaux ; la mise en mal de l'efficacité des actions de promotion de la filière par l'Etat et l'accroissement du déficit de la balance commerciale (ABIASSI et ECLOU, 2006). Ces derniers à travers des simulations ont montré qu'une augmentation des tarifs sur le prix des importations de 10% induit une baisse de 6,77% du volume des importations à court terme et qu'à long terme on assistera à une baisse de 10% des importations. Aussi, pour l'envol du riz local, il faut : vulgariser les décideurs politiques sur les résultats issus de ces recherches ; sensibiliser les structures exécutives des institutions sous régionales sur le suicide collectif que pourrait entraîner la grande ouverture sans protection des secteurs sensibles et fragiles de l'économie ; créer une cinquième bande tarifaire au sein du TEC de la CEDEAO avec un taux d'imposition de 50% tout en classant le riz dans cette catégorie tarifaire à court terme ; maintenir les importations du riz pour la satisfaction des besoins nationaux à moins de 25% à long terme ; accélérer l'aménagement et la réhabilitation des périmètres rizicoles en confiant la gestion à des groupements de producteurs ou des privés sous contrat de location ou de cession définitive ; dynamiser la recherche agronomique ; encourager la consommation du riz local ; renforcer la capacité des producteurs et mettre en place un système financier ce qui permettra à la production locale de devenir plus compétitif. ZINSSOU (2008) a fait une simulation des impacts des différents scénarii de prix sur l'évolution de la production nationale de riz basée sur des élasticités. Des résultats de simulations, il ressort que pour accroître la production nationale de 2500 t chaque année, il va falloir augmenter le prix moyen pratiqué à la ferme dans chaque région de 12,5% ou le prix moyen à la ferme dans l'ensemble du pays de 17,5% ; fixer le prix des engrais minéraux à 186,39 FCFA/kg et réduire le niveau du prix de la main d'œuvre salariée de chaque région de 8% ou le prix moyen général. Une partie des importations de riz constitue des dons pour le Bénin. Ces derniers concurrencent fortement le riz local car vendu deux fois moins cher que le riz local d'après le (CCR-B, 2009). Selon OGOUNNIYI *et al* (2009), c'est la mauvaise présentation ; le taux de points noirs ; le taux de brisure ; l'absence de marque et le mauvais emballage en un mot le rapport qualité/prix qui met le riz local très en dessous du riz importé. En effet, le plus important dans le marketing est la fidélisation mais les emballages ; les étiquettes ou les marques sont aussi indispensables pour l'attraction des consommateurs. Pour HOUNDETONDJI (2011), la faible production du riz local est à la base de la dépendance importatrice massive qu'opère le Bénin. Cette dernière

ajoutée à la qualité jugée mauvaise du riz local freine la compétitivité du riz local. TCHATCHA (2011) suite à une étude a montré que pour avoir les attributs suivants : faible taux de brisure ; faible score de cœur blanc ; bonne forme des grains et propreté pour le riz étuvé, il faut sélectionner la bonne variété de riz paddy et une bonne méthode d'étuvage. Aussi, il faut une température de 80°C pour obtenir une bonne qualité de riz étuvé. Ce qui pourra amener les consommateurs à préférer le riz local qui par effet d'entraînement réduira les importations afin de sauvegarder des devises. ADEGOUTE (2012) après une étude sur la perception des commerçants sur la qualité du riz conclut que 92% des variétés de riz sont importées et seraient préférées par les commerçants en raison de la qualité acceptable. La non maîtrise et la méconnaissance des diverses contributions de recherches et des différents intervenants dans le développement de la filière riz rendent moins performante la riziculture béninoise selon (SOHINTO et AINA, 2012). Si pour certains auteurs les importations du riz font perdre des devises à l'Etat, ABEL (2009) porte à notre connaissance, les recettes que réalise l'Etat Béninois dans l'importation du riz.

### **B°) Les déterminants des choix alimentaires**

Les choix alimentaires varient d'un individu à un autre compte tenu de la diversification du régime alimentaire. Il est donc nécessaire de connaître les déterminants qui influencent les choix alimentaires. D'après la REVUE EUFIC, le besoin de manger résulte principalement de la faim, mais le choix de ce que nous mangeons n'est pas uniquement déterminé par les besoins physiologiques ou nutritionnels. D'autres facteurs influencent le choix des aliments consommés : Les déterminants économiques tels que le coût ; le revenu du ménage et la disponibilité du bien.

#### **1- Le coût**

Le coût est un facteur important dans le choix alimentaire. Les individus à faible revenu tendent plus à consommer de manière déséquilibrée. Ceci ne stipule pas qu'automatiquement pour un meilleur revenu les individus ont une meilleure qualité d'alimentation mais plutôt que leur gamme alimentaire dont ils puisent leur choix est élargi.

#### **2- L'accessibilité**

L'accessibilité des aliments est également importante en ce sens où un aliment dont l'approvisionnement ne nécessite pas des coûts de transports et dont la position géographique

est moindre, est plus préféré par un individu rationnel. D'autres par contre attribuent une qualité au lieu d'approvisionnement.

### **C°) Cadre théorique du choix du consommateur**

La théorie économique du choix du consommateur décrit comment les consommateurs arrivent à choisir un bien plutôt qu'un autre face au panier de bien qu'ils ont devant eux. La plupart des individus voudraient augmenter la quantité ou la qualité des biens qu'ils consomment. Mais cette décision varie en fonction de leur revenu (contrainte budgétaire). Cette dernière illustre les différentes combinaisons possible de bien qui sont possible étant donné le revenu du consommateur. Cependant, le choix du consommateur ne dépend uniquement pas de la contrainte budgétaire. Il y a aussi les préférences du consommateur envers les deux biens considérés. Ces dernières permettent au consommateur de choisir les différentes combinaisons de biens en optant celle qui correspond au mieux à ses goûts. Si les différentes combinaisons lui semblent équivalentes, on dira de lui qu'il est indifférent. Pour un revenu plus élevé, le consommateur est en mesure d'acheter de plus grandes quantités des deux biens. Mais lorsque le prix d'un bien varie soit une augmentation, le consommateur délaisse ce bien pour opter un autre bien : on parle d'effet prix. Ce dernier peut être décomposé en deux effets :

- Un effet revenu qui donne un plus grand pouvoir d'achat au consommateur ;
- Et un effet substitution qui amène le consommateur à choisir un autre bien ayant le même effet à la consommation.

La demande d'un bien reflète le choix du consommateur. Il est à rappeler qu'une courbe de demande reflète la quantité demandée d'un bien pour chaque niveau de prix. Notons aussi l'existence du bien Giffen qui est un bien pour lequel une hausse de prix entraîne une hausse de la quantité demandée. C'est une réaction qui semble bizarre de la part du consommateur. C'est l'économiste Robert Giffen qui a mis en lumière cette possibilité. D'autres économistes affirment l'inexistence de ce type de bien. D'autres historiens par contre affirment que la pomme de terre était un bien de Giffen en période de famine en Irlande au XIXème siècle.

### **D°) Définitions de quelques concepts**

L'objectif visé dans ce paragraphe est d'apporter des définitions de certaines terminologies primordiales à la compréhension. De plus, de manière précise, nous nous limiterons aux définitions utilisées dans notre travail.

## **1- Choix**

Le choix est le processus par lequel un individu ou un groupe d'individus confronté à une situation ou un système offrant plusieurs options parvient à une décision. Ici les individus sont confrontés au choix d'une variété de riz (riz local ou importé).

## **2- Variétés de riz**

Il s'agit ici du riz local et du riz importé.

### **2.1- Riz local**

Cette terminologie regroupe les différentes variétés de riz local traditionnel et les variétés de riz local amélioré consommées dans notre zone d'étude.

### **2.2- Riz importé**

C'est l'ensemble des variétés de riz qu'importe le Bénin pour combler le déficit de la production nationale en vue de subvenir aux besoins de cette denrée de la population sans cesse croissante.

## **3- Riz paddy**

C'est un riz qui a conservé sa balle après battage.

## **4- Riz décortiqué**

Encore appelé riz brun ; riz cargo ou riz complet est un riz paddy dont la seule balle a été éliminé.

## **5- Riz étuvé**

C'est un riz qui est décortiqué obtenu par trempage dans l'eau de riz paddy ou de riz décortiqué, puis soumis à un traitement thermique et à un séchage.

## **6- Consommation**

La consommation désigne l'utilisation de biens et de services dont la destruction sera immédiate (biens non durables) ou progressive (biens durables) après leur utilisation. Dans notre cas d'espèce, il s'agit de la consommation du riz.

## **7- Facteurs déterminant le choix**

Dans le cadre de notre présente étude, nous définissons les facteurs déterminant le choix comme étant tout facteur susceptible d'influencer de manière directe ou indirecte la prise de décision de tout membre d'un ménage à choisir de consommer le riz local ou le riz importé. Il

s'agit ici des caractéristiques physiques et organoleptiques et surtout les critères financiers tels que le prix d'achat et le revenu du ménage.

### **7.1- Les caractéristiques physiques et organoleptiques**

Nous pouvons citer les caractéristiques physiques et organoleptiques suivantes : l'emballage ; la couleur ; la forme des grains ; le parfum à la cuisson ; la durée de cuisson ; le goût ; l'arôme ; etc...

### **7.2- Revenu**

Un bien normal est un bien dont, quand son prix diminue on assiste à une baisse de sa demande ou un bien dont la demande augmente quand il y a accroissement du revenu. Mais tous les biens ne sont pas normaux car dans le cas où on assiste à une baisse de la demande alors que le revenu augmente on parle de bien inférieur.

### **7.3- Le prix des autres biens**

Quand l'augmentation du prix d'un bien entraîne l'augmentation de la demande d'un autre bien, ces deux biens sont dits substitués. L'existence de substitués influence donc le choix.

## **8- Ménage**

D'après ARINLOYE (2006), le concept ménage est fondé sur les dispositions des personnes individuellement ou d'une façon collective afin de pouvoir à leurs besoins vitaux. On distingue deux sortes de ménages : les ménages ordinaires et les ménages collectifs.

- Ménage ordinaire : C'est un ensemble de personnes apparentées ou non, reconnaissant l'autorité d'un même individu appelé " chef de ménage" et dont les ressources et les dépenses sont également communes. Elles habitent le plus souvent sous un même toit, dans la même cour ou la même concession.
- Ménage collectif : Il est défini comme étant un groupe de personnes qui n'ont généralement pas de lien de parenté mais qui vivent en commun dans un établissement pour des raisons de discipline, de voyage, de santé, d'études ou de travail (INSAE, 2002) cité par ARINLOYE (2006).

### **Paragraphe 2 : Méthodologie de recherche**

L'atteinte des objectifs fixés de notre étude passe par une méthodologie de recherche bien structurée. Les grandes lignes de ce chapitre se présentent comme suit :

## **A°) Les préliminaires à la phase de collecte**

La collecte des données auprès des consommateurs suit des étapes. Celles de notre étude se présentent comme suit.

### **1- Phase documentaire**

La phase documentaire s'est déroulée tout le long de notre recherche et nous a permis de circonscrire le champ de notre étude à travers la construction des grandes lignes de la problématique, la précision des objectifs et hypothèses de recherche afin de déterminer les méthodes de collecte et d'analyse des données. Les bibliothèques de la FSA ; de l'ENEAM et du MAEP ont été sollicitées. Notons également les documents électroniques qui nous ont véritablement été utile.

### **2- Phase exploratoire**

Au cours de cette phase, nous avons identifié les sites devant faire objet de notre enquête dans la localité de Cotonou en fonction de certains critères tels que l'existence de quartiers périphérique, populaire et résidentiel. Un questionnaire corrigé bien structuré a été élaboré.

#### **2.1- Justification de la zone d'étude et choix des unités de recherche**

Cotonou a été choisi compte tenu de son poids démographique qui lui confère le statut d'imminent pôle de consommation du riz au Bénin et zone urbaine où débarquent d'importantes quantités de riz importé à travers le port autonome de Cotonou. Quant aux unités de recherche, elles regroupent des consommateurs capables de fournir des informations sur les différents types de riz consommés et les facteurs déterminant leur choix.

#### **2.2- Echantillonnage**

L'hétérogénéité que présente Cotonou nous a amené à faire un échantillonnage basé sur les classes socio-économiques s'y trouvant. Ainsi nous avons mené notre étude dans trois types de quartiers dont un quartier périphérique (LADJI) comme quartier des pauvres ; un quartier populaire (GBEGAMEY) assimilé au quartier des moyens et un quartier résidentiel (CADJEHOUN) comme quartier des riches. En vue de cerner de près les facteurs déterminant le choix des consommateurs, nous sommes allés jusqu'au niveau des ménages. Un échantillonnage à même de refléter la réalité des ménages selon le sexe, les activités professionnelles, la taille des ménages etc a été réalisé et tout ceci couronné par un questionnaire d'enquête bien structuré. Les exigences de l'analyse statistique nous ont amenés à choisir au moins 100 enquêtés dans la zone d'étude. Ainsi, 150 ménages ont été sélectionnés au total dont 50 à Cadjèhoun ; 50 à Gbégamey et 50 à Ladji.

**Tableau 1** : Répartition par quartier des personnes enquêtées

| Zone         | Département | Milieu | Commune | Village/Quartier | Nombre de personnes | Total |
|--------------|-------------|--------|---------|------------------|---------------------|-------|
| Sud du Bénin | Littoral    | Urbain | Cotonou | Cadjèhoun        | 50                  | 150   |
|              |             |        |         | Gbégamey         | 50                  |       |
|              |             |        |         | Ladji            | 50                  |       |

**Source** : A partir des données de l'enquête, Septembre 2016

### B°) Phase de collecte des données et d'analyse des résultats

Un questionnaire corrigé au cours de la phase exploratoire a permis de collecter les données dans cette phase. S'en suit l'analyse des données issues de la collecte.

#### 1- Collecte des données

La collecte des données a été réalisée sur la base d'enquêtes auprès des consommateurs du riz. La méthode d'analyse quantitative est essentiellement utilisée.

Les données ont été saisies à l'aide du logiciel IBM SPSS Statistics 20. La statistique descriptive (fréquence, paramètre de position (moyenne arithmétique), et de dispersion (écart type) a été utilisée pour décrire les caractéristiques socio-économiques des ménages. La méthode des tableaux croisés a été utilisée pour analyser et interpréter les résultats dans SPSS.

#### 2- Limites des données

Les données ont été collectées en un passage unique. Elles peuvent ne pas refléter la réalité exacte du milieu. Les données telles que : le revenu des ménages ; la quantité de riz achetée ; la quantité consommée ; le prix d'achat ont été collectées en faisant appel à la mémoire des enquêtés. Cependant elles pourront nous aider à obtenir des résultats présentant une tendance de la réalité et s'identifient aux résultats obtenus par d'autres chercheurs.

## **CHAPITRE II : PRESENTATION DU MILIEU D'ETUDE ET ANALYSE DES RESULTATS**

Dans ce chapitre, nous présenterons d'une part le milieu d'étude, d'autre part l'analyse des résultats obtenus et la validation des hypothèses et enfin les suggestions par rapport aux différents problèmes rencontrés.

### **SECTION 1 : PRESENTATION DU MILIEU D'ETUDE**

Les quartiers sélectionnés dans le cadre de notre étude se situent dans la commune de Cotonou appartenant au département du littoral. Nous présenterons dans cette section, la commune de Cotonou d'une part et d'autres part les ménages enquêtés.

#### **Paragraphe 1 : Présentation de la commune de Cotonou**

Cotonou est une commune du département du littoral ayant à sa tête le maire Lehadi Vinagnon SOGLO. Elle comporte 13 arrondissements et 140 quartiers de ville. Les sixième, onzième et douzième arrondissements ont fait objet de notre recherche. C'est la capitale économique, la première et la plus grande ville du Bénin avec 679 012 habitants en 2013 contre 665 100 en 2002 lors du recensement de 2013. Elle abrite beaucoup de services gouvernementaux et diplomatiques. Cotonou est connue dans toute l'Afrique de l'Ouest pour son marché international de 20 hectares (Dantokpa), le plus grand marché de l'Afrique de l'Ouest, ses Zémidjans (motos-taxis) et un marché secondaire (Missebo) situé à quelques mètres du marché Dantokpa. Elle bénéficie le plus d'infrastructures compte tenu de son statut de capital économique. Elle a la meilleure couverture sanitaire du pays. On y trouve plusieurs centres de formation de référence. L'accès à l'eau potable est également favorable même si certains quartiers sont sans adduction d'eau. Sur le plan éducatif, bon nombre de centres d'éducation privée comble le vide laissé par l'enseignement public.

#### **1- Population de Cotonou**

D'après le dernier Recensement Général de la Population et de l'Habitat en 2013 (RGPH 2013), la population de la ville de Cotonou a été recensée à 679 012 habitants. Compte tenu de son explosion démographique, les villes limitrophes d'Abomey-Calavi ; de Sèmè-Kpodji et de Ouidah sont devenues des villes dortoirs formant une conurbation de 1 720 105 habitants en 2013 contre 1 088 083 en 2002, soit une croissance de +4% par an à égal périmètre et de +5,4% avec l'absorption de Ouidah. En 1960, la ville ne comptait que 70 000 habitants soit un

décuplement de la population en quarante ans. Les fronts d'urbanisations se multiplient notamment à l'Ouest de la ville.

## **2- Caractéristiques économiques**

Etant capitale économique du Bénin, Cotonou abrite les deux tiers des industries du pays. Les principales entreprises (une cimenterie du groupe allemand HeidelbergCement) et banques du Bénin, la majorité des institutions du gouvernement y siègent. Le Nigéria, l'un des pays frontaliers du Bénin constitue une des plaques tournantes du commerce informel de la sous-région. Le marché Dantokpa, le plus gros de l'Afrique de l'Ouest (un milliard de FCFA d'échanges journalier, soit environ 1,5 millions d'euros) en est le centre. Cotonou est aussi connue dans la sous-région pour son marché de voitures d'occasions européennes, qu'elle stock dans d'immenses parkings à ciel ouvert sur le port. Elle est dotée d'un port moderne : Le Port Autonome de Cotonou qui constitue le véritable poumon de l'économie nationale avec 90% des échanges avec l'étranger et plus de 60% du PIB. Avec 8 000 000 de fret annuel, c'est le quatrième port d'Afrique de l'Ouest. Le PAC commerce avec l'Europe, l'Amérique du Nord et du Sud et l'Asie faisant de Cotonou une « ville entrepôt » générant une intense activité d'échanges, de manutention logistique. Les activités économiques qu'on y retrouve sont : la pêche ; l'élevage ; le jardinage ; l'artisanat et surtout le commerce.

### **Paragraphe 2 : Présentation des ménages enquêtés**

Dans ce paragraphe, nous aborderons les caractéristiques des ménages et les variables qui paraissent pertinentes dans le cadre de notre étude.

#### **A°) Caractéristiques démographiques et socio-économiques des ménages enquêtés**

##### **1- Caractéristiques démographiques des ménages enquêtés**

La taille, l'âge et le sexe sont les caractéristiques démographiques abordées ici.

##### **1.1- Taille des ménages et âge des personnes enquêtés**

Le tableau 2 présente la description statistique de la taille des ménages de même que l'âge moyen des personnes enquêtées.

**Tableau 2 :** Taille des ménages et âge des personnes enquêtées

|                   | Taille des ménages | Age des enquêtés |
|-------------------|--------------------|------------------|
| <b>Minimum</b>    | 2                  | 20               |
| <b>Maximum</b>    | 17                 | 70               |
| <b>Moyenne</b>    | 6,11               | 41,97            |
| <b>Ecart-type</b> | (±3,276)           | (±10)            |
| <b>Effectif</b>   | 150                | 150              |

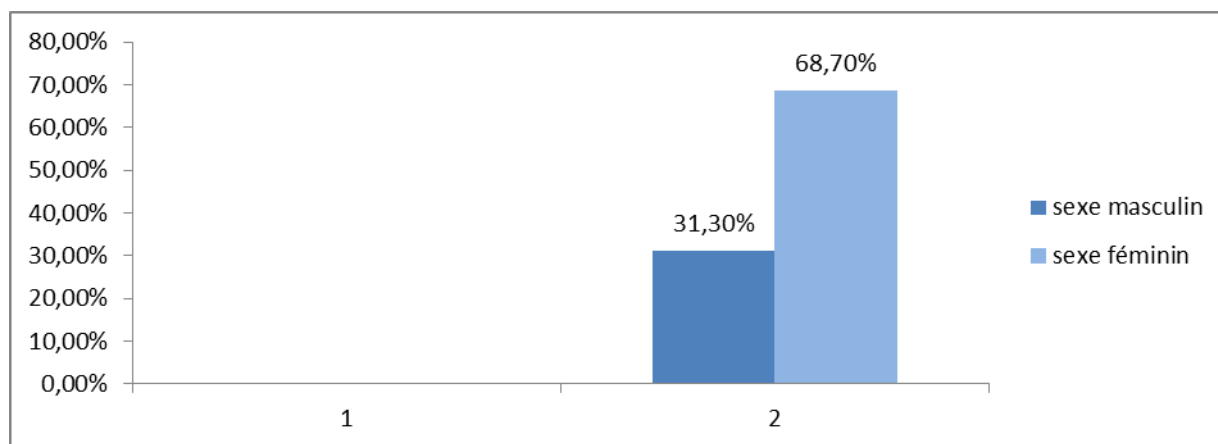
**Source :** A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

L'analyse de ce tableau montre que la taille des ménages varie entre 2 et 17 personnes avec une moyenne de 6,11 (±3,276) personnes. L'âge des enquêtés varie entre 20 et 70ans avec une moyenne de 41,97 (±10) ans dans tout l'échantillon. Les ménages enquêtés sont donc essentiellement adultes.

### 1.2- Sexe des enquêtés

Le graphique ci-dessous présente la répartition des enquêtés selon le sexe.

**Graphique 1 :** Sexe des enquêtés



**Source :** A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

L'analyse de ce graphique nous montre qu'environ 69% des enquêtés sont de sexe féminin contre 31% de sexe masculin. Cette remarquable différence se justifie à travers les objectifs de notre recherche visant plus les femmes qui majoritairement font le choix des produits à consommer dans le ménage. Elles sont les plus averties en matière de la maîtrise des qualités et caractéristiques ; physiques et organoleptiques des produits alimentaires consommés dans le ménage.

## 2- Caractéristiques socio-économiques des ménages enquêtés

Dans cette partie, nous présenterons quelques caractéristiques socio-économiques des ménages étudiés.

### 2.1- Activité principale et statut matrimonial des enquêtés

Le tableau 3 décrit la répartition des enquêtés de notre échantillon en fonction de leur activité principale et de leur statut matrimonial.

**Tableau 3** : Activité principale et statut matrimonial des enquêtés

| Activités principales                        | Fréquences  |
|--|-------------|
| Commerçant                                   | 40%         |
| Agriculteur                                  | 1,3%        |
| Exploitant forestier                         | 0,7%        |
| Artisan                                      | 36%         |
| Fonctionnaire dans l'administration publique | 12,7%       |
| Fonctionnaire dans l'administration privée   | 9,3%        |
| <b>Total</b>                                 | <b>100%</b> |
| Statut matrimonial                           | Fréquences  |
| Monogamie                                    | 65,3%       |
| Polygamie                                    | 24,7%       |
| Célibataire                                  | 8,7%        |
| Veuf   | 1,3%        |
| <b>Total</b>                                 | <b>100%</b> |

**Source** : A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

Après analyse de ce tableau, il ressort que 65,3 ; 24,7 ; 8,7 et 1,3 sont les pourcentages respectives des ménages monogame ; polygame ; célibataire et veuf. Nous constatons que 65,3% des ménages enquêtés sont monogames. Quant aux différentes activités menées, le commerce est l'activité la plus menée soit 40% des enquêtés s'ensuit l'artisanat avec un score de 36%. Les faibles pourcentages de l'agriculture et de l'exploitation forestière peuvent s'expliquer par le fait que l'urbanisation a pris une importante ampleur et les espaces pouvant faire objet de ces activités sont utilisés pour la construction d'infrastructures et d'habitats.

Notons la présence des travailleurs des administrations publique et privée dont les proportions respectives sont 12,7% et 9,3%.

## 2.2- Activité secondaire

Le tableau 4 présente la répartition des enquêtés selon qu'ils aient une activité secondaire ou pas.

**Tableau 4** : Les enquêtés ayant une activité secondaire

|                     |     | Effectif | Fréquence en % |
|---------------------|-----|----------|----------------|
| Activité secondaire | Oui | 28       | 18,7           |
|                     | Non | 122      | 81,3           |
| Total               |     | 150      | 100            |

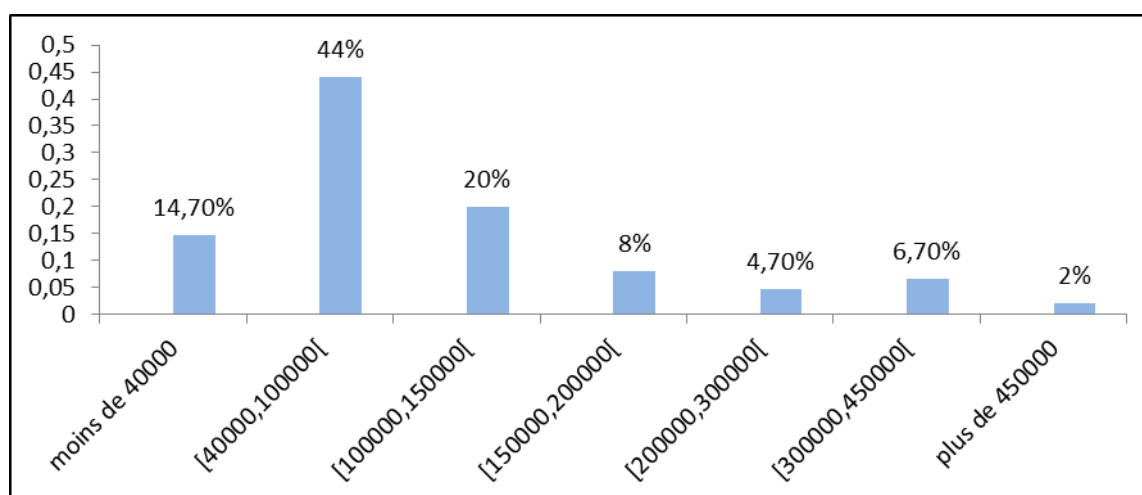
**Source** : A partir des données des enquêtés, Septembre 2016.

Les enquêtés ayant déclaré avoir une activité secondaire après analyse du tableau 4 représentent 18,7% des enquêtés. L'activité secondaire rehausserait donc le revenu de ces enquêtés.

## 2.3- Revenu des enquêtés

Le graphique 2 présente le revenu des enquêtés.

**Graphique 2** : Tranche de revenu des enquêtés



**Source** : A partir des données des enquêtés, Septembre 2016.

De l'analyse du graphique 2, il ressort que la tranche modale de revenu est [40000,100000[ soit 44% des enquêtés ont leur revenu appartenant à cette tranche de revenu. Seulement 2% des enquêtés ont leur revenu appartenant à la tranche plus de 450000FCFA. Ces résultats peuvent se justifier par le fait que le Smig est classé dans la catégorie du revenu modal et que très peu de personnes ont un revenu de plus de 450000FCFA à voir le niveau de vie social des ménages.

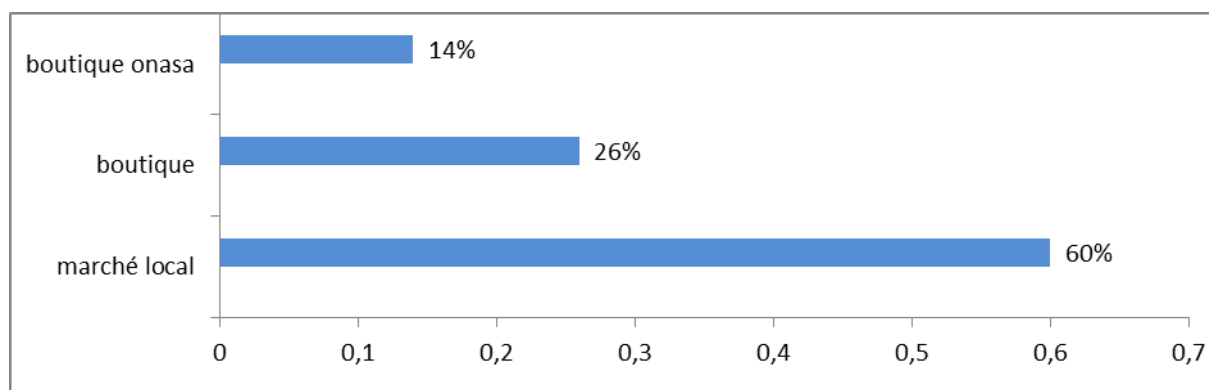
### **B°) Attitudes des consommateurs enquêtés et prix du riz**

Le lieu d'approvisionnement et le prix du riz sont les aspects des attitudes des consommateurs abordés ici.

#### **1- Lieu d'approvisionnement**

Le graphique 3 indique les différents lieux d'approvisionnement en riz des ménages enquêtés.

**Graphique 3 :** Lieu d'approvisionnement en riz des enquêtés



**Source :** A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

De l'analyse de ce graphique, il ressort que le marché local est plus fréquenté par les enquêtés soit 60% des ménages enquêtés. S'ensuit les boutiques soit 26% des ménages enquêtés. Et enfin les boutiques témoins de l'ONASA qui sont fréquentées à 14%. Ces résultats reflètent les réalités du milieu.

#### **2- Justification du lieu d'approvisionnement par les enquêtés**

Le tableau 5 présente la justification du lieu d'approvisionnement selon la qualité du riz et son prix.

**Tableau 5 :** Critère de choix du lieu d'achat de riz

| Le choix de votre lieu d'approvisionnement est dû à la qualité | OUI   | NON   | TOTAL |
|--|-------|-------|-------|
|  |       | 74%   | 26%   |
| Le choix de votre lieu d'approvisionnement est dû au bon prix  | 31,3% | 68,7% | 100%  |

**Source :** A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

En ce qui concerne le choix du lieu d'approvisionnement, 74% des enquêtés opèrent leur choix compte tenu de la qualité de riz qu'ils retrouvent. Quant au bon prix du riz, seulement 31,3% des ménages enquêtés adhèrent à cette option. Ces résultats montrent que c'est la qualité du riz qui motive les consommateurs à choisir leur lieu d'approvisionnement.

### 3- Prix d'achat du kilogramme de riz par les consommateurs

Le tableau 6 ressort les prix d'achats du kilogramme du riz local et du riz importé par les enquêtés.

**Tableau 6 :** Prix d'achat du kilogramme de riz

| Prix du Kg de riz | Local  | Importé   |
|-------------------|--------|-----------|
| Minimum           | 400    | 400       |
| Maximum           | 500    | 1500      |
| Moyen             | 442,5  | 827,77    |
| Ecart-type        | ±43,49 | ±405,5175 |

**Source :** A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

Après analyse de ce tableau, il ressort que le prix minimum du riz local est de 400 FCFA. Contre 500 FCFA pour le prix maximum et 442,5 (±43,49) FCFA pour le prix moyen. Quant au riz importé, son prix minimum est 400 FCFA contre 1500 FCFA pour le prix maximum et 827,77 (±405,5175) FCFA pour le prix moyen. En observant les prix moyens, nous constatons que celui du riz local est relativement faible que celui du riz importé.

#### 4- Prix d'achat du sac de riz par les consommateurs

Le tableau 7 ressort le prix d'achat du sac de riz par les consommateurs.

**Tableau 7 :** Prix d'achat du sac de riz par les consommateurs

| Prix du sac de riz | Local   | Importé     |
|--------------------|---------|-------------|
| Minimum            | 9500    | 800         |
| Maximum            | 12000   | 45000       |
| Moyen              | 10450   | 15980,9524  |
| Ecart-type         | ±942,07 | ±12507,7424 |

**Source :** A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

L'analyse des résultats de ce tableau révèle que le prix minimum du sac du riz local est de 9500 FCFA contre 800 FCFA pour le riz importé. Ceci peut se justifier par le fait que la plus petite contenance des sacs de riz importé est relativement inférieure à celle du riz local. Le prix maximum du sac de riz local est de 12000 FCFA contre 45000 FCFA pour le riz importé. Cet écart peut se justifier par le fait que les contenances maximums diffèrent dans les deux cas et aussi par le fait que le riz importé aurait des attributs qui lui confèrent un pareil prix. Le prix moyen du riz local est de 10450 (±942,07) FCFA contre 15980,9524 (±12507,7424) pour le riz importé. Nous constatons que le prix moyen du sac de riz importé est cher de plus de 5500FCFA par rapport au riz local.

#### C°) Types, qualités et quantités de riz consommés par les ménages

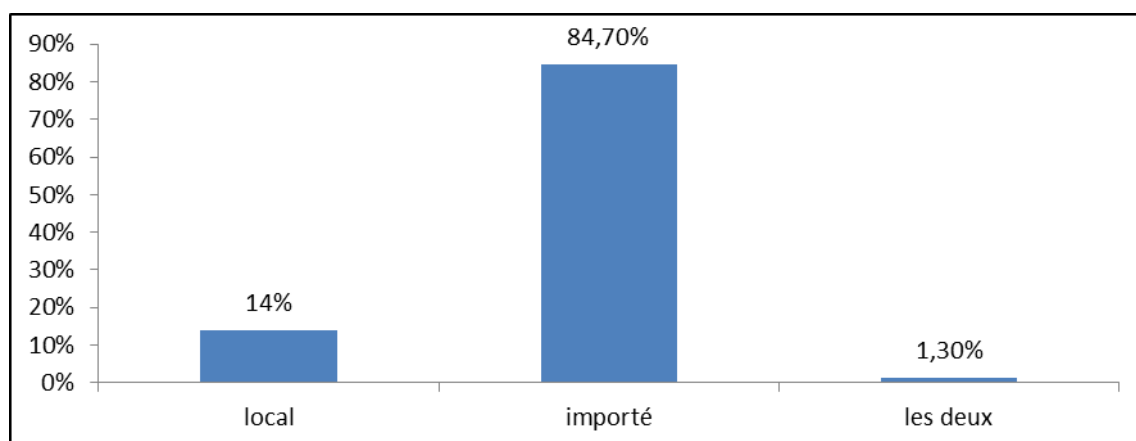
Cette partie est consacrée aux types, qualités et quantités de riz consommés par les ménages.

##### 1- Types de riz consommé

##### 1.1- Types de riz généralement consommé par les ménages

Le graphique 4 nous renseigne sur les types de riz consommés par les ménages.

**Graphique 4 :** Types de riz consommé par les ménages enquêtés



**Source :** A partir des données des enquêtés, Septembre 2016.

De l'analyse des résultats de ce graphique, il ressort que le riz importé est le type modal consommé soit à 84,7% par les ménages enquêtés. Le riz local est consommé à 14% contre 1,3% de ceux qui consomment indifféremment les deux types. Le riz importé est beaucoup plus consommé par les ménages et ceci se confirme par les résultats d'autres recherches.

### 1.2- Types de riz consommés et revenu des enquêtés

Le tableau 8 présente la répartition du revenu et les types de riz consommés par les enquêtés.

**Tableau 8 :** Types de riz consommé et revenu des enquêtés

| Tranche de revenu | Types de riz consommé |         |          | Total  |
|-------------------|-----------------------|---------|----------|--------|
|                   | local                 | importé | les deux |        |
| moins de 40000    | 18,2%                 | 77,3%   | 4,5%     | 100,0% |
| [40000 100000[    | 16,7%                 | 81,8%   | 1,5%     | 100,0% |
| [100000 150000[   | 20,0%                 | 80,0%   | 0%       | 100,0% |
| [150000 200000[   | 0%                    | 100,0%  | 0%       | 100,0% |
| [200000 300000[   | 0%                    | 100,0%  | 0%       | 100,0% |
| [300000 450000[   | 0%                    | 100,0%  | 0%       | 100,0% |
| plus de 450000    | 0%                    | 100,0%  | 0%       | 100,0% |
| Total             | 14,0%                 | 84,7%   | 1,3%     | 100,0% |

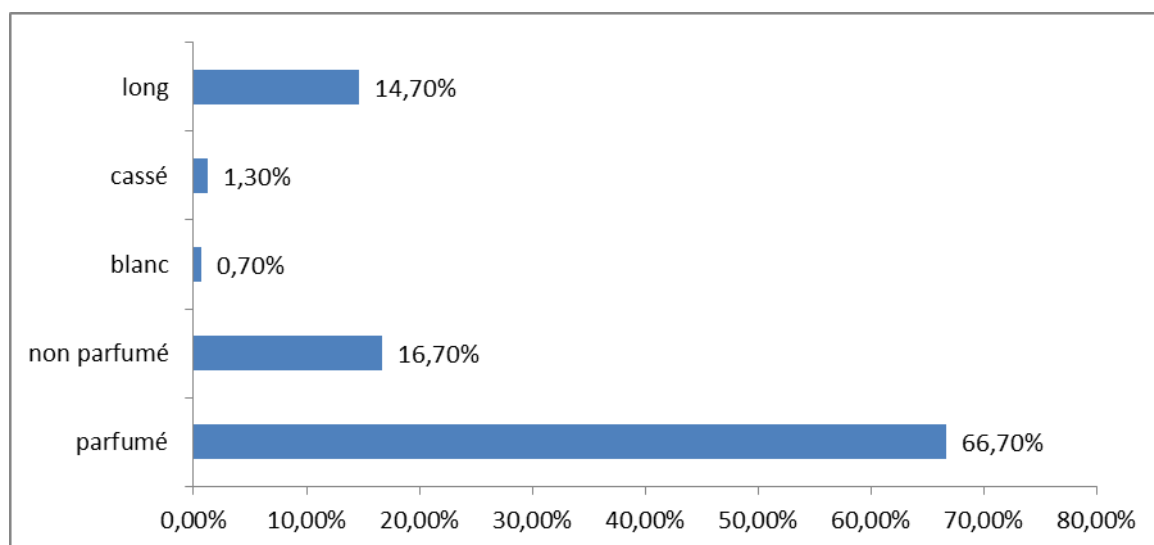
**Source :** A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

De l'analyse du tableau 8, il ressort que respectivement 16,7% ; 18,2% ; et 20% des enquêtés ayant un revenu appartenant aux tranches moins de 40000 ; [40000 100000[ ; et [100000 150000[ consomment du riz local. Ceux qui consomment indifféremment les deux types de riz appartiennent à la classe moins de 40000 et [40000 100000[ soit respectivement dans les proportions de 4,5% et 1,5%. La quasi-totalité des enquêtés de la tranche [150000 200000[ à plus de 450000 FCFA consomment du riz importé. A voir ces évolutions, nous pouvons dire que au fur et à mesure que le revenu des enquêtés de notre zone d'étude augmente, ils délaissent le riz local au profit du riz du riz importé. L'amélioration du revenu constitue donc l'une des sources de l'effondrement du marché du riz local ce qui entraîne des pertes de devises à la nation.

## 2- Qualités de riz généralement consommées par les ménages

Le graphique 5 nous renseigne sur les qualités de riz consommées par les enquêtés.

**Graphique 5 :** Qualités de riz généralement consommées par les enquêtés



**Source :** A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

De l'analyse des résultats de ce graphique, il ressort que la qualité modal de riz consommé est le riz parfumé soit 66,7% des enquêtés qui consomment cette qualité de riz. Respectivement, les riz non parfumé ; blanc ; cassé et long sont consommés à 16,7% ; 0,7% ; 1,3% et à 14,7%. Cette proportion de consommation du riz parfumé peut se justifier par le fait que le parfum est plus apprécié par les consommateurs. Et étant donné que les consommateurs consomment plus du riz importé, ces derniers seraient dans leur majorité de qualité parfumée.

### 3- Quantités de riz préparées et taille des ménages

#### 3.1- Quantité de riz préparée

Le tableau 9 présente les quantités de riz préparées par les enquêtés.

**Tableau 9** : Quantités de riz préparées et nombre de fois préparé par mois

|                                | Minimum | Maximum | Moyenne | Ecart-type |
|--------------------------------|---------|---------|---------|------------|
| <b>Nombre de fois par mois</b> | 1       | 30      | 13,86   | (±6,145)   |
| <b>Quantité préparée</b>       | 1       | 5       | 1,25    | (±6,26)    |

**Source** : A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

L'analyse des résultats du tableau 9 nous édifie sur les quantités de riz préparées estimées le jour de la préparation du riz et sur les nombres de fois de consommations mensuelles du riz dans les ménages enquêtés. Il ressort de ce tableau en un premier temps que les ménages au minimum préparent le riz une fois par mois contre 30 fois au maximum soit une moyenne de 13,86 fois par mois. La variation autour de cette moyenne est de plus ou moins 6,145 fois. Il est donc possible que certains ménages consomment chaque jour 1 kg de riz. Dans un second temps, la quantité de riz minimum estimée préparée le jour de la préparation est 1kg contre une quantité maximum de 5kg. La quantité moyenne est estimée à 13,86 kg et la variation autour de cette moyenne est de plus ou moins 6,26 kg par mois.

#### 3.2 Quantités de riz préparées et taille des ménages enquêtés

Le tableau 10 nous renseigne sur les quantités de riz préparées et la taille des ménages.

**Tableau 10** : Quantités de riz préparées et taille des ménages enquêtés

| Taille des ménages | Quantités de riz préparées le jour de la préparation |       |      |       | Total  |
|--------------------|--|-------|------|-------|--------|
|                    | 1  | 2     | 4    | 5     |        |
| 1 à 5              | 96,5%  | 2,4%  | 0%   | 1,2%  | 100,0% |
| 6 à 11             | 65,5%  | 32,7% | 1,8% | 0%    | 100,0% |
| 12 à 17            | 20,0%  | 70,0% | 0%   | 10,0% | 100,0% |
| Total              | 80,0%  | 18,0% | 0,7% | 1,3%  | 100,0% |

**Source** : A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

Après l'analyse de ce tableau, il ressort que la majorité des ménages comptant 1 à 5 personnes préparent 1 kg de riz le jour de la préparation. Les ménages comptant 6 à 11 personnes préparent majoritairement 1 kg de riz soit 65,5% des enquêtés ; s'ensuit ceux qui préparent 2

kg soit 32,7%. Il se pose déjà ici un problème d'insécurité alimentaire dans ce sens où 6 à 11 personnes ne peuvent pas s'estimer rassasiés autour d'un kilogramme de riz. Il en est de même pour les ménages comptant 12 à 17 personnes dont 20% de ces ménages se partagent 1 kg et 70% 2kg de riz. Certes le problème d'insécurité alimentaire se pose au sein des ménages enquêtés mais il est à noter que d'autres ménages ne vivent pas dans ces situations : C'est le cas des ménages comptant respectivement 1 à 5 personnes et 12 à 17 personnes où la quantité préparée est estimée à 5 kg et dont les proportions sont respectivement 1,2% et 10%. Ces proportions sont inquiétantes en matière de sécurité alimentaire à Cotonou.

#### 4- Type d'achat de riz par les consommateurs

##### 4.1- Type d'achat

Certains enquêtés effectuent un achat au kg d'autres le font au sac. Le tableau 11 présente la répartition des enquêtés selon le type d'achat et les quantités de riz achetées.

**Tableau 11** : Type d'achat de riz et quantités de riz achetée par les enquêtés.

| Commune      | Type d'achat  |      |        |       |       |      |
|--------------|---------------|------|--------|-------|-------|------|
|              | Au kilogramme |      | En sac |       |       |      |
| Cotonou      | 1             | 2    | 1      | 5     | 25    | 50   |
|              | 95,2%         | 4,8% | 3%     | 32,8% | 56,8% | 7,5% |
| <b>Total</b> | 55,3%         |      | 44,7%  |       |       |      |

**Source** : A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

L'analyse du tableau 11 montre que les consommateurs achètent plus le riz au kilogramme soit 55,3% contre 44,7% des enquêtés qui effectuent un achat en sac. Aussi, les enquêtés effectuant l'achat au kilogramme achètent respectivement 1kg ou 2kg de riz. Nous constatons que 95,2% de ceux qui achètent le riz au kilogramme achètent 1kg contre 4,2% pour ceux qui achètent 2kg. L'achat d'un kilogramme de riz est plus observé à Cotonou. Il ressort également de ce tableau que les sacs de riz achetés à Cotonou sont : 1 ; 5 ; 25 et 50 kilogramme. De ces quatre types de sacs, le sac de 25 kg est le plus acheté (56,8%) contre 3% du sac de riz d'un kilogramme. Le type de sac de riz le plus acheté à Cotonou est le sac de 25 kg.

##### 4.2- Type d'achat et revenu des enquêtés

Le tableau 12 présente la répartition du type d'achat de riz selon le revenu des enquêtés.

**Tableau 12** : Type d'achat et revenu des enquêtés

| Tranche de revenu | Type d'achat  |        | Total |
|-------------------|---------------|--------|-------|
|                   | Au kilogramme | En sac |       |
| Moins de 40000    | 100%          | 0%     | 100%  |
| [40000 100000[    | 65,2%         | 34,8%  | 100%  |
| [100000 150000[   | 36,7%         | 63,3%  | 100%  |
| [150000 200000[   | 41,7%         | 58,3%  | 100%  |
| [200000 300000[   | 0%            | 100%   | 100%  |
| [300000 450000[   | 10%           | 90%    | 100%  |
| Plus de 450000    | 33,3%         | 66,7%  | 100%  |
| Total             | 55,3%         | 44,7%  | 100%  |

**Source** : A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

En nous intéressant à la relation entre le type d'achat et le revenu des enquêtés, après analyse du tableau 12, il ressort que les enquêtés ayant leur tranche de revenu compris entre moins de 40 000 et [40 000, 100 000[ effectuent majoritairement leur achat de riz au kg soit 100% et 65,2% respectivement. Quant aux enquêtés ayant leur tranche compris entre 100 000 à plus de 450 000, ils effectuent un achat en sac. Ces résultats montrent que plus le revenu des enquêtés augmente plus ils ont tendance à acheter le riz en sac.

**SECTION 2 : ANALYSE DES FACTEURS DETERMINANT LE CHOIX DE LA VARIETE DE RIZ, VALIDATION DES HYPOTHESES, SUGGESTIONS ET IMPLICATION ECONOMIQUE DU SUJET**

Dans cette section nous présenterons l'analyse des facteurs déterminant le choix de la variété de riz, la validation des hypothèses, les suggestions et implication économique du sujet

**Paragraphe 1 : Analyse des facteurs déterminant le choix de la variété de riz et validation des hypothèses**

Ce paragraphe nous permet de faire l'analyse des facteurs déterminant le choix de la variété de riz et la validation des hypothèses.

**1- Analyse des facteurs déterminant le choix de la variété de riz**

Le tableau 13 nous renseigne sur le type de riz consommé en fonction des critères orientant le type de riz consommé.

**Tableau 13:** Type de riz consommé et critère de choix

| Critères de choix          | Types de riz consommé | Fréquences en % |      |
|----------------------------|-----------------------|-----------------|------|
|                            |                       | Oui             | Non  |
| Goût                       | Local                 | 38,1            | 61,9 |
|                            | Importé               | 100             | 0    |
|                            | Les deux              | 100             | 0    |
|                            | Total                 | 91,3            | 8,7  |
| Absence de corps étrangers | Local                 | 0               | 100  |
|                            | Importé               | 98,4            | 1,6  |
|                            | Les deux              | 50              | 50   |
|                            | Total                 | 84              | 16   |
| Blancheur des grains       | Local                 | 19              | 81   |
|                            | Importé               | 86,6            | 13,4 |
|                            | Les deux              | 50              | 50   |
|                            | Total                 | 76,7            | 23,3 |
| Gonflement                 | Local                 | 85,7            | 14,3 |
|                            | Importé               | 27,6            | 72,4 |
|                            | Les deux              | 50              | 50   |
|                            | Total                 | 36              | 64   |
| Arôme                      | Local                 | 23,8            | 76,2 |
|                            | Importé               | 96,1            | 3,9  |
|                            | Les deux              | 100             | 0    |
|                            | Total                 | 86              | 14   |
| Facilité de cuisson        | Local                 | 19              | 81   |
|                            | Importé               | 100             | 0    |
|                            | Les deux              | 100             | 0    |
|                            | Total                 | 88,7            | 11,3 |

|                                    |                 |      |      |
|------------------------------------|-----------------|------|------|
| <b>Forme des grains</b>            | <b>Local</b>    | 9,5  | 90,5 |
|                                    | <b>Importé</b>  | 63,8 | 36,2 |
|                                    | <b>Les deux</b> | 50   | 50   |
|                                    | <b>Total</b>    | 56   | 44   |
| <b>Aspect de l'emballage</b>       | <b>Local</b>    | 0    | 100  |
|                                    | <b>Importé</b>  | 31,5 | 68,5 |
|                                    | <b>Les deux</b> | 100  | 0    |
|                                    | <b>Total</b>    | 28   | 72   |
| <b>Disponibilité toute l'année</b> | <b>Local</b>    | 19   | 81   |
|                                    | <b>Importé</b>  | 100  | 0    |
|                                    | <b>Les deux</b> | 100  | 0    |
|                                    | <b>Total</b>    | 88,7 | 11,3 |
| <b>Texture tendre</b>              | <b>Local</b>    | 19   | 81   |
|                                    | <b>Importé</b>  | 97,6 | 2,4  |
|                                    | <b>Les deux</b> | 100  | 0    |
|                                    | <b>Total</b>    | 86,7 | 13,3 |
| <b>Prix</b>                        | <b>Local</b>    | 85,7 | 14,3 |
|                                    | <b>Importé</b>  | 18,9 | 81,1 |
|                                    | <b>Les deux</b> | 100  | 0    |
|                                    | <b>Total</b>    | 29,3 | 70,7 |

**Source :** A partir des données des enquêtés, Septembre 2016

Après l'analyse de ce tableau, il ressort que le goût du riz est le premier critère de choix du type de riz consommé par les consommateurs soit 91,3% des enquêtés ont favorablement répondu à ce critère s'ensuit respectivement la facilité de cuisson et la disponibilité du riz toute l'année (88,7%). La texture tendre ; l'arôme ; l'absence de corps étrangers ; la blancheur des grains ; la forme des grains en plus des trois premiers critères cités sont les principaux critères de choix des consommateurs de riz soient respectivement 86,7% ; 86% ; 84% ; 76,7% ; et 56%. Quant au reste des critères, ils sont favorablement représentés dans des proportions moindres. Il s'agit du gonflement ; le prix et l'aspect de l'emballage ; soit respectivement 36% ; 29,3% et 28%. En ce qui concerne le riz local ; le riz importé et le jumelage de ces deux derniers, nous constatons après analyse du tableau que les critères choisis favorablement à l'endroit du riz importé sont : le goût ; la facilité de cuisson ; la disponibilité du riz ; l'absence de corps étrangers ; la texture tendre ; l'arôme ; la blancheur des grains ; et la forme des grains respectivement dans cet ordre de rang avec les proportions 100%, 100% ; 100% ; 98,4% ; 97,6% ; 96,1% ; 86,6% et 63,8% .Quant au prix du riz importé, seulement 18,9% des enquêtés y ont répondu favorablement. Quand nous prenons le riz local, les critères favorables à son choix pour la consommation sont le gonflement et son prix bas soient respectivement 85,7% et 85%. Enfin, l'analyse des critères de choix du jumelage du riz local et du riz importé donne 100% en faveur des critères goût ; arôme ; facilité de cuisson;

aspect d'emballage ; disponibilité toute l'année ; la texture tendre et le prix ; 50% en faveur des critères absence de corps étrangers ; blancheur des grains ; gonflement et la forme des grains. En observant ces proportions et en les comparant aux proportions totales, nous pouvons dire que le type de riz préparé est majoritairement le riz importé quand nous prenons les critères goût ; arôme ; facilité de cuisson ; disponibilité du riz toute l'année ; texture tendre et est le riz local lorsqu'on se réfère aux critères gonflement et le prix.

## **2- Validation des hypothèses**

### **2.1- Première hypothèse**

Le premier objectif de notre recherche étant d'identifier les déterminants du choix de la variété de riz par les consommateurs, après l'analyse des tableaux 6 et 13, il ressort que le prix d'achat moyen du riz local est moins cher que celui du riz importé. En effet les enquêtés ont acheté le riz local à un prix moyen de 442,5 FCFA le kilogramme contre 827,77 FCFA pour le riz importé. En ce qui concerne la question de savoir si le prix, détermine-t-il le type de riz consommé, 70,7% des enquêtés ont répondu non. Ces résultats nous amènent donc à rejeter notre hypothèse de recherche selon laquelle le faible prix d'achat du riz importé détermine le choix des consommateurs. Contrairement à nos attentes, les analyses révèlent que le prix du riz local est relativement inférieur au prix du riz importé dans notre zone d'étude ce qui devrait être un atout favorable à sa consommation. Le prix élevé du riz importé n'empêche pas les consommateurs de Cotonou à le préférer au riz local. D'autres raisons pourraient donc justifier cet attachement au riz importé. Par conséquent le prix ne peut plus être considéré unilatéralement comme facteur déterminant le choix de la variété de riz par les consommateurs de Cotonou. D'autres variables ou caractéristiques propres constituant les attributs du riz pourraient expliquer ce choix.

### **2.2- Deuxième hypothèse**

L'analyse du graphique 5 nous a permis de cerner que le riz de qualité parfumé est plus consommé par les enquêtés. Le parfum résultant donc de l'arôme, suite à l'analyse des résultats du tableau 13, l'hypothèse selon laquelle la bonne qualité organoleptique et physique du riz importé caractérise sa préférence par les consommateurs est acceptée. Nous pouvons affirmer que les critères du riz importé qui amènent les consommateurs à le préférer au riz local sont respectivement suivant l'ordre de mérite : le goût, la facilité de cuisson, la disponibilité toute l'année, la texture tendre, l'arôme, l'absence de corps étrangers, la blancheur des grains et la forme des grains.

Soient respectivement 91,3% ; 88,7% ; 88,7% ; 86,7%, 86%, 84%, 76,7% et 56% des enquêtés ayant favorablement répondu à ces caractéristiques du riz importé.

## **Paragraphe 2 : Suggestions et implication économique du sujet**

Ce paragraphe nous permet de présenter les suggestions et implication économique du sujet.

### **1- Quelques suggestions**

En vue d'amener la majorité des consommateurs à changer leur attitude autrement dit à les amener à une forte consommation du riz local pour pouvoir sauver les devises béninoises, nous proposons quelques suggestions aux acteurs habiletés de la filière riz.

- Proposer des variétés de riz local prenant compte les préférences des consommateurs et
- l'identification des stratégies potentielles d'écoulement du riz local ;
- Définir et respecter des règles de bonnes pratiques depuis la semence jusqu'à la mise en marché du riz local au niveau de la production en vue de réduire jusqu'à éliminer les problèmes liés à la présence de corps étrangers et aux brisures du riz local en un mot l'amélioration de la qualité du riz local ;
- Sensibiliser les consommateurs sur les avantages de la consommation du riz local.

### **2- Implication économique du sujet**

L'identification des facteurs déterminant le choix de la variété de riz permettra aux acteurs de la filière riz d'apporter les moyens nécessaires ; les stratégies ; les méthodes et techniques appropriées pour corriger la qualité du riz local en améliorant ses qualités organoleptiques et physiques. Ce qui permettra d'orienter les consommateurs vers le riz local qui par effet d'entraînement favoriserait la sauvegarde des devises béninoises.

## CONCLUSION

De la présente étude, il ressort que le riz est une céréale dont la consommation s'amplifie de plus en plus. C'est donc un produit important pour l'économie béninoise. Mais fort est le constat de voir que malgré les efforts consentis par les institutions habilités de la riziculture, l'envol du riz local demeure mis en mal. Et ceci à cause de la non prise en compte d'une catégorie non négligeable : les consommateurs. Ces derniers constituant les utilisateurs finaux opèrent leur choix suivant plusieurs critères. Pour ce fait, la réussite de la mise en marché et de la compétitivité du riz local doit prendre en compte les désirs des consommateurs. Les analyses montrent que la plupart de nos enquêtés ont un fort attachement au riz importé. Les appréciations de ces derniers à l'endroit du riz local à part son bon gonflement et son prix moins cher, toutes les autres caractéristiques organoleptiques et physiques ne sont pas favorables à sa consommation. Il existe donc une très grande différence entre les facteurs déterminant le choix des consommateurs selon qu'ils sont en face du riz local ou du riz importé. Les attributs tel que le goût ; la facilité de cuisson ; la disponibilité toute l'année ; la texture tendre ; l'arôme ; l'absence de corps étrangers ; la blancheur des grains et la forme des grains sont défavorables au choix du riz local alors que ces variables sont fortement favorable au riz importé. Les résultats obtenus au terme de notre étude montrent que le riz local présente plusieurs insuffisances comparativement au riz importé, ce qui justifie son faible choix par les consommateurs.

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

**ABEL G.J.**, (2009), « Etude sur le développement des filières riz et maraichage au Bénin », MAEP, 77p

**ABIASSI E. et S. D. ECLOU**, (2006), « Etude sur les instruments de régulation des importations commerciales du riz au Bénin », FUPRO, 84p.

**ADEGBOLA P.Y. et A. SINGBO**, (2005), « Impact de l'importation du riz sur la compétitivité et la rentabilité de la production nationale au Bénin », PAPA/INRAB, 13p.

**ADEGBOLA P.Y. et E. SODJINO**U (2003), « Analyse de la filière riz au Bénin » , PAPA/INRAB, 244p.

**ADEGBOLA P.Y. et E. SODJINO**U, (2003), « Analyse de la compétitivité de la riziculture Béninoise », PAPA/ADRAO, 25 p.

**ADEGBOLA P.Y., P. HOUSSOU, F. M. AKPLOGAN et A. DIAGNE** (2006), « Amélioration de la qualité et de la compétitivité du riz local au Bénin », PAPA/INRAB, 108p.

**ADEGBOLA Y.P. et A. SINGBO**, (2003), « Compétitivité de la filière riz du Bénin dans l'économie internationale », INRAB/PAPA, 21 p.

**ADEGOUTE C.**, (2012), « Evaluation de la qualité physico-chimique et culinaire de quelques variétés de riz étuvé commercialisées dans certains marchés du sud du Bénin », EPAC/UAC 89p.

**ALLAGBE M.C.**, (2014), « Analyse des déterminants de l'adoption des innovations technologiques et de la compétitivité de la riziculture au Bénin », FSA/UAC, 194 p.

**ARINLOYE D.D.**, (2006), « Analyse des facteurs déterminants la demande de riz au Bénin », PAPA/FSA, 114p.

**ARINLOYE D.D., L.C. HINNOU, S.A. ADEKAMBI** (2010), « Etude des facteurs déterminants le choix des consommateurs du riz au Bénin », PAFIRIZ, 101p.

**ARINLOYE D.D., P. Y. ADEGBOLA, G. BIAOU et O. COULIBALY** (2010), « Evaluation des stratégies optimales de production et de transformation du riz à travers une

analyse du consentement des consommateurs au Bénin : Application du modèle hédonique », IITA-BENIN/PAPA/FSA-UAC, 23p.

**BALARO G., B.G SOULE et S. GANSARI** « Analyse des politiques et stratégies mises en œuvre par l'Etat dans la filière riz depuis 2008 » CCRB, 22p.

**CCRB** (2009), « Conseil de concertation des riziculteurs du Bénin », CCRB, 13p.

**CCRB** (2012), « Atelier de validation des fils conducteurs, des tendances, des défis, et des scénarii futurs sur la fixation d'un quota de riz local aux importateurs de riz au Bénin », CCRB, 5p.

**EUFIC**, ( ), « Reference Paper of the European Food Information Council », EUFIC, 7p.

**GOUNSE Y.**, (2004), « Analyse socio-économique de la commercialisation du riz local au centre du Bénin », UAC, 137p.

**HOUNDETONDI D.S.** (2011), « Analyse de la chaîne de valeur du sous- secteur riz au Bénin », MAEP, 74p

**HOUNHOUGAN J.** (2001), « Qualité de quelques types de riz vendus au Bénin », CCRB, 24p.

**INSAE** (2013), « Système d'information sur les treize filières porteuses de l'agriculture », INSAE, 1p.

**KONNON D.D., C. S. SOTONDI, Y.A. ADIDEHOU** (2014), « Rapport de l'étude d'état des lieux de la filière riz au Bénin en 2014 », CCRB, 94p.

**MAEP** (2010), « Stratégie nationale pour le développement de la riziculture au Bénin », MAEP, 26p.

**OGOUNNIYI G.O., C.M. SAÏ et L. SAKA** (2009), « Elaboration de la stratégie de communication, de marketing et de commercialisation des produits issus des filières riz, anacarde et karité appuyés par le ProCGRN », ProCGRN, 49p.

**ONASA** (2015), « Evaluation de la production vivrière 2015 et des perspectives alimentaires pour 2016 au Bénin : Rapport général volume 1 », ONASA, 221p.

**ONASA** (2015), « Evaluation de la production vivrière 2015 et des perspectives alimentaires pour 2016 au Bénin : Rapport par département volume 2 », ONASA, 84p.

**PERRET C.** (2003), « La commercialisation du riz au sud du Bénin », LARES, 76p.

**SOFRECO** (2003), « Etude de la filière riz au Bénin : Diagnostic-plan d'action », SOFRECO, 76p.

**SOHINTO D. et M. S. AÏNA** (2012), « Analyse de la rentabilité économique de la chaîne de valeur ajoutée riz », ProAGRI, 60p

**TCHATCHA D.A.**, (2011), « Evaluation de l'aptitude à l'étuvage de quelques nouvelles variétés de riz : aspects technologiques physiques et sensoriels », EPAC/UAC, 73p.

**VIGNE F.** (2012), « Riz du Bénin, riz de demain », 18<sup>e</sup>/ CCR-B - CIDR – ETD/ 2011, 12p.

**ZINSOU J.A.** (2008), « Etude économétrique de l'offre du riz local au Bénin à partir des données transversales », ENEAM/UAC 87p.

## ANNEXES

### FICHE D'ENQUETE POUR LES CLIENTS

| CODE   | QUESTIONNAIRES  | REPOSES |
|--|---|---------|
| <b>I- IDENTIFICATION DE L'ENQUETE</b>                  |   |         |
| N° d'identification...../...../                        |   |         |
| Date de l'enquête .....                                |   |         |
| Commune.....Arrondissement :.....Village/quartier..... |   |         |
| Nom & Prénoms.....                                     |   |         |
| Q1   | Quel est votre sexe ?<br>1. masculin 2. Féminin   | /...../ |
| Q2   | Quel est votre âge ?  | /...../ |
| <b>II. AGRICULTURE ET DEPENDANCE ALIMENTAIRE</b>       |   |         |
| Q3   | Quelle votre activité principale ?<br>1. commerçant 2. agriculteur 3. exploitant forestier 4. artisan 5. autre à préciser.....  | /...../ |
| Q4   | Quel est le type de votre ménage ?<br>1. monogamie 2. polygamie 3. célibataire 4. veuf<br>5. autre à préciser.....  | /...../ |
| Q5   | Quelle est votre activité principale ?<br>.....   |         |
| Q6   | Avez-vous une activité secondaire ?<br>1. oui 2. Non  | /...../ |
| Q7   | Si oui, précisez le métier .....  |         |
| Q8   | Quelle est votre tranche de revenu ?<br>1. moins 40 000 2. [40 000 100 000[ 3. [100 000 150 000[ 4. [150 000 200 000[<br>5. [200 000 300 000[ 6. [300 000 450 000[ 7. plus de 450 000 | /...../ |
| Q9   | Combien de fois consommez-vous le riz par mois ?  | /...../ |
| Q10  | A combien estimez-vous la quantité du riz préparé le jour où vous préparez le riz ?   | /...../ |
| Q11  | Quel est le type de riz consommé ?<br>1. local 2. amélioré 3. les deux variétés   | /...../ |
| Q12  | Différenciez-vous du riz local et du riz importé ?<br>.....<br>.....  |         |

| Q13                       | <p>Quelle appréciation faites-vous du riz local (qualité, emballage, propreté, etc.).</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Quelle est la taille du ménage ? /...../</p>  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
|---------------------------|--|------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--|--|---------------------------|--|--|-----------------------|--|--|------------|--|--|-------|--|--|---------------------|--|--|-----------------|--|--|-----------------|--|--|--------------------|--|--|--------------------------|--|--|----------------|--|--|--------------|--|--|--|
| Q14                       | <p>Quelle est la qualité du riz que vous consommez ?</p> <p>1. parfumé 2. non parfumé 3. étuvé 4. blanc 5. cassé 6. long 7. autre à préciser</p>   | /...../                |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Q15                       | <p>Quel est le type d'achat que vous faites</p> <p>1. au kilo 2. en sac</p>  | /...../                |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Q16                       | <p>Si vous faites l'achat au kilo, précisez la quantité, le prix et la fréquence en termes de nombre de fois par semaine ou mois</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Quantité de riz acheté</th> <th>Prix au kilo</th> <th>Fréquence d'achat</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>  | Quantité de riz acheté | Prix au kilo      | Fréquence d'achat |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Quantité de riz acheté    | Prix au kilo   | Fréquence d'achat      |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
|                           |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Q17                       | <p>Si vous l'achat en sac, précisez la quantité, l'unité, le prix et la fréquence en termes de nombre de fois par semaine ou mois</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Quantité acheté</th> <th>Unité</th> <th>Prix unitaire</th> <th>Fréquence d'achat</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>  | Quantité acheté        | Unité             | Prix unitaire     | Fréquence d'achat |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Quantité acheté           | Unité  | Prix unitaire          | Fréquence d'achat |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
|                           |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Q18                       | <p>Précisez le lieu d'approvisionnement</p> <p>1. boutique ordinaire 2. boutique onasa 3. marché local 4. autre à préciser.....</p>  | /...../                |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Q19                       | <p>Le choix de votre lieu d'approvisionnement en dû à la qualité que vous retrouvez</p> <p>1. oui 2. non</p> <p>Le choix de votre lieu d'approvisionnement en dû au bon prix que vous achetez</p> <p>1. oui 2. non</p> <p>Déclarer autre raison du choix.....</p>  | /...../                |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Q20                       | <p>Critères de choix du type de riz consommé</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères</th> <th>Oui</th> <th>Non</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Goût du riz</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Absence de corps étranger</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Blancheurs des grains</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gonflement</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Arome</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Facilité de cuisson</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Forme de grains</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Taux de brisure</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aspect d'emballage</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Disponible toute l'année</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Texture tendre</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Texture dure</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Critères               | Oui               | Non               | Goût du riz       |  |  | Absence de corps étranger |  |  | Blancheurs des grains |  |  | Gonflement |  |  | Arome |  |  | Facilité de cuisson |  |  | Forme de grains |  |  | Taux de brisure |  |  | Aspect d'emballage |  |  | Disponible toute l'année |  |  | Texture tendre |  |  | Texture dure |  |  |  |
| Critères                  | Oui  | Non                    |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Goût du riz               |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Absence de corps étranger |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Blancheurs des grains     |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Gonflement                |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Arome                     |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Facilité de cuisson       |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Forme de grains           |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Taux de brisure           |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Aspect d'emballage        |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Disponible toute l'année  |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Texture tendre            |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |
| Texture dure              |  |                        |                   |                   |                   |  |  |                           |  |  |                       |  |  |            |  |  |       |  |  |                     |  |  |                 |  |  |                 |  |  |                    |  |  |                          |  |  |                |  |  |              |  |  |  |

|  |      |  |  |  |
|--|------|--|--|--|
|  | Prix |  |  |  |
|  |      |  |  |  |

## TABLE DES MATIERES

|   |      |
|---|------|
| DEDICACE  | i    |
| REMERCIEMENTS   | ii   |
| SOMMAIRE  | iv   |
| LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES   | v    |
| LISTE DES TABLEAUX  | vi   |
| LISTE DES GRAPHIQUES  | vii  |
| RESUME  | viii |
| Introduction  | 1    |
| CHAPITRE I : CADRE THEORIQUE ET METHODOLOGIE DE L'ETUDE                                   | 2    |
| SECTION 1 : PROBLEMATIQUE, OBJECTIFS ET HYPOTHESES DE RECHERCHE                           | 2    |
| Paragraphe 1 : Problématique  | 2    |
| Paragraphe 2 : Objectifs et hypothèses de recherche                                       | 4    |
| 1- Objectifs de recherche   | 4    |
| 1-1 Objectif général  | 4    |
| 1-2 Objectifs spécifiques   | 4    |
| 2- Hypothèses   | 4    |
| SECTION 2 : REVUE DE LA LITTERATURE ET METHODOLOGIE DE RECHERCHE                          | 5    |
| Paragraphe 1 : Revue de la littérature  | 5    |
| A°) TRAVAUX ANTERIEURS  | 5    |
| 1- Travaux sur les critères orientant le choix de la variété de riz par les consommateurs | 5    |
| 2- Travaux sur les entraves à la filière riz et recommandations pour son envol            | 7    |
| B°) Les déterminants des choix alimentaires   | 9    |
| 1- Le coût  | 9    |
| 2- L'accessibilité  | 9    |
| C°) Cadre théorique du choix du consommateur  | 10   |
| D°) Définitions de quelques concepts  | 10   |
| 1- Choix  | 11   |
| 2- Variétés de riz  | 11   |
| 2.1- Riz local  | 11   |
| 2.2- Riz importé  | 11   |
| 3- Riz paddy  | 11   |
| 4- Riz décortiqué   | 11   |
| 5- Riz étuvé  | 11   |
| 6- Consommation   | 11   |
| 7- Facteurs déterminant le choix  | 11   |
| 7.1- Les caractéristiques physiques et organoleptiques                                    | 12   |
| 7.2- Revenu   | 12   |
| 7.3- Le prix des autres biens   | 12   |

|   |    |
|---|----|
| 8- Ménage   | 12 |
| Paragraphe 2: Méthodologie de recherche   | 12 |
| A°) Les préliminaires à la phase de collecte  | 13 |
| 1- Phase documentaire   | 13 |
| 2- Phase exploratoire   | 13 |
| 2.1- Justification de la zone d'étude et choix des unités de recherche  | 13 |
| 2.2- Echantillonnage  | 13 |
| B°) Phase de collecte des données et d'analyse des résultats  | 14 |
| 1- Collecte des données   | 14 |
| 2- Limites des données  | 14 |
| CHAPITRE II : PRESENTATION DU MILIEU D'ETUDE ET ANALYSE DES RESULTATS   | 15 |
| SECTION 1 : PRESENTATION DU MILIEU D'ETUDE  | 15 |
| Paragraphe 1 : Présentation de la commune de Cotonou  | 15 |
| 1- Population de Cotonou  | 15 |
| 2- Caractéristiques économiques   | 16 |
| Paragraphe 2 : Présentation des ménages enquêtés  | 16 |
| A°) Caractéristiques démographiques et socio-économiques des ménages enquêtés   | 16 |
| 1- Caractéristiques démographiques des ménages enquêtés   | 16 |
| 1.1- Taille des ménages et âge des personnes enquêtés   | 16 |
| 1.2- Sexe des enquêtés  | 17 |
| 2- Caractéristiques socio-économiques des ménages enquêtés  | 18 |
| 2.1- Activité principale et statut matrimonial des enquêtés   | 18 |
| 2.2- Activité secondaire  | 19 |
| 2.3- Revenu des enquêtés  | 19 |
| B°) Attitudes des consommateurs enquêtés et prix du riz   | 20 |
| 1- Lieu d'approvisionnement   | 20 |
| 2- Justification du lieu d'approvisionnement par les enquêtés   | 20 |
| 3- Prix d'achat du kilogramme de riz par les consommateurs  | 21 |
| 4- Prix d'achat du sac de riz par les consommateurs   | 22 |
| C°) Types, qualités et quantités de riz consommés par les ménages   | 22 |
| 1- Types de riz consommé  | 22 |
| 1.1- Types de riz généralement consommé par les ménages   | 22 |
| 1.2- Types de riz consommés et revenu des enquêtés  | 23 |
| 2- Qualités de riz généralement consommées par les ménages  | 24 |
| 3- Quantités de riz préparées et taille des ménages   | 25 |
| 3.1- Quantité de riz préparée   | 25 |
| 3.2 Quantités de riz préparées et taille des ménages enquêtés   | 25 |
| 4- Type d'achat de riz par les consommateurs  | 26 |
| 4.1- Type d'achat   | 26 |
| 4.2- Type d'achat et revenu des enquêtés  | 26 |
| SECTION 2 : ANALYSE DES FACTEURS DETERMINANT LE CHOIX DE LA VARIETE DE RIZ, VALIDATION DES HYPOTHESES, SUGGESTIONS ET IMPLICATION ECONOMIQUE DU SUJET | 28 |

|  |     |
|--|-----|
| Paragraphe 1 : Analyse des facteurs déterminant le choix de la variété de riz et validation des hypothèses | 28  |
| 1- Analyse des facteurs déterminant le choix de la variété de riz  | 28  |
| 2- Validation des hypothèses   | 30  |
| 2.1- Première hypothèse  | 30  |
| 2.2- Deuxième hypothèse  | 30  |
| Paragraphe 2 : Suggestions et implication économique du sujet  | 31  |
| 1- Quelques suggestions  | 31  |
| 2- Implication économique du sujet   | 31  |
| Conclusion   | 32  |
| REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES  | ix  |
| ANNEXES  | xii |
| TABLE DES MATIERES   | xv  |