

UNIVERSITE CHEIKH ANTA DIOP DE DAKAR
+++++
ECOLE INTER-ETATS DES SCIENCES ET MEDECINE VETERINAIRES
(E.I.S.M.V.)



ANNEE 2009

N°36

**ETUDE DES DETERMINANTS DE LA CONSOMMATION DU
POULET DU PAYS :**
CAS DE LA REGION DE DAKAR (SENEGAL)

THESE

Présentée et soutenue publiquement le 08 Décembre 2009 devant la Faculté de
Médecine, de Pharmacie et d'Odonto-Stomatologie de DAKAR

pour obtenir le grade de **DOCTEUR EN MEDECINE VETERINAIRE**
(DIPLÔME D'ETAT)

Par

Gabriel TENO

Né le 05 Mai 1984 à Semto (Cameroun)

Jury

Président :

Monsieur Moussa Fafa CISSE

Professeur à la Faculté de Médecine, de Pharmacie et
d'Odonto-Stomatologie de Dakar

Directeur et rapporteur
de thèse :

Monsieur Cheikh LY

Professeur à l'E.I.S.M.V. de Dakar

Membres :

Monsieur Ayao MISSOHOU

Professeur à l'E.I.S.M.V. de Dakar

Monsieur MOUSSA ASSANE

Professeur à l'E.I.S.M.V. de Dakar

Monsieur Serge Niangoran BAKOU

Maître de conférences agrégé à l'E.I.S.M.V. de Dakar

Co-directeurs de thèse :

Dr Pape Nuhine Dièye

Chercheur au B.A.M.E. (ISRA, Dakar)

Dr Adrien Mankor

Assistant à l'E.I.S.M.V. de Dakar



ECOLE INTER-ETATS DES SCIENCES ET MEDECINE VETERNAIRES DE DAKAR

BP 5077 - DAKAR (Sénégal)
Tél. (221) 865 10 08 - Télécopie (221) 825 42 83

COMITE DE DIRECTION

LE DIRECTEUR

▫ Professeur Louis Joseph PANGUI

LES COORDONNATEURS

▫ Professeur Justin Ayayi AKAKPO
Coordonnateur Recherches /Développement

▫ Professeur Germain Jérôme SAWADOGO
Coordonnateur des Stages et
de la Formation Post-Universitaires

▫ Professeur Moussa ASSANE
Coordonnateur des Etudes

Année Universitaire 2008-2009

PERSONNEL ENSEIGNANT

☞ **PERSONNEL ENSEIGNANT EISMV**

☞ **PERSONNEL VACATAIRE (PREVU)**

☞ **PERSONNEL EN MISSION (PREVU)**

☞ **PERSONNEL ENSEIGNANT CPEV (PREVU)**

A. DEPARTEMENT DES SCIENCES BIOLOGIQUES ET PRODUCTIONS ANIMALES

CHEF DE DEPARTEMENT : A Yao MISSOHOU, Professeur

SERVICES

1. ANATOMIE-HISTOLOGIE-EMBRYOLOGIE

Serge N. BAKOU	Maître de conférence agrégé
Gualbert Simon NTEME ELLA	Assistant
Mlle Sabine NGA OMBEDE	Monitrice
Mr Bernard Agré KOUAKOU	Moniteur
Mlle Rose Eliane PENDA	Docteur Vétérinaire Vacataire

2. CHIRURGIE –REPRODUCTION

Papa El Hassane DIOP	Professeur
Alain Richi KAMGA WALADJO	Assistant
Bilkiss V.M ASSANI	Docteur Vétérinaire Vacataire
Fabrice Juliot MOUGANG	Docteur Vétérinaire Vacataire

3. ECONOMIE RURALE ET GESTION

Cheikh LY	Professeur
Adrien MANKOR	Assistant
Mr Gabriel TENO	Moniteur

4. PHYSIOLOGIE-PHARMACODYNAMIE-THERAPEUTIQUE

Moussa ASSANE	Professeur
Rock Allister LAPO	Assistant
Mr Sabra DJIGUIBET	Moniteur

5. PHYSIQUE ET CHIMIE BIOLOGIQUES ET MEDICALES

Germain Jérôme SAWADOGO	Professeur
Mouiche MOULIOM	Docteur Vétérinaire Vacataire
Mr Pascal NYABINWA	Moniteur

6. ZOOTECHNIE-ALIMENTATION

A Yao MISSOHOU	Professeur
Simplex AYSSIWEDE	Assistant
Mr Kouamé Marcel N'DRI	Moniteur

B. DEPARTEMENT DE SANTE PUBLIQUE ET ENVIRONNEMENT

CHEF DE DEPARTEMENT : Rianatou BADA ALAMBEDJI, Professeur

SERVICES

1. HYGIENE ET INDUSTRIE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE (HIDAOA)

Malang SEYDI	Professeur
Bellancille MUSABYEMARIYA	Assistante
Khalifa Babacar SYLLA	Assistant
Mr David RAKANSOU	Docteur Vétérinaire Vacataire
Mr Eugène NIYONSIMA	Moniteur

2. MICROBIOLOGIE-IMMUNOLOGIE-PATHOLOGIE INFECTIEUSE

Justin Ayayi AKAKPO	Professeur
Mme Rianatou ALAMBEDJI	Professeur
Philippe KONE	Assistant
Jean Marc FEUSSOM KAMENI	Docteur Vétérinaire Vacataire
Abdel-Aziz ARADA IZZEDINE	Docteur Vétérinaire Vacataire

3. PARASITOLOGIE-MALADIES PARASITAIRES-ZOOLOGIE APPLIQUEE

Louis Joseph PANGUI	Professeur
Oubri Bassa GBATI	Maître-assistant
Paul Armand AZEBAZE SOBGO	Docteur Vétérinaire Vacataire

4. PATHOLOGIE MEDICALE-ANATOMIE PATHOLOGIQUE - CLINIQUE AMBULANTE

Yalacé Yamba KABORET	Professeur
Yaghoub KANE	Maître-assistant
Mireille KADJA WONOU	Assistante
Medoune BADIANE	Docteur Vétérinaire (SOVETA)
Omar FALL	Docteur Vétérinaire (WAYEMBAM)
Alpha SOW	Docteur Vétérinaire (PASTAGRI)
Abdoulaye SOW	Docteur Vétérinaire (FOIRAIL des petits ruminants)
Ibrahima WADE	Docteur Vétérinaire Vacataire
Charles Benoît DIENG	Docteur Vétérinaire Vacataire
Togniko Kenneth TCHASSOU	Moniteur
Enock NIYONDAMYA	Moniteur

5. PHARMACIE-TOXICOLOGIE

Félix Cyprien BIAOU	Maître-Assistant (<i>en disponibilité</i>)
Gilbert Komlan AKODA	Assistant
Assiongbon TEKO AGBO	Chargé de recherche
Abdou Moumouni ASSOUMY	Moniteur

C. DEPARTEMENT COMMUNICATION

CHEF DE DEPARTEMENT : YALACE YAMBA KABORET, Professeur

SERVICE

1. BIBLIOTHEQUE

Mariam DIOUF Documentaliste

2. SERVICE AUDIO-VISUEL

Bouré SARR Technicien

3. OBSERVATOIRE DES METIERS DE LELEVAGE (OME)

D. SCOLARITE

El Hadji Mamadou DIENG	Vacataire
Mlle Houénafa Chimelle DAGA	Monitrice
Mlle Aminata DIAGNE	Sécretaire

PERSONNEL VACATAIRE (Prévu)

1. BIOPHYSIQUE

Boucar NDONG

Assistant Faculté de Médecine et
de Pharmacie UCAD

2. BOTANIQUE

Dr Kandouioura NOBA
Dr Mame Samba MBAYE

Maître de Conférences (**Cours**)
Assistant (**TP**)
Faculté des Sciences et Techniques UCAD

3. AGRO-PEDOLOGIE

Fary DIOME

Maître-Assistant
Institut de Science et de la Terre (**IST**)

4. ZOOTECHNIE

Abdoulaye DIENG

Docteur Ingénieur
Directeur ENSA - THIES

Léonard Elie AKPO

Professeur
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

Alpha SOW

Docteur vétérinaire vacataire
PASTAGRI

El Hadj Mamadou Diouf

Docteur vétérinaire vacataire
SEDIMA

5. H I D A O A

. NORMALISATION ET ASSURANCE QUALITE

Mme Mame S. MBODJ NDIAYE

Chef de la division Agro-alimentaire de
L'Association Sénégalaise de
Normalisation (A.A.S.N.)

. ASSURANCE QUALITE – CONSERVE DES PRODUITS DE LA PECHE

Abdoulaye DIAWARA

Direction de l'Elevage du Sénégal

PERSONNEL EN MISSION (Prévu)

1. TOXICOLOGIE CLINIQUE

Abdoulaziz EL HRAIKI

Professeur
Institut Agronomique et Vétérinaire
Hassan II Rabat (Maroc)

2. PATHOLOGIE CHIRURGICALE

Mohamed AOUINA

Professeur
Ecole Nationale de Médecine
Vétérinaire de TUNISIE

3. REPRODUCTION

Hamidou BOLY

Professeur
Université de BOBO-DIOULASSO
(Burkina Faso)

4. ZOOTECHNIE-ALIMENTATION ANIMALE

Jamel RKHIS

Professeur
Ecole Nationale de Médecine Vétérinaire de TUNISIE

PERSONNEL ENSEIGNANT CPEV

1. MATHEMATIQUES

Abdoulaye MBAYE

Assistant
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

2. PHYSIQUE

Issakha YOUM

Maître de Conférences (**Cours**)
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

André FICKOU

Maître-Assistant (**TP**)
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

3. CHIMIE ORGANIQUE

Aboubacary SENE

Maître-Assistant
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

4. CHIMIE PHYSIQUE

Abdoulaye DIOP
Mame Diatou GAYE SEYE

Maître de Conférences
Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

Rock Allister LAPO

Assistant (**TP**)
EISMV – DAKAR

Momar NDIAYE

Assistant (**TD**)
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

5. BIOLOGIE VEGETALE

Dr Aboubacry KANE
Dr Ngansomana BA

Maître-Assistant (**Cours**)
Assistant Vacataire (**TP**)
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

6. BIOLOGIE CELLULAIRE

Serge Niangoran BAKOU

Maître de conférences agrégé
EISMV - DAKAR

7. EMBRYOLOGIE ET ZOOLOGIE

Karomokho DIARRA

Maître de conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

8. PHYSIOLOGIE ANIMALE

Moussa ASSANE

Professeur
EISMV – DAKAR

9. ANATOMIE COMPAREE DES VERTEBRES

Cheikh Tidiane BA

Professeur
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

10. BIOLOGIE ANIMALE (T.P.)

Serge Niangoran BAKOU

Maître de conférences agrégé
EISMV - DAKAR

Oubri Bassa GBATI

Maître - Assistant
EISMV - DAKAR

Gualbert Simon NTEME ELLA

Assistant - DAKAR

11. GEOLOGIE

. FORMATIONS SEDIMENTAIRES

Raphaël SARR

Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

. HYDROGEOLOGIE

Abdoulaye FAYE

Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

12. CPEV TP

Travaux Pratiques

Houénafa Chimelle DAGA

Monitrice

Je rends grâce à Dieu le Père Tout Puissant,

« Pour m'avoir gardé en bonne santé durant tous ces 6 ans de labeur acharné, mais aussi pour avoir exaucé mes prières au-delà de mes rêves. Très tôt j'avais voulu faire la médecine pour soigner l'Homme, me voici aujourd'hui prêt à soigner non seulement l'Homme mais l'humanité toute entière ».

« Merci Seigneur et que ton nom soit loué à jamais... Amen ! »

IN MEMORIAM

Je dédie ce travail :

-A la mémoire de mon cousin **Elvis Tachago** : Frère, tu as quitté prématurément ce monde, au moment même où toute la famille espérait beaucoup de toi. Repose en paix et sache qu'on ne t'oubliera jamais.

-A tous les autres défunts de la famille, amis et connaissances qui ont quitté ce monde, que vos âmes reposent en paix et la terre vous soit légère !

DEDICACES

➤ **A mon papa Totouom Vincent,**

Papa je ne saurais te remercier assez pour tout ce que tu as fait pour mon éducation. L'immense amour que tu as pour ton fils fait qu'il m'est toujours difficile de vivre loin de toi. Papa trouve dans ce travail totale satisfaction et surtout que Dieu le tout puissant te garde en santé et t'accorde longue vie.

➤ **A ma maman Nguemgno Elise,**

Maman, tu as su guider mes premiers pas, tu m'as porté au dos à travers la ville, tu m'as aimé et nourri d'un lait de si bonne qualité que j'ai pu franchir beaucoup d'épreuves. Retrouve ici le fruit de tes efforts et que l'éternel Dieu te garde en santé et t'accorde longue vie.

➤ **A papa Takam Samuel,**

Papa, tu as façonné ma vie. Grâce à toi je suis devenu un homme. Je ne saurais t'exprimer à sa juste valeur ma très haute reconnaissance et mes profonds remerciements pour tout ce que tu as fait pour mon instruction. Tu avais voulu voir un des tiens vétérinaire et tu t'es investi par tous les moyens pour que je le sois. N'eut été tes conseils, ton soutien moral et financier sans aucun instant de découragement, je n'allais pas arriver à bout de cette formation. Papa, trouve dans ce travail une totale fierté et satisfaction car c'est le fruit mérité de tes immenses sacrifices. Sincère attachement familial.

➤ **A Maman Minette, épouse de Papa Takam Samuel,**

Tu es pour moi une maman exceptionnelle. Tous tes encouragements et ton soutien pendant cette longue traversée me sont inoubliables. Maman, trouve en ce travail l'expression de ma profonde reconnaissance.

➤ **A mon Encadreur Professeur Cheikh Ly,**

Professeur, votre disponibilité et vos compétences ont donné à ce travail son cachet scientifique. Je ne saurais vous exprimer à sa juste valeur ma reconnaissance pour tout ce que vous avez réalisé à l'endroit de ma modeste personne. En étant à vos côtés j'ai beaucoup appris, et je continue à apprendre. Vos conseils ont été toujours pour moi la parole d'un père à son fils et je souhaite en bénéficier davantage. Veuillez trouver ici, cher professeur, le faible témoignage de ma reconnaissance et de mon profond respect.

➤ **A ma sœur ainée Tata Jeanne d'Arc,**

Grâce à toi j'ai pu échapper à la solitude. Ta complicité et ton soutien moral m'ont beaucoup réconforté durant ces 6 ans de labeur. Pour tout cela je te dis infiniment merci.

➤ **A mon beau frère Tonton Basile,**

Tu m'as prouvé combien de fois le frère de quelqu'un n'est pas toujours celui avec qui on a les liens de parenté. Tu m'as particulièrement beaucoup marqué par ton geste lors de mon départ du pays. Mes sincères remerciements et ma totale reconnaissance.

➤ **A ma sœur ainée tata Magne Marie,**

Malgré les difficultés que tu éprouves avec mes petits neveux, tu t'es beaucoup souciée de moi pendant cette longue traversée. Pensée affectueuse et sincères remerciements.

➤ **A Guy Merlain,**

Merci beaucoup frère pour tout ton soutien. Restons toujours unis pour mieux nous occuper de notre petite famille car son sort dépend actuellement de nous.

➤ **A Mireille Laure,**

Merci de ne m'avoir pas oublié pendant tout ce temps. Bon courage à toi et sache qu'il n'est jamais trop tard. Restons dans la même entente, c'est la clé du succès.

➤ **A Eugénie, Brice, Carine, ...,**

Vous m'aviez manifesté un très grand amour durant tout ce temps passé loin de vous en vous souciant sans cesse de mes nouvelles. Grâce à vous je me suis senti pas trop loin de la famille. Trouvez en ce travail une totale satisfaction et que cela puisse vous servir aussi de modèle. Beaucoup de courage dans vos études car vous ferez mieux que ça.

➤ **A Jean De Dieu et Mado Thérèse,**

Retrouvez ici tout l'estime que j'ai pour vous et surtout soyez sage car tout l'espoir vous revient.

➤ **A toute la grande famille paternelle et maternelle,**

Ce travail vous est entièrement dédié.

➤ **A ma future épouse,**

L'heure est presque arrivée. A toi de mieux parfaire ce travail afin qu'il puisse nous procurer le plus grand bonheur possible !!!

- **A Espérance Emmanuella,**
Tu es une femme exceptionnelle. Retrouve ici l'expression de toute l'estime que j'éprouve pour toi.
- **A Abdoulaye Koné :** Ami des moments difficiles à Dakar,
Tu m'as beaucoup aidé à surpasser les difficultés que connaît tout étudiant. Merci très cher ami et que notre solidarité et amitié puissent rester infiniment inébranlables.
- **A Adéline Tsagueu,** merci pour toute ta complicité. Je te dédie ce modeste travail
- **Aux Dr Fabrice Mougang, Dr Tayou Fils, Dr Christian Moundjoa et Dr Hellow**
Merci pour tous vos conseils. Par ce travail, croyez à ma profonde reconnaissance.
- **A Françoise Erayavai Bouba « ma nièce » :** Merci pour ton amitié et ta complicité.
- A mes Co-encadreurs : **Dr Adrien Mankor, Dr Pape Nuhine Dièye, Dr Guillaume Duteurtre,** merci pour votre disponibilité. Je vous dédie entièrement ce travail.
- **A Cherly Merryl French et Serge Niangoran Bakou,** respectivement Marraine et professeur accompagnateur de la 36^{ème} Promotion qui est la mienne. Merci pour la disponibilité et pour le service rendu.
- Au professeur **Robert Ndiaye** et sa famille, j'ai l'immense joie de vous dédier ce travail.
- A toute l'équipe du **BAME** (Bureau d'analyses macroéconomiques) de l'Institut sénégalais des recherches agricoles : **Dr Abdoulaye Fall, Dr Djiby Dia, Dr Idrissa Wade, Mr Oumar Diop, Mme Somé, Mr Cheik Sadibou, Fota Guéye, Adama Guéye, Tonton Arfan, Mame Boli, Dr Souadou, ...** Je vous dédie ce modeste travail
- A mes collègues stagiaires et amis du BAME pour leur si forte complicité et surtout pour le climat de fraternité qui nous a unis pendant tout mon séjour. Je vais ici citer : **Waoundé Diop, Tigudanke Gassama, Yacine Ngom, Aminata Ndour, Ousmane Lô, Mami.**
- **A mon cher ami El Haladji Gning** pour son soutien au titre de traducteur.
- Aux chauffeurs : **Cheikh Ba et Diémé** pour leur disponibilité et volonté à m'accompagner sur le terrain pour les enquêtes même à des heures hors service.
- A tous mes tontons et connaissances de Dakar : **Dr Aimé Kamdem, Dr Bertrand, Dr Chantal, Dr Ange, Dr Mwaffo Hilaire, Mr Tagne, Mr Gilbert Toukam, Tata Solange.** J'ai l'immense joie de vous dédier ce travail.

- A mes aînés enseignants à l'EISMV : **Dr Alain Kamga, Dr Gbati, Dr Lapo**. C'est avec beaucoup de joie que je vous dédie ce travail et vous dis merci pour le partenariat.
- A **Fotso Chatué Henri**, l'ami d'enfance: Tu peux te dire que je t'ai oublié, ce qui n'est pas le cas, notre amitié est une histoire sacrée. C'est avec joie que je te dédie ce travail.
- A tous mes Amis du Cameroun : **Nadine Carelle, Béranger, Josiane, Clauvis, Guy, Gladis Mogueong, Blaise Nouagong, Lucien, Glawdys Mabah, Rodrigue ...** Je vous dédie ce travail.
- A mes amis ivoiriens **Cissé, Meité, Cousin, ...** Merci pour votre complicité.
- A tous mes aînés de l'Ecole vétérinaire de Dakar : **Dr Naomie, Dr Andéla, Dr Toukam, Dr Kouamo, Dr Moctar, Dr Siéwé, Dr Arouna, Dr Dombou, Dr David, Dr Houlibélé, Dr Démanou, Dr Zombou, Dr Rose, Dr Viban, Dr Elie, Dr Cyrille Ngassama, Dr Pouemé, ...** C'est avec une immense joie que je vous dédie ce modeste travail.
- A mes amis et promotionnaires de l'école vétérinaire de Dakar : **Maurice Marcel Sandeu, Gilbert Awounam, Miguiri, Sabine, Ahmadou Alkaïssou, Kerbaï, Gaelle Nathalie, Essomba, Ibrahim Oumaté, Tassou, Kenneth, Kaba, Sabra, Jean Claude Mwénédata, Jean Sylvain Mangué, Bernard Agré Kouakou, Enock, ...** La richesse de notre parcours est inoubliable.
- A mes autres compatriotes et amis de l'EISMV : **Constant, Bello, Leaticia, Noah.**
- A mes petits de l'EISMV : **Frank Wouembé, Mohammed, Mahammad, Carole** : le chemin paraît être encore long, mais tenez bon vous y parviendrez.
- A tous mes amis de Dakar : **Nadia Miekoutima, Gaëlle, Albert, Fredy, Agness, Eliane, Diane, Jacques, Adrien, Armand Soh, Christelle, Mathilde, Abdou Sané, Suzy, Patricia, Marie, Léa, Placide, Dany, Elvire, Noelle, Josiane, Sandrine, Raoul, Latyr, Fosta, Martin, Ndam, Mathias, Oba, Raphaël, Lucien, Mariamar, Aminata, Elie Michel, Cressence, Dimétri, Florent,** et tous les autres que je n'ai pas cités. Je vous aime tous et vous dédie ce modeste travail.
- A tous les **étudiants camerounais** de Dakar, je vous souhaite bon courage.
- A tous les membres de la **CAVESTAS**, merci pour tout ce temps passé ensemble.

REMERCIEMENTS

Nos très sincères remerciements :

- **A Dieu le Père tout puissant** pour tous ses bienfaits et pour m'avoir gardé en santé ;
- Au Professeur **Cheikh Ly** qui n'a ménagé aucun effort pour nous encadrer et rendre ce travail faisable ;
- Au **Dr Adrien Mankor** pour les conseils et l'aide qu'il nous a apportés ;
- Au **BAME**, (Bureau d'Analyses Macroéconomiques) pour l'appui apporté à ce travail ;
- Au **Dr Pape Nuhine Dièye** pour nous avoir accueilli au BAME et pour son aide ;
- Au **Dr Djiby Dia**, pour sa gentillesse, sa complicité et son aide le long de ce travail ;
- Au **Dr Guillaume Duteurtre**, pour sa disponibilité et l'encadrement apporté à ce travail ;
- Au **Dr Abdoulaye Fall**, chef du BAME, pour avoir encouragé la continuité de ce travail ;
- Au **Projet FNRA-Volaille**, qui a permis la réalisation de ce travail ;
- Au Professeur **Ayao Missohou**, pour avoir initié et coordonné le projet FNRAA-Volaille ;
- Au Professeur **Assane Moussa**, pour tous les efforts qu'il déploie à l'endroit de tous les étudiants de l'EISMV en sa qualité de coordonnateur des études ;
- Au Professeur **Serge Niangoran Bakou**, pour son aide, son dynamisme et sa simplicité ;
- A tout le **corps enseignant** de l'EISMV ;
- A **Mr Bruno Puejean** pour sa gentillesse et sa complicité ;
- A Monsieur **Aliou NACRO**, l'agent comptable ;
- A Mme **Mariam Diouf**, la documentaliste ;
- A la **CEVEC** (Communauté des Etudiants Vétérinaires Catholiques) ;
- A tous les membres du **PATS** de l'EISMV ;
- A tous les membres de l'**AEVD** ;
- A toute la **36^{ème} promotion**, le parcours a été et reste inoubliable ;
- Au **Sénégal** pays de la Téranga pour l'accueil chaleureux. Dieuredieuf;
- A ma chère patrie, le **Cameroun** pour m'avoir donné cette opportunité de poursuivre mes études à l'EISMV de Dakar. Merci infiniment ;
- A Tous ceux qui de près ou de loin ont contribué à la réalisation de ce travail ainsi que tous ceux qui m'ont accompagné et soutenu tout au long de ma formation. Je vous adresse tous mes sincères remerciements.

A NOS MAITRES ET JUGES

A notre Maître et Président de jury, Monsieur Moussa Fafa CISSE,

Professeur à la Faculté de Médecine, de Pharmacie et d'Odonto-Stomatologie de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar.

Vous avez accepté avec beaucoup d'enthousiasme et de spontanéité de présider ce jury de thèse malgré votre calendrier très chargé. Vos hautes qualités scientifiques et votre approche facile justifient notre choix pour la présidence de ce jury de thèse.

Nous vous prions de trouver ici l'expression de notre sincère gratitude et profond respect.

A notre Maître, Directeur et Rapporteur de thèse, Monsieur Cheikh Ly,

Professeur à l'EISMV de Dakar.

Vous avez encadré et dirigé ce travail avec beaucoup de rigueur et d'attention malgré vos multiples occupations. Vous nous avez accordé un privilège particulier et exceptionnel en nous offrant les conditions les plus optimales à la réalisation de ce travail. Votre simplicité, votre humilité sans façons, vos conseils d'homme avisé, vos hautes qualités humaines et intellectuelles nous ont très profondément marqués et font de vous notre modèle.

C'est ici l'occasion pour nous, de vous exprimer nos sincères remerciements et profonde reconnaissance.

A notre Maître et Juge, Monsieur Ayao Missohou,

Professeur à l'EISMV de Dakar.

Vous nous faites un très grand honneur en acceptant spontanément de juger ce modeste travail qui est d'ailleurs le fruit de votre propre inspiration. Vos immenses qualités scientifiques et intellectuelles, votre rigueur et votre application dans le travail sont pour nous un motif d'admiration et un but à atteindre.

Veillez trouver ici notre profonde et respectueuse gratitude.

A notre Maître et Juge, Monsieur Moussa Assane,

Professeur à l'EISMV de Dakar.

Nous sommes très sensibles à l'honneur que vous nous faites en acceptant de juger ce travail. Vos immenses qualités pédagogiques, humaines et intellectuelles nous ont toujours beaucoup marqués.

Veillez croire à notre très haute et profonde considération.

A notre Maître et Juge, Monsieur Serge Niangora Bakou,

Maître de conférences agrégé à l'EISMV de Dakar.

Vous nous faites encore une fois de plus un honneur en acceptant de juger ce travail. En accompagnant notre promotion, vous nous avez donné l'occasion de découvrir en vous une personne qui en plus de ses qualités d'enseignant sait mettre ses qualités humaines et intellectuelles au service de ses étudiants.

Soyez assuré, Maître, de notre admiration et de notre profonde reconnaissance.

A notre co-directeur de thèse Dr Pape Nuhine Dièye, Chercheur (ISRA-BAME, Dakar),

Vous nous avez accepté avec beaucoup de spontanéité au Bureau d'Analyses Macro-économiques de l'Institut Sénégalais des recherches agricoles. Vous vous êtes par ailleurs investi pour mettre à notre disposition tout le nécessaire pour la réalisation de ce travail.

Veillez trouver ici le témoignage de notre parfaite reconnaissance et sincères remerciements

A notre co-directeur de thèse Dr Adrien Mankor, Assistant à l'EISMV de Dakar,

Vous nous avez suivi sans faille tout au long de ce travail. La disponibilité et le sens particulier que vous avez voulu donner à ce travail ont beaucoup contribué à sa valeur scientifique. L'humilité et l'abord facile qui vous caractérisent forcent l'admiration de tous les étudiants de l'école.

Veillez trouver ici nos sincères remerciements et hommage très respectueux.

A notre co-directeur de thèse Dr Guillaume Duteurtre, chercheur au CIRAD,

Vous m'aviez largement aidé à faire mes premiers pas dans le monde de la recherche. Votre extrême disponibilité, vos aptitudes et rigueur dans la recherche sont au tant de mérites qui vous distinguent et font de vous une réelle référence.

Veillez trouvez ici ma très haute considération et profonde gratitude.

« Par délibération, la faculté et l'Ecole ont décidé que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent donner aucune approbation ni improbation.»

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 : Sénégal : Statistiques d'élevage en 2007

Annexe 2 : Questionnaire d'enquête

Annexe 3 : Fiche d'échantillonnage des ménages

LISTE DES ABREVIATIONS

ACP	: Pays d’Afrique, des Caraïbes et du Pacifique
ANSD	: Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie
AOC	: Afrique de l’Ouest et du Centre
APE	: Accords de Partenariat Economique
ASS	: Afrique subsaharienne
BAME	: Bureau d’Analyses Macroéconomiques
CA	: Commune d’Arrondissement
CAVT	: Centre Agronomique et Vétérinaire Tropical
CIRAD	: Centre International de Recherche Agricole et du Développement
CNA	: Centre National Avicole
CR	: Communauté Rurale
DIREL	: Direction de l’Elevage
DPS	: Direction des Prévisions Statistiques
EISMV	: Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires
ENSA	: Ecole Nationale Supérieure d’Agronomie
ESAM I	: Enquête sénégalaise auprès des ménages
ESAM II	: Enquête sénégalaise auprès des ménages
FAFA	: Fédération nationale des Acteurs de la Filière Avicole
FAO	: United Nations Organisation for food and agriculture
FNRAA	: Fonds National de Recherches Agricoles et Agro-alimentaires
CFA	: Communauté Financière Africaine
G	: gramme
Hb	: habitant

INDR	: Institut National de Développement Rural
ISRA	: Institut Sénégalais des Recherches Agricoles
Kcal	: kilocalories
Kg	: Kilogramme
OFIVAL	: Office national interprofessionnel des viandes de l'élevage et de l'aviculture
OMC	: Organisation Mondiale du Commerce
PDMAS	: Programme de Développement des Marchés Agricoles du Sénégal
SEDIMA	: Sénégalaise de Distribution de Matériels Avicoles
SPSS	: Statistical Package for the Social Sciences
TEC	: Tarif Extérieur Commun
tec	: tonnes équivalents carcasse
UCAD	: Université Cheikh Anta Diop
UE	: Union européenne
UEMOA	: Union Economique et Monétaire des Etats de l'Afrique de l'Ouest
UNAFA	: Union Nationale des Acteurs de la Filière Avicole
USA	: United States of America
SADC	: Southern African Development Community

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Production de viande de volaille dans le monde en 2007 (en milliers de tec).....	5
Figure 2 : Evolution des importations de volailles en Afrique subsaharienne.....	12
Figure 3 : Evolution de la consommation des viandes dans le monde depuis 1990 à 2007...	14
Figure 4 : Division Administrative du Sénégal.....	16
Figure 5 : Evolution de la production locale et des importations de viande de volaille.....	19
Figure 6 : Nombre de poussins mis en élevage entre 1993 et 2007.....	21
Figure 7 : Evolution de la production d'œufs de consommation depuis 2000.....	22
Figure 8 : Evolution de la consommation mondiale des viandes de 1990 à 2007.....	33

LISTE DES TABLEAUX

Tableau I : Production avicole en Afrique et dans le monde en 2003	6
Tableau II : Evolution de la production de viande de volaille en ASS (1997-2007) en tonnes	8
Tableau III : Taux de croissance inter-annuel du PIB de l'élevage au Sénégal.....	17
Tableau IV : Production de viandes de volailles issues de l'élevage moderne	21
Tableau V : Evolution du nombre de Kilocalories par personne et par jour	34
Tableau VI : Consommation apparente individuelle de produits animaux en ASS selon la zone, 1997 (kg/p/an.....	37
Tableau VII : Répartition des ménages enquêtés dans le département de Dakar.....	49
Tableau VIII : Répartition des ménages enquêtés dans le département de Guediawaye.....	49
Tableau IX : Répartition des ménages enquêtés dans le département de Pikine.....	50
Tableau X : Répartition des ménages enquêtés dans le département de Rufisque	51
Tableau XI : Structure ethnique des ménages enquêtés	57
Tableau XII : Répartition des ménages en fonction de la religion	57
Tableau XIII : Répartition des ménages selon le statut d'occupation du logement.....	58
Tableau XIV : Répartition des ménages en fonction de la taille	58
Tableau XV : Répartition des ménages en fonction du coefficient budgétaire mensuel	59
Tableau XVI : Principales viandes consommées.....	60
Tableau XVII : Types de volailles consommées.....	60
Tableau XVIII : Niveau de consommation de différents types de poulets	61
Tableau XIX : Consommation des viandes dans les situations courantes.....	63
Tableau XX : Consommation des viandes lors des fêtes religieuses.....	64
Tableau XXI : Consommation des viandes lors des cérémonies autres que religieuses	65
Tableau XXII : Types de plats cuisinés avec le poulet du pays	66
Tableau XXIII : Modes d'approvisionnement en poulet du pays	66

Tableau XXIV : Etat du poulet à l'achat	67
Tableau XXV : Critères à l'achat du poulet du pays	67
Tableau XXVI : Niveau de cherté perçu des différents types de poulet	68
Tableau XXVII : Appréciation de la disponibilité des viandes sur le marché	68
Tableau XXVIII : Appréciation des viandes suivant la facilité à la cuisson.....	69
Tableau XXIX : Appréciation des viandes suivant la facilité de partage.....	70
Tableau XXX : Appréciation des viandes selon le niveau de saveur	70
Tableau XXXI : Appréciation des viandes suivant la qualité sanitaire perçue	71
Tableau XXXII : Eléments de motivations au choix du poulet du pays dans la ration.....	72
Tableau XXXIII : Contraintes au choix du poulet du pays dans la ration	72
Tableau XXXIV : Fréquence d'utilisation mystico-sociale du poulet du pays	74
Tableau XXXV : Critères à l'achat du poulet mystico-social	74
Tableau XXXVI : Choix de la couleur du poulet mystico-social.....	74
Tableau XXXVII : Choix du sexe du poulet mystico-social.....	75
Tableau XXXVIII : Modes d'usage mystico-social du poulet du pays	75
Tableau XXXIX : Localité et fréquence de consommation du poulet du pays	76
Tableau XXXX : Localité et disponibilité en poulet du pays.....	77
Tableau XXXXI : Localité et perception du prix du poulet du pays par les ménages	78
Tableau XXXXII : Localité et coefficient budgétaire des ménages.....	79
Tableau XXXXIII : Coefficient Budgétaire et Taille du ménage	80
Tableau XXXXIV : Profession du chef du ménage et coefficient budgétaire	81
Tableau XXXXV : Coefficient Budgétaire et fréquence de consommation du poulet du pays ..	82

INTRODUCTION GENERALE	1
PREMIERE PARTIE	3
AVICULTURE ET CONSOMMATION DES VIANDES DANS LE MONDE ET EN AFRIQUE SUBSAHARIENNE	3
CHAPITRE 1 : Marché avicole dans le monde et en Afrique Subsaharienne	4
1.1- Evolution des productions avicoles dans le monde	4
1.2- Productions avicoles en Afrique au Sud du Sahara	6
1.2.1- Evolutions des productions avicoles en Afrique au Sud du Sahara.....	7
1.2.2- Impact de l’embargo sur la filière avicole d’Afrique subsaharienne.....	9
1.3- Echanges de viande avicole	9
1.3.1- Evolutions des échanges de viande avicole dans le monde	10
1.3.2- Evolution des échanges de viande avicole en Afrique au Sud du Sahara.....	11
1.3.3 - Enjeu des accords de partenariat économique dans les échanges en viande avicole en Afrique subsaharienne	13
1.4- Consommation de viande de volaille dans le monde et en Afrique au Sud du Sahara.	14
CHAPITRE 2 : Aviculture au Sénégal.....	16
2.1 - Situation générale du Sénégal.....	16
2.1.1 - Démographie sénégalaise.....	17
2.1.2 - Contribution du sous-secteur élevage à l’économie nationale.....	17
2.2 -Aviculture semi-industrielle au Sénégal	18
2.2.1- Aviculture sénégalaise face aux importations de poulets congelés	18
2.2.2 - Aviculture sénégalaise face à l’embargo sanitaire.....	20
2.2.3 - Production locale de viande de volaille en plein essor	21
2.2.4 - Production d’œufs de consommation en progression régulière.....	22
2.2.5 - Demande d’aliments volailles en 2007	22
2.2.6- Abattage et transformation industriels du poulet local	23
2.2.7- Enjeux de l’aviculture sénégalaise face aux Accords de partenariat économique.	23
2.3 - Aviculture traditionnelle au Sénégal.....	24
2.3.1 - Définition de l’aviculture traditionnelle.....	24
2.3.2 - Système d’élevage et productivité	24
2.3.3 - Importance de l’aviculture traditionnelle.....	25
2.3.4.1 - Importance socioculturelle.....	26
2.3.4.2 - Importance nutritionnelle.....	26
2.3.4.3 - Importance socio-économique	27
2.3.4.4 - Important moyen de lutte contre la pauvreté	27
2.3.5.1 - Contraintes génétiques	28
2.3.5.2 - Contraintes alimentaires.....	28
2.3.5.3 - Contraintes sanitaires et de suivi.....	28
2.3.5.4- Contraintes économiques	29
CHAPITRE 3 : Éléments conceptuels pour l’analyse des déterminants de la consommation alimentaire	30
3.1 - Concept d’alimentation.....	30
3.2 - Famine dans le monde	32

3.3 - Viande et satisfaction des besoins hédoniques et nutritionnels	34
3.4 - Dégradation de la disponibilité de produits animaux en ASS	34
3.5- Approches économiques, socio-anthropologiques et marchandes de la consommation	37
3.5.1-Approche économique de la consommation alimentaire	37
3.5.2-Appports de la sociologie et de l'anthropologie dans l'analyse de la consommation alimentaire.....	38
3.5.3-Approche marchande dans l'étude des choix du consommateur	40
3.5.4 - Quelques modèles connus de la consommation en viande en Afrique Subsaharienne	41
DEUXIEME PARTIE.....	43
LES DETERMINANTS DE LA CONSOMMATION DU POULET DU PAYS: CAS DE LA REGION DE DAKAR (SENEGAL)	43
CHAPITRE 1 : Méthode de recherche	44
1.1- Echantillonnage et zones d'étude	45
1.1.1- Echantillonnage.....	45
1.1.2- Zones d'étude.....	46
1.1.2.1- Département de Dakar	47
1.1.2.2- Département de Pikine.....	48
1.1.2.3- Département de Guediawaye	48
1.1.2.4- Département de Rufisque.....	49
1.2- Conduite de l'enquête	49
1.2.1- Enquête exploratoire	49
1.2.2- Enquête transversale	50
1.2.2.1-Organisation du questionnaire	50
1.2.2.2- Recueil des données.....	53
1.3-Traitement et l'analyse des données	53
1.4-Limites de l'étude	54
CHAPITRE 2 : Présentation des résultats.....	56
2.1- Caractéristiques de l'échantillon.....	56
2.1.1- Ethnie du ménage.....	56
2.1.2- Religion du ménage	57
2.1-3- Statut d'occupation du logement	57
2.1-4- Taille moyenne des ménages	57
2.1-5- Dépenses liées à l'alimentation	58
2.2- Habitudes et pratiques de consommation de viandes à Dakar.....	58
2.2.1- Principales viandes consommées à Dakar	58
2.2.2- Types de volailles consommés.....	59
2.2.3- Type de poulet le plus fréquemment consommé	60
2.2.4- Situations de consommation et choix du type de viande à consommer.....	60
2.2.4.1- Viandes consommées dans les situations courantes	60
2.2.4.2- Viandes consommées lors des fêtes religieuses.....	62
2.2.4.3- Viandes consommées lors des cérémonies autres que religieuses.....	63

2.2.5- Principaux plats préparés avec le poulet du pays.....	64
2-3- Pratiques d'achat du poulet du pays	65
2.3.1- Modes d'approvisionnement en poulet du pays.....	65
2.3.2- Etat du poulet à l'achat	65
2.3.3- Critères à l'achat du poulet du pays.....	66
2.3.4- Classification des types de poulets suivant le niveau de cherté.....	66
2-4- Pratiques de choix entre les viandes	67
2.4.1- Classification des viandes selon la disponibilité sur le marché.....	67
2.4.2- Classification des viandes suivant la facilité de cuisson.....	67
2.4.4- Classification des viandes selon la saveur	68
2.4.5- Classification des viandes selon la qualité sanitaire perçue.....	69
2-5- Motivations et contraintes du choix du poulet du pays	69
2.5.1- Les motivations du choix du poulet du pays.....	69
2.5.2- Contraintes à la consommation du poulet du pays.....	70
2-6- Pratiques mystico-sociales avec le poulet du pays	71
2.6.1- Utilisation mystico-sociale du poulet du pays	71
2.6.2- Fréquence d'utilisation mystico-sociale du poulet du pays	71
2.6.3- Critères d'achat du poulet mystico-social.....	72
2.6.4- Choix de la couleur du poulet mystico-social.....	72
2.6.5- Choix du sexe du poulet mystico-social	72
2.6.6- Mode d'usage mystico-social du poulet du pays	73
2-7- Usage du poulet du pays et influence des variables.....	73
2.7.1- Localité et fréquence de consommation du poulet du pays	73
2.7.2- Localité et disponibilité en poulet du pays	74
2.7.3- Localité et perception du prix du poulet du pays.....	75
2.7.4- Localité et coefficient budgétaire.....	76
2.7.5- Coefficient budgétaire et taille du ménage	76
2.7.6- Profession du chef de ménage et coefficient budgétaire.....	77
2.7.7- Coefficient budgétaire et fréquence de consommation du poulet du pays	78
CHAPITRE 3 : Discussion et recommandations.....	79
3.1- Méthode d'enquête et d'analyse de données	79
3.2- Déterminants à l'usage du poulet du pays	79
3.2.1- Caractéristiques sociodémographiques et économiques de l'échantillon.....	80
3.2.1.1- Ethnie	80
3.2.1.2- Religion et taille du ménage	81
3.2.1.3- Statut d'occupation	81
3.2.1.4- Types de localité	81
3.2.1.5- Profession du chef du ménage	82
3.2.1.6- Coefficient budgétaire.....	82

3.2.2- Habitudes et pratiques de consommation des viandes.....	82
3.2.3- Pratiques d'achat du poulet du pays.....	83
3.2.4- Perception des viandes par les ménagères	84
3.2.5- Motivations et contraintes dans le choix du poulet du pays	85
3.2.6- Pratiques mystico-sociales du poulet du pays.....	86
3.2- Recommandations.....	86
3.2.1- Recommandations à l'Etat	87
3.2.2- Recommandations aux personnels chargés de la sécurité alimentaire.....	88
3.2.3- Recommandations aux producteurs	88
3.2.4- Recommandations aux commerçants.....	89
3.2.5- Recommandations aux chercheurs.....	89
CONCLUSION GENERALE	90
BIBLIOGRAPHIE.....	93

INTRODUCTION GENERALE

Les pays d'Afrique subsaharienne souffrent d'un réel problème de déficit alimentaire en céréales et protéines animales. Cette situation s'observe en particulier au Sénégal où la consommation apparente de viande est passée de 20 kg/hab/an en 1960 à 11,7 kg en 2003 (**Sénégal, 2003**).

L'élevage joue un rôle capital dans l'économie nationale sénégalaise, contribuant à hauteur de 7,5% du PIB National et 35,5% du PIB du secteur primaire. Près de 3 millions d'individus sont impliqués dans des activités d'élevage. L'aviculture rurale, dont l'importance macro-économique est difficile à évaluer, joue cependant un rôle socio-économique indéniable auprès de la population rurale (**Traoré, 2006**). Au total, le cheptel avicole au Sénégal est estimé à 24,3 millions de têtes dont 80 % pour l'aviculture familiale (**Sénégal, 2003**).

En effet, la poule de race locale constitue une source de revenus permettant aux populations rurales de faire face aux besoins quotidiens de la famille (**Talaki, 2000; Traoré, 2005**). La viande et les œufs issus de l'aviculture traditionnelle sont, du fait de leur qualité organoleptique, appréciés des consommateurs urbains qui les payent plus chers que les produits issus de volailles exotiques améliorées (**Guéye et al., 1998**). En milieu rural, surtout non côtier, le poulet du pays constitue la principale source de protéines d'origine animale (**Buldgen et al., 1992**). Le poulet du pays est également utilisé dans le système de troc en milieu rural où la circulation monétaire est faible. L'aviculture rurale est une activité essentiellement pratiquée par les couches les plus vulnérables de la société que sont les femmes et les enfants. Au Cameroun, l'aviculture rurale joue comme au Sénégal un rôle significatif dans la vie sociale et culturelle des populations. Une part importante de la production est utilisée pour les réceptions d'hôtes, les dons et les cérémonies rituelles (**Agbébé et al., 1995**).

La filière avicole traditionnelle constitue ainsi non seulement un levier de lutte contre les inégalités et la pauvreté en milieu rural, mais elle semble jouer aussi un rôle socioculturel irremplaçable dans les sociétés africaines.

Malgré cette importance, très peu d'études, abordant les questions de la consommation, ont été conduites sur l'aviculture rurale. On connaît encore assez mal les modes de consommation du poulet du pays, notamment en milieu urbain où les habitudes de consommation évoluent rapidement. Ainsi, dans le cadre du projet FNRAA-Volaille lancé en mai 2008 à l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires (EISMV) de Dakar sous le thème « Approche intégrée de l'analyse de la productivité et de la compétitivité en aviculture traditionnelle au Sénégal », un volet sur l'étude des déterminants de la consommation du poulet du pays avait été prévu. C'est dans ce contexte que se situe le présent travail réalisé en cotutelle entre le Service d'Economie Rurale et Gestion de l'EISMV de Dakar et le Bureau d'Analyses Macro-économiques de l'Institut Sénégalais des Recherches Agricoles.

En effet, pour orienter les politiques et les projets d'appui à l'aviculture rurale, il s'avère important de s'interroger sur les déterminants objectifs de la consommation du poulet du pays. De façon spécifique, il s'agit, dans un premier temps, de mettre en évidence les pratiques de la consommation des viandes à Dakar tout en situant la place du poulet du pays dans le commerce des produits avicoles. Puis, de faire l'état des pratiques d'achat du poulet du pays à Dakar. Ensuite, les principales viandes consommées à Dakar sont étudiées suivant les indicateurs et attributs de qualité tout en mettant en exergue les éléments qui motivent ou constituent une contrainte au choix du poulet du pays dans la ration des ménages de Dakar. Enfin, le travail vise à faire une analyse sur l'usage culturel du poulet du pays. Tous ces quatre points sont par la suite mis en relation avec les six localités identifiées afin de mettre en évidence le lien qui pourrait exister entre les différentes variables et ces localités.

Pour ce faire, ce travail comporte deux grandes parties. La première partie présente une revue de la littérature sur l'aviculture et la consommation des viandes. La deuxième partie porte sur la présentation des travaux de terrain, les discussions et les recommandations.

PREMIERE PARTIE

AVICULTURE ET CONSOMMATION DES VIANDES DANS LE MONDE ET EN AFRIQUE SUBSAHARIENNE

Cette première partie qui comporte trois chapitres est consacrée à la revue de la littérature sur l'aviculture dans le monde et en Afrique Subsaharienne avec le cas particulier du Sénégal. Ensuite la notion de consommation alimentaire est développée de même que la consommation des viandes dans le monde et en Afrique Subsaharienne.

L'aviculture de façon générale est une filière qui paraît extrêmement dynamique notamment ces dernières années. L'analyse et une meilleure compréhension des enjeux de la filière avicole dans le monde et plus particulièrement en Afrique au Sud du Sahara s'avèrent très importantes pour des politiques nouvelles d'appui et de renforcement de cette filière déjà en plein essor. L'aviculture traditionnelle en particulier, du fait de sa situation stratégique notamment pour les populations de l'intérieur, doit être analysée de façon plus approfondie. Aussi, la compréhension du rôle de l'aliment autre que nutritionnel dans les habitudes alimentaires des populations permettra dans la deuxième partie d'aborder les déterminants de la consommation du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar.

CHAPITRE 1 : Marché avicole dans le monde et en Afrique Subsaharienne

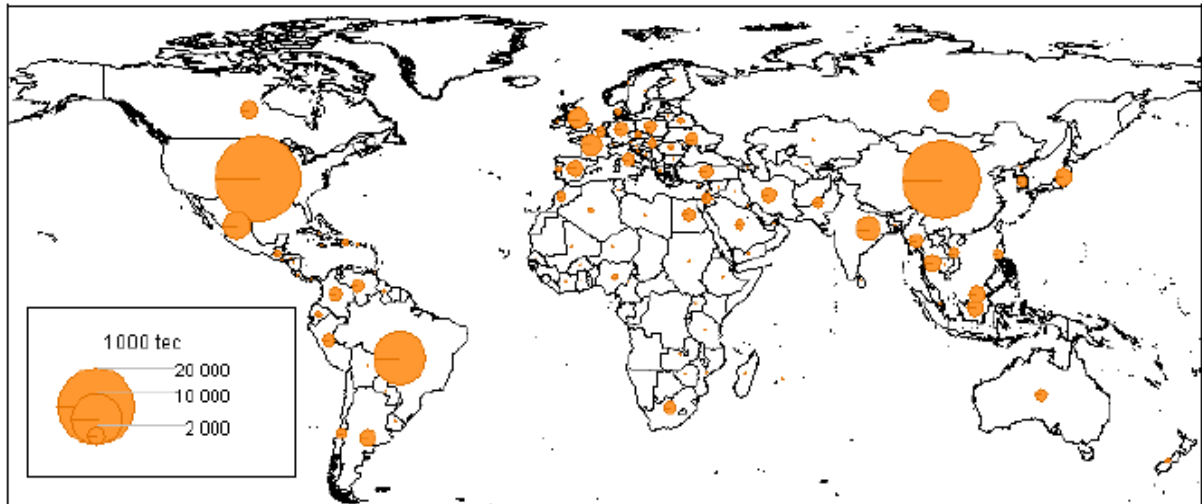
Ce chapitre présente l'état du secteur avicole dans le monde et en Afrique subsaharienne en abordant essentiellement les productions, les échanges et la consommation.

1.1- Evolution des productions avicoles dans le monde

Selon la **FAO (2008)**, la production mondiale de viande a nettement progressé pour atteindre 280,9 millions de tonnes équivalent carcasse (tec) en 2008. Si le porc demeure la première viande produite dans le monde avec 100,6 millions de tec en 2008, celle de volaille a enregistré la plus forte progression avec un taux de croissance moyen de près de 5% par an.

En 2008, la viande de volaille est la deuxième viande produite dans le monde avec une production de 92,9 millions de tec soit plus de 30% de la production mondiale de viande. Cependant cette évolution mondiale des productions avicoles a été à une vitesse moins élevée dans les pays développés, c'est-à-dire aux Etats-Unis et dans la plupart des pays de l'Union européenne dont la France, l'Italie et les Pays Bas en raison du faible développement de la consommation domestique. En revanche, les pays en développement comme la Chine, le Brésil, le Mexique, la Thaïlande ont vu leurs productions avicoles se développer fortement pendant cette même période, favorisées notamment par l'accroissement des consommations domestiques.

Si la production avicole s'est accrue de façon nettement plus marquée dans les pays en développement que dans les pays développés, elle reste néanmoins relativement concentrée, car les Etats-Unis, la Chine, l'Union européenne et le Brésil assurent à eux seuls près de 2/3 des productions mondiales (Figure 1).



Source : FAOSTAT (2007)

Figure 1 : Production de viande de volaille dans le monde en 2007 (en milliers de tec)

Sur un total de 92,9 millions de tec de viande de volaille produites dans le monde en 2008, la production du poulet de chair représenterait environ 86 %. Cette croissance de la production de viande de poulet est particulièrement marquée au Brésil, où la quasi-totalité de la production de volaille est constituée de poulet (97 %). Aux Etats-Unis, la production de dinde occupe une place significative (17 %), à côté d'une production dominante de poulet (82 %). Dans l'Union européenne, le poulet représente environ 72 % de la production, le reste étant composé en grande partie de dinde (16 %) et de canard (4 %). En Chine, la viande de poulet est également majoritaire (68 %) mais elle laisse une place conséquente aux palmipèdes (canard, oie), de l'ordre de 30 %, en lien avec l'importance de ces espèces dans les traditions culinaires du pays (FAO, 2008).

Selon **OFIVAL (2008)**, le caractère endémique de l'influenza aviaire hautement pathogène aurait limité la croissance des productions avicoles en Indonésie, où les programmes de contrôle vétérinaire ont permis de repérer de nombreux foyers au cours du premier semestre 2008. En revanche, les mesures sanitaires mises en œuvre depuis plusieurs années en Thaïlande semblent avoir porté leurs fruits. Selon les critères de l'OIE, la Thaïlande a retrouvé son statut indemne d'influenza aviaire hautement pathogène en avril 2008. En effet, la grippe aviaire ou plus exactement influenza aviaire est une maladie virale cosmopolite très contagieuse. Depuis 1997, un virus hautement pathogène de type H5N1 s'est installé en Asie du Sud-Est et a gagné

l'Europe en 2005 et l'Afrique en 2006. Ses modes de diffusion, sa survie dans l'environnement, son cycle épidémiologique suscitent encore de nombreuses questions tant dans le domaine de la recherche que de la production et de l'économie. Malgré cet obstacle sanitaire à la filière, il faut noter que les productions avicoles prises globalement n'ont cessé de croître.

Si le développement des productions animales de façon générale reste faible voire stagnant en Afrique subsaharienne, le secteur avicole en particulier connaît cependant une évolution dynamique. Les lignes qui suivent vont donc être consacrées sur l'état de la filière avicole en Afrique subsaharienne.

1.2- Productions avicoles en Afrique au Sud du Sahara

L'Afrique héberge près de 8% de la population mondiale de volaille et participe pour 4% à la production d'œufs et pour 6% à la production de viande aviaire. L'Afrique subsaharienne représente à peine 1,5% de la production mondiale de poulet (Tableau I). De même, sa part du marché est très faible dans les échanges mondiaux. Seule l'Afrique du Sud développe l'exportation de volaille entière ou découpée, essentiellement à destination des pays voisins, la Tanzanie notamment. En revanche, l'Afrique du centre et de l'ouest ont pendant longtemps importé de la volaille en provenance de l'Union européenne, essentiellement sous forme de découpes congelées.

Tableau I : Production avicole en Afrique et dans le monde en 2003

Régions	Cheptel (*1000)	Production d'œufs de poule (Mt)	Production d'œufs naturels (Mt)	Viande (Animaux abattus/produits) (Mt)
Monde	16 146 924	55 827 709	60 469 118	45 894 606
Afrique	1 360 138	2 072 236	2 079 359	2 684 565
AOC	404 981	648 594	648 594	567 310
Afrique / Monde	8,42%	3,71%	3,44%	5,85%
AOC / Afrique	29,77%	31,30%	31,19%	21,13%
AOC / Monde	2,51%	1,16%	1,07%	1,24%

AOC : Afrique de l'ouest et du centre, Mt : millions de tonnes

Source : FAO (2003)

Parmi les productions en zone intertropicale, l'aviculture tient souvent une place de choix dans le plan de développement de nombreux pays. Ainsi, du point de vue

économique, l'aviculture permet de diversifier le revenu des populations, d'économiser une partie des devises dépensées pour l'importation de produits alimentaires de haute valeur nutritive et de valoriser enfin les sous-produits agro-industriels en les transformant en produits nobles tels que la viande et les œufs (**Doumbia, 2002**). En Afrique comme dans de nombreux pays en développement, on distingue couramment deux types d'aviculture que sont l'aviculture traditionnelle et l'aviculture moderne. Ces deux modes d'élevage présentent chacun des forces comme des faiblesses.

Toutefois, avoir un aperçu général sur l'évolution des productions avicoles en Afrique subsaharienne est un atout indispensable pour mieux comprendre les limites et les perspectives éventuelles.

1.2.1- Evolutions des productions avicoles en Afrique au Sud du Sahara

L'offre avicole africaine repose dans sa plus grande majorité sur des systèmes traditionnels de production relativement rudimentaires. La prédominance de ce type d'élevage est déjà un élément explicatif important de la faible production avicole, surtout en Afrique subsaharienne. L'Afrique du Sud, qui se classait, en 1998, première du continent dans la production de poulets, a bénéficié d'un important développement de son élevage de volaille pendant la période d'embargo, sous le régime de l'apartheid. Le secteur avicole de ce pays connaît désormais des problèmes avec les importations de cuisses de poulets congelées, suite à la libéralisation de son économie.

Néanmoins, l'Afrique du Sud reste tout de même le plus grand producteur du secteur avicole en Afrique Subsaharienne. Le Nigéria est le plus grand producteur pour l'Afrique de l'Ouest malgré les taxes sur le maïs importé et une certaine désorganisation de la filière avicole qui limitent le développement des élevages modernes. La Côte d'Ivoire et le Sénégal pour l'Union Economique et Monétaire de l'Afrique de l'Ouest (UEMOA), et le Cameroun pour l'Afrique du centre sont les principaux producteurs de volaille.

L'accélération de l'urbanisation en Afrique sub-saharienne a des répercussions importantes sur les modes d'alimentation de la population. L'une d'entre elles est le développement d'opportunités, pour les produits agricoles élaborés en milieu rural, de conquête ou reconquête des marchés urbains. Toutefois, cette évolution s'accompagne généralement de l'accroissement des importations de produits alimentaires en provenance du marché international, visant à assurer la sécurité alimentaire des grandes villes, ce qui participe à la concurrence des produits locaux par des produits importés vendus à bas prix (**Cheyns et Bricas, 2003**).

En effet, l'Afrique subsaharienne a subi, depuis les années 1990, le poids de l'importation des « cuisses » de poulet congelées vendues à des prix de dumping, ce qui a freiné le développement de la filière locale. De ce fait, alors que la technologie avance à pas de géant ainsi que la croissance démographique, les productions animales ne les ont pas suivis. L'évolution des productions avicoles de façon particulière est restée faible voire stagnante pendant toute cette période (Tableau II).

Tableau II : Evolution de la production de viandes de volaille en ASS (1997-2007) en tonnes

Année	Afrique de l'Est	Afrique Centrale	Afrique de l'Ouest	Afrique du Sud	Afrique Subsaharienne
1997	297815	64236	347297	708380	1417728
1998	306734	67006	355755	684250	1413745
1999	313069	65727	357282	727630	1463708
2000	328591	58731	357421	839469	1584212
2001	377874	67299	383749	918560	1747482
2002	393979	66862	399608	949018	1809467
2003	380235	67074	417384	925819	1790512
2004	384704	67776	440942	931230	1824652
2005	388877	68330	453292	972660	1883159
2006	381879	68448	506584	988600	1945511
2007	385170	68435	527230	992400	1973235

ASS : Afrique Subsaharienne

Source : FAOSTAT (2007)

L'embargo à l'importation de poulets congelés semble être un outil de soutien et de relance de la production avicole locale. Cela peut être apprécié à travers la situation actuelle de la filière avicole dans quelques pays de l'Afrique Subsaharienne face à l'embargo sur les importations de cuisses de poulets congelés.

1.2.2- Impact de l'embargo sur la filière avicole d'Afrique subsaharienne

Depuis 2003, les aviculteurs nigériens voient leur secteur d'activité en plein essor. Suite à la fermeture des frontières, la production industrielle de volaille au Nigeria est passée de 50 000 tonnes en 2003 à plus de 84 000 tonnes en 2005, soit une augmentation de 68 % en deux ans, un progrès très considérable. Jusqu'en 2001, la production avicole de ce pays ne dépassait pas les 18 000 tonnes (**Abraham, 2005**). Cet exemple nigérien ainsi que l'exemple de l'Afrique du Sud contraste avec le déclin de la filière dans la plupart des pays de l'Afrique subsaharienne, où elle est mise à mal par les importations massives de volailles congelées européennes.

En effet, le Nigeria a décrété depuis mai 2003 un embargo sur les importations de viandes de volailles congelées en provenance d'Europe. Trois mois après, le pays renforçait le contrôle à ses frontières terrestres avec le Bénin par où transitaient, en fraude, des viandes de volaille congelées constituées de découpes de poulet et de dinde, de poulets entiers, des abats, etc., vendues moins chères que les produits locaux. En effet, en 2002 les commerçants béninois avaient réexporté sur le marché nigérien, fort de 137 millions de consommateurs, une grande partie des 87 000 tonnes de volailles importées de France, de Belgique, d'Italie, des Pays-Bas, etc. Au moins 60 % des importations de volailles du Nigeria transitaient par le Bénin, par les circuits non officiels ou par des contrebandes (**Abraham, 2005**). L'analyse de la filière avicole au Sénégal et au Cameroun depuis 2006 jusqu'en 2009 permet d'observer tout de même une tentative de relance de la filière avicole locale suite notamment à l'embargo sanitaire occasionné par l'épizootie de grippe aviaire mais aussi du souci des autorités à développer les productions avicoles locales.

Il s'avère donc très intéressant d'aborder les échanges de viandes avicoles dans le monde et en Afrique au Sud du Sahara pour mieux comprendre les différents enjeux.

1.3- Echanges de viande avicole

Il s'agit ici de faire l'état de l'évolution des échanges en viandes avicoles à travers le monde et plus particulièrement en Afrique Subsaharienne.

1.3.1- Evolutions des échanges de viande avicole dans le monde

D'après **OFIVAL (2008)**, la commercialisation de la viande de volaille à travers le monde regroupe un nombre d'acteurs relativement restreint. La viande de volaille est actuellement la plus échangée dans le monde avec 10,3 millions de tec, hors échange intra-communautaires en 2008 soit 11% de la production mondiale. Les viandes échangées proviennent principalement du Brésil et des Etats-Unis, qui assurent ensemble les trois quarts des exportations mondiales de volaille. En 2008, les exportations des deux pays ont fait un bond de l'ordre de 15 %, portées par une demande dynamique en Asie de l'Est, au Moyen-Orient, en Amérique latine et en Russie.

Les exportations brésiliennes se sont établies à environ 4,1 millions de tec en 2008 tandis qu'aux Etats-Unis les exportations ont atteint 3,8 millions de tec la même année. En Thaïlande, pays à nouveau indemne d'influenza aviaire hautement pathogène selon les critères de l'OIE, les exportations ont progressé de plus de 10 %. Les exportations de l'UE à 27 se sont également inscrites en hausse en 2008. Elles ont retrouvé leur niveau de 2006, après une année 2007 marquée par l'adhésion de la Roumanie et de la Bulgarie, qui s'était traduite par un approvisionnement important de ces pays sur le marché intra-communautaire et une réduction des volumes disponibles pour l'exportation vers les Pays Tiers.

Pour les importations, en Chine et en Asie de l'Est, les importations de volaille ont suivi l'augmentation de la demande en viande en 2008. Cette situation s'est accentuée par un report de la consommation en faveur de la volaille, lié à la faiblesse relative de l'offre en viande porcine.

Au Moyen-Orient, où la concurrence avec la viande de porc est quasiment inexistante, le dynamisme de la demande s'est traduit par une hausse rapide tant des volumes de volaille importés que du prix des produits.

Dans l'Union européenne à 27, les importations ont augmenté de 3 %. Les contingents entrés en vigueur en mi-2007 ont permis en 2008 de contenir les importations de

viandes salées-saumurées. La croissance des importations a porté sur des produits transformés à base de volaille provenant notamment de la Thaïlande.

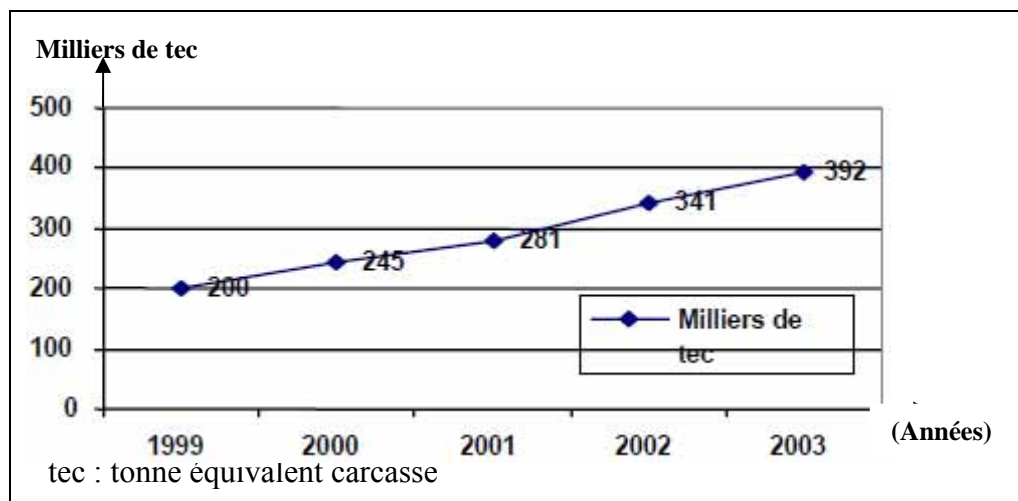
En Russie, l'augmentation des importations, de l'ordre de 3 %, a été contenue, comme c'est le cas depuis plusieurs années, par les contingents d'importations. Les importateurs russes se sont davantage approvisionnés aux Etats-Unis, au détriment du Brésil. Ils ont été incités dans leurs choix par l'évolution des taux de change, favorable aux exportateurs nord-américains au cours des trois premiers trimestres de 2008. Les Etats-Unis ont ainsi conforté leur position dominante sur le marché russe.

En Amérique latine, la demande en viande de volaille importée s'est accrue sensiblement en 2008, notamment au Mexique, au Venezuela et au Chili. Si les Etats-Unis restent le principal fournisseur du Mexique, le développement du marché en Amérique du Sud représente une opportunité non négligeable pour les opérateurs brésiliens et argentins, même s'il ne concerne encore que des volumes relativement restreints.

Au total, cette augmentation remarquable des productions avicoles au Brésil et aux Etats-Unis a été liée à l'évolution de l'offre produit, à savoir le développement des exportations de découpes de poulet et de préparation, ainsi qu'à la captation de marchés à plus forte valeur ajoutée comme l'Union européenne et l'Asie. L'Union européenne, 3^{ème} exportateur mondial apparaît en relative difficulté sur ses principaux marchés, que sont le Proche Orient, la Russie et l'Afrique au Sud du Sahara. Cela du fait d'une part de la concurrence exacerbée des Etats-Unis et du Brésil et d'autre part de la limitation, voire même de l'arrêt des importations de découpes de poulets congelées par certains pays.

1.3.2- Evolution des échanges de viande avicole en Afrique au Sud du Sahara

L'Afrique a vu augmenter de façon constante le volume de ses importations de viande de volaille (Figure 2). Depuis 1999, celui-ci croît en moyenne annuelle de 18,4% (SOS-FAIM, 2004).



Source : Commission européenne (2003)

Figure 2 : Evolution des importations de volailles en Afrique subsaharienne

Entre 1999 et 2003, les importations de volaille en Afrique subsaharienne sont passées de 200 000 tonnes à 392 000 tonnes. En effet, à partir de 1995, la ratification des accords de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) par les pays d'Afrique subsaharienne a permis l'ouverture des marchés aux produits de tous les horizons (SOS-FAIM, 2004).

D'après FAO (2003), les principaux pays importateurs en 2003 sont par ordre décroissant le Bénin, le Nigéria, le Ghana, Gabon, la République Démocratique du Congo, le Congo, le Togo, le Sénégal, le Cameroun. Mais aujourd'hui en 2009, la plupart de ces pays ont arrêté ou diminué leur volume d'importation de poulets congelés. Cela du fait, d'une part, du souci de développer les productions avicoles locales et d'autre part en raison de protection contre l'épizootie de grippe aviaire.

Ainsi le Cameroun depuis 2004 a fortement restreint ses importations de viandes de volaille. Le Sénégal depuis novembre 2005 a complètement fermé ses frontières aux importations de viandes avicoles en raison de principe de précaution contre l'épizootie de grippe aviaire. Le Nigéria depuis mai 2003 a mis en place un embargo sur les importations de viandes de volailles congelées en provenance d'Europe. Si certains pays restent encore dans les importations massives de poulets congelés, il faut noter que globalement, ces importations vers l'Afrique subsaharienne ont fortement diminué depuis 2004.

Néanmoins cette situation va-t-elle durer dans le contexte actuel où on parle de libre échange ? Nous allons analyser cela dans le paragraphe ci-après en abordant l'enjeu des accords de partenariat économique dans les échanges en viandes avicole en Afrique au Sud du Sahara.

1.3.3 - Enjeu des accords de partenariat économique dans les échanges en viande avicole en Afrique subsaharienne

L'accord sur l'Agriculture de l'OMC, ratifié par les pays de l'Afrique subsaharienne, est venu renforcer les importations de coupes de poulet au détriment des filières avicoles locales. Même si l'accord sur l'Agriculture tolère, dans des circonstances bien précises, le recours à des mécanismes ponctuels de protection de la production locale, ces possibilités sont rendues difficilement praticables par suite des engagements contraignants de ces mêmes pays vis-à-vis du Fonds Monétaire International (FMI) et de la Banque Mondiale (BM). A tout cela viennent s'ajouter les programmes d'ajustements structurels opérant avec l'engrenage de la dette un véritable transfert de richesses du Sud vers le Nord. Dans ce contexte contraignant, l'Union Economique et Monétaire Ouest-Africaine (UEMOA) a divisé par trois les droits de douane sur les importations de viande de poulet en janvier 2000, les ramenant au tarif de 20%.

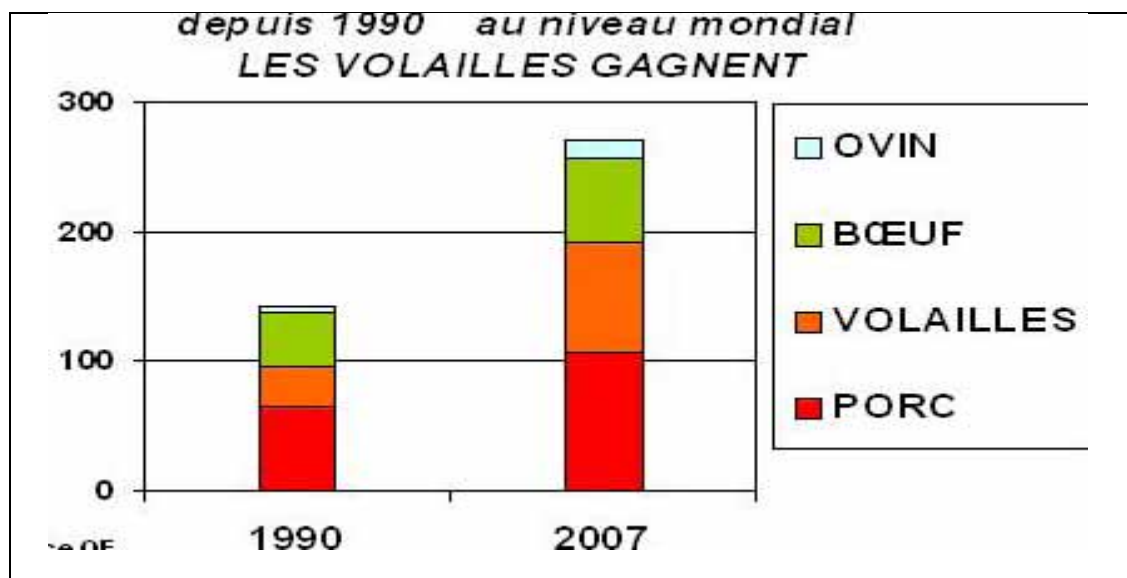
Les Accords de Cotonou (Bénin), signés en l'an 2000 entre les quinze pays de l'Union européenne et les 77 pays de l'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (ACP), prévoyaient, à leur tour, au plus tard au 1^{er} janvier 2008, la mise en oeuvre d'Accords de Partenariat Economique (APE) entre l'UE et les ACP. En fait, ces accords de « partenariat » élargissent les zones de « libre-échange » pour les produits européens, mettant ainsi davantage en danger les filières agricoles locales (volaille, viande bovine et porcine, céréales, produits laitiers,...) (**Horman, 2004**).

Ainsi, il se pose un réel problème du devenir de la filière avicole locale. En effet, même si les frontières sont fermées de nos jours dans la plupart des pays de l'Afrique Subsaharienne en raison de la présence de l'épizootie de grippe aviaire, il est fort probable que ces frontières s'ouvrent d'un moment à l'autre en raison des engagements pris par ces pays à l'OMC.

L'analyse du marché de la consommation serait très intéressante car il ne suffit pas seulement de produire. Il faut savoir pour qui on produit, ainsi que le niveau de la demande, ce qui permet de mieux réguler la production.

1.4- Consommation de viande de volaille dans le monde et en Afrique au Sud du Sahara

En 2008, la consommation mondiale de volaille a augmenté de 4 %. Depuis 1990, la consommation de la viande de volaille est celle qui croît le plus. La viande de volaille est après celle du porc la deuxième viande la plus consommée dans le monde (Figure 3).



Source : OFIVAL (2008)

Figure 3: Evolution de la consommation des viandes dans le monde en millions de tonnes équivalents carcasse depuis 1990 à 2007

L'essentiel de la hausse a été enregistré en Chine, au Brésil, en Russie, en Inde et en Indonésie. Selon **OFIVAL (2008)**. La Chine avec 18,6 millions de tec en 2008, a confirmé son rang de premier pays consommateur de viande de volaille. Le niveau de consommation individuelle dans ce pays qui est de 13,9 kg/hab/an, correspond à peu près à la moyenne mondiale. Il reste cependant faible, comparé à celui observé dans les autres pays, mais a tendance à se développer rapidement depuis plusieurs années.

Quant aux Etats-Unis, la consommation a atteint 16,2 millions de tec. Sa progression, de 0,7 %, correspond à une stagnation, voire une légère érosion de la consommation individuelle à 52,6 kg/hab/an.

La consommation individuelle de volaille a également stagné dans l'UE à 23,7 kg/hab/an. L'accroissement de la population s'est accompagné d'une légère augmentation de la consommation, qui a atteint 11,8 millions de tec soit une augmentation de 0,7 % par rapport à 2007.

En Russie, la consommation de viande en général, et de volaille en particulier, semble avoir des marges de développement importantes qui lui donnent la capacité d'absorber la croissance concomitante de la production et des importations. La consommation a ainsi fait un bond notable dans ce pays en 2008. Rapportée au nombre d'habitants, la consommation aurait atteint un niveau équivalent à celui observé dans l'Union européenne.

Au Brésil, la consommation individuelle semble être repartie à la hausse, après avoir marqué le pas pendant deux ans. Elle atteindrait 37 kg/hab/an, pour une consommation totale de plus de 7 millions de tec.

En Afrique subsaharienne, le niveau de consommation individuelle de la viande de volaille reste très faible et se situe autour de 2,5 kg/hab/an (**Boutonnet et al., 2000**), ce qui est très en dessous de la moyenne mondiale.

Toutefois il devient très pertinent de faire un état plus approfondi de la filière avicole au Sénégal en mettant un accent particulier sur l'aviculture traditionnelle. Le chapitre qui suit va donc être consacré à l'étude de la filière avicole au Sénégal.

CHAPITRE 2 : Aviculture au Sénégal

Après une brève présentation de la situation géographique du Sénégal, sa démographie, la place de l'élevage dans l'économie nationale, l'élevage avicole au Sénégal sera abordé avec un accent particulier sur l'aviculture traditionnelle.

2.1 - Situation générale du Sénégal

Le Sénégal se situe à l'avancée la plus occidentale du continent africain dans l'Océan Atlantique, au confluent de l'Europe, de l'Afrique et des Amériques, et à un carrefour de grandes routes maritimes et aériennes. D'une superficie de 196 722 km² (Figure 4), le Sénégal est limité au nord par la Mauritanie, à l'est par le Mali, au sud par la Guinée Conakry et la Guinée Bissau, à l'ouest par la Gambie, et par l'Océan Atlantique sur une façade de 500 km. Le territoire sénégalais est compris entre le 12°8 et 16°41 de latitude nord et le 11°21 et 17°32 de longitude Ouest. Sa pointe Ouest est la plus occidentale de toute l'Afrique continentale. Dakar la capitale, est une presqu'île située à l'extrême ouest.



Source : statistiques-mondiales.com (2009)

Figure 4 : Division Administrative du Sénégal

2.1.1 - Démographie sénégalaise

La population sénégalaise qui était de 6 912 573 habitants dans les années 1988, s'estime en 2009 à 11 894 343 habitants et pourra avoisiner les 13 709 845 habitants d'ici l'horizon 2015 (**Sénégal, 1988 et 2004**). De nos jours en 2009, la population du Sénégal est une population extrêmement jeune avec une proportion de 41,9% de moins de 15 ans, 3% de plus de 64 ans et 55,1% de 16 à 63 ans. L'espérance de vie à la naissance s'estime aujourd'hui à 59 ans et le taux d'accroissement naturel à 2,71%.

2.1.2 - Contribution du sous-secteur élevage à l'économie nationale

La population pastorale du Sénégal est estimée à 3 millions d'individus soit le 1/3 de la population nationale. Avec 350 000 familles actives dans le secteur, l'élevage joue un rôle important dans le développement économique et social du pays (**DPS, 1999**). En effet, l'élevage occupe une place appréciable dans l'économie nationale, puisqu'il représente environ 35% de la valeur ajoutée du secteur agricole et participe pour 7,5% à la formation du PIB national. Cette position de l'élevage semble se renforcer d'année en année alors que l'accroissement des activités agricoles reste en deçà des 2,7% de la croissance démographique.

Pour la Direction de l'Elevage (**DIREL**) (**1997**) la valeur du cheptel bovin, ovin, caprin et équin s'estime à 503 milliards de FCFA en 1997. Selon la DPS, depuis 1996, le PIB de l'élevage augmente d'une année à l'autre (Tableau III).

Tableau III : Taux de croissance inter-annuelle du PIB de l'élevage au Sénégal

Inter-annuelle	Taux de croissance du PIB
1996-1997	6%
1997-1998	4%
1998-1999	6%
1999-2000	8% (e)

e = estimation

Source : Mankor (2001) d'après données DPS (2000) ;

L'évaluation de la contribution de l'élevage, en plus de la production alimentaire directe de la viande, lait, œufs, miel, etc., inclut les cuirs et peaux, les fibres, le fumier (engrais ou combustible), la traction animale ainsi que l'accumulation des capitaux.

Au Sénégal, les animaux sont étroitement associés au tissu social et au bien-être des sociétés rurales et servent de réserves stratégiques. En effet, le cheptel assure une fonction d'épargne et intervient dans la gestion de la sécurité alimentaire des familles rurales tel que l'achat de céréales en période de soudure (**DIREL, 1997**). Ces multiples fonctions sociales vont déterminer, en grande partie, la logique de gestion des troupeaux. La mise sur le marché d'animaux va plus dépendre des besoins des éleveurs dont la trésorerie domestique, la santé, l'alimentation, les devoirs religieux, etc., que d'une stratégie commerciale planifiée. Ces déstockages déterminés par les besoins domestiques des éleveurs sont, avec la réforme des vaches laitières, des facteurs importants de la production de viande au Sénégal (**Soned, 1988; Ly, 1999**).

2.2 -Aviculture semi-industrielle au Sénégal

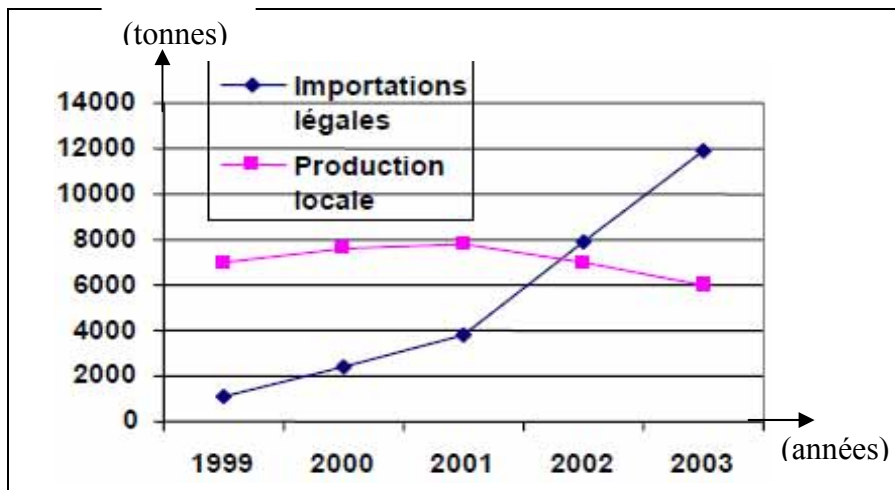
L'aviculture semi-industrielle au Sénégal est une activité relativement concentrée. Elle se pratique essentiellement dans la zone des Niayes qui va des périphéries de Dakar à Saint-Louis en passant par Thiès.

Plusieurs races et souches sont exploitées, à savoir Lohmann Blanche et Rouge, Hy-Line Blanche et Rouge, Harco, Isa Brown, Gold Line, Shaver et Star Cross pour la filière ponte. Pour la filière chair on a Cobb 500, Hubbar, Ross 208 et Vedette qui sont les plus connues et élevées au Sénégal (**Konaré, 2005**).

2.2.1- Aviculture sénégalaise face aux importations de poulets congelés

Depuis 2000, le Sénégal, comme les autres membres de l'Union économique et monétaire de l'Ouest africain, a réduit ses barrières douanières. Cette libéralisation a eu des effets néfastes sur l'économie de ces pays africains pas suffisamment préparés à la mondialisation, d'autant que les populations les plus vulnérables souffrent encore de la perte brutale de leur pouvoir d'achat qu'avait entraînée la dévaluation du franc CFA en 1994 dont la valeur avait été divisée par deux. Alors que cette mesure radicale était censée donner un avantage aux productions locales par rapport aux produits d'importation, l'ouverture des frontières permet en fait l'arrivée de biens de consommation courante vendus à bas prix sur les marchés africains. Le poulet en est l'exemple type.

En effet, la filière avicole sénégalaise était déjà devenue une filière intégrée, de l'élevage de reproducteurs à l'abattage, avec une autosuffisance en oeufs de consommation, une croissance de 21% en sous-filière « chair » et de 40% en sous-filière « ponte », entre 1999 et 2001. Cette apparente situation de santé a été complètement déstabilisée, avec la mise en application du tarif extérieur commun (TEC) de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA), en janvier 2000. Avec le TEC, les droits de douane sur les importations de poulet ont été divisés par 3, passant d'environ 60% à 20%. Ceci a eu comme conséquence de renforcer les importations de poulets et de cuisses de poulet, au détriment de toute la filière locale (Figure 5) (Horman, 2004).



Source : Horman (2004)

Figure 5 : Evolution de la production locale et des importations de viande de volaille

Près de 11 950 tonnes de viande de volaille congelée, expédiée en morceaux, ont ainsi été importées en 2003, contre 1 137 tonnes seulement en 1999. Plus de 70 % viennent d'Europe, vendues par des entreprises multinationales qui contrôlent entièrement les filières, intensifient toujours plus leur production et délocalisent au Brésil ou en Thaïlande pour abaisser encore les coûts. Leur activité étant déjà rentabilisée sur le marché européen, les cuisses de poulets congelées bradent les sous-produits auprès des fabricants d'aliments pour animaux mais aussi en Afrique subsaharienne depuis que les règles du commerce international ont obligé ces derniers à ouvrir leurs frontières.

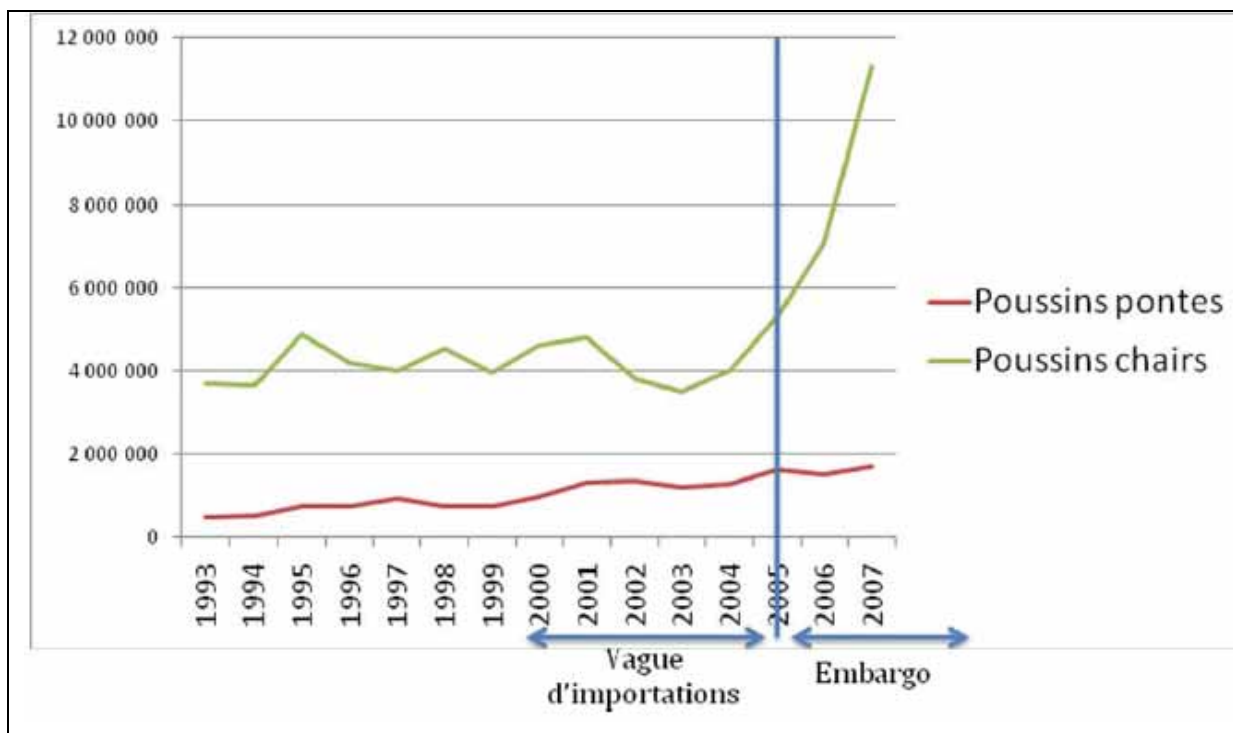
Néanmoins, en dépit de son coût social et économique, l'importation massive de cuisses de poulets congelées a eu un impact important en termes d'organisation de la

filière et a abouti à l'émergence d'une Fédération nationale des acteurs de la filière avicole (FAFA) et de l'Union nationale des acteurs de la filière avicole (UNAF). L'importation des cuisses de poulets congelées a, d'autre part, eu pour effet d'augmenter le niveau de segmentation des marchés et a également contribué à modifier progressivement les usages alimentaires. La production de poulets de chair pourrait ainsi bénéficier d'une professionnalisation des producteurs et d'une meilleure organisation de la commercialisation (Dièye et al., 2005).

2.2.2 - Aviculture sénégalaise face à l'embargo sanitaire

Le 24 novembre 2005, en réponse à l'extension des foyers de grippe aviaire en Asie puis en Europe avant que d'autres foyers ne touchent quelques semaines plus tard plusieurs pays d'Afrique, le Sénégal suspendait toute importation de viandes de volailles, d'œufs frais destinés à la consommation et de matériels avicoles usagés. Dérogeaient toutefois, à la mesure prise, les œufs à couvrir et les poussins destinés à la reproduction. Jusqu'à ce jour, la mesure est demeurée effective, au nom du principe de prudence. A ladite date du 24 novembre 2005, le Sénégal avait alors importé environ 11 300 tonnes de carcasses et découpes de poulets congelées, soit les $\frac{3}{4}$ des importations de produits carnés du pays. Entre 1999 et 2004, les importations de viandes de volailles avaient été multipliées par 10.

La mesure d'arrêt des importations a profité sans conteste à l'aviculture industrielle du pays. En atteste le développement exponentiel des mises en place de poussins de chair depuis 2005 (Figure 6). Ayant plus que doublé, entre 2005 et 2007, les mises en place sont passées de 5,32 millions à 11,15 millions de sujets avec une progression remarquable de +58% en 2007 par rapport à 2006. Cette croissance s'est faite, par ailleurs, sur le seul développement de la production locale de poussins, aucune importation de poussins n'ayant été enregistrée à la suite de la mesure prise (Duteurtre et al., 2008).



Source : Duteutre, 2008 d'après CNA (2007)

Figure 6 : Nombre de poussins mis en élevage entre 1993 et 2007

2.2.3 - Production locale de viande de volaille en plein essor

En 2007, la production de viandes de volailles issues de l'élevage moderne a atteint 16 367 tonnes correspondant à un total d'un peu moins de 11 millions de têtes abattues, poulets et poules de réformes confondues. La production affiche, en 2007, sa plus forte progression des 3 dernières années, en variation annuelle : +44% en 2007 contre +23% en 2006 et +27% en 2005 (Tableau IV) (DIREL/ CNA, 2008).

Tableau IV : Production de viandes de volailles issues de l'élevage moderne

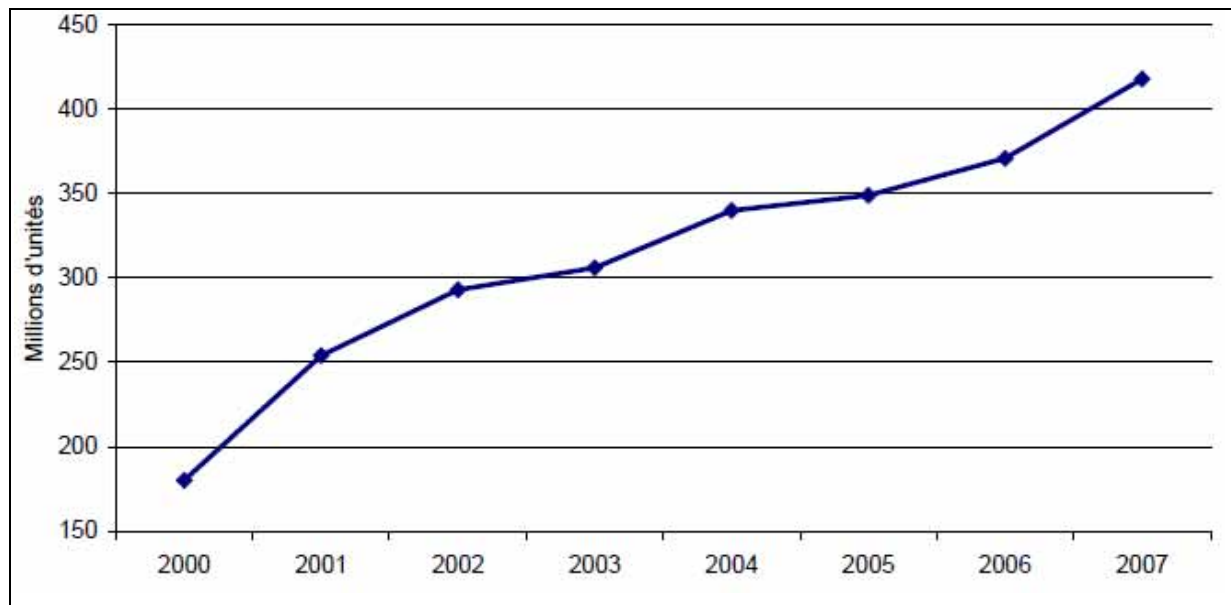
Année	Volume (en tonnes)	Variation annuelle
2004	7267	-
2005	9203	+27%
2006	11299	+23%
2007	16367	+44%

Source : DIREL/ CNA (2008)

La production villageoise de viande de volailles a été estimée autour de 20 000 tonnes en 2006, correspondant à un peu moins de 21 millions de volailles abattues. La production de viandes de volailles représentait ainsi, en 2006, production villageoise y compris, un peu moins du 10ème de la production totale de viandes du pays, toutes espèces confondues (UBIFRANCE, 2008).

2.2.4 - Production d'œufs de consommation en progression régulière

En 2007, le Centre National Avicole estimait la production moderne d'œufs de consommation à 418 millions d'unités, pour un chiffre d'affaires d'environ 25 milliards FCFA, soit un peu plus de 38 millions d'euros. La production d'œufs de consommation au Sénégal, en progression régulière depuis 2000, a enregistré une augmentation de +13% par rapport à 2006 et de +29% par rapport à 2005 (Figure 7).



Source: UBIFRANCE (2008)

Figure 7 : Evolution de la production d'œufs de consommation depuis 2000 (Sénégal)

2.2.5 - Demande d'aliments volailles en 2007

En 2007, l'effectif moyen de poules pondeuses en production était estimé à 1 638 000, contre environ 1 425 000 en 2006 et un peu moins de 1 247 000 en 2005. L'augmentation des mises en élevage de poules pondeuses a généré une hausse de la demande d'aliments pour volailles. Ainsi, la production au Sénégal d'aliments de volailles a quasi doublé entre 2006 et 2007 passant de 80 000 tonnes environ à plus de 155 000 tonnes, amenant certains fabricants à étendre leur capacité installée. Le renchérissement du coût des matières premières devrait inciter les fabricants d'aliments au Sénégal à produire localement une partie de leurs besoins, notamment le maïs qui entre dans la composition des rations à hauteur de 60% en moyenne (UBIFRANCE, 2008).

2.2.6- Abattage et transformation industriels du poulet local

Il n'existe, jusqu'à présent, au Sénégal, exception faite de quelques initiatives privées modestes, aucune infrastructure d'abattage de volailles, ce qui constitue un réel frein au développement de la filière locale. L'abattage demeure, traditionnellement, une tâche de la ménagère. Pourtant un marché potentiel existe. Certains éleveurs parmi les structures industrielles en place dans le pays, à la recherche d'une meilleure valorisation de leur production et dans l'optique de sécuriser l'écoulement sur les marchés, s'interrogent ainsi sur l'opportunité de développer, en aval, une activité complémentaire d'abattage, de découpe et de conditionnement. Quelques unités industrielles pourraient voir le jour à court ou moyen terme. Le Programme de développement des marchés agricoles (PDMAS), projet financé par la Banque mondiale et la Coopération canadienne, envisageait déjà par ailleurs, dans son volet élevage, la création, à titre démonstratif, d'un abattoir de volailles dans le courant de l'année 2008. Ce qui malheureusement n'a pas encore vu le jour.

2.2.7- Enjeux de l'aviculture sénégalaise face aux Accords de partenariat économique

L'accroissement de la production industrielle de viandes de volailles au Sénégal depuis n'a, à ce jour, compensé que partiellement les conséquences de la suspension des importations de viandes de volailles. La situation a pu profiter, en partie, aux importations de viandes bovines et d'abats qui se sont accrus sensiblement en 2006. La volaille est restée néanmoins la viande la moins chère sur le marché devant les autres espèces, poissons y compris. La demande en viandes de volailles reste forte et incite les accouveurs et les éleveurs à accroître leur capacité de production, faisant ainsi appelle a des besoins spécifiques en équipements et matériels génétiques. Nombreux sont les particuliers et propriétaires terriens désireux d'investir. De même, de réelles opportunités existent au plan de la transformation et de la valorisation de la viande et de la fabrication d'aliments.

Toutefois, les professionnels sénégalais affichent une certaine prudence et peuvent hésiter à trop investir. Nombreux sont ceux qui, en effet, considèrent que la mesure actuelle de suspension des importations de viandes de volailles ne saurait durer dans sa

forme actuelle, soit au seul motif de l'épizootie de grippe aviaire, et pourrait être reconsidérée à terme. Cela en raison de la politique de libre échanges telle que définie dans les accords de partenariat économique (APE).

2.3 - Aviculture traditionnelle au Sénégal

L'aviculture traditionnelle est pratiquée presque partout au Sénégal et de façon essentielle par les femmes et les enfants. Selon les données de la direction de l'élevage (DIREL) le cheptel de la volaille familiale au Sénégal s'estime à 21 889 000 têtes en 2008 contre 13 633 000 têtes de volaille industrielle, soit 61,62% du cheptel avicole national. Cette proportion à la baisse s'explique tout simplement par le développement de la filière moderne ces dernières années car en 2004 et, selon toujours les données de la DIREL, la volaille familiale représentait près de 80% du cheptel avicole national avec un effectif de 20 960 000 têtes.

2.3.1 - Définition de l'aviculture traditionnelle

L'aviculture traditionnelle est caractérisée par un mode d'exploitation familiale avec de nombreuses unités de production. Activité caractérisée par une forte implication des femmes et des enfants, l'aviculture traditionnelle est uniformément retrouvée sur l'ensemble du pays. En outre, cette aviculture est caractérisée par une productivité très faible, car les poules pondent peu tandis que leur croissance est lente et les pertes sont considérables avant la commercialisation. Elles sont dues pour la plupart du temps à la pseudopeste aviaire ou maladie de Newcastle, car la prophylaxie reste totalement inaccessible et même méconnue. Le traitement le plus souvent de type traditionnel est aléatoire et inefficace. Les pertes sont également causées par les prédateurs et les vols du fait du manque de logement adéquat. L'aviculture traditionnelle est un système d'élevage à faibles intrants et elle concerne essentiellement la production de chair.

2.3.2 - Système d'élevage et productivité

Au Sénégal, un certain nombre d'études ont été réalisées sur le système d'élevage en aviculture traditionnelle (**Ly et al., 1999 ; Missohou et al., 2002**). Dans l'ensemble, ces études ont montré le rôle majeur que peut jouer cette forme d'aviculture dans la

lutte contre la pauvreté, en terme de source de revenus, de protéines animales facilement mobilisables et d'outils de renforcement des liens sociaux.

Toutes ces études insistent, cependant, sur le caractère très extensif de cet élevage dans lequel l'apport d'intrants est réduit à sa plus simple expression. La race locale qui est décrite est d'une productivité faible compte tenu de ses potentialités génétiques et du système d'élevage. Cependant, leur bonne qualité maternelle ainsi que leur forte capacité de résistance à de dures conditions d'élevage telles que les pénuries périodiques d'aliments, les abris rudimentaires, la pression des prédateurs et des maladies, etc, sont fortement reconnues (**Guéye, 2004**). Néanmoins, ces études sont pour la plupart descriptives et traitent peu de la problématique de résolution des problèmes de productivité rencontrés en aviculture traditionnelle.

Dans ce système d'élevage, les poussins dès l'éclosion suivent leur mère à la recherche de nourriture. L'inadaptation du matériel d'élevage utilisé, en particulier, de l'abreuvoir, son caractère ponctuel par rapport à la vaste zone de divagation de la poule les prédisposent à des accidents et à une déshydratation par manque d'eau (**Buldgen et al., 1992 ; Talaki, 2000**). Les poussins y sont soumis à une forte prédation des éperviers, des serpents, etc, ce qui constitue leur première cause de mortalité. Une solution à ce problème de vulnérabilité des poussins, en partie mise en œuvre par les éleveurs eux-mêmes (**Aklobessi et al., 1992**) et suggérée par **Farrell (2000)** et **Talaki (2000)**, est de les élever en claustration pendant un certain temps. Selon **Lwesya et al. (2004)**, l'élevage des poussins jusqu'à 1 mois d'âge dans une poussinière, permet d'améliorer leur survie et d'augmenter le nombre de couvées/poule/an.

2.3.3 - Importance de l'aviculture traditionnelle

L'aviculture traditionnelle présente une très grande importance, notamment sur le plan socioculturel, nutritionnel, socioéconomique, et dans la lutte contre la pauvreté en milieu rural.

2.3.4.1 - Importance socioculturelle

Le poulet occupe une place importante dans la société africaine. L'aviculture est ainsi pratiquée depuis plusieurs générations. Son utilité est beaucoup plus remarquée durant les cérémonies culturelles ou lors de la réception d'un hôte, où l'éleveur a toujours tendance à sacrifier la volaille plutôt qu'un petit ruminant ou un bœuf. Selon le plumage un sujet peut être destiné au sacrifice, à l'offrande ou à être abattu pour la réception d'un hôte.

Ainsi en milieu peul du « Fouladou », bien que le coq de couleur blanche symbolise l'amitié, la sincérité et réciproque considération, le tuteur évitera que le coq à abattre ait des poils hirsutes, car cela empêcherait le retour prochain de l'invité. En pays mandingue, de même que dans le « Fouladou », la femme mangera un repas à base de poulet juste après la mise au monde d'un bébé. Ce poulet particulier porte le nom de « piti-piti cissai » (Savane, 1996).

2.3.4.2 - Importance nutritionnelle

En dépit de leur faible taille, les exploitations avicoles familiales rurales contribuent substantiellement à la production de viande. La consommation apparente per capita de la viande au Sénégal est passée de 20 kg per capita en 1960 à 11,7 kg per capita en 2003 soit une baisse de près de 50 %. L'objectif à l'horizon 2015 est de reporter le niveau actuel de la consommation à 20 kg per capita. L'aviculture en général contribue actuellement à 23 % sur la production nationale en produits carnés. L'aviculture rurale avec ses fortes potentialités peut jouer un rôle déterminant dans cette contribution. De plus, la viande et les œufs issus de l'aviculture traditionnelle sont, du fait de leur qualité organoleptique, très appréciés des consommateurs qui les payent plus chers (Guéye *et al.*, 1998).

Dans les pays africains où l'alimentation humaine reste un problème préoccupant tant au niveau de la quantité que de la qualité, l'aviculture rurale reste une alternative pour réduire le déficit protéino-calorique (Buldgen *et al.*, 1992). En effet, les produits de l'aviculture rurale sont plus facilement mobilisables comparativement à ceux des ruminants ou des porcs qui parfois, même dans certaines contrées, peuvent faire l'objet

d'interdits religieux ou coutumiers. L'aviculture peut permettre dans une certaine mesure de prévenir ainsi les maladies d'origine nutritionnelle (**Bres et al. 1991**).

2.3.4.3 - Importance socio-économique

L'aviculture familiale est une activité financièrement rentable malgré sa faible productivité. La vente des poulets et des œufs est presque un profit net du moment que l'utilisation d'intrants dans cette activité est faible. Elle constitue un moyen d'accumulation de capital et souvent employée dans le système de troc dans les sociétés où il n'y a pas beaucoup de circulation monétaire (**Guéye, 2003**). Les revenus générés par la vente sont distribués de manière directe ou indirecte pour le bien être de tous les membres du ménage.

L'aviculture rurale peut ainsi contribuer de manière substantielle à la sécurité alimentaire et à l'allègement de la pauvreté. Cependant, le faible niveau des investissements dans ce secteur et le manque de compléments alimentaires dont les volailles ont besoin limitent cruellement cette contribution dans beaucoup de pays de l'Afrique subsaharienne (**Bachir, 2002**). L'importance socio-économique de l'aviculture rurale réside également dans la promotion de la femme rurale.

En effet, dans la plupart des ménages ruraux, les femmes jouent un rôle fondamental dans la gestion de l'élevage avicole. L'amélioration des revenus des femmes dans le milieu rural pourrait passer par l'appui au développement de leurs activités avicoles. Cependant, il n'en est pas de même pour les décisions concernant l'exploitation de ces volailles et leur commercialisation. Ces décisions reviennent aux hommes surtout lorsque les effectifs deviennent importants (**Guéye, 2000**).

2.3.4.4 - Important moyen de lutte contre la pauvreté

«Les poulets représentent l'espèce d'animaux d'élevage la plus facile à accéder par les personnes à faible revenu, et constituent une source de protéines bon marché. Les volailles sont en quelque sorte la « carte de crédit de platine » des familles pauvres, d'utilisation rapide et universelle, et qui permet de consolider les bases d'une participation plus active dans le processus du développement communautaire » : Discours de Son Excellence Mr João Carrilho, Vice-ministre mozambicain de

l'agriculture et du développement rural, discours prononcé le 6 mars 2000 à l'ouverture de l'atelier de planification de la SADC (Southern African Development Community) pour la lutte contre la maladie de Newcastle chez les poulets villageois (FAO, 2000).

2.3.5 - Contraintes de l'aviculture rurale

L'aviculture traditionnelle connaît un certain nombre de contraintes à savoir, génétiques, alimentaires, sanitaires et de suivi, économiques.

2.3.5.1 - Contraintes génétiques

La race locale qui est dominante en aviculture traditionnelle regroupe des animaux, certes rustiques et bien adaptés à des conditions environnementales difficiles telles que les pénuries périodiques d'aliments, les abris rudimentaires, la forte pression de prédateurs et de maladies, mais de très faible productivité. Le poids adulte, soit 1 an et au-delà, est de 1,8 kg chez les mâles et de 1,35 kg chez les femelles (Buldgen et al., 1992). L'âge à l'entrée en ponte est de 25 semaines, le nombre d'œufs par couvée est de 8-9 pour une production annuelle de 40 œufs (Sall, 1990; Buldgen et al., 1992 ; Missohou et al., 2002).

2.3.5.2 - Contraintes alimentaires

L'alimentation des volailles est quasi exclusivement constituée par la base des aliments résiduels picorables qui selon Sonaiya et al. (2004) est l'ensemble des ressources alimentaires disponibles dans et autour de la concession. Constitués de verdure, d'insectes, de grains ou de son de céréales picorés autour des aires de battage ou servis en quelques poignées, elle est de quantité et de qualité (surtout sa teneur en protéines) insuffisantes, particulièrement pendant la saison sèche (Goromela et al., 2006) et justifie en partie la faible productivité de la volaille locale.

2.3.5.3 - Contraintes sanitaires et de suivi

L'aviculture traditionnelle connaît une morbidité et une mortalité élevées surtout des poussins. La maladie la plus meurtrière est celle de Newcastle qui sévit généralement au mois de juin au Sénégal (Gueye, 1998) sous forme épizootique et peut décimer jusqu'à 80% du cheptel (Ly et al., 1999). La vaccination contre cette maladie réduit le

taux de mortalité des adultes sans pourtant l'empêcher (**Traoré, 2005**) sans doute du fait de l'inadéquation des programmes de vaccination et d'une méconnaissance de la cinétique des anticorps. Les poussins en aviculture traditionnelle sont particulièrement vulnérables avec une mortalité de 43 à 63% (**Missohou et al., 2002**). Les causes d'une telle vulnérabilité seraient infectieuses (maladies de Newcastle, pullorose) (**Bonfoh, 1997**) et non infectieuses par inadéquation du matériel d'élevage, prédation (**Rigaut, 1989**).

2.3.5.4- Contraintes économiques

L'aviculture traditionnelle se caractérise par sa faible productivité, avec un poids à l'âge adulte d'environ 1,8 kg pour le mâle et 1,35 kg pour la femelle et une production annuelle d'œufs d'environ 40 par reproductrice. Les problèmes de commercialisation sont également notables en aviculture traditionnelle et seraient liés à l'enclavement des zones de production. Les éleveurs rencontrent ainsi des difficultés dans la vente des sujets. Les prix proposés par les bana bana qui collectent la volaille au niveau des villages sont très faibles par rapport aux prix dans les centres urbains. Dans la région de Kolda les études de **Dièye et al. (2005)** rapportent des différentiels de prix de 527 F CFA chez les coqs et 498 F CFA chez la poule.

Les contraintes de commercialisation seraient également en rapport avec le manque d'information sur les marchés. Les bana bana existent dans la plupart des régions et correspondent le plus souvent à des groupes ethniques bien définis. Au Sénégal il s'agit des hommes du groupe ethnique Djola de la région du Sud du pays. Au Ghana il s'agit le plus souvent des hommes du groupe ethnique Frafra de la haute région orientale du Ghana. Il est intéressant de bien analyser ces réseaux qui interviennent dans la commercialisation du poulet du pays pour en déterminer les atouts et les faiblesses avant de planifier les interventions sur le marché.

La nécessité de produire passe aussi au préalable par la maîtrise des besoins et comportement de celui qui en consomme, ce qui nous amène dans les lignes qui suivent à aborder la consommation des viandes dans le monde et en Afrique au Sud du Sahara.

CHAPITRE 3 : Éléments conceptuels pour l'analyse des déterminants de la consommation alimentaire

Par définition, la consommation est l'utilisation d'un bien ou d'un service en vue de satisfaire un besoin. Suivant le niveau où le bien est consommé on parlera de consommations productives pour les consommations intermédiaires et improductives pour les consommations finales. Un bien peut être à la fois une consommation intermédiaire ou finale selon l'agent qui l'utilise. Néanmoins, il convient de noter que notre étude concerne la consommation improductive qu'est l'alimentation. La consommation peut être privée telle que la restauration collective dans les restaurants universitaires ou individuelle telle que la consommation à domicile et la consommation hors domicile.

Ainsi, ce chapitre est consacré à l'analyse de la consommation de viande, notamment le concept de l'alimentation, le problème du déficit alimentaire dans le monde, mais surtout le rôle symbolique de la viande, son niveau de consommation en Afrique au Sud du Sahara et les différents modèles connus.

3.1 - Concept d'alimentation

L'alimentation fait partie des besoins de base. Les défauts de la production alimentaire provoquent famines ou maladies. Néanmoins, la consommation alimentaire n'a pas la seule fonction de satisfaire les besoins, elle a une fonction hédonique et identitaire (**Bricas, 1998**). La prise en compte de ces deux fonctions permet de comprendre l'extrême diversité des modèles de consommation alimentaire rencontrés. Le concept de style alimentaire est utilisé pour caractériser l'alimentation d'une société. Il combine le modèle agronutritionnel ou structure de la ration établie sur la base d'une classification agricole et nutritionnelle des aliments à la façon dont les individus s'organisent pour consommer les aliments et aux pratiques et représentations alimentaires.

Ainsi, les objectifs purement nutritionnels peuvent être atteints par une infinité de combinaisons d'aliments de base. L'homme choisit, parmi les différentes

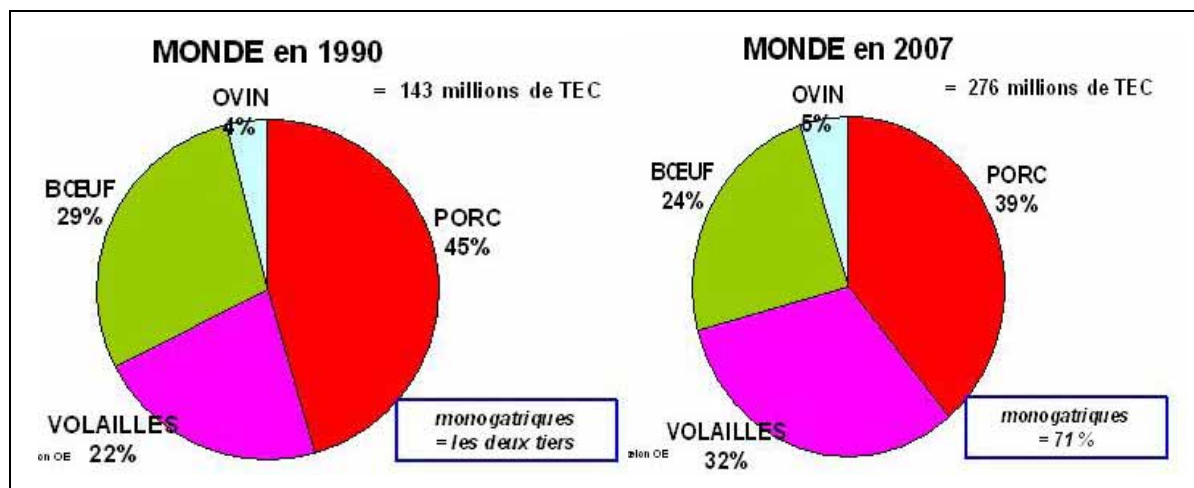
combinaisons possibles une combinaison qui satisfait l'ensemble de ses besoins nutritionnels, hédoniques et identitaires. Son choix n'est pas forcément celui qui lui donnerait la meilleure composition nutritionnelle au moindre coût. Par exemple, en Europe en 1997, une ration quotidienne d'un kg de céréales accompagnée d'un complément protidique sous forme de légumineuse ou de viande en très faible quantité et d'un complément vitaminé et minéral satisferait les besoins nutritionnels et ne coûterait pas plus d'un demi-euro par personne et par jour. Or, la dépense moyenne des Français pour la nourriture s'élève à l'ordre de 7 euros par personne et par jour en 1997 (**Cazes, 1998**). Plus de 90% de nos dépenses alimentaires sont donc consacrées à satisfaire des besoins autres que nos besoins nutritionnels, à savoir les besoins hédoniques et identitaires.

À Cotonou par exemple, malgré la facilité d'accès aux produits alimentaires importés et l'ouverture culturelle résultant de la situation portuaire de la ville, on retrouve les trois principaux régimes alimentaires des zones rurales du pays (**Thuillier et Bricas, 1998**). Ainsi, au Sud on a le maïs et le manioc accompagné d'oléagineux, légumineuses et poisson. Au Centre on a l'igname, le maïs et le manioc accompagné d'oléagineux, de légumineuses, de la viande et du poisson. Au Nord on a le sorgho et le mil accompagné de légumineuses et de la viande. Au Sénégal, le plat pour le déjeuner est essentiellement un plat à base du riz complétementé avec de la viande (essentiellement de la viande du bœuf) ou avec du poisson.

Cependant, la consommation de produits animaux en Afrique subsaharienne n'a fait l'objet que de très peu d'études spécifiques adoptant ce point de vue, indispensable pour évaluer les grandes tendances. On sait cependant que les produits animaux sont très rarement à la base de la composition des repas. Ils constituent l'une des façons de préparer la sauce du plat principal à domicile, ou sont consommés de façon individuelle hors domicile sous forme de grillades et produits laitiers achetés et consommés dans la rue entre amis ou collègues (**Bricas et al., 1993**). La substituabilité des produits animaux entre eux ou avec d'autres produits doit être analysée dans le cadre de ces situations de consommation, et non en termes nutritionnels (apport de protéines).

L'évolution future sur le long terme de la consommation de produits animaux sera liée à l'évolution des styles de vie et donc des styles alimentaires. Cette évolution dépendra de l'évolution du revenu, de l'urbanisation et des prix des produits, mais aussi de toute une série de facteurs anthropologiques et culturels dont la taille et la composition des groupes de consommation, les valeurs identitaires, l'éducation, etc., tous imprévisibles (Boutonnet et al., 2000).

La consommation moyenne mondiale de viandes carnées a connu cependant une nette évolution depuis les années 1990. Néanmoins, la part de la viande de porc et du bœuf dans cette consommation a connue une baisse significative au profit de la viande de volaille dont la consommation ne cesse de croître (Figure 8).



Source : OFIVAL (2008)

Figure 8: Evolution de la consommation mondiale des viandes de 1990 à 2007

3.2 - Famine dans le monde

La progression de la production réalisée au XX^e siècle permet aujourd'hui de produire le nombre de calories nécessaire pour nourrir les 6,5 milliards d'humains que nous sommes. Et pourtant, d'après la FAO (2003) 842 millions de personnes ne mangeaient pas à leur faim, dont 798 millions dans les pays en voie de développement. La question est celle de savoir quelle sera la situation d'ici 2050 avec 9 milliards de personnes. Dans les années 1960, l'Asie présentait le plus fort taux de sous-alimentation dans le monde, depuis 2005, il s'agit de l'Afrique. Les besoins moyens en calorie sont d'environ 2500 kilocalories/personne/jour. Or, assez de calories sont

produites pour tout le monde (Tableau V), il y a juste un défaut de répartition engendrant les famines en certains lieux et l'obésité ailleurs.

Tableau V : Evolution du nombre de kilocalories par personne et par jour

Année	1963	1973	1982	1992	2002
Monde	2 295	2 428	2 593	2 708	2 804
- origine végétale	1944	2064	2207	2291	2336
- origine animale	351	365	386	417	468
Population (milliard)	3,195	3,907	4,575	5,412	6,205

Sources : FAOSTAT, 2003

En 2004, dans les pays riches, 3250 Kcal sont disponibles par personne et par jour, contre 2650 dans les pays en développement. Toutefois, dans les pays en développement la répartition est très hétérogène. Les pays émergents d'Asie disposent de 2500 Kcal en Inde, 2900 Kcal en Chine et 3150 Kcal en Corée du Sud. En Amérique du Sud la moyenne est de 2800 Kcal, tandis qu'en Afrique sub-saharienne la moyenne est inférieure à 2200 Kcal, passant en-dessous de 1900 Kcal au Burundi, Ethiopie ou Somalie. Sur les 3600 calories consommées en moyenne par un adulte occidental, 600 sont gaspillées. Par exemple, si les USA réduisaient leur consommation de viande de 10%, on pourrait utiliser plus de 12 millions de tonnes de grains par an pour nourrir 60 millions de personnes. On estime à 20% la population des pays en voie de développement qui vit à la limite de la sous-alimentation et dont une légère variation des conditions (climatique, politique) pourrait faire passer vers la famine. La sous-alimentation concerne 10% de la population d'Afrique du Nord, 15% de celle d'Amérique latine, 20% de celle d'Asie et plus de 40% de celle du reste de l'Afrique. Les 3/4 des personnes vivant sous-alimentés sont des paysans. Les autres sont souvent d'anciens paysans vivants dans les bidonvilles des grandes agglomérations.

3.3 - Viande et satisfaction des besoins hédoniques et nutritionnels

Limiter l'analyse de l'alimentation au nombre de calories est réducteur. L'origine des calories est également importante, et met en évidence de nouvelles inégalités. La part des protéines animales dont le lait, les œufs et les viandes est croissante. Dans les années 1990, elle est passée au niveau mondial de 410 Kcal par jour et par personne en moyenne à 440 Kcal.

La première source de viande de l'humanité n'est pas l'élevage mais la chasse. Il en est encore le cas pour les peuples chasseurs et pour beaucoup de populations de la zone intertropicale. Mais à partir du moment où l'homme pratique l'agriculture, la viande provient principalement des animaux domestiques. L'essentiel de l'alimentation humaine provient des végétaux cultivés sous forme de grains et de tubercules, la viande n'étant qu'un complément consommé lors d'occasions rituelles. Seule l'aristocratie en consomme régulièrement. Cette situation a prévalu dans le monde entier jusqu'à la fin du XIX^e siècle, et continue de prévaloir dans l'ensemble des pays en voie de développement, où même les peuples pasteurs consomment surtout le lait et parfois le sang de leurs animaux, mais très rarement de la viande (**Boutonnet et al., 2000**). L'apport protéique d'origine animale distingue les pays riches et les pays pauvres. Il est en moyenne de 55 g/j/p (grammes par jour et par personne) dans les pays industrialisés et de 17 g/j/p dans les pays en développement (**FAOSTAT, 1999**). En revanche l'apport protéique d'origine végétale est remarquablement similaire dans les différents pays soit 40 à 50 g/j/p.

3.4 - Dégradation de la disponibilité de produits animaux en ASS

L'évolution des productions animales de 1964 à 1994 montre une diminution des protéines disponibles par habitant et par jour. Elle montre également une part faible de l'Afrique subsaharienne (Ass) dans le marché mondial des produits animaux. Les évolutions des consommations selon les produits montrent une forte augmentation des viandes blanches dans les régimes dans la plupart des zones (**Tacher et Lentenneur, 2000**). La disponibilité individuelle en produits laitiers est restée stable de l'ordre de 40 kg/p/an (kilogramme par personne et par an) jusqu'au début des années 1980, les

importations croissantes compensant la diminution des approvisionnements locaux. Elle baisse depuis cette époque pour s'établir à 33 kg/p/an en 1997 (**Boutonnet et al., 2000**). Ce niveau, qui recouvre d'importantes disparités géographiques, est insuffisant pour assurer une alimentation correcte des enfants en croissance.

La consommation individuelle de viandes diminue globalement de 8 % entre les années 1960 et 1990, soit 0,8 g de protéines quotidiennes. Cette diminution n'est pas compensée par l'augmentation de la consommation de produits halieutiques, qui a augmenté légèrement de 9% sur cette même période soit 0,2 g de protéines quotidiennes. La disponibilité en viandes a légèrement augmenté de 11,5 kg/p/an en 1961 à 12,2 kg/p/an en 1982. Elle baisse depuis cette date pour atteindre 11 kg/p/an en 1997, ce qui est insuffisant sur le plan nutritionnel si l'on considère que l'apport minimum nécessaire est de 20 g/j/p (**Laage de Meux, 1998**).

Cette évolution est le résultat de deux tendances opposées. La première tendance est la diminution de la consommation des viandes rouges à savoir viandes bovines, ovines et caprines, qui de 10 kg/p/an de 1961 au début des années 1980 n'était plus que de 7 kg/p/an en 1997. La deuxième tendance est l'augmentation de la consommation de viandes blanches dont la viande de porc et de la volaille qui de 2 kg/p/an dans les années 1960, 3 kg/p/an dans les années 1980 est de plus de 4 kg/p/an de nos jours. En Afrique subsaharienne comme dans la plupart des pays du monde la part des viandes blanches dans la consommation de viandes augmente. Mais, les viandes rouges restent toujours majoritaires avec les deux tiers de la consommation totale de viande, alors qu'elles sont devenues minoritaires ailleurs (**Boutonnet et Simier, 1995 ; Boutonnet, 1998**). De plus, l'augmentation de la consommation de viandes blanches s'accompagne dans la plupart des autres pays d'un maintien, ou d'une augmentation moindre, de la consommation de viandes rouges, ce qui entraîne une augmentation de la quantité de viandes consommées. En Afrique subsaharienne au contraire, la consommation totale de viandes par personne a diminuée (Tableau VI).

Tableau VI : Consommation apparente individuelle de produits animaux en ASS selon la zone, 1997 (kg/p/an)

Zones	1	2	3	4	5	6	7	ASS
Total Viandes	11,5	11,3	10,4	13,1	6,5	17,0	17,7	12,5
Viandes bovine	3,2	3,6	3,3	5,9	1,2	7,4	8,6	4,8
Viandes ovine et caprine	2,3	2,0	2,2	3,5	0,5	2,0	0,6	2,2
Viandes porcines	1,1	0,8	2,1	0,4	1,0	1,6	3,9	1,3
Viandes volailles	3,2	2,3	1,6	1,4	1,1	5,2	4,2	2,5
Total des 4 Viandes	9,9	8,6	9,3	11,2	3,8	16,2	17,3	10,9
Autres Viandes(a)	1,7	2,6	1,2	1,9	2,7	0,7	0,4	1,6
Lait	27,7	15,5	13,1	71,7	3,6	35,9	31,0	33,0
Œufs	2,2	1,1	2,5	1,3	0,3	3,1	1,2	1,9

(a) : « Autres viandes » comprend le gibier (ici fortement sous-évaluées par la FAO) et les viandes d'équidés et de camélidés ; ASS : Afrique Subsaharienne

zone 1 : Mauritanie, Sénégal, Gambie, Cap-Vert, Guinée-Bissau, Guinée, Sierra Leone, Liberia.

zone 2 : Mali, Burkina Faso, Côte-d'Ivoire, Ghana, le Togo.

zone 3 : Niger, Tchad, Bénin, République Centrafricaine, Cameroun, Nigeria.

zone 4 : Soudan, Éthiopie, Érythrée, Djibouti, Somalie, Ouganda, Kenya.

zone 5 : Gabon, Congo, Guinée Équatoriale, Sao Tomé et Príncipe, Rwanda, Burundi, Congo (ex-Zaire), Sainte-Hélène.

zone 6 : Angola, Zambie, Tanzanie, Mozambique, Zimbabwe, Malawi, Botswana, Namibie, Swaziland, Lesotho, Afrique du Sud, Maurice.

zone 7 : Madagascar, Réunion, Comores, Seychelles.

Source : Boutonnet et al. (2000)

En Afrique Subsaharienne, **Boutonnet et al. (2000)** montrent que la zone 5 autour du Congo est celle dont la consommation de protéines est la plus basse, que ce soit en protéines végétales ou animales. Les apports protéiques d'origine animale sont plus élevés dans les zones 7 à Madagascar et 4 en Afrique de l'Est, avec 15 g/j/p. Ces apports sont très bas dans la zone 5 en Afrique équatoriale et dans la zone 3 autour du Nigeria, avec moins de 8 g/j/p. Aucune zone n'atteint le niveau moyen de 20 g/j/p considéré comme un minimum nutritionnel (**Laage de Meux, 1998**). Les produits halieutiques apportent une contribution importante à la consommation de protéines animales dans les zones les plus côtières d'Afrique occidentale (zones 1 et 2) et de Madagascar.

3.5- Approches économiques, socio-anthropologiques et marchandes de la consommation

Les approches économiques, socio-anthropologiques et marchandes de la consommation peuvent permettre d'expliquer les habitudes et comportements alimentaires des consommateurs, et partant, la diversité des modèles de consommation alimentaire. L'analyse de ces différentes approches et modèles est intéressante pour servir d'ouverture sur l'étude des déterminants de la consommation du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar.

3.5.1-Approche économique de la consommation alimentaire

Les économistes considèrent la consommation alimentaire comme une part de la consommation totale dont le niveau et la structure résultent du choix des consommateurs dans l'affectation de leur budget. Sur le plan empirique, les approches économiques de la consommation alimentaire trouvent leurs racines dans une série de données statistiques portant sur les budgets des ménages et mettant en évidence des lois d'évolution de la structure de ces budgets. Sur le plan théorique, les approches économiques de la consommation alimentaire s'articulent sur les acquis de la théorie des choix du consommateur qui définit des fonctions de la demande dont les variables sont les prix et les revenus. A partir de ces fonctions, il est possible de calculer en particulier des élasticités-prix et des élasticités-revenu qui permettent de projeter l'évolution de la consommation en fonction de l'évolution de ces variables économiques (Combris, 1996 ; Requier-Desjardins, 1989).

L'analyse économique de la consommation alimentaire se fait à deux niveaux, à savoir, au niveau macroéconomique et au niveau microéconomique.

L'approche macroéconomique étudie la consommation au niveau global à travers la relation entre les revenus et la consommation. L'approche microéconomique d'origine néoclassique analyse plutôt la demande individuelle d'un consommateur autonome, rationnel « l'Homo oeconomicus ». A partir de ces approches, d'autres concepts ont été développés.

Ainsi, à propos de la consommation, beaucoup d'hypothèses furent formulées à l'instar de la loi fondamentale de Keynes qui stipule que « en règle générale, les hommes sont, dans la moyenne, disposés à accroître leur consommation quand leur revenu augmente, mais dans une moindre proportion ». Par ailleurs, la loi d'Engel explique la variation de la consommation. Selon cette loi, « les dépenses de consommation changent de nature avec l'élévation du revenu, en particulier les dépenses alimentaires diminuent au profit des autres dépenses (loisirs, transport, santé...) quand le revenu augmente ». La part des dépenses alimentaires dans la dépense globale des ménages ou coefficient budgétaire tend donc à diminuer quand le revenu augmente. Face à ces deux hypothèses économiques qui analysent l'évolution de la consommation il apparaît que la consommation alimentaire reste un besoin de première nécessité. Déficit et manque de consommation alimentaire sont liés à des états et niveau de pauvreté car la consommation alimentaire est au seuil de la satisfaction des besoins.

3.5.2- Apports de la sociologie et de l'anthropologie dans l'analyse de la consommation alimentaire

L'étude des pratiques alimentaires permet de mettre en valeur les dimensions symbolique et sociale de la consommation alimentaire et en particulier en évidence l'importance du contexte socioculturel dans la consommation alimentaire.

Sur le plan social, les aliments permettent de « rendre visibles des catégories de culture », de communiquer, de partager, de maintenir des relations sociales. Dans ces conditions, la valeur d'un bien n'est plus uniquement déterminée par sa rareté ou sa cherté mais aussi par sa capacité à marquer des événements, sa capacité à distinguer des personnes, son aptitude à remplir certaines fonctions. **Bricas (1996)** cite le cas de la cola dans certaines communautés africaines où la consommation est réservée aux adultes et sert aussi à demander en mariage une femme. La distinction sociale par les produits consommés et les pratiques est également mise en évidence par les travaux de **Bourdieu (1979)** sur l'« habitus ». Dans le même ordre d'idée, **Corbeau (1996)**

affirme que les aliments peuvent être rejetés s'ils trahissent une appartenance à un groupe social auquel un individu ne veut pas être associé.

De nombreux travaux ont souligné les dimensions symbolique et culturelle de la consommation alimentaire (**Fischler, 1990, Corbeau, 1996**). Le produit proposé au consommateur lui offre aussi une image de lui-même en rapport avec les représentations associées au produit. La consommation de viande est régie, à travers toutes les sociétés, par des règles plus ou moins strictes dont les tabous, les interdictions, les prescriptions.

L'alimentation peut également être considérée comme le résultat d'une adaptation à un environnement donné. L'interaction entre la culture et l'alimentation permet aux sociétés de développer des stratégies d'adaptation variables selon le type d'environnement. A ce propos, **Fischler (1990)** affirme que « tout ce qui est biologiquement mangeable n'est pas culturellement comestible ». **Farb et Armelagos** cités par **Cheyne (1998)** abondent dans le même sens en analysant les goûts et dégoûts au sein des sociétés comme « le résultat de l'interaction d'événements historiques, culturels et biologiques qui ont fait, par exemple que les grenouilles considérées en Chine méridionale comme un plat de choix, soient excrées en Chine du nord ». Il en est de même avec le singe qui, fortement consommé au Cameroun, n'est pas accepté de consommation au Sénégal parce que considéré comme ancêtre de l'homme.

Toutes ces dimensions tiennent une place importante dans le cas de la consommation de viande à Dakar. La viande étant un produit de luxe, sa consommation permet aux ménages de marquer leur différence sociale. La consommation de certains types de viandes (mouton, poulet, porc) permet de marquer son appartenance à une classe sociale particulière ou à un groupe religieux donné. Certains types de viandes permettent d'honorer des hôtes, d'autres de célébrer des événements.

Toutes les approches abordées jusqu'ici analysent la consommation alimentaire à un niveau global. Elles ne permettent pas d'appréhender les choix individuels des consommateurs en situation d'achat et de consommation. En effet, il est crucial de pouvoir comprendre comme se forment les préférences pour les produits chez le

consommateur. L'analyse marchande tente de trouver une réponse à cette question et constitue ainsi un dépassement de ces différentes approches.

3.5.3-Approche marchande dans l'étude des choix du consommateur

Les analyses sociologiques et anthropologiques montrent que les goûts et les préférences varient d'un sujet à l'autre et que la consommation alimentaire est un acte éminemment social, perméable aux influences du milieu familial et à celles des groupes sociaux auxquels se rattache l'individu. Chaque société, chaque groupe social est porteur de valeurs et de représentations qui interviennent dans l'adoption de comportements et qui sont autant de lieux d'apprentissages collectifs des comportements alimentaires.

A partir de ces constats, la recherche en marketing essaie de déceler les facteurs qui sont de nature à influencer les préférences des consommateurs en les regroupant selon qu'ils sont liés aux caractéristiques mesurables de l'individu d'ordre biologique (sexe, âge), culturel (personnalité) ou économique (revenu, catégorie socioprofessionnelle). Sont également considérés son entourage social, sa vie familiale, son groupe d'appartenance afin d'obtenir un modèle permettant une meilleure compréhension du comportement des consommateurs dans un contexte particulier (**Filser, 1994; Bree, 1994**).

Le modèle de base qui sous-tend la recherche en marketing englobe ainsi deux groupes de déterminants du processus de décision du consommateur. L'individu et le groupe social comme « facteurs explicatifs » d'une part et les stimuli de l'offre comme « moteurs » d'autre part. La combinaison complexe de ces différents facteurs influence le processus de décision du consommateur et produit comme résultats visibles les opinions et les comportements observables dans les enquêtes. De nombreuses phases de médiation interviennent entre les incitations de l'offre et les comportements d'achat et de consommation, liées notamment aux caractéristiques des individus à leur insertion socioculturelle et à la situation de consommation. Le modèle est rendu dynamique par l'effet des modifications ou des renforcements entraînés par l'expérience de consommation des individus (**Filser, 1994; Bree, 1994**).

Les modèles marchands ont une conception du produit proche de celle de **Lancaster (1966, 1971)**. Mais contrairement au modèle de **Lancaster** qui définit les caractéristiques comme des propriétés physiques, stables, mesurables et s'imposant à tous les consommateurs, les modèles marketing parlent plutôt d'attributs, c'est-à-dire de caractéristiques telles qu'elles sont perçues par les consommateurs. Ce sont des propriétés réelles ou supposées que chaque consommateur attribue au produit. Les attributs vont donc dépendre de la distribution des capacités sensorielles et cognitives ainsi que de la distribution des croyances au sein de la population (**Fishbein et Ajzen, 1967**).

La recherche en marketing permet ainsi d'analyser le rôle de certains facteurs sur les attentes des consommateurs par le développement de plusieurs concepts dont le concept multi attributs, le concept d'attitude, le concept « personne - objet - situation », etc. Le rôle de la situation d'usage et de la qualité perçue présentent un grand intérêt pour notre étude.

3.5.4 - Quelques modèles connus de la consommation en viande en Afrique Subsaharienne

En Afrique subsaharienne, on peut distinguer globalement quatre types de modèles nutritionnels (**Boutonnet et al., 2000**). Ainsi on a le modèle diversifié retrouvé au Nigeria et qui est le modèle de consommation de produits animaux le plus large et le plus équilibré. Il en est de même en Afrique australe et à Madagascar où les apports animaux principaux sont la viande bovine et le lait de vache, puis les volailles et les poissons. Le modèle poisson-viande est rencontré dans les zones côtières telles que l'Afrique de l'ouest où le poisson apporte 36 % des protéines animales. Le modèle poisson-gibier se rencontre en Afrique équatoriale où la consommation de produits animaux provient principalement de prélèvements sur le milieu naturel par la chasse et la pêche. Enfin, le modèle lait est retrouvé en Afrique orientale où le lait est la première source de protéines, suivi des viandes de ruminants.

Ces quatre modèles sont remarquablement stables dans le temps. Les différences d'un modèle à l'autre, d'une zone à l'autre, sont liées à des différences culturelles, héritées

de l'histoire des styles alimentaires des divers groupes de population résidant dans la zone. Elles ne sont pas liées à des différences de revenu qui, dans le cas de ces zones ne sont pas significatives (**Boutonnet et al., 2000**).

Cette première partie, notamment à travers l'approche consommation, a permis de mettre en place la deuxième partie du présent travail sur les déterminants de la consommation du poulet du pays dans la région de Dakar. Cette deuxième partie vise à décrire le déroulement des travaux réalisés sur le terrain, l'exploitation et l'analyse des données collectées. Suivent ensuite la présentation des résultats et leur discussion pour aboutir à des recommandations.

DEUXIEME PARTIE

LES DETERMINANTS DE LA CONSOMMATION DU POULET DU PAYS: CAS DE LA REGION DE DAKAR (SENEGAL)

L'objectif de cette étude est de ressortir les déterminants de la consommation du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar. Ce travail a nécessité une enquête auprès de 200 ménages de la région de Dakar.

Cette deuxième partie est consacrée au travail de terrain. Le chapitre 1 présente la méthode de recherche. Le chapitre 2 présente les résultats obtenus. Enfin, le chapitre 3 est consacré à la discussion des résultats obtenus et à la formulation de recommandations.

CHAPITRE 1 : Méthode de recherche

La première partie de ce travail a permis de dégager l'importance de l'aviculture et plus particulièrement l'aviculture traditionnelle. Elle a également permis de comprendre la nécessité de prendre en compte les besoins autres que nutritionnels dans les pratiques de consommation alimentaire. Il en est ressorti la nécessité d'étudier les déterminants objectifs de la consommation du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar.

En effet, la connaissance des déterminants de la consommation du poulet du pays peut trouver un intérêt dans la réadaptation des politiques nouvelles en faveur de l'aviculture traditionnelle. Elle peut aussi permettre de mieux comprendre le rôle joué par le poulet du pays auprès des ménages de la région de Dakar. On peut par exemple se demander si le poulet du pays est indispensable pour les ménages de la région de Dakar, ou alors s'il ne pourrait pas être substitué par le poulet de race exotique ou par d'autre type de viande. Ce sont autant de questionnements qui conduisent à rechercher les déterminants objectifs de la consommation du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar.

Ce chapitre est divisé en trois grandes parties. La première partie présente la technique d'échantillonnage et les zones d'études. Dans la deuxième partie sont présentés les différents types d'enquêtes menées. La troisième partie présente le traitement et l'analyse de données. Les quelques limites de l'étude sont par la suite élucidées.

1.1– Echantillonnage et zones d'étude

Il s'agit de présenter la technique de l'échantillonnage et les différentes zones où se sont déroulés les travaux de même que la période de l'étude.

1.1.1- Echantillonnage

L'enquête a été réalisée auprès d'un échantillon de 200 ménages répartis dans les 47 communes que compte la région de Dakar. Le choix de la taille de l'échantillon revient aux coordonnateurs du projet. Cependant, la technique d'échantillonnage utilisée, pour la détermination de nombre de ménages à enquêter par zone administrative, est fondée sur l'échantillonnage raisonnée et par quota. Le nombre de ménages à enquêter dans chaque commune est donc défini proportionnellement à la population dans la commune rapportée à la population totale dans la région de Dakar (Annexe 3). Ce nombre est calculé à partir du dernier recensement général de la population et de l'habitat qui date de 2002 (**ANSD, 2008**). Ainsi, sachant que la population de la région de Dakar est estimée à 2 158 719 en 2002 et que pour cette population il faut un échantillon de 200 ménages, la règle de trois permet à chaque fois de calculer le nombre de ménages à enquêter pour une commune donnée.

Aussi, dans chaque localité ou commune, le choix du ménage à enquêter ne s'est pas fait de façon aléatoire puisqu'il fallait veiller à la représentativité de l'échantillon en ressortant les trois grands groupes de ménages (ménages à niveau de confort élevé, ménages à niveau de confort moyen, ménages à niveau de confort faible).

L'unité de notre étude étant le ménage, il est bien intéressant de le définir. Le ménage par définition est un groupe de personnes apparentées ou non, qui partagent le même toit, mettent en commun toutes ou partie de leurs ressources pour subvenir à leurs besoins essentiels, notamment la nourriture et le logement, et reconnaissent l'autorité d'une seule et même personne qui est le chef du ménage (**DPS, 2004**). Ainsi défini comme unité budgétaire, le ménage se distingue de l'unité familiale qui regroupe des personnes unies par le sang ou le mariage. Ainsi les résultats de notre enquête portent

uniquement sur les membres du ménage tels que définis par l'ESAM II, donc sur la population de droit.

Pour des raisons sociodémographiques et économiques, la zone d'étude (région de Dakar) a été subdivisée en 6 localités. Ainsi, le département de Dakar a été scindé en 3 types de localités (Tableau VII). La localité 1 (L1) désigne les ménages des quartiers populaires et pauvres de Dakar urbain où 43 ménages ont été enquêtés. La localité 2 (L2) désigne les ménages des quartiers moins populaires et moins pauvres de Dakar urbain où 24 ménages furent enquêtés. La localité (L3) enfin désigne les ménages des quartiers riches et peu peuplés de Dakar Urbain où 14 ménages ont été enquêtés. Au total 81 ménages ont été enquêtés dans le département de Dakar. Pour le département de Guédiawaye ainsi que les autres départements de la région de Dakar il n'était pas aussi nécessaire de les subdiviser en raison de leurs caractéristiques sociodémographiques et économiques beaucoup plus homogènes. Ainsi le département de Guédiawaye tout comme celui de Pikine et de Rufisque représentent tous respectivement une localité. Ces localités sont comparables du point de vue des caractéristiques sociodémographiques et économiques aux quartiers populaires et pauvres de Dakar urbain (localité 1). Dans le département de Guédiawaye (localité 4), 23 ménages ont été enquêtés à travers les 5 communes que compte le département (Tableau VIII). Pour le département de Pikine, 71 ménages ont été enquêtés dans les 16 communes que compte le département (Tableau IX). Enfin, dans le département de Rufisque, 25 ménages ont été enquêtés dans l'ensemble des 8 communes que compte le département (Tableau X).

1.1.2- Zones d'étude

Notre étude s'est déroulée d'octobre 2008 à juillet 2009 et porte sur la région de Dakar. L'étude a été réalisée dans tous les 4 départements que compte cette région à savoir le département de Dakar, le département de Pikine, le département de Guédiawaye et le département de Rufisque.

Le choix porté sur la région de Dakar se justifie par le fait que les activités de la filière viande au Sénégal sont principalement tournées vers la satisfaction de la demande de

Dakar. Aussi, le choix de la réalisation de l'enquête par zone administrative et dans tous les départements de la région de Dakar est aussi lié au fait que chaque zone a ses caractéristiques propres. Par exemple, le pouvoir d'achat ou le niveau de revenu du ménage, la taille du ménage, la facilité d'accès au marché du poulet du pays ainsi que son usage mystico-social, sont autant d'éléments qui peuvent caractériser une zone par rapport à l'autre.

1.1.2.1- Département de Dakar

Le tableau VII donne la répartition par localité (L1, L2, L3) et par zone administrative des ménages enquêtés dans le département de Dakar

Tableau VII : Répartition des ménages enquêtés dans le département de Dakar

Localités	Communes	Nombre de ménages enquêtés
L1 (Quartiers populaires et pauvres de Dakar Urbain)	CA de Médina	7
	CA Fass/Colobane/Gueule Tapée	5
	CA de Grand Dakar	4
	CA de Biscuiterie	5
	CA de HLM	3
	CA de Ouakam	4
	Grand Yoff	12
L2 (Quartiers moins populaires et moins pauvres de Dakar Urbain)	CA de Cambérène	3
	CA de Plateau	3
	CA de Dieupeul/Derkle	3
	CA de Sicap Liberté	4
	CA de Patte d'Oie	3
L3 (Quartiers riches et peu peuplés de Dakar Urbain)	CA de Parcelles Assainies	11
	CA de Fann/Point E/Amitié	2
	CA de Hann/Bel-Air	4
	CA de Yoff	5
	CA de Mermoz/Sacré-Cœur	2
TOTAL	CA de Ngor	1
	18 Communes	81 ménages

CA : Commune d'Arrondissement

1.1.2.2- Département de Pikine

Le tableau IX donne la répartition par zone administrative des ménages enquêtés dans le département de Pikine.

Tableau IX : Répartition des ménages enquêtés dans le département de Pikine

Localité	Communes	Nombre de ménages enquêtés
L5 (Quartiers populaires et pauvres : Département de Pikine)	CA de Yeumbeul Nord	10
	CA de Yeumbeul Sud	7
	CA de Malika	2
	CA de Keur Massar	5
	CA de Pikine Ouest	4
	CA de Pikine Est	3
	CA de Pikine Sud	4
	CA de Daliford	2
	CA de Djiba Thiaroyé Kao	8
	CA de Guinaw Rail Nord	3
	CA de Guinaw Rail Sud	3
	CA de Tcharoyé/Mer	3
	CA de Diack Sao	3
	CA de Diamaguene Sicap Mbao	10
	CA de Tcharoyé Gare	2
CA de Mbao	2	
TOTAL	16 Communes	71 Ménages

1.1.2.3- Département de Guediawaye

Le tableau VIII donne la répartition par zone administrative des ménages enquêtés dans le département de Guédiawaye.

Tableau VIII : Répartition des ménages enquêtés dans le département de Guediawaye

Localité	Communes	Nombre de ménages enquêtés
L4 (Quartiers populaires et pauvres : Département de Guediawaye)	CA de Golf Sud	6
	CA de Sam Notaire	5
	CA de Ndiarame Limamou Laye	3
	CA de Wakhinane	6
	CA de Médina Gounass	3
TOTAL	5 Communes	23 Ménages

1.1.2.4- Département de Rufisque

Le tableau X donne la répartition par zone administrative des ménages enquêtés dans le département de Rufisque.

Tableau X : Répartition des ménages enquêtés dans le département de Rufisque

Localité	Communes	Nombre de ménages enquêtés
(Quartiers Populaires et pauvres : Département de Rufisque)	CA de Bargny	3
	CA de Diaminiadio	1
	CA de Sibikotane	2
	CA de Rufisque Ouest	3
	CA de Rufisque Centre	5
	CA de Rufisque Est	5
	CR de Sangalkam	4
	CR de Yene	2
TOTAL	8 Communes	25 Ménages

1.2- Conduite de l'enquête

Deux types d'enquêtes ont été menés. La première est une enquête exploratoire. La seconde une enquête transversale et par questionnaire.

1.2.1- Enquête exploratoire

L'enquête exploratoire comporte deux grandes parties consacrées aux recherches bibliographiques et aux entretiens avec les personnes-ressources aux moyens des guides d'entretien.

La revue bibliographique a consisté à la lecture et à la synthèse d'un certains nombre de données déjà connues en aviculture notamment l'aviculture rurale, mais aussi des données connues sur la consommation de viande. Les entretiens quant à eux ont consisté à entrer en contact avec les différents acteurs de la filière avicole notamment les commerçants, les ménages, les restaurateurs et les structures publiques comme la CNA, la DIREL, etc. Ainsi, 4 types de guides d'entretiens ont été élaborés, soit un à l'endroit des commerçants, un à l'endroit des ménages, un à l'endroit des restaurateurs

et un à l'endroit des structures publiques. Les informations issues de cette étape ont servi pour la construction du questionnaire de l'enquête ponctuelle.

1.2.2- Enquête transversale

Il s'agit d'une enquête par questionnaire fondée sur les résultats de l'enquête exploratoire. Elle s'est fait selon un seul passage au moyen des fiches d'enquêtes.

1.2.2.1-Organisation du questionnaire

Les informations issues des différents entretiens et enquêtes préliminaires ont servi à élaborer les fiches d'enquête. Ces fiches ont été par la suite testées auprès d'un échantillon de 25 ménages afin de détecter les informations inutiles ou manquantes pour en tenir compte dans l'élaboration des fiches définitives pour le recueil des données. Ainsi, sur la base de toutes les informations recueillies lors des entretiens et enquêtes préliminaires, 200 questionnaires pour enquêtes formelles ont été administrés. Chaque questionnaire comprend 5 grandes sections.

-Première section : Pratiques de consommation des viandes

La première section du questionnaire est consacrée aux principaux types de viandes consommées dans les ménages, les différents types de poulets consommés, les situations de consommation ainsi que la place du poulet du pays à travers notamment sa fréquence de consommation et les principaux plats pour lesquels il est utilisé.

Ainsi, l'enquêté était invitée à citer les différents types de viandes consommées dans le ménage, mais aussi à citer les principaux types de poulets consommés, ce qui a permis de recenser les principaux types de viandes et principaux types de poulets consommés par les ménages de la région de Dakar. L'enquêté devait également répondre à la question portant sur la classification des trois types de volaille recensés suivant le niveau de consommation dans le ménage. Trois niveaux de consommation ont été proposés à savoir le niveau 1 qui correspond à la consommation la plus fréquente, le niveau 2 qui correspond à la consommation la moins fréquente et le niveau 3 qui correspond à une consommation rare, voire occasionnelle. Quant à la situation de consommation, elle peut avoir une influence sur le type de viande à consommer. Ainsi,

6 principales situations de consommation des viandes peuvent être envisagées. La situation Ordinaire quand les viandes sont consommées de façon ordinaire et régulière dans le ménage. Le week-end quand les viandes sont réservées beaucoup plus pour les week-ends. Les situations de fêtes religieuses chrétiennes (y compris la fête de nouvel an) ou musulmanes (hors Tabaski) quand les viandes sont utilisées lors de ces fêtes. La réception d'hôte quand les viandes sont le plus souvent utilisées pour accueillir un hôte. La situation de beaucoup de convives quand les viandes sont généralement consommées lorsqu'on reçoit beaucoup d'hôtes ou lors des cérémonies festives. Les cérémonies de baptêmes, de mariages et de funérailles quand les viandes sont plus utilisées dans ces différentes occasions.

-Deuxième section : Pratiques d'achat

La deuxième section du questionnaire identifie les différents modes d'approvisionnement en poulet du pays, le niveau de cherté perçu par les ménages, les critères utilisés lors de l'achat notamment la forme à l'achat, le sexe, le poids et la taille.

Pour la classification des poulets suivant la cherté, trois niveaux de cherté ont été proposés pour les trois types de poulets recensés, le niveau 1 étant le niveau de cherté le plus élevé et le niveau 3 celui le plus faible.

-Troisième section : Pratiques et critères de choix entre les viandes

La troisième section du questionnaire consiste dans un premier temps à classer les viandes (bœuf, mouton, poulet du pays, poulet de chair, porc) selon les indicateurs et attributs de la qualité dont la disponibilité sur le marché, la facilité de cuisson, la facilité de partage, la saveur et la qualité sanitaire. Puis, à ressortir les raisons de motivation et les contraintes au choix du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar.

Pour la disponibilité des viandes sur le marché, 5 niveaux de disponibilité ont été proposés pour les 5 types de viandes considérés, le niveau 1 étant le niveau de disponibilité le plus élevé et le niveau 5 celui le plus faible. Les mêmes niveaux ont été proposés pour l'appréciation de la facilité de cuisson des viandes, la saveur des viandes, la qualité sanitaire des viandes et la partageabilité des viandes.

En effet, la viande peut faire plus ou moins de pertes en volume après la cuisson. Pour une même quantité avant cuisson, on peut se retrouver avec des quantités différentes après cuisson. D'où la notion de partageabilité qui est un critère très important dans le choix du type de viande surtout pour les familles nombreuses.

-Quatrième section : Pratiques mystico-sociales avec le poulet du pays

La quatrième section du questionnaire essaye de mettre en exergue le rôle culturel du poulet du pays en questionnant sur son usage dans les sacrifices et les offrandes dans le ménage, sa fréquence d'utilisation, les critères utilisés lors d'achat, ainsi que les différents modes par lesquels il s'utilise dans les sacrifices et les offrandes.

-Cinquième section : Caractéristiques du ménage

La cinquième section enfin permet d'identifier l'enquêté à travers son sexe, âge, niveau d'éducation et son statut dans le foyer. Puis elle permet de donner les caractéristiques du ménage à travers l'ethnie, la religion, le statut d'occupation, le nombre de pièces de l'habitat, la taille du ménage, le niveau de confort de l'habitat, la catégorie professionnelle du chef du ménage, la présence ou pas de bonne dans le ménage et le coefficient budgétaire (part de dépenses consacrées à l'alimentation).

L'ethnie et la religion des ménages se définissent par celui du mari. En effet, l'appartenance ethnique ainsi que la religion du chef du ménage peut avoir un impact plus ou moins significatif sur les habitudes alimentaires. Le statut d'occupation du logement peut avoir une incidence plus ou moins marquée sur le pouvoir d'achat du ménage et donc sur la consommation de viande, le loyer étant une charge supplémentaire. La répartition des ménages suivant la taille permet d'expliquer certaines questions de la consommation dans les ménages, notamment le pouvoir d'achat et le coefficient budgétaire. En effet, la taille du ménage peut être déterminante dans le choix du type de viande et de la quantité à acheter ainsi que sur les fréquences de consommation. Les personnes interrogées ont été invitées à donner un ordre de grandeur des sommes d'argent consacrées à l'alimentation dans leur ménage. Cela permet d'apprécier le pouvoir d'achat du ménage notamment sa capacité à choisir tel ou tel type de viande.

1.2.2.2- Recueil des données

Le recueil de données s'est fait à travers toute la région de Dakar. Ce recueil a nécessité des ressources humaines dont un traducteur et un chauffeur, mais aussi de matériel tels que le véhicule et les fiches d'enquête. Dans chaque ménage, après les salutations et présentations, le traducteur précise l'objet de notre visite puis si la personne ou une autre personne dans le ménage est disponible à répondre à nos questions alors on entame directement les séances de questions réponses. Néanmoins, l'enquêté doit faire preuve d'une maîtrise des menus du ménage ainsi que des modes de cuisson. Et de ce fait, il était souhaitable que l'enquêté soit une femme, en l'occurrence celle qui est habilitée à prendre les décisions dans le ménage, car ce sont les femmes qui sont généralement au centre des questions liées à la consommation dans le ménage. Parfois, on pouvait assister à une réticence du ménage à nous recevoir ou alors au cours de l'échange l'enquêté devient indisponible, dans ce cas le questionnaire n'est plus valide et est donc annulé. Le plus souvent si l'enquêté parle le français, pour rendre plus fluide la conversation, l'échange se fait directement sans l'intermédiation du traducteur. Une séance d'enquête dure environ 35 minutes à 1 heure de temps selon l'accueil. En effet, il était parfois difficile de vite avancer avec les enquêtes du fait d'une part du caractère sociable de certains ménages et d'autres part du fait que certains ménages avaient tendance à aborder des débats autres que celui faisant l'objet de notre visite.

1.3-Traitement et l'analyse des données

Pour le traitement et l'analyse des données, le logiciel SPSS version 10 a été utilisé pour ressortir les résultats en fonction des objectifs recherchés. Ainsi, les données de l'enquête ont fait l'objet d'analyses mono et bi-variées (tris à plat, tris croisés et tests statistiques). Les résultats sont donc présentés, d'une part, sous forme de tableaux à double entrée, et d'autre part, sous forme de tableaux croisés. Les tableaux croisés ont intérêt de permettre de voir si une des variables a une influence sur l'autre. Dans ce cas le test du khi-deux est utilisé pour voir si la relation est statistiquement significative.

Le test du khi-deux a, en effet, pour objectif de tester l'existence d'une relation entre deux variables non métriques formant un tableau croisé. L'hypothèse nulle que la relation n'existe pas est posée. Puis, la valeur d'échantillon de khi-deux est calculée et un seuil de signification statistique, généralement de 0,05 est fixé. L'hypothèse nulle est rejetée si la valeur d'échantillon de khi-deux est supérieure à la valeur critique correspondant au seuil de signification statistique. Si l'hypothèse nulle est rejetée, la relation est dite statistiquement significative. On interprète ensuite la relation en examinant les fréquences et les pourcentages du tableau croisé. Le seuil de signification statistique (encore appelé valeur p) correspond à la probabilité d'erreur à tolérer pour rejeter l'hypothèse nulle. Une probabilité de 0,05 est généralement considérée comme suffisamment faible pour rejeter l'hypothèse nulle avec confiance.

En général, il est admis qu'il faut 5 éléments dans chaque classe pour que le test de khi-deux puisse s'appliquer. Néanmoins, il est à noter que cette règle a été très discutée et celle qui semble recueillir le plus de suffrages est due à Cochran où 80 % des classes doivent satisfaire la règle des cinq éléments tandis que les autres doivent être non vides (**Wikipédia, 2009**). Cette dernière règle est celle qui sera appliquée au cours des analyses.

Il sera conclu à l'existence d'une relation entre deux variables si la valeur p est inférieure ou égale à 0,05.

Dans les tableaux des résultats, les réponses valides (ou nombre de répondants) correspondent au nombre de ménages ayant répondu à une question donnée sur le total des 200 ménages enquêtés.

1.4-Limites de l'étude

La première limite de cette étude tient au caractère sensible du sujet abordé qu'est la consommation à domicile, ce qui peut rendre subjectives les déclarations des ménagères. On peut se demander si les déclarations des ménagères renseignent effectivement sur leur comportement de consommation alimentaire et non pas seulement sur leurs opinions ou sur leur représentations en matière d'alimentation.

Un autre problème, d'ordre théorique, lié à la technique du questionnaire est celui de la validité des questions et de l'interprétation des réponses. Il est, en effet, difficile dans une approche par les fréquences de proposer à la personne enquêtée des modalités de réponses toujours précises et peu ambiguës. Néanmoins, cela a été remédié en partie grâce aux informations complémentaires relevées au cours de l'entretien.

Sur les pratiques de la consommation du poulet du pays le travail s'est beaucoup plus appesanti sur sa consommation dans le ménage ainsi que les fréquences auxquelles il est consommé. Une étude plus poussée en questionnant sur les quantités généralement cuisinées à chaque repas peut aider à mieux situer la place du poulet du pays dans la ration des ménages de la région de Dakar.

Aussi la présente étude n'a porté que sur la région de Dakar. Il serait intéressant de connaître l'avis des consommateurs situés dans les grandes zones de production du poulet du pays. Ce qui pourrait fournir d'importants éléments de comparaison et de discussion pour mieux cerner les déterminants objectifs de la consommation du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar.

CHAPITRE 2 : Présentation des résultats

Dans ce chapitre vont être présentés les différents résultats sur la consommation de viandes, en général, et, du poulet du pays, en particulier. Pour des raisons diverses, les enquêtés n'ont pas souhaité répondre à certaines questions. Les résultats sont donc présentés en tenant compte du nombre de réponses effectivement enregistrées.

2.1- Caractéristiques de l'échantillon

Ici sont présentées les caractéristiques principales de l'échantillon susceptibles de jouer un rôle dans les habitudes, les comportements de consommation et les pratiques d'achat des ménages. Il s'agit essentiellement des caractéristiques sociodémographiques et économiques.

2.1.1- Ethnie du ménage

L'échantillon fait ressortir la diversité ethnique de la région de Dakar (Tableau XI). L'ethnie majoritaire est celle des Wolof/Lébou. Les Pulaars et les Serer sont relativement bien représentés. Ensuite viennent les Diola, les Bambara, les Manding/Socé et les Mandjacques qui sont peu représentés. Les autres ethnies très minoritaires ou autres sénégalais représentent un total de 5,1% et les étrangers 3,1%.

Tableau XI : Structure ethnique des ménages enquêtés

Ethnie	Effectifs	Pourcentage
Wolof/Lébou	89	45,7
Pulaar	34	17,4
Serer	22	11,3
Diola	10	5,1
Bambara	9	4,6
Manding/Socé	8	4,1
Mandjacques	7	3,6
Autres sénégalais	10	5,1
Etrangers	6	3,1
Total	195	100

2.1.2- Religion du ménage

Deux religions seulement sont représentées dans notre échantillon (Tableau XII). Les musulmans sont majoritaires avec 91,8% contre 8,2 % de chrétiens.

Tableau XII : Répartition des ménages en fonction de la religion

Religion	Effectif	Pourcentage
Musulmans	180	91,8
Chrétiens	16	8,2
Total	196	100

2.1-3- Statut d'occupation du logement

Plus de 73% des ménages de l'échantillon sont propriétaires de leur logement (Tableau XIII). Néanmoins, la proportion des ménages en location n'est pas négligeable.

Tableau XIII : Répartition des ménages selon le statut d'occupation du logement

Statut d'occupation	Effectif	Pourcentage
Propriétaire	133	73,1
Locataire	49	26,9
Total	182	100

2.1-4- Taille moyenne des ménages

Les 194 ménages de l'échantillon ayant répondu à la question représentent une population de 2265 personnes soit en moyenne 11,7 personnes par ménage. L'échantillon a un minimum de 2 et un maximum de 30 personnes par ménages (Tableau XIV).

Tableau XIV: Répartition des ménages en fonction de la taille

Taille ménage	Effectifs	Pourcentage
2 – 5 personnes	30	15,5
6 – 10 personnes	80	41,2
11 – 15 personnes	40	20,6
Plus de 15 personnes	44	22,7
Total	194	100

2.1-5- Dépenses liées à l'alimentation

Les ménages enquêtés dépensent en moyenne 192 960 FCFA +/- 100 870 FCFA par mois pour l'alimentation (Tableau XV). La dépense minimale rencontrée est de 60 000 FCFA par mois contre une maximale de 750 000 FCFA par mois. L'analyse rapportée à la taille de l'échantillon donne un coefficient budgétaire annuel moyen de 2 315 520 FCFA par ménage soit 165 613 FCFA par personne par an.

Tableau XV: Répartition des ménages en fonction du coefficient budgétaire mensuel

Coefficient budgétaire par ménage et par mois (FCFA)	Effectifs	Pourcentages
60 000 – 100 000	19	11,7
101 000 – 150 000	59	36,4
151 000 – 200 000	32	19,8
201 000 - 300 000	38	23,5
Plus de 300 000	14	8,6
Total	162	100

2.2- Habitudes et pratiques de consommation de viandes à Dakar

Ici sont présentées les principales viandes consommées à Dakar, les types de volaille consommés et les occasions pendant lesquelles ces viandes sont consommées. Les fréquences de consommation du poulet du pays et les principaux plats dont il compose le menu sont ensuite présentés.

2.2.1- Principales viandes consommées à Dakar

Les viandes généralement consommées dans la région de Dakar sont le bœuf, le mouton, le poulet, le porc, la chèvre et le pigeon (Tableau XVI). Deux groupes de viandes sont à distinguer. Le premier groupe concerne les viandes connues et consommées dans les 200 ménages de l'échantillon que sont la viande de bœuf, de mouton et le poulet de chair. Le deuxième groupe concerne les viandes qui n'ont pas été citées systématiquement par les personnes enquêtées pour des raisons diverses telles que le prix, la disponibilité sur le marché, la religion, etc. Il s'agit pour l'essentiel de la viande de chèvre que 58 ménages sur les 200 enquêtés déclarent

consommer, de la viande de porc et du pigeon pour lesquelles 21 ménages seulement sur les 200 déclarent consommer.

Tableau XVI : Principales viandes consommées

Type viande	Réponses	Pourcentage
Bœuf	200	100
Mouton	200	100
Poulet	200	100
Porc	21	10,5
Chèvre	58	29
Pigeon	21	10,5

2.2.2- Types de volailles consommés

Trois principaux types de poulet sont consommés dans les ménages de la région de Dakar, à savoir le poulet de chair, le poulet du pays et le poulet de réforme (Tableau XVII). Pratiquement tous les ménages déclarent consommer le poulet de chair à Dakar car sur les 200 répondants à cette question 199 acceptent consommer le poulet de chair, soit un pourcentage de 99,5%. Pour le poulet du pays 179 ménages sur les 200 enquêtés ont répondu favorablement à sa consommation soit un pourcentage de 89,5%. Par contre le poulet de réforme n'est consommé que dans 70 ménages sur les 200 enquêtés, soit un pourcentage de 35%.

Tableau XVII : Types de volailles consommés

Type poulet	Réponses favorables	Pourcentage
Poulet de chair	199	99,5
Poulet du pays	179	89,5
Poulet de réforme	70	35

Pour mieux appréhender la place du poulet du pays auprès des ménages de la région de Dakar, les trois types de volailles recensés seront ci-après classés suivant le niveau de consommation dans le ménage.

2.2.3- Type de poulet le plus fréquemment consommé

Le poulet de chair est le type de poulet le plus fréquemment consommé dans les ménages de Dakar et se situe en position 1 avec un pourcentage de consommation de 81.8% (Tableau XVIII). Il est suivi du poulet du pays en position 2 avec un pourcentage de consommation de 72.2%. Enfin, le poulet réforme est le moins consommé et se situe en position 3 avec un pourcentage de consommation niveau 3 de 88%.

Tableau XVIII: Niveau de consommation des différents types de poulets

Type volaille	Niveau 1 (% favorable)	Niveau 2 (% favorable)	Niveau 3 (% favorable)	Total répondants
Poulet de chair	81,8	17,2	1	192
Poulet du pays	16,5	72,2	11,4	176
Poulet de réforme	3,4	8,6	88	175

Une étude des situations de consommation peut permettre d'expliquer le niveau de consommation du poulet du pays à Dakar.

2.2.4- Situations de consommation et choix du type de viande à consommer

Les situations de consommation envisagées vont ici être présentées.

2.2.4.1- Viandes consommées dans les situations courantes

Ici, on retrouve les viandes consommées en situation ordinaire, le week-end, lors de la réception d'hôte et en situation de beaucoup de convives (tableau XIX).

La viande de bœuf apparaît être la principale viande consommée de façon ordinaire dans les ménages de la région de Dakar. En effet, 163 ménages sur les 200 enquêtés affirment consommer la viande de bœuf en situation ordinaire. La viande qui vient en seconde position est celle du mouton pour laquelle 48 enquêtés sur les 200 affirment la consommer en situation ordinaire. Le poulet de chair est rarement consommé en situation ordinaire avec 18 réponses favorables sur les 200 réponses valides soit un

pourcentage de 9%. Pour le poulet du pays, le poulet de réforme et la chèvre, la consommation en situation ordinaire est très insignifiante.

Pour ce qui est des week-end, la viande de bœuf demeure la plus consommée avec 128 réponses favorables sur les 200 ménages enquêtés, soit un pourcentage de 64%. Néanmoins, on note aussi une consommation de la viande du mouton et du poulet de chair pendant les week-end avec chacun un pourcentage de 31,5%. La consommation du poulet du pays reste faible avec un pourcentage de 8,5%. Cependant, la consommation du poulet du pays les week-end est élevée par rapport à son niveau de consommation en situation ordinaire. La consommation de la viande de chèvre et du poulet de réforme en week-end est très insignifiante.

Par ordre d'importance, le poulet de chair, la viande de bœuf, la viande du mouton et la viande de porc sont les plus utilisés lors de la réception d'hôte. Le poulet du pays est aussi faiblement utilisé en situation de réception d'hôte avec un pourcentage de 9%. L'usage du poulet de réforme et de la chèvre en situation de réception d'hôte est quasi négligeable.

En situation de consommation avec beaucoup de convives, la viande de bœuf est principalement utilisée (73%). Puis, viennent la viande de porc, celle du mouton et le poulet de chair qui sont parfois utilisées avec chacun respectivement un pourcentage de 30%, 24% et 18% sur le total. Les viandes du poulet du pays, du poulet de réforme et de la chèvre sont très peu utilisées pour ce type de situation.

Tableau XIX : Consommation des viandes dans les situations courantes

Situations de consommation		Boeuf	Mouton	Porc	Poulet chair	Poulet pays	Poulet réforme	Chèvre
Ordinaire	effectif	163	48	5	18	3	1	2
	%	81,5	24	22,7	9	1,5	0,5	1
	répondants	200	200	22	200	200	200	200
Week-end	effectif	128	63	8	63	17	5	1
	%	64	31,5	40	31,5	8,5	2,5	0,5
	répondants	200	200	20	200	199	199	200
Réception d'hôtes	effectif	78	72	5	83	18	2	1
	%	39,2	36,2	25	41,7	9	1	0,5
	répondants	199	199	20	199	199	199	198
Beaucoup de convives	effectif	146	48	6	36	3	1	3
	%	73	24	30	18	1,5	0,5	1,5
	répondants	199	199	22	199	199	199	198

2.2.4.2- Viandes consommées lors des fêtes religieuses

Ici, on retrouve les viandes généralement consommées lors des fêtes musulmanes (hors tabaski) et les fêtes chrétiennes (y compris la fête de nouvel an) (tableau XX).

La viande de bœuf, le poulet de chair et le mouton sont essentiellement utilisées pendant la fête de Tamkharite avec respectivement un pourcentage de 69,9%, 40,9% et 31,7% sur le total. Ensuite vient la viande du poulet du pays qui est aussi souvent utilisée lors de la fête de Tamkharite avec un pourcentage de 15,6%. L'usage du poulet de réforme et de la chèvre pendant la fête de Tamkharite est très insignifiant. Quant à la viande de porc, elle n'est pas du tout consommée par les musulmans car faisant l'objet d'un interdit religieux.

Pour la fête de Korité, le poulet de chair est la viande la plus utilisée avec un pourcentage de 63,4%. Après le poulet de chair, vient la viande de mouton qui est aussi utilisée lors de la fête de Korité avec un pourcentage de 29,6%. Enfin, la viande de bœuf et celle du poulet du pays sont souvent aussi utilisées lors de la fête de Korité. L'usage du poulet de réforme et de la chèvre lors de la fête de Korité est négligeable.

La consommation de la viande de porc comme signalée plus haut est proscrite chez les musulmans.

En revanche, le poulet de chair et le porc sont consommés lors des fêtes chrétiennes avec respectivement un pourcentage de 84,7% et de 50%. On note aussi que pendant les fêtes chrétiennes, il y a un faible usage de la viande de mouton (16,4%), de la viande de bœuf (13,7%) et du poulet du pays (12,6%). L'usage du poulet de réforme et de la chèvre pendant les fêtes chrétiennes est quasi négligeable voire nul.

Tableau XX : Consommation des viandes lors des fêtes religieuses

Fêtes religieuses		Boeuf	Mouton	Porc	Poulet chair	Poulet pays	Poulet réforme	Chèvre
Tamkharite	effectif	130	59	-	76	29	6	1
	%	69,9	31,7	-	40,9	15,6	3,2	0,5
	répondants	186	186	-	186	186	186	186
Korité	effectif	35	55	-	118	28	6	1
	%	18,8	29,6		63,4	15,1	3,2	0,5
	répondants	186	186	-	186	186	186	186
Fêtes Chrétiennes et Nouvel an	effectif	25	30	10	155	23	6	0
	%	13,7	16,4	50	84,7	12,6	3,3	0
	répondants	183	183	20	183	183	183	183

2.2.4.3- Viandes consommées lors des cérémonies autres que religieuses

On retrouve ici les viandes consommées pendant les cérémonies de baptême, de mariage et lors des funérailles (tableau XXI).

La viande de mouton est surtout celle indiquée pour les cérémonies de baptême chez les musulmans et celle de porc chez les chrétiens avec respectivement un pourcentage de 97% et 50%. Le bœuf s'utilise aussi lors des cérémonies de baptême avec un pourcentage de 30,8%. L'usage du poulet de chair dans les cérémonies de baptême est rare tandis que le poulet du pays, le poulet de réforme et la chèvre ne sont presque pas du tout utilisés lors des cérémonies de baptême.

Pour les cérémonies de mariage, trois principales viandes sont utilisées, à savoir la viande de bœuf (71,9%), la viande de mouton (59,3%) et la viande de porc (chez les chrétiens) avec 45%. En plus de ces trois viandes, on a aussi le poulet de chair qui est souvent utilisé dans les cérémonies de mariage avec un pourcentage de 25,6%. L'usage du poulet du pays, du poulet de réforme et de la chèvre dans les cérémonies de mariage est quasi nul.

A Dakar, la viande de bœuf est la plus utilisée lors des funérailles avec un pourcentage de 93,8%, mais aussi la viande de porc chez les chrétiens avec un pourcentage de 38,9%. Le mouton est aussi utilisé lors des funérailles avec un pourcentage de 20%. L'usage des poulets et de la viande de chèvre lors des funérailles est quasi nul.

Tableau XXI : Consommation des viandes lors des cérémonies autres que religieuses

Cérémonies non religieuses		Boeuf	Mouton	Porc	Poulet chair	Poulet pays	Poulet réforme	Chèvre
Baptême	effectif	61	192	10	12	0	1	0
	%	30,8	97	50	6,1	0	0,5	0
	répondants	198	198	20	198	198	198	198
Mariage	effectif	143	118	9	51	5	1	0
	%	71,9	59,3	45	25,6	2,5	0,5	0
	répondants	199	199	20	199	199	199	199
Funérailles	effectif	183	39	7	2	0	1	2
	%	93,8	20	38,9	1	0	0,5	1
	répondants	195	195	18	195	195	195	195

2.2.5- Principaux plats préparés avec le poulet du pays

La viande du poulet du pays est essentiellement utilisée à Dakar pour cuisiner les plats à base de riz. En effet 53,2% des répondants ont cité les plats à base du riz comme principaux plats préparés avec le poulet du pays. 19,3% des répondants affirment utiliser le poulet du pays dans la préparation des sauces. 11,1% affirment utiliser le poulet du pays dans les fritures. Et enfin, 16,4% disent utiliser le poulet du pays pour les mets à base du couscous (couscous marocain et sénégalais). Donc, au total et par ordre d'importance, le poulet du pays est utilisé dans la région de Dakar pour cuisiner

les plats à base du riz, pour la préparation des sauces, pour les plats à base du couscous et enfin pour les fritures (Tableau XXII).

Tableau XXII : Types de plats cuisinés avec du poulet du pays

Type de plat	Réponses favorables	Pourcentage favorable
Riz au poulet	91	53,2
Sauces	33	19 ,3
Fritures	19	11,1
Couscous	28	16,4
Total	171	100

2-3- Pratiques d'achat du poulet du pays

Les différents modes d'approvisionnement en poulet du pays, le niveau de cherté perçu par les ménagères ainsi que les critères utilisés lors de l'achat vont être présentés.

2.3.1- Modes d'approvisionnement en poulet du pays

L'approvisionnement en poulet du pays à Dakar se fait essentiellement par achat au marché. En effet, sur les 177 répondants à cette question, 136 affirment s'approvisionner par achat au marché, soit un pourcentage de 76,8%. Par contre, les autres modes d'approvisionnement ne sont pas négligeables car 41 ménages sur les 177 répondants, soit un pourcentage de 23,2%, affirment s'approvisionner en poulet du pays par livraison à domicile, achat chez le voisin, autoconsommation, don, etc (Tableau XXIII).

Tableau XXIII : Modes d'approvisionnement en poulet du pays

Mode approvisionnement	Réponses	Pourcentage
Achat au marché	136	76,8
Autres modes	41	23,2
Total	177	100

2.3.2- Etat du poulet à l'achat

Le poulet de chair est acheté indifféremment vivant ou tué. Par contre, le poulet du pays et le poulet de réforme s'achètent de préférence à l'état vivant (Tableau XXIV).

Tableau XXIV : Etat du poulet à l'achat

Type \ Forme	Vivant (%)	Tué (%)	Vivant ou Tué (%)	Total répondants
Poulet chair	41,9	41,9	16,2	198
Poulet pays	87,2	5	7,8	179
Poulet réforme	62,5	26,6	10,9	64

2.3.3- Critères à l'achat du poulet du pays

L'achat du poulet du pays à Dakar se fonde essentiellement sur le critère taille ou poids (Tableau XXV). Néanmoins, le critère sexe est aussi utilisé lors de l'achat du poulet du pays notamment lorsqu'il s'agit du poulet mystico-social. En effet, sur 163 répondants, 155 affirment utiliser comme critère à l'achat la taille ou le poids soit un pourcentage de 95,1%. Par contre 59 ménages seulement, soit un pourcentage de 36,2% affirment utiliser le critère sexe lors d'achat du poulet du pays. Certains enquêtés ont également témoigné que la poule, notamment celle qui est en période de pondaison renferme une chair plus savoureuse.

Tableau XXV : Critères à l'achat du poulet du pays

Critères à l'achat	Total répondants	Réponses favorables	Pourcentage
Taille	163	155	95,1
Sexe	163	59	36,2
Poids	163	155	95,1

2.3.4- Classification des types de poulets suivant le niveau de cherté

Les ménages de la région de Dakar affirment que le poulet du pays est le plus cher parmi les trois types de poulets considérés. Ensuite vient le poulet de chair puis le poulet de réforme (Tableau XXVI).

Tableau XXVI : Niveau de cherté perçu des différents types de poulet

Types poulet	Niveau 1 (% favorable)	Niveau 2 (% favorable)	Niveau 3 (% favorable)
Poulet de chair	20,2	79,2	0,6
Poulet du pays	80,2	17,5	2,3
Poulet de réforme	0,6	2,3	97,2

2-4- Pratiques de choix entre les viandes

Il s'agissait d'une part de classer les différentes viandes suivant les critères et attributs de qualité et d'autre part de ressortir les éléments qui motivent ou représentent une contrainte dans le choix du poulet du pays dans les ménages de la région de Dakar.

2.4.1- Classification des viandes selon la disponibilité sur le marché.

La viande de bœuf est perçue par les ménagères comme étant la viande la plus disponible sur le marché dans la région de Dakar. Ensuite, vient la viande du poulet de chair puis celle du mouton. Par contre, l'accès au poulet du pays et à la viande de porc n'est pas du tout facile pour les ménages de la région de Dakar (Tableau XXVII).

Tableau XXVII : Appréciation de la disponibilité des viandes sur le marché

Niveau d'accès Viande	Niveau 1 (%)	Niveau 2 (%)	Niveau 3 (%)	Niveau 4 (%)	Niveau 5 (%)	Effectif total
Boeuf	87,4	7,5	2,9	2,3	0	174
Mouton	5,3	27,5	34,5	30,4	2,3	171
Poulet chair	5,5	60,6	28,5	4,8	0	164
Poulet du pays	1,2	6,1	30,5	61,6	0,6	164
Porc	27,3	9,1	0	9,1	54,5	11

2.4.2- Classification des viandes suivant la facilité de cuisson

La viande du poulet de chair et la viande du mouton offrent la plus grande facilité de cuisson, mais aussi la viande de porc. En revanche, la viande de bœuf et le poulet du pays connaissent une forte difficulté de cuisson (Tableau XXVIII).

Tableau XXVIII : Appréciation des viandes suivant la facilité de cuisson

Niveau cuisson viande	Niveau 1 %	Niveau 2 %	Niveau 3 %	Niveau 4 %	Niveau 5 %	Effectif total
Boeuf	2,5	5,1	36,1	51,9	4,4	158
Mouton	38,5	51,6	8,7	1,2	0	161
Poulet chair	56,2	32,7	9,9	1,2	0	162
Poulet du pays	2,5	10,1	40,9	45,9	0,6	159
Porc	18,2	18,2	54,5	0	9,1	11

2.4.3- Classification des viandes suivant la facilité de partage

La viande de bœuf est celle qui se partage le plus facilement. Elle est suivie de la viande de mouton, du poulet de chair et de la viande de porc. Le poulet du pays est parmi les 5 viandes la plus difficile à partager (Tableau XXIX).

Tableau XXIX : Appréciation des viandes suivant la facilité de partage

Niveau partage Viande	Niveau 1 (%)	Niveau 2 (%)	Niveau 3 (%)	Niveau 4 (%)	Niveau 5 (%)	Total répondants
Boeuf	81,2	14,4	3,3	1,7	0	181
Mouton	3,9	42	32	19	2,2	181
Poulet chair	14,8	39,8	42,6	2,8	0	176
Poulet pays	0	3,4	18,9	74,3	3,4	175
Porc	15,4	30,8	38,5	7,7	7,7	13

2.4.4- Classification des viandes selon la saveur

La viande la plus savoureuse pour les ménages de la région de Dakar est la viande de mouton d'une part et la viande de porc d'autre part (pour les chrétiens), puis vient le poulet du pays. La viande de bœuf et le poulet de chair sont moins appréciés du point de vue saveur par les ménages de la région de Dakar (Tableau XXX).

Tableau XXX : Appréciation des viandes selon le niveau de la saveur

Niveau saveur viande	Niveau 1 (%)	Niveau 2 (%)	Niveau 3 (%)	Niveau 4 (%)	Niveau 5 (%)	Effectif total
Boeuf	1,7	7,2	38,7	50,8	1,7	181
Mouton	61,5	26,4	8,8	2,7	0,5	182
Poulet chair	2,2	12,9	39,3	42,7	2,8	178
Poulet pays	33	53,1	11,2	2,8	0	179
Porc	33,3	20	33,3	6,7	6,7	15

2.4.5- Classification des viandes selon la qualité sanitaire perçue

Les viandes perçues comme les plus sûres du point de vue sanitaire sont les viandes de bœuf et de mouton. Les autres viandes, à savoir le poulet du pays, le poulet de chair et le porc sont moins sûres du point de vue sanitaire (Tableau XXXI).

Tableau XXXI : Appréciation des viandes suivant la qualité sanitaire perçue

viande \ Niveau Sanitaire	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	effectif total
	%	%	%	%	%	
Bœuf	43,2	34,9	12,3	9,6	0	146
Mouton	41,1	47,3	10,3	0,7	0,7	146
Poulet chair	6,7	12,2	23,3	56,7	1,1	90
Poulet pays	21,3	18	36	23,6	1,1	89
Porc	25	0	12,5	12,5	50	8

Après avoir classé les viandes suivant la perception de certaines de leurs caractéristiques par les ménages, les motivations et les contraintes aux choix du poulet du pays par ces ménages vont être analysées.

2-5- Motivations et contraintes du choix du poulet du pays

Il s'agissait de ressortir les principaux éléments qui justifient le choix ou constituent une contrainte à la consommation du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar.

2.5.1- Les motivations du choix du poulet du pays

Il est observé pour 181 ménages sur 185 que le goût et l'aspect de la chair ferme et résistante (caractéristiques organoleptiques) sont les principaux éléments qui motivent à consommer le poulet du pays, soit un pourcentage de 97,8%. Par contre, 92 ménages sur 185 acceptent consommer le poulet du pays parce qu'il est plus riche en vitamines, plus naturel et bon pour la santé, c'est-à-dire les caractéristiques nutritionnelles, soit un pourcentage de 49,7%. Et 18 ménages sur 185 acceptent consommer le poulet du pays juste par patriotisme soit 9,7%. Enfin, 9 ménages sur 185 acceptent consommer le poulet du pays parce qu'il est moins cher soit un pourcentage de 4,9%. Néanmoins, le

prix moindre du poulet du pays signalé par certains ménages s'explique tout simplement par le fait que le poulet du pays fait souvent l'objet d'autoconsommation. Une denrée d'autoconsommation étant une denrée dont on peut prendre possession sans toutefois dépenser de l'argent. En réalité, le poulet du pays est le type de poulet le plus cher parmi les trois types recensés dans la région de Dakar que sont le poulet du pays, le poulet de chair et le poulet de réforme. Au total, ce sont essentiellement les caractéristiques organoleptiques et l'aspect nutritionnel qui motivent la consommation du poulet du pays dans les ménages de la région de Dakar (Tableau XXXII).

Tableau XXXII : Eléments de motivations du choix du poulet du pays

Motivations	Réponses	Pourcentage
Caractéristiques organoleptiques	181	97,8
Prix moindre	9	4,9
Caractéristiques nutritionnels	92	49,7
Patriotisme	18	9,7

2.5.2- Contraintes à la consommation du poulet du pays

Un nombre de 153 ménages trouve comme contrainte à la consommation du poulet du pays sa cherté, soit un pourcentage de 81,8%. Par contre 121 ménages trouvent comme contraintes les difficultés de nettoyage et de cuisson, c'est-à-dire les difficultés de préparation, ce qui donne un pourcentage de 64,7%. Un nombre de 36 ménages trouvent comme contrainte l'absence de tendreté soit un pourcentage de 19,3%. Enfin, 82 ménages donnent comme contraintes à la consommation du poulet du pays les problèmes de disponibilité sur le marché soit un pourcentage de 43,9%. Au total, les obstacles ou contraintes à la consommation du poulet du pays sont le prix élevé, les difficultés de préparation et le problème de disponibilité sur le marché (Tableau XXXIII).

Tableau XXXIII : Contraintes au choix du poulet du pays dans la ration

Limites	Effectif	Réponses favorable	Pourcentage
Prix élevé	187	153	81,8
Difficultés de préparation	187	121	64,7
L'absence de tendreté	187	36	19,3
Problème de disponibilité	187	82	43,9

Le poulet du pays est très utilisé en Afrique noire pour les pratiques culturelles ou mystico-sociales comme les sacrifices aux ancêtres, l'offrande à un inconnu, les sacrifices contre les mauvais sorts et les sacrifices dans les moments joyeux. Ainsi, il serait pertinent de connaître la place du poulet du pays dans les pratiques culturelles auprès des populations de la région de Dakar de même que la façon dont ces pratiques sont effectuées.

2-6- Pratiques mystico-sociales avec le poulet du pays

Il s'agit de mesurer la dimension culturelle du poulet du pays dans la région de Dakar notamment en faisant ressortir sa place dans les sacrifices et les offrandes.

2.6.1- Utilisation mystico-sociale du poulet du pays

Un pourcentage de 81,6% des ménages affirment utiliser le poulet du pays dans les sacrifices et les offrandes. Donc le poulet du pays a une dimension mystico-sociale très importante auprès des ménages de la région de Dakar.

2.6.2- Fréquence d'utilisation mystico-sociale du poulet du pays

Il est observé que 32 ménages sur les 153 répondants utilisent régulièrement (1 à 3 fois par mois) le poulet du pays dans les sacrifices et les offrandes, soit un pourcentage de 20,9% (Tableau XXXIV). Par contre, 17 ménages sur les 153 répondants affirment utiliser très peu régulièrement (1 fois tous les 2 à 3 mois) le poulet du pays dans les sacrifices et offrandes. Et 75 sur les 153 répondants disent utiliser rarement (1 à 3 fois par an) le poulet du pays dans les sacrifices et offrandes. Enfin, 29 sur les 153 répondants reconnaissent utiliser très occasionnellement (moins d'une fois par an) le poulet du pays dans les sacrifices et offrandes.

Tableau XXXIV : Fréquence d'utilisation mystico-sociale du poulet du pays

Fréquence	Réponses	Pourcentage
Régulièrement	32	20,9
Très peu régulièrement	17	11,1
Rarement	75	49
Occasionnellement	29	19
Total	153	100

2.6.3- Critères d'achat du poulet mystico-social

La couleur et le sexe sont deux critères importants qui entrent en jeu lors du choix à l'achat du poulet d'usage mystico-social (Tableau XXXV).

Tableau XXXV : Critères à l'achat du poulet mystico-social

Critères	Réponses	Pourcentage
Couleur	31	20,8
Sexe	4	2,7
Couleur et sexe	114	76,5
Total	149	100

2.6.4- Choix de la couleur du poulet mystico-social

Les couleurs rouge et blanche sont les plus utilisées lors du choix du poulet mystico-social (Tableau XXXVI). Les poulets du pays à plumage bi- ou tricolores (pétao en langue locale) sont aussi beaucoup utilisés dans les pratiques mystico-sociales.

Tableau XXXVI : Choix de la couleur du poulet mystico-social

Couleurs	Réponses	Pourcentage (%)
Blanche	103	76,3
Rouge	115	85,2
Pétao (bi ou tricolore)	47	34,8

2.6.5- Choix du sexe du poulet mystico-social

Dans la région de Dakar, le coq est plus utilisé dans les pratiques mystico-sociales par rapport à la poule (Tableau XXXVII). Néanmoins, les deux sexes sont bien utilisés à ces fins.

Tableau XXXVII: Choix du sexe du poulet mystico-social

poulet sacrificie	Réponses	Pourcentage
Coq	61	54,5
Poule	6	5,4
Coq et poule	45	40,2
Total	112	100

2.6.6- Mode d'usage mystico-social du poulet du pays

L'usage mystico-social du poulet du pays dans la région de Dakar se fait essentiellement de deux manières. Soit le poulet est donné vivant à un inconnu dont les caractéristiques sont généralement indiquées par le marabout, soit alors le poulet est tué puis préparé avec du riz et donné aux enfants, en général les talibés (Tableau XXXVIII).

Tableau XXXVIII : Modes d'usage mystico-social du poulet du pays

Sacrifice	Réponses	Pourcentage
Le poulet du pays est donné vivant (1)	42	33,1
Le poulet du pays est tué puis préparé avec du riz et donné aux enfants (Talibés) (2)	16	12,6
(1) + (2)	69	54,3
Total	127	100

2.7- Usage du poulet du pays et influence des variables

Il est question d'analyser l'influence qui peut exister entre diverses variables que sont la localité du ménage, la taille du ménage, la profession du chef du ménage, le coefficient budgétaire, la fréquence de consommation du poulet du pays, la disponibilité en poulet du pays sur le marché et la cherté du poulet du pays perçue par les ménagères.

2.7.1- Localité et fréquence de consommation du poulet du pays

Il s'agit de voir si la fréquence de consommation du poulet du pays à Dakar varie selon le type de localité (Tableau XXXIX). Dans le tableau, régulièrement signifie au moins une fois par semaine, rarement signifie au moins une à deux fois par an et occasionnellement signifie moins d'une fois par an. La fréquence de consommation du poulet du pays est une fonction des localités. En effet, on observe que dans les localités L3 et L4 la consommation du poulet du pays est beaucoup plus occasionnelle soit moins d'une fois par an, tandis que sa consommation est rare dans les localités L1, L2, L5 et L6 soit au moins 1 à 2 fois par an. De façon globale, on note que le poulet du

pays n'est pas consommé de façon régulière dans les ménages de la région de Dakar, sa consommation est rare. Par ailleurs le test de khi-deux donne un seuil de signification statistique de 0,014, ce qui est inférieur au seuil fixé qui est de 0,05. Nous concluons donc sur l'existence d'un lien significatif entre les fréquences de consommation du poulet du pays et les localités. Donc, plus une localité est pauvre plus le poulet du pays y est consommé.

Tableau XXXIX: Localité et fréquence de consommation du poulet du pays

Localités	Fréquence consommation du poulet du pays						Total (effectif)
	régulièrement		rarement		occasionnellement		
L1	8	22,85%	15	42,85%	12	34,28%	35
L2	3	17,64%	10	58,82%	4	23,52%	17
L3	2	14,28%	4	28,57%	8	57,14%	14
L4	3	14,28%	9	42,85%	9	42,85%	21
L5	8	12,5%	40	62,5%	16	25%	64
L6	5	21,73%	17	73,91%	1	4,34%	23
Total	29	16,66%	95	54,59%	50	28,73%	174

Khi-deux = 29,485 ; ddl = 15 ; P = 0,014

2.7.2- Localité et disponibilité en poulet du pays

Il est question de voir si la disponibilité en poulet du pays dans la région de Dakar dépend de la localité (Tableau XXXX). En effet en fonction de la localité du ménage la disponibilité en poulet du pays peu être plus ou moins marquée. Il est observé que le problème de disponibilité en poulet du pays est beaucoup plus prononcé dans les quartiers riches du département de Dakar ainsi que dans les autres départements de la région de Dakar. Ces problèmes de disponibilité en poulet du pays sont peu rencontrés dans les quartiers pauvres et moins riches de Dakar (L1 et L2). Par ailleurs en lisant le test de khi-deux on note un seuil de significativité de 0,000 ce qui est inférieur au seuil fixé qui est de 0,05. Donc les problèmes d'accès au poulet du pays sont bien influencés par le type de quartier. Au total, en général il y a problème de disponibilité en poulet du pays dans la région de Dakar.

Tableau XXXX : Localité et disponibilité en poulet pays

Type localité	Les problèmes de disponibilité en poulet du pays		Total
	Réponses favorables	Pourcentage	
L1	6	15,78%	38
L2	7	31,81%	22
L3	10	71,42%	14
L4	11	50%	22
L5	31	45,58%	68
L6	17	73,91%	23
Total	82	43,85%	187

Khi-deux = 26,634 ; ddl = 5 ; P = 0,000

2.7.3- Localité et perception du prix du poulet du pays

Il s'agit de voir si la perception de la cherté du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar est influencée par le type de localité (tableau XXXXI). Le poulet du pays est perçu plus cher dans les quartiers pauvres du département de Dakar et dans les autres départements de la région de Dakar. Dans les quartiers riches du département de Dakar, la cherté du poulet du pays est moins perçue par les ménages. Par ailleurs le test de khi-deux donne un seuil de significativité de 0,042 ; ce qui est inférieur au seuil fixé. Donc, la cherté du poulet du pays est bien perçue en fonction des localités.

Tableau XXXXI : Localité et perception du prix du poulet du pays par les ménages

Localité	Le choix du poulet du pays est limité par sa cherté		Total
	Réponses favorables	Pourcentage	
L1	32	84,21%	38
L2	17	77,27%	22
L3	7	50%	14
L4	18	81,81%	22
L5	59	86,76%	68
L6	20	86,95%	23
Total	153	81,81%	187

Khi-deux = 11,506 ; ddl = 5 ; P = 0,042

2.7.4- Localité et coefficient budgétaire

Il est question de voir si la part des dépenses consacrées à l'alimentation, ou coefficient budgétaire, est influencée par la localité du ménage. La localité des ménages n'a pas d'influence significative sur le coefficient budgétaire (Tableau XXXXII). Les ménages accordent un minimum de 60 000 FCFA et un maximum de 750 000 FCFA à l'alimentation. Dans l'ensemble, le coefficient budgétaire moyen des ménages de la région de Dakar est de 192 963 FCFA. Le test de khi-deux nous donne une probabilité critique de 0,261 qui est supérieur au seuil de significativité fixé, soit 0,05.

Tableau XXXXII : Localité et coefficient budgétaire des ménages

Coef. Bud.	Localités ménage						Total
	L1	L2	L3	L4	L5	L6	
60 000 à 100 000	1	1	0	3	9	5	19
101 000 à 150 000	4	7	2	8	29	9	59
151 000 à 200 000	5	5	1	4	14	3	32
201 000 à 300 000	9	5	4	5	13	3	39
Plus de 300 000	1	2	1	2	2	5	13
Total	20	20	8	22	67	25	162

Khi-deux = 23,585 ; ddl = 20 ; P = 0,261 ; Coef. Bud.= coefficient budgétaire

2.7.5- Coefficient budgétaire et taille du ménage

Il s'agit de voir si le coefficient budgétaire est influencé par la taille du ménage. En effet, la taille du ménage peut avoir une influence plus ou moins marquée sur le coefficient budgétaire. Le coefficient budgétaire ou part des dépenses du ménage consacrées à l'alimentation est une fonction de la taille du ménage, plus le ménage sera de grande taille plus le coefficient budgétaire aura tendance à augmenter (Tableau XXXXIII). On observe par exemple que pour les ménages de plus petite taille (2 à 5 personnes) le coefficient budgétaire tourne autour de 60 000 à 150 000 tandis que pour les ménages de très grande taille (plus de 15 personnes) le coefficient budgétaire se situe essentiellement autour de 300 000 frs et même plus. Donc plus le ménage est grand plus son coefficient budgétaire est grand. Cette relation est statistiquement

significative car le test de khi-deux donne une probabilité critique de 0,000, donc inférieur au seuil alpha (0,05), ce qui témoigne bien le lien qui existe entre la taille du ménage et les dépenses accordées à l'alimentation.

Tableau XXXXIII : Coefficient budgétaire et taille du ménage

Coef. Bud.	Taille ménage				Total
	2 à 5	6 à 10	11 à 15	Plus de 15	
60 000 à 100 000	6	11	1	1	19
101 000 à 150 000	10	29	13	7	59
151 000 à 200 000	0	16	11	3	30
201 000 à 300 000	4	9	8	17	38
Plus de 300 000	0	2	3	8	13
Total	20	67	36	36	159

Khi-deux = 49,618 ; ddl = 12 ; P = 0,000 ; Coef. Bud.= coefficient budgétaire

2.7.6- Profession du chef de ménage et coefficient budgétaire

La question est de voir s'il existe un lien entre le coefficient budgétaire et le type de profession du chef du ménage. Dans le tableau, les ouvriers non qualifiés sont ceux qui n'ont aucun niveau intellectuel et qui exercent dans les activités à revenu très limité. Les ouvriers qualifiés sont ceux qui ont un minimum de niveau intellectuel et qui exercent dans les petites activités à revenu faible. Les employés sont ceux qui ont un statut du type fonctionnaire avec un niveau de revenu moyen. Les professions intermédiaires renvoient aux activités à niveau de revenu difficilement maîtrisable, on peut citer les activités menées par les hommes d'affaires, les immigrés, etc. Les hauts cadres correspondent à ceux qui exercent dans des hauts postes de responsabilité avec un revenu élevé. Les ménages dont le chef a une profession meilleure ont tendance à avoir un coefficient budgétaire plus élevé (Tableau XXXXIV). Ainsi les ménages dont les chefs sont des ouvriers non qualifiés par exemple accordent essentiellement entre 60 000 à 150 000 FCFA à l'alimentation. Par contre, pour les ménages dont les chefs sont des hauts cadres, le coefficient budgétaire est plus élevé dépassant parfois 300 000 FCFA. Cette relation est statistiquement significative puisqu'on observe une probabilité critique de 0,005 qui est inférieur au seuil de significativité alpha qui est de 0,05.

Tableau XXXXIV : Profession du chef de ménage et coefficient budgétaire

Coef. Bud. (FCFA)	Profession du chef du ménage					Total
	Ouvriers non qualifiés	Ouvriers qualifiés	Employés	Profession intermédiaire	Hauts cadres	
60 000 à 100 000	8	7	3	1	0	19
101 000 à 150 000	14	26	9	8	1	58
151 000 à 200 000	4	11	8	7	0	30
201 000 à 300 000	4	11	8	8	5	36
Plus de 300 000	0	3	6	4	0	13
Total	30	58	34	28	6	156

Khi-deux = 34,247 ; ddl = 16, P = 0,005

2.7.7- Coefficient budgétaire et fréquence de consommation du poulet du pays

Il est question de voir s'il existe un lien entre la fréquence de consommation du poulet du pays et le coefficient budgétaire. Le poulet du pays présente une fréquence de consommation plus élevée dans les ménages à coefficient budgétaire faible que dans les ménages à coefficient budgétaire élevé (tableau 45).

Néanmoins, la relation n'est pas statistiquement significative puisque le test de khi-deux donne une probabilité critique de 0,893, ce qui est supérieur au seuil alpha qui est de 0,05.

Tableau 45 : Coef. Bud. et fréquence de consommation du poulet du pays

Coef. Bud. (FCFA)	Fréquence consommation du poulet du pays						Total (effectif)
	régulièrement		rarement		occasionnellement		
60 000 à 100 000	8	47,05%	5	29,41%	4	23,52%	17
101 000 à 150 000	22	43,13%	15	29,41%	14	27,45%	51
151 000 à 200 000	12	44,44%	8	29,62%	7	25,92%	27
201 000 à 300 000	14	41,17%	12	35,29%	8	23,52%	34
Plus de 300 000	3	25%	5	41,66%	4	33,33%	12
Total	59	41,84%	45	31,91%	37	26,24%	141

Khi-deux = 6,428 ; ddl = 12 ; P = 0,893

CHAPITRE 3 : Discussion et recommandations

La discussion des résultats obtenus à partir du présent travail en combinaison avec les enseignements d'autres auteurs conduira à proposer un certain nombre de recommandations à l'endroit de l'Etat et des acteurs de la filière avicole, en particulier les acteurs de la sous-filière aviculture traditionnelle.

3.1- Méthode d'enquête et d'analyse de données

Pour les enquêtes, la méthode utilisée est la méthode classique de réalisation des enquêtes. Néanmoins, il convient d'insister sur certains points qui doivent être pris avec beaucoup de précaution lors d'une enquête. Ainsi, pour une bonne enquête, l'enquête exploratoire est très capitale et doit être bien faite et bien orientée. Le questionnaire doit faire l'objet de plusieurs tests d'amélioration afin de ressortir les questions les plus pertinentes pour l'enquête formelle. L'utilisation du logiciel pour la conception du questionnaire pourrait être plus intéressante car cela facilite le dépouillement des questionnaires une fois l'enquête terminée. L'enquête sur panel n'a pas été réalisée du fait des contraintes de temps, ce qui aurait été intéressant pour renforcer les résultats de l'enquête exploratoire et par questionnaire.

Pour l'analyse des données, plusieurs logiciels existent et permettent de traiter et d'analyser les données avec tous en général une bonne fiabilité. La connaissance du logiciel Excel et SPSS et aussi la disponibilité des encadreurs maîtrisant bien ces logiciels et pouvant venir en aide justifient leur choix pour le traitement et l'analyse de ces données. Néanmoins, tout autre logiciel fiable dans le traitement et l'analyse de données devrait toujours conduire aux mêmes résultats.

3.2- Déterminants à l'usage du poulet du pays

Les résultats conduisent à considérer comme parmi les déterminants de la consommation les caractéristiques sociodémographiques et économiques de l'échantillon, les habitudes et pratiques de consommation des viandes, les pratiques d'achat du poulet du pays, la perception des viandes par les ménagères, les motivations

et contraintes dans le choix du poulet du pays, et enfin les pratiques mystico-sociales du poulet du pays dans la région de Dakar.

3.2.1- Caractéristiques sociodémographiques et économiques de l'échantillon

L'ethnie du ménage, le statut d'occupation, la taille du ménage, la religion du ménage, le coefficient budgétaire et le type de localité vont être discutés. Aussi, du fait des difficultés à obtenir des informations précises sur le revenu des ménages, et surtout la réticence des enquêtés à répondre à ce type de question, certaines caractéristiques sont utilisées pour exprimer le pouvoir d'achat du ménage. Il s'agit du statut d'occupation du logement, le type de localité, la taille du ménage, la profession du chef du ménage et le coefficient budgétaire des ménages. Volontairement le questionnaire a été orienté vers les femmes en raison du fait que ce sont ces dernières qui gèrent le plus souvent les questions de la consommation dans les ménages. L'influence du sexe sur la consommation n'a donc pas pu être discutée.

3.2.1.1- Ethnie

L'échantillon montre que la structure ethnique de la population de la région de Dakar est majoritairement constituée des Wolofs/Lébous avec un pourcentage de 45,7%. Puis des Pulaars composés des Toucouleurs et des Peuls, les Serers, les Diolas, les Bambaras, les Mandings/Socés et les Mandjagues avec respectivement un pourcentage de 17,4%, 11,3%, 5,1%, 4,6%, 4,1%, et 3,6%. Les autres sénégalais représentent un pourcentage de 5,1% et les étrangers 3,1%. Ces résultats sont proches à ceux obtenus par **l'ESAM I** (1997). Néanmoins **l'ESAM I** n'a pas noté un pourcentage significatif de Bambara car selon les résultats de **ESAM I**, ce groupe aurait été inclus dans les autres sénégalais. Aussi, dans notre échantillon on note un pourcentage élevé d'étrangers soit 3,1% par rapport à **ESAM I** où le pourcentage d'étrangers était de 1,8%. Cette augmentation du nombre d'étrangers avec le temps pourrait bien s'expliquer par le développement rapide de la ville de Dakar cette dernière décennie attirant de plus en plus les étrangers.

3.2.1.2- Religion et taille du ménage

L'échantillon présente les ménages de la région de Dakar avec une taille moyenne de 11,7 personnes par ménage, légèrement supérieure aux résultats de **ESAM I** qui donne une taille moyenne de 9,2. Notre résultat trouve une explication dans la croissance démographique dont le taux de croît est d'environ 2,7 par an.

Quant à la religion du ménage, deux religions seulement ont été identifiées à savoir l'islam et le christianisme avec respectivement 91,8% et 8,2%. Les résultats de **ESAM I** abondent dans le même sens avec pratiquement les mêmes proportions.

3.2.1.3- Statut d'occupation

L'échantillon montre que 73,1% des ménages de la région de Dakar sont propriétaires et 26,9% locataires. Ces résultats s'opposent à ceux de **ESAM I** qui présentent plutôt 47% de propriétaires et 53% de locataires. Néanmoins il faut noter que les résultats de **ESAM I** concernent essentiellement la zone urbaine de Dakar ou département de Dakar alors que nos résultats portent sur les ménages de toute la région de Dakar. Cela explique donc en clair le fort taux de propriétaires qu'affichent nos résultats. En effet, c'est essentiellement dans Dakar urbain qu'on retrouve le plus de ménages en location contrairement aux autres départements de la région de Dakar où on note très peu de locataires.

3.2.1.4- Types de localité

La classification des quartiers selon les critères démographiques et socioéconomiques est indispensable pour une étude sur les déterminants à l'usage du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar, ce qui justifie le choix de subdiviser la région de Dakar en six localités. Aussi, **Mankor (2001)** classe les ménages de son échantillon en 5 types de quartiers que sont les quartiers à haut revenus, les quartiers à revenus intermédiaires, les quartiers à revenus diversifiés, les villages traditionnels et les quartiers défavorisés. La classification de **Mankor (2001)** tout comme la notre s'appuie essentiellement sur les caractéristiques socio-économiques des ménages.

3.2.1.5- Profession du chef du ménage

La profession du chef du ménage a une influence sur le pouvoir d'achat du ménage. En effet, nos résultats montrent que les ménages dont les chefs ont une profession bien rémunérée ont un coefficient budgétaire plus important que celui des ménages dont les chefs ont une profession peu rémunérée. Les résultats obtenus par **ESAM I** abondent dans le même sens.

3.2.1.6- Coefficient budgétaire

Le coefficient budgétaire est un meilleur indicateur du pouvoir d'achat du ménage. Néanmoins, les analyses obtenues de nos résultats montrent que le coefficient budgétaire ne dépend pas seulement du niveau de revenu ou de la profession du chef du ménage. Ainsi, le coefficient budgétaire par exemple a tendance à s'augmenter avec l'augmentation de la taille du ménage. Par contre, le coefficient budgétaire n'est pas affecté par le type de localité, ceci pourrait être expliqué à travers le caractère sociodémographique des localités. En effet, les localités pauvres malgré leur faible pouvoir d'achat auront cependant tendance à accorder un grand budget à l'alimentation du fait de leur taille de ménage trop élevée. De même les localités riches malgré leur pouvoir d'achat trop élevé ne pourront pas accorder une somme si élevée à l'alimentation du fait de leur taille de ménage trop limitée. Il en découle au total que le coefficient budgétaire ne sera pas affecté par le type de localité « toute chose égale par ailleurs » (*Ceteris Paribus*). Les ménages de la région de Dakar ont un coefficient budgétaire mensuel minimal de 60 000 FCFA et maximal de 750 000 FCFA avec une moyenne de 192 960 FCFA. Ces résultats sont proches de ceux obtenus par **ESAM I**.

3.2.2- Habitudes et pratiques de consommation des viandes

Au vu de nos résultats, à part le poisson qui d'ailleurs est la principale source de protéines à Dakar, trois principaux types de viandes sont consommés dans la région de Dakar. Il s'agit par ordre d'importance de la viande de bœuf, de la viande du mouton et de la viande de poulet. Les résultats de **Mankor (2001)** abondent dans le même sens. Aussi les travaux de **Boutonnet et al. (2000)** montrent que la consommation des viandes en Afrique de l'Ouest de façon générale appartient au modèle poisson-viande

où le poisson occupe 36% de l'apport en protéines animales. De même **Boutonnet et al. (2000)** montrent qu'à côté du poisson les autres principales viandes consommées en Afrique de l'Ouest sont la viande bovine, la viande des petits ruminants et la viande de volaille.

Quant à la consommation du poulet du pays de façon particulière, 21 ménages déclarent ne pas consommer soit un pourcentage de 10,5%. Cependant, le poulet du pays est apprécié presque par tous les ménages comme étant de très bonne qualité organoleptique. Néanmoins, c'est le fait d'une consommation rare ou occasionnelle qui explique les non consommateurs du poulet du pays révélés par nos résultats. En effet, ces mêmes non consommateurs ou du moins consommateurs occasionnels se sont également prononcés sur les critères de motivation de choix du poulet du pays, affirmant presque tous que le poulet du pays est de très bonne qualité organoleptique par rapport aux autres types de poulet recensés. Les travaux de **Gueye et al. (1998)** donnent les mêmes appréciations du poulet du pays en affirmant que la viande et les œufs issus de l'aviculture traditionnelle sont, du fait de leur qualité organoleptique, appréciés des consommateurs qui les payent plus chers que les produits issus de volailles exotiques améliorées.

3.2.3- Pratiques d'achat du poulet du pays

Le mode d'approvisionnement en poulet du pays dans la région de Dakar est essentiellement l'achat au marché avec une part de 76,8% pour satisfaire la consommation totale en poulet du pays. Néanmoins, les autres modes d'approvisionnement ne sont pas négligeables avec 23,2%. Les résultats obtenus par **Mankor (2001)** montrent que la consommation des viandes à Dakar est essentiellement une consommation marchande de l'ordre de 95,5%. Vu les résultats obtenus par **Mankor**, seuls 5,5% des ménages enquêtés affirmaient tirer une part importante de leur consommation en viande à partir de l'élevage de case. En effet, l'approvisionnement en poulet du pays à Dakar se fait selon beaucoup de modes autres que l'achat au marché et l'autoconsommation. Le poulet du pays à Dakar peut être obtenu à partir d'un parent venant des régions sous forme de don, par livraison à domicile, par achat chez le voisin, dans les circonstances d'offrande, etc. Tout cela

justifie le pourcentage élevé des différentes autres formes d'approvisionnement en poulet du pays observées.

Aussi, s'agissant des critères à l'achat du poulet du pays, le critère poids est mis en jeu lors de l'achat du poulet du pays à travers notamment la taille de la volaille. A partir de la taille de la volaille, son poids est estimé et, par conséquent, son prix. Le prix du poulet donné par le vendeur est généralement majoré et fait l'objet d'une discussion intense avec l'acheteur jusqu'à ce que ces deux partis arrivent à tomber d'accord sur un prix. Cette discussion intense explique la complexité de la commercialisation du poulet du pays, car la même discussion sur le prix se fait aussi bien à l'approvisionnement qu'à la revente. Cela justifie aussi en partie la quasi absence des femmes dans la commercialisation du poulet du pays bien que ces dernières soient les plus impliquées dans la production. Le critère sexe est aussi parfois utilisé lors d'achat du poulet du pays. En effet, si certains consommateurs ont une préférence pour le coq pour raison qu'il pèse plus, d'autres encore préfèrent la poule, notamment celle en période de pondaison, justifiant que la poule en période de pondaison a une chair beaucoup plus ferme et savoureuse. Quant à la forme à l'achat, le poulet du pays s'achète essentiellement à l'état vivant contrairement au poulet de chair dont l'achat se fait beaucoup plus à l'état tué. Du point de vue cherté à l'achat, le poulet du pays est le type de volaille le plus cher parmi les trois types de volailles recensés. De la même manière, **Gueye et al. (1998)** témoignent que la viande et les œufs issus de l'aviculture traditionnelle sont, du fait de leur qualité organoleptique appréciés des consommateurs qui les payent plus chers que les produits issus de volailles exotiques améliorées.

3.2.4- Perception des viandes par les ménagères

Du point de vue de la disponibilité des viandes sur le marché, les ménagères déclarent que le poulet du pays et la viande de porc ne sont pas du tout facile à trouver sur le marché contrairement aux autres viandes (bœuf, poulet de chair, mouton) qui elles sont faciles à trouver. Si la viande de bœuf est difficile à cuire (**Mankor, 2001**), le poulet du pays est également une viande qui cause des difficultés de cuisson au même titre que la viande de bœuf. La viande la plus facile à partager est la viande de bœuf, suivie du mouton, puis du poulet de chair comme l'indique aussi **Mankor (2001)**. Par contre,

le poulet du pays et la viande de porc n'offrent pas une facilité de partage. Quant à la saveur, les ménages déclarent que la viande la plus savoureuse est la viande de mouton d'une part et la viande de porc d'autre part pour les chrétiens, ensuite vient la viande du poulet du pays. Quant à la viande de bœuf et la viande de poulet de chair elles sont très peu appréciées du point de vue de la saveur par les ménagères. S'agissant de l'aspect sanitaire, c'est la viande de bœuf puis du mouton qui sont les plus sûres du point de vue sanitaire car « le tampon vétérinaire » qui y figure à l'achat est considéré comme une preuve que la viande a été contrôlée et donc est de bonne qualité pour bon nombre de ménagères. Quant aux viandes de poulet et du porc, elles sont jugées très peu sûres du point de vue sanitaire car elles ne font pas l'objet de contrôle vétérinaire. Une telle situation fait que certains ménages préfèrent acheter leur poulet vivant afin d'apprécier son état de santé.

3.2.5- Motivations et contraintes dans le choix du poulet du pays

Le goût et l'aspect de la chair ferme et résistante c'est-à-dire les caractéristiques organoleptiques sont les principales raisons qui motivent le choix de la consommation du poulet du pays dans les ménages. L'aspect naturel et bon pour la santé, la richesse en vitamine (aspect nutritionnel) sont également les raisons qui motivent le choix du poulet du pays dans la ration. Une faible minorité de ménages affirment consommer le poulet du pays juste par patriotisme. Une très faible minorité encore trouve que le poulet du pays est moins cher ce qui la motive à en consommer. Néanmoins, il faut comprendre par moins cher le fait que le poulet du pays est souvent issu de l'autoconsommation.

Quant aux contraintes à la consommation du poulet du pays, les principales contraintes sont le niveau de prix à l'achat qui est relativement plus élevé et le fait que le poulet du pays renferme très peu de chair et donc difficile à partagé pour les familles nombreuses. Autres contraintes sont les difficultés de nettoyage et de cuisson ainsi que la faible disponibilité du poulet du pays sur le marché.

3.2.6- Pratiques mystico-sociales du poulet du pays

A la question d'usage mystico-social du poulet du pays, les ménages ont largement répondu favorablement. L'aspect mystico-social apparaît ainsi comme l'un des principaux usages du poulet du pays dans la région de Dakar. Néanmoins, l'usage mystico-social du poulet du pays dans la région de Dakar reste rare, voire occasionnel. En effet, d'après les informations complémentaires relevées lors des enquêtes, l'usage mystico-social du poulet du pays se fait lors du départ en mariage de la jeune fille, la préparation d'un examen, le départ pour l'étranger, un succès professionnel, et toutes autres occasions joyeuses. Le poulet du pays s'utilise aussi lors de circonstances malheureuses telles que les cas de maladies, de mauvais rêve, après des recommandations du marabout en vue de prévenir un malheur.

Il faut cependant noter que le poulet utilisé dans les pratiques mystico-social répond à des critères différents de ceux du poulet destiné à la consommation. Ainsi, la couleur et le sexe constituent les principaux critères qui entrent en jeu lors du choix du poulet mystico-social. Pour la couleur, trois plumages sont principalement rencontrés. Il s'agit des plumages rouge, blanc et bicolore ou tricolore appelé petao. S'agissant du sexe du poulet mystico-social, les deux sexes sont utilisés. Néanmoins, le coq est plus utilisé que la poule. Quant au mode d'usage mystico-social du poulet du pays deux principaux modes ont été identifiés. Le poulet du pays peut être soit donné vivant à un inconnu dont les caractéristiques sont généralement indiquées par le marabout, soit tué et préparé avec du riz puis donné aux enfants, en général enfants de la rue ou talibés.

3.2- Recommandations

Le secteur avicole en général et l'aviculture traditionnelle en particulier revête d'une importance capitale dans l'apport en protéines animales et dans la lutte contre la pauvreté. Ainsi, pour un développement durable de l'aviculture au Sénégal, en l'occurrence l'aviculture traditionnelle, et pour mieux répondre aux besoins des consommateurs, des recommandations peuvent être faites. Ces recommandations vont être formulées à l'endroit de l'Etat, des personnels en charge de la sécurité alimentaire, des producteurs, des commerçants et des chercheurs.

3.2.1- Recommandations à l'Etat

Afin de promouvoir la filière avicole au Sénégal, l'Etat doit concevoir et mettre en œuvre une politique publique permettant une protection adéquate de la filière avicole. Ainsi, dans le cadre des APE, l'Etat doit contribuer activement aux négociations et au choix de la politique que cadrerait le mieux avec les objectifs du pays et de la sous-région en matière du développement local. Si aujourd'hui, il y a arrêt des importations de cuisses de poulets congelées qui longtemps ont contribué à freiner le développement de la filière locale, cela n'est justifié qu'à travers le principe de précaution découlant des risques de grippe aviaire. Il est donc temps pour l'Etat et l'ensemble des institutions sous-régionales de penser dans le cadre des politiques et différents accords à développer un moyen de protection durable des filières avicoles locales qui sont en expansion.

Aussi bien pour la filière traditionnelle qu'exotique, L'Etat doit encourager et aider les différents acteurs à se regrouper sous forme d'organisation structurée et reconnue afin de mieux mener leurs activités. S'agissant de l'aviculture exotique de façon particulière, la nécessité de venir en appui aux aviculteurs et la limitation au tant que possible des importations sont de réels atouts de relance de la filière avicole locale. Sur le plan national, il est nécessaire de mettre en place un plan de développement du secteur avicole. Il s'agit d'un plan qui aura parmi ses finalités la mise en place d'abattoirs de volailles, qui n'existent pas encore, et la production du poulet découpé afin de rendre la filière locale plus compétitive. Une meilleure organisation de la filière pourrait ainsi mieux crédibiliser la viande de volaille chez les consommateurs surtout en ce qui concerne les aspects sanitaires avec la systématisation du contrôle vétérinaire.

Quant à l'aviculture traditionnelle de façon plus particulière, beaucoup de choses restent à faire. L'Etat doit élaborer des programmes de promotion et de soutien aux producteurs de l'aviculture traditionnelle. En effet, ce mode d'aviculture malgré sa faible productivité ne saurait être substitué par l'aviculture exotique en raison d'une part de son rôle socioculturel et mystico-social irremplaçable et d'autre part de la qualité organoleptique de la viande du poulet du pays beaucoup appréciée par les

consommateurs. Jusqu'ici, il n'existe pas de marché de volaille locale vraiment structuré ; le plus souvent il s'agit plutôt des points de vente ou des marchés informels. De ce fait l'Etat doit veiller à la mise en place des marchés de volailles traditionnelles aussi structurés, ce qui pourra faciliter l'accès au poulet du pays par les consommateurs.

3.2.2- Recommandations aux personnels chargés de la sécurité alimentaire

Si aujourd'hui les consommateurs sur le marché peuvent s'assurer de la qualité de certaines viandes qu'ils achètent grâce au tampon vétérinaire, il n'en est pas de même pour les viandes de volaille. Ainsi, les personnels en charge de la sécurité alimentaire, dont les vétérinaires et les qualitatifs etc, doivent penser à mettre en place un moyen qui pourrait rassurer les consommateurs que la viande de poulet qu'ils achètent a fait l'objet de contrôle vétérinaire et donc est de bonne qualité. Aussi, ces personnels doivent renforcer le contrôle pour les autres viandes qui bénéficient déjà d'un contrôle afin de mieux mettre en confiance les consommateurs. Enfin, les personnels en charge de la sécurité alimentaire doivent aider les consommateurs à comprendre la signification du « tampon vétérinaire » et comment le reconnaître sur une viande au marché.

3.2.3- Recommandations aux producteurs

Les producteurs doivent savoir rallier l'offre à la demande. Ainsi, dans le secteur avicole semi-moderne les producteurs doivent eux même penser à développer le poulet découpé afin de concurrencer les importations car même si la contrainte du coût de production élevé constitue un handicap, la découpe donne une compétitivité vis-à-vis de l'extérieur.

Aussi bien en aviculture traditionnelle qu'exotique, les producteurs doivent renforcer leur regroupement en une organisation reconnue et structurée afin de mieux mener leurs activités et défendre leurs intérêts.

3.2.4- Recommandations aux commerçants

Les commerçants de poulet de chair doivent assurer une bonne chaîne de conservation afin de fournir aux consommateurs de la viande de bonne qualité. Aussi, ils doivent penser à la commercialisation du poulet découpé afin de mieux rendre le poulet accessible aux consommateurs suivant leur pouvoir d'achat. Ceci contribuerait aussi à masquer le fait que le poulet soit perçu par la plupart des consommateurs comme étant la viande la plus chère alors qu'en réalité cela n'est pas le cas.

Les commerçants de poulet du pays doivent se regrouper en organisation structurée et reconnue pour une meilleure gestion de leur activité et la défense de leurs intérêts. Aussi, ils doivent faire l'effort de rendre le poulet du pays plus accessible et disponible sur le marché des consommateurs en intensifiant leur activité de collecte dans les grandes zones de production.

3.2.5- Recommandations aux chercheurs

La recherche doit s'intensifier sur le rôle culturel du poulet du pays qui explique en partie la nécessité de soutenir l'aviculture traditionnelle malgré sa faible productivité. Une étude des déterminants de la consommation du poulet du pays dans les grandes zones de production du poulet du pays serait un grand atout pour mieux cerner les déterminants objectifs de son usage au Sénégal. Une étude des déterminants de la consommation du poulet du pays s'appuyant sur les quantités consommées à chaque cuisson doit être menée pour mieux apprécier la place qu'il occupe dans la ration des ménages. Une analyse du marché du poulet du pays doit être faite afin de comprendre son système de commercialisation et de proposer des éléments d'amélioration.

CONCLUSION GENERALE

Au Sénégal, comme dans beaucoup de pays de l'Afrique au Sud du Sahara, l'aviculture traditionnelle présente un intérêt certain. Le poulet du pays issu de cette forme d'aviculture joue un rôle très important pour les populations. En plus de son rôle alimentaire, le poulet du pays a d'autres rôles qui relèvent de dimensions socio-économiques, socio-culturelles et mystico-sociales. L'accès aux autres viandes étant difficile pour les populations rurales, la viande du poulet de race locale constitue la principale source de protéines d'origine animale grâce à l'autoconsommation. La dimension socio-économique est également très importante dans la mesure où le poulet de race locale est utilisé comme source de revenu et moyen de transaction. La dimension socio-culturelle est déterminante car le poulet de manière générale ne représente aucune interdiction religieuse. Le poulet de race locale, en particulier, est souvent abattu à l'occasion de fêtes religieuses ou coutumières et lors des réceptions d'hôtes. En plus, il joue un rôle mystico-social très important lié à son utilisation dans les offrandes et les sacrifices.

L'aviculture traditionnelle fait cependant face à de multiples contraintes dont les contraintes sanitaires et de suivi, génétiques, alimentaires, et économiques. Malgré de nombreuses études qui ont été réalisées dans le but de réduire certaines de ces contraintes, les études portant sur les déterminants à l'usage du poulet du pays font beaucoup défaut.

L'étude a été donc menée en vue de faire ressortir les déterminants objectifs à l'usage du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar, ce qui a permis de formuler des recommandations à l'endroit des décideurs, des chercheurs et des différents acteurs de la filière pour un soutien et un développement durable de l'aviculture traditionnelle. Pour réaliser ce travail, les données nécessaires ont été obtenues auprès des acteurs privés de la filière, au niveau des services publics comme l'ISRA, le CNA, la DIREL, au niveau de l'EISMV et à travers certaines références électroniques. Ces données ont permis d'avoir un aperçu général sur le marché avicole dans le monde et en Afrique subsaharienne. Elles ont également permis de présenter l'aviculture au Sénégal avec le cas particulier de l'aviculture traditionnelle de même que la consommation de viande

dans le monde et en Afrique subsaharienne. Par la suite, un échantillon de 200 ménages a été constitué sur la base d'un échantillonnage raisonné et par quota pour une enquête auprès des ménages de la région de Dakar. Les données recueillies de cette enquête ont fait l'objet d'un traitement électronique au moyen du logiciel SPSS version 10 afin d'obtenir les déterminants à l'usage du poulet du pays.

L'étude révèle que le poulet de chair est le type le plus consommé. Toutefois, le poulet du pays est plus consommé que le poulet de réforme dont la consommation est fortement marginalisée. Les viandes consommées dans la région de Dakar sont par ordre d'importance la viande de bœuf, la viande de mouton, les viandes de poulet, la viande de chèvre et celle de porc.

Il est aussi observé que le poulet du pays est le type de poulet le plus apprécié par les consommateurs du point de vue des caractéristiques organoleptiques. Globalement et par ordre d'importance, les viandes les plus savoureuses pour les ménages de la région de Dakar sont la viande de mouton, de même que celle du porc pour les chrétiens, ensuite viennent les viandes du poulet du pays, de bœuf et de poulet de chair. L'odeur spécifique de la viande de chèvre fait qu'elle soit peu appréciée des consommateurs. Le poulet de réforme quant à lui est aussi très peu apprécié des consommateurs en raison de l'absence de tendreté et du manque de saveur à sa consommation.

L'étude montre également que le poulet du pays est relativement plus cher que les autres types de poulets recensés, ce qui réduit par ailleurs sa consommation chez les populations à faible pouvoir d'achat. En effet, la région de Dakar n'étant pas une grande zone de production du poulet du pays, l'autoconsommation par les populations est relativement faible. Le poulet du pays est aussi le type de viande le plus cher parmi les principaux types de viandes consommés dans la région de Dakar, ensuite vient la viande de mouton suivie de la viande de bœuf, puis du poulet de chair. Le poulet de réforme est relativement très peu cher concurrençant ainsi parfois le poulet du pays chez les populations à faible pouvoir d'achat. Pour le poulet de chair, l'absence de vente au détail fait qu'il apparaît toujours plus cher que la viande des ruminants pour les consommateurs.

Pour les situations de consommation, le poulet du pays est très peu consommé de façon ordinaire par les ménages de la région de Dakar. Sa consommation survient surtout pendant certaines fêtes religieuses comme la Tamkharite, lors de la réception d'hôte et souvent les week-ends. La viande de bœuf est la plus utilisée en situation ordinaire et festive dans la région de Dakar en raison surtout de sa facilité de partage. Ensuite vient la viande de mouton qui en plus de son usage en situation ordinaire est la viande la plus utilisée dans la plupart des cérémonies religieuses. La viande de chèvre est aussi utilisée dans les cérémonies rituelles.

Pour ce qui est du poulet du pays, son utilisation est dominée par la dimension mystico-sociale recherchée par les ménages. En effet, 81,6% de ménages déclarent utiliser le poulet du pays dans des pratiques mystico-sociales. De plus, le poulet du pays a l'avantage d'être le seul type de poulet indiqué à cette fin parmi tous les types de poulets recensés. Une telle situation vient encore justifier le rôle incontournable de l'aviculture traditionnelle qui en dépit de ses contraintes ne s'aurait être remplacée par l'aviculture moderne qui présenterait en générale moins de contraintes.

Il ressort de cette étude que même si l'aviculture traditionnelle est soumise à des contraintes beaucoup plus difficiles à relever que l'aviculture moderne ou améliorée, elle est cependant indispensable notamment pour les populations du monde rural. En effet, en plus de son rôle à jouer dans la sécurité alimentaire et la lutte contre la pauvreté, le poulet du pays a un caractère socio-culturel et mystico-social qui fait qu'il reste irremplaçable. L'aviculture traditionnelle doit donc être soutenue dans la perspective d'un développement durable. Ce soutien sera d'autant plus efficace que l'Etat développe des programmes de promotion de l'aviculture traditionnelle et de la consommation de ses produits.

BIBLIOGRAPHIE

- 1 - Abraham B., 2005 :** Commerce international : l'embargo sauve la filière avicole nigériane. [Ressources électroniques], accès internet : <http://www.syfia.info/index.php5?view=articles&action=voir&idArticle=4266> (consulté le 5 avril 2009).
- 2 - Agbede G.B., Tegua A., et Manjeli Y. ; 1995 :** Enquête sur l'élevage traditionnel des volailles au Cameroun. *Tropicultura*, **13**, (1) : 22 – 24
- 3 - Aklobessi K.K., Guitoba K., Kenkou G.K. et Kougbenya L. ; 1992:** Evaluation de la méthodologie d'étude de base de la production avicole rurale en Afrique.-Dakar : CRDI, Bureau régional pour l'Afrique Centrale et Occidentale.-20p + annexes
- 4 - Bachir D., 2002 :** Socio-économie des élevages avicoles familiaux en zone périurbaine de Dakar (Sénégal). Mémoire DEA : Spécialité : Thiès (ENSA).
- 5 - Bonfoh B., 1997 :** Les domaines pathologiques et les contraintes sur la productivité des poules dans les systèmes avicoles extensifs en Gambie : Propositions et Solutions. Thèse biologie animale : Dakar (FST) ; 26.
- 6 - Bourdieu P., 1979 :** La distinction ; critique sociale du jugement.- Paris, Les éditions de minuit.-
- 7 - Boutonnet J.P. et Simier J.P., 1995 :** Les viandes.-Paris : Economica.
- 8 - Boutonnet J.P., 1998 :** Marchés des viandes.-Paris : Armand Colin.
- 9 - Boutonnet J.P., Griffon M. et Viallet D., 2000 :** Compétitivité des productions animales en Afrique Subsaharienne et à Madagascar ; Phase III – Synthèse générale.
- 10 - Bree J., 1994 :** Le comportement du consommateur.-Paris, PUF Collection Que sais-je ?.-127 p.
- 11 - Bres P., Leclercq P. et Pagot J., 1991 :** Aviculture en zone tropicale.- Montpellier: CIRAD-E.M.V.T.- 186p.

12 - Bricas N. et Sauvinet R.; 1989 :- La diversification de la consommation: une tendance de l'évolution des styles alimentaires au Sahel. Séminaire Les espaces céréaliers en Afrique de l'ouest, CILSS-OCDE-Club du Sahel, Lomé, 6 - 11 novembre 1989.-25 p.

13 - Bricas N., 1996 : Approvisionnement et distribution alimentaires des villes de l'Afrique francophone: cadre conceptuel sur l'analyse de la dynamique de la consommation alimentaire urbaine en Afrique. Montpellier, CIRAD-SAR.- 50 p.

14 - Bricas N., 1998 : Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire en Afrique.-Montpellier : CIRAD, série Urbanisation, alimentation et filières vivrières, n° 1.

15 - Buldgen A., Determinan F., Sall B. et Compere R.; 1992: Etude des paramètres démographiques et zootechniques de la poule locale du bassin arachidier sénégalais. Rév.Elev.Méd.Vét. Pays Trop., **45** (3-4) : 341-347

16 - Cazes V. ; 1998 : - Anthropologie et comportement du consommateur: le cas de la vache folle. (4-22) in actes de la 2^{ème} journée de Recherche en Marketing de Bourgogne, 4 Juin 1998.

17 - Cheyns E., 1998 : Identification et construction sociale de la qualité des produits Agroalimentaires : le cas de l'alimentation urbaine au Burkina Faso.
Thèse de Doctorat en Economie du Développement agricole, agroalimentaire et rural. ENSAM, MONTPELLIER.- 365 p. + Annexes.

18 - Cheyns E. et Bricas N., 2003. La Construction sociale de la qualité des produits alimentaires ; le cas du soubala, des céréales et des viandes sur le marché de Ouagadougou au Burkina. Montpellier, Cirad, Série Alimentation, Savoir-faire et Innovations en Agroalimentaire en Afrique de l'Ouest.-82 p.

19 - Combris P., 1996 : Mangeurs et aliments: que nous apprend l'analyse économique? : GIACHETTI, Ismène.-Identités des mangeurs, Images des aliments.-POLYTECHNICA. PP. 91- 112.-211p.

20 - Corbeau J. P., 1996 : De la présentation dramatisée des aliments à la représentation de leurs consommateurs, pp. 175- 188.

21 - Denis H., 2004 : (Chicken Connection) :Le poulet africain étouffé par l'Europe. [Ressources électronique], accès internet :
http://www.alternatives-economiques.fr/chicken-connection--le-poulet-africain-etouffe-par-l-europe-par-denis-horman_fr_... (consulté le 10 mars 2009).

22 - Dièye P.N., Duteurtre G., Djiby Dia ; 2005 : L'impact des importations de volailles et de produits laitiers sur la production locale au Sénégal. Etudes et documents-ISRA, 8 (N°1) : 70p.

23 - Dumbia F., 2002: L'approvisionnement en intrants de la filière avicole moderne au Sénégal. Thèse : Méd. Vét. : Dakar ; 27.

24 - Duteurtre G., Diagne M.M., Wade I., Dièye P.N.; 2008 : La compétitivité des fermes avicoles semi-industrielles sur le marché domestique au Sénégal. Conférence internationale sur le renforcement de la compétitivité en aviculture semi-industrielle en Afrique (CIASA) 5-9 Mai 2008, Sénégal EISMV, Dakar.

25 - FAO, 1999 : Base de données FAOSTAT: Situation de l'alimentation et de l'agriculture en Afrique Subsaharienne. [Ressources électronique], accès internet :
<http://apps.fao.org>. (Consulté le 7 novembre 2008).

26 - FAO, 2000 : Aviculture source de profit et de plaisir (Contributions de l'aviculture aux moyens d'existence durables). [Ressources électronique], accès internet :
<http://www.fao.org/docrep/008/y5114f/y5114f00.htm> (consulté le 20 novembre 2008)

- 27 - FAO, 2003 :** La filière avicole en Afrique. [Ressources électronique], accès internet : http://www.africavet.com/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=22 (consulté le 05 janvier 2009).
- 28 - FAO, 2008:** Le marché des produits avicoles dans le monde. [Ressources électronique], accès internet : <http://www.office-elevage.fr/publications/marche2008/pdf/Volaille/Vol-monde.pdf> (consulté le 15 avril 2009).
- 29 - Farrell D., 2000:** A simple guide to managing village poultry in South Africa, Queen sland (Australia): University of Queensland.-56 p.
- 30 - Filser M, 1994 :** Le comportement du consommateur.-Paris : DALLOZ.-423 p.
- 31 - Fischler C., 1990 :** Alimentation, morale et société. In : GIACHETTI, Ismène. - Identités des mangeurs, Images des aliments. - Paris, POLYTECHNICA, pp.31-54.-22lp.
- 32 - Fishbein M., 1967; Ajzen I.:** Belief, attitude, intention and behaviour : an introduction to theory and research Addison-Wesley Reading.- Histoire
- 33 - Goromela E.H., Kwakkel R.P., Verstegen M.W.A. et Katule A.M. ; 2006 :** Strategies to optimize the use of scavengeable feed resource base by smallholders in traditional poultry production systems in Africa: A review 54 [online]. African Journal of Agricultural Research, 1(3), 091-100 Available from: <http://www.academicjournals.org/AJAR> (page consulté le 15 avril 2009).
- 34 - Guéye E. F., 1998:** village eg and fowl meat production in africa, World's poultry science journal **54** (1) 73-86.
- 35 - Guéye E.F., Cardinale E., Cissé M., Mandiamy D., Dieng A. and Ly C. ; 2004:** Family poultry keeping in the peri-urban area of Dakar, Senegal. Rural Poultry Newsletter, Third Edition - March 2004, pp. 3-4.

- 36 - Guéye E.F. ; 2000 :** The role of family poultry in poverty alleviation, food security and the promotion of gender equality in rural Africa *Outlook on Agriculture* 29 (2): 129-136.
- 37 - Guéye E. F., 2003:** Gender issues in family poultry production systems in low-income food deficit countries. Vol.18 (4): 185-195
- 38 - Konaré, 2005 :** Performances et stratégies d'amélioration de l'aviculture : cas de l'expérience de VSF dans le département de Vélingara. Mémoire Ingénieur travaux d'élevage : Bambey (ENCR).
- 39 - Laage de Meux, 1998 :** Essai de réflexion prospective sur le marché des viandes.- Paris : Armand Colin.
- 40 - Lancaster K. J., 1966:** A New Approach to Consumer Theory. *Journal of Political Economy*,74, pp. 132-157.
- 41 - Lancaster K. J., 1971:** Consumer Demand: A New Approach New York :Columbia University Press.- 177 p.
- 42 - Lwesya H., Phoya R.K.D., Safalaoh A.C.L. and Gondwe T.N.P.; 2004:** Rearing chicks in enclosures under village conditions: effect on growth and reproductive performance of hens. *Livestock Research for Rural Development*, **16** (11).
- 43 - Ly C, 1999 :** Etude sur le rôle et l'importance du sous-secteur de l'élevage dans l'économie nationale: formulation d'une stratégie nationale de développement Rapport définitif.-Dakar : SONED-AFRIQUE.-MEFP/ 90p.
- 44 - Ly C., Savane M., Seck M. T. et Faye A ; 1999:** L'aviculture rurale au Sud du Sénégal. *Cahiers Agriculture* **8** : 123-125

- 45 - Mankor A., 2001 :** Etude des déterminants de la consommation urbaine en Viande en Afrique de l'Ouest: L'exemple de Dakar. Thèse 3^{ème} cycle : -Montpellier (ENSA).
- 46 - Missohou. A., Dièye P. N. et Talaki E; 2002:** Rural poultry production and productivity in southern Senegal 2002. [Ressource électronique], accès internet : <http://www.lrrd.org/lrrd14/2/miss142.htm> (consulté le 22 janvier 2009).
- 47 - Ofival, 2008 :** Situation et perspective des productions avicoles sur le plan mondial et européen. [Ressources électronique], accès internet : <http://www.office-elevage.fr/publications/marche2008/pdf/Volaille/VOL-RES.pdf> (consulté le 03 février 2009).
- 48 - Requier-Desjardins D., 1989 :** L'alimentation en Afrique : Manger ce que l'on peut produire.- Paris : KARTHALA.-169 p.
- 49 - Requier-Desjardins D., 1989 :** ATP Pilotage par l'aval de l'innovation technologique dans les filières courtes. Le pilotage par l'aval : quelle approche de la consommation alimentaire? Montpellier. CIRAD-CEEMAT.-123 p.
- 50 - Rigaut M., 1989 :** Une expérience d'intensification de l'aviculture villageoise en région de Ségou, République du Mali. Thèse : Med. Vét. : Alfort, 361 p.
- 51 - Sall B.; 1990:** Contribution à l'étude des possibilités d'amélioration de la production en aviculture traditionnelle : mesure du potentiel de la race locale et des produits d'un croisement améliorateur.-Saint Louis : INDR.- 32p.
- 52 - Savane M. ; 1996 :** L'aviculture rurale au Sénégal, contraintes et perspectives zoo économiques : Cas de la haute Casamance. Thèse: Méd Vét: Dakar; 9
- 53 - Sénégal, 1988:** Statistiques de la croissance démographique du Sénégal.-Dakar : ANSD 47p.
- 54 - Sénégal, 1997:** Première Enquête Sénégalaise Auprès des Ménages.-Dakar : ANSD.

55 - Sénégal, 1997 : Situation de l'élevage: note de conjoncture.-Ministère de l'Agriculture.-Dakar : DIREL.-18p.

56 - Sénégal, 1999 : Contribution de l'élevage à l'économie nationale.-Dakar : DPS

57 - Sénégal, 2003 : Données statistiques sur la production avicole au Sénégal.-Dakar : DIREL/CNA

58 - Sénégal, 2003 : Rapport National sur l'état des ressources zoogénétiques au Sénégal,

59 - Sénégal, 2004: Deuxième Enquête Sénégalaise Auprès des Ménages.-Dakar : ANSD

60 - Sénégal, 2004: Statistiques de la croissance démographique du Sénégal.-Dakar : ANSD

61 - Sénégal, 2008 : Données statistiques sur l'évolution des productions avicoles au Sénégal.-Dakar : DIREL/CNA.

62 - Sonaiya E. B. et Swan S. E. J., 2004: Small-Scale Poultry Production. Technical guide. FAO Animal Production and Health Manual, Rome: FAO.

63 - SOS-FAIM, 2004 : Les filières avicoles africaines face aux importations de poulets congelés, Dynamiques paysannes, n°4. [Ressource électronique], accès internet : <http://www.sosfaim.be/pdf/fr/dp/DP4.pdf/> (Consulté le 11 / 02 / 2009).

64 - Tacher G. et Letenneur L., 2000 : Le secteur des productions animales en Afrique subsaharienne des Indépendances à 2020. III. Perspectives de la demande et de l'offre pour 2020 et voies de réponse au nécessaire développement de l'élevage

65 - Talaki E., 2000 : Aviculture traditionnelle dans la région de Kolda (Sénégal). Thèse : Méd.vét. : Dakar ; 10

66 - Thuillier C. et Bricas N., 1998 : La consommation et la distribution alimentaire à Cotonou (Bénin).-Montpellier : CIRAD et FAO.- 43 p.

67 - Traoré M., 2005 : Evaluation de l'impact d'un transfert de paquet technique (amélioration génétique et des conditions d'élevage) sur la génération de revenus en aviculture traditionnelle dans les Niayes. Thèse Méd. Vét. : Dakar ; 23

68 - Traoré E. H., 2006 : Première évaluation de la structure et de l'importance du secteur avicole commercial et familial en Afrique de l'Ouest. Rome : FAO.- 52 p.

69 - UBIFRANCE, 2008 : UBIFRANCE, 2008 : Note de synthèse sur la filière avicole au Sénégal. [Ressource électronique], accès internet : www.ubifrance.fr/secteur/fiche.asp? (Consulté le 23 / 03 / 2009).

70 - Wikipédia encyclopedie en ligne : Test du χ^2 . [Ressources électronique], accès internet : http://fr.wikipedia.org/wiki/Test_du_%CF%87%C2%B2#Principe. (Consulté le 13 juin 2009).

ANNEXES

Annexe 1 : Sénégal : Statistiques d'élevage en 2007 (DIREL)

Evolution de la production locale et des importations de viande et d'abats (en tonnes)

Année	Bovins	Ovins	Caprins	Porcins	Camélins	Volaille	Production locale	Importations	Production totale
1999	55 893	15 666	10 742	7 378	7	21 608	111 294	2 159	113 453
2000	57 696	15 192	11 985	10 185	9	23 239	118 307	3 141	121 448
2001	60 509	18 074	10 903	10 229	10	24 437	124 161	5 324	129 485
2002	56 319	17 160	10 272	12 318	11	23 852	119 933	9 960	129 893
2003	54 131	16 995	10 910	10 918	13	25 080	118 047	14 924	132 970
2004	53 913	17 511	11 331	10 196	17	25 980	118 948	17 613	136 561
2005	58 995	19 632	12 842	10 751	13	29 042	131 275	19 692	150 967
2006	62 505	21 476	12 993	11 348	10	31 647	139 980	12 163	152 143
2007	49 340	22 265	13 410	11 120	16	37 032	133 183	12 957	146 140

2. Composition des importations contrôlées de viande (en tonnes)

Années	Viande bovine	Viande ov/cap	Abats	Volailles	Charcuterie	Conserves	Totaux	Données Douane
2000	189	121	34	1 273	49	172	1 838	3 141
2001	51	134	1	1 972	49	3	2 210	5 324
2002	140	88	93	5 183	48	-	5 551	9 960
2003	675	99	485	5 923	52	16	7 251	14 924
2004	700	95	659	5 831	69	29	7 384	17 613
2005	5 904	159	2 013	11 289	319	9	19 692	18 918
2006	8 750	335	2 862	0	205	11	12 163	10 837

Importations en 2007 (en tonnes)

Viande bovine	Viande de buffle	Viande ov/cap	Abats	Volaille	Charcuterie	Porc	Conserves	Total	Données Douane
988		357	2954	0	134	134	0	12957	13457

En jaune : la situation créée au sein de la Douane par les fameux bons à enlever est née quelque peu du constat de la différence entre les données du contrôle sanitaire et celles de la Douane

3. Prix relevés en 2007

Prix moyens mensuels en F CFA par kg de différents produits d'origine animale.

Il s'agit de la moyenne sur 5 marchés de la région dakaroise servant de référence à l'ANSD pour le calcul de l'indice des prix (Tilène, Sandaga, Pikine, Grand Dakar et Gueule Tapée)

Produits	Jan	Fev.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept	Oct.	Nov.	Déc.	Moyenne
Poulet du pays	3732	3640	3663	3454	3679	3848	3688	3848	4074	3750	4074	4299	3812
Poulet de chair plumé et vidé	1711	1826	1760	1975	1766	1928	2478	1928	1885	1806	1885	1926	1906
Viande fraîche de mouton	2178	2135	2160	2023	2157	2165	2200	2165	2372	2137	2372	2333	2200
Œuf de poule	62	61	75	75	75	62	75	75	75	70	70	75	71
Bœuf sans os et sans abats	1975	1979	1990	1951	1981	2011	1976	2011	2287	1977	2287	2205	2053
Bœuf avec os et abats	1820	1793	1800	1800	1804	1813	1803	1813	2126	1709	2126	2031	1870

Sénégal

Statistiques d'élevage

1. Evolution des effectifs du cheptel

Année	Bovins	Ovins	Caprins	Porcins	Equins	Asins	Camélins	Vol. familiale	Vol. industrielle
2000	2 986	4 542	3 879	269	471	399	4,0	18 900	5 595
2001	3 061	4 678	3 995	280	492	407	4,0	19 543	6 115
2002	2 997	4 540	3 900	291	496	400	4,0	20 207	5 174
2003	3 018	4 614	3 969	303	500	400	4,0	20 549	5 100
2004	3 039	4 739	4 025	300	504	412	4,0	20 960	5 285
2005	3 091	4 863	4 144	309	514	413	4,1	21 527	6 135
2006	3 137	4 996	4 263	318	518	415	4,1	22 078	7 533
2007	3 163	5 109	4 353	319	518	438	4,6	22 141	12 787

Répartition des effectifs du cheptel par espèce et par département en 2007 (en nombre de têtes)

Départements	Bovins	Ovins	Caprins	Porcins	Equins	asins	Camélins	Volaille familiale	Volaille industrielle
Dakar	400	31 560	2 100	-	1 470	-	-	-	-
Pikine/Guédiawaye	2 210	49 050	12 000	150	1 510	110	-	-	-
Rufisque	18 100	56 600	34 800	1 070	3 620	860	-	1 887 000	-
Sous Total	20 710	137 210	48 900	1 220	6 600	970	-	1 887 000	12 787 109
Thiès	46 860	63 000	53 700	9 900	16 400	13 000	-	1 439 500	-
Tivaouane	38 180	52 800	44 800	1 900	20 400	14 800	-	1 124 800	-
Mbour	88 500	92 200	80 600	15 000	24 300	25 200	-	1 085 600	-
Sous Total	173 540	208 000	179 100	26 800	61 100	53 000	-	3 649 900	-
Diourbel	47 300	49 600	66 800	130	21 400	14 000	-	700 000	-
Bambey	44 300	90 800	82 500	510	19 300	14 640	-	771 000	-
Mbacke	68 000	75 000	49 800	170	30 400	19 500	-	887 700	-
Sous Total	159 600	215 400	199 100	810	71 100	48 140	-	2 358 700	-
Kaolack	46 400	428 200	290 000	13 000	64 200	23 150	-	1 264 300	-
Kaffrine	163 200	175 600	91 200	1 800	28 100	25 800	-	1 124 100	-
Nioro	72 900	302 850	343 100	6 300	26 500	37 400	-	718 600	-
Sous Total	282 500	906 650	724 300	21 100	118 800	86 350	-	3 107 000	-
Fatick	92 100	111 800	122 300	86 100	16 900	9 300	-	791 800	-
Foundiougne	65 000	97 600	77 600	9 600	42 600	26 900	-	527 100	-
Gossas	85 800	133 640	88 900	200	26 100	11 300	-	546 900	-
Sous Total	242 900	343 040	288 800	95 900	85 600	47 500	-	1 865 800	-
Tamba	353 700	804 200	595 100	530	11 200	11 800	-	602 200	-
Bakel	326 400	288 950	398 800	500	9 800	27 600	-	435 200	-
Kédougou	51 000	30 900	14 200	700	11 000	90	-	282 500	-
Sous Total	731 100	1 124 050	1 008 100	1 730	32 000	39 490	-	1 319 900	-
Kolda	266 000	115 400	123 500	18 400	34 200	13 970	-	732 500	-
Vélingara	171 840	66 800	82 700	40 700	7 500	25 900	-	534 400	-
Sédhiou	160 900	144 200	118 900	54 400	1 200	5 600	-	1 087 700	-
Sous Total	598 740	326 400	325 100	113 500	42 900	45 470	-	2 354 600	-
Ziguinchor	2 620	12 870	77 760	20 400	-	230	-	78 900	-
Bignona	83 000	77 800	100 600	21 700	1 740	24 800	-	1 051 200	-
Oussouye	11 200	2 450	14 500	16 200	-	15	-	72 200	-
Sous Total	96 820	93 120	192 860	58 300	1 740	25 045	-	1 202 300	-
Louga	127 200	202 900	180 800	-	33 100	6 800	2 850	759 800	-
Kébémé	49 900	301 800	274 800	-	17 500	3 800	150	601 000	-
Linguère	214 800	453 900	408 870	-	9 400	13 300	-	551 600	-
Sous Total	391 900	958 600	864 470	-	60 000	23 900	3 000	1 912 400	-
Saint Louis	11 900	11 300	22 300	-	300	3 600	430	236 400	-
Dagana	74 700	39 160	66 600	-	1 200	14 990	580	821 900	-
Podor	204 000	268 400	207 700	-	10 400	20 500	460	572 100	-
Sous Total	290 600	318 860	296 600	-	11 900	39 090	1 470	1 630 400	-
Matam	92 400	314 400	89 400	-	8 900	13 900	60	430 700	-
Kamel	65 500	85 500	73 500	-	10 100	13 700	50	376 000	-
Ranérou	17 100	77 300	62 800	-	7 600	1 010	30	46 600	-
Sous Total	175 000	477 200	225 700	-	26 600	28 610	141	853 300	-
TOTAL 2007	3 163 410	5 108 530	4 353 030	319 360	518 340	437 565	4 611	22 141 300	12 787 109
TOTAL 2006	3 136 500	4 996 100	4 263 350	317 575	517 614	415 220	4 105	22 077 800	8 568 527

Annexe 2 : Questionnaire d'enquête

SERG/EISMV.....PROJET FNRA VOLAILLE.....ISRA/BAME

« Consommation du poulet du pays dans la région de Dakar : Enquête auprès des ménages »

DATE :

MENAGE N° :

QUARTIER :

I- PRATIQUES DE CONSOMMATION

- Quels types de viandes consommez-vous ?

1. Viande de bœuf
2. Viande de mouton
3. Viande de poulet
4. Viande de porc
5. Viande de chèvre
6. Viande de dinde
7. Viande de pigeon
8. Viande de pintade
9. Autres (à préciser)

-S'agissant de la volaille, quels types consommez-vous ?:

1. poulets de chair
2. poulet du pays
3. poulet de réforme
4. poulets congelés
5. pintades
6. pigeon
7. autres

- Si le poulet du pays est consommé dans le ménage :

a-A quelle fréquence est-il consommé :

1. tous les jours
2. deux à trois fois par semaine
3. une fois par semaine
4. une fois toutes les deux semaines
5. une fois par mois
6. rarement

b- Quels sont les trois principaux types de plats cuisinés avec le poulet du pays:

TABLEAU 1 : Quelles viandes préférez-vous selon les situations de consommation ?:

VIANDES		Bœuf	Mouton	porc	Poulet congelé	Poulet chair	Poulet du pays	Poulet de reforme	Chèvre	Lapin	autres
Situations ordinaires											
Week-end											
Réception d'hôte											
Beaucoup de convives											
Fêtes Musulmanes	1-Tamkarite										
	2Korité										
	3-Tabaski										
Fêtes Chrétiennes	a-Noël										
	b-Nouvel an										
	c-Pâque										
Baptêmes											
Mariage											
Lors des Funérailles											

-Parmi les types de viande de poulet ci-après quelles sont par ordre d'importance les plus consommées dans votre ménage ?:

1. Poulet du pays
2. Poulet de chair
3. Poulet congelé
4. Poules pondeuses

II- PRATIQUES D'ACHAT

-Lieu d'achat poulet pays :

-Critère d'achat : 1-taille ; 2-sexe ; 3-poids

-Sous quel état (vivant ou tué, entier ou détail) ces types de poulet sont-ils achetés :

- | | | |
|------------------------|-------------------|------------------------------|
| 1. poulet du pays : | a-vivant
b-tué | i-en entier
ii- au détail |
| 2. poulet de chair : | a-vivant
b-tué | i-en entier
ii-au détail |
| 3. poulet de réforme : | a-vivant
b-tué | i-en entier
ii-au détail |
| 4. poulet congelé : | | i-en entier
ii-au détail |

-Classer les 3 types de poulet (poulet du pays, poulet de chair et poulet de réforme) par ordre de cherté décroissant:

- 1.
- 2.
- 3.

-Mode d'approvisionnement en poulet du pays

1. 1-par achat au marché
2. 2-par don
3. 3-à partir d'une livraison à domicile ou par achat chez le voisin
4. 4-par prélèvement de son élevage

III-PRATIQUES ET CRITERES DE CHOIX OU DE PREFERENCE DE LA VIANDE

-TABLEAU 2: Classification des différents types de viande en fonction des indicateurs et attributs de qualité.

viandes critères	bœuf	mouton	Poulet du pays	Poulet de chair	porc
La plus disponible sur le marché					
La plus facile à nettoyer, à cuisiner					
La plus facile à partager					
La plus savoureuse					
La plus sûre du point de vue sanitaire					

-Donnez vos raisons ou critères de choix du poulet du pays par rapport aux autres viandes de volaille :

1. Plus de goût
2. Moins cher
3. peu de graisse
4. Préférence pour ce qui est de chez soit (patriotisme)
5. Plus riche en vitamines
6. Plus naturel
7. Bon pour la santé
8. Répond plus aux prescriptions religieuses
9. Autres (à préciser)

- Contraintes ou limite au choix du poulet du pays dans la ration des ménages

1. plus cher
2. moins de chair
3. difficultés de nettoyage
4. difficultés de cuisson
5. absence de tendreté
6. difficultés d'accès ou problème de disponibilité sur le marché
7. autres

IV-PRATIQUES MYSTICO-SOCIALES AVEC LE POULET DU PAYS

- achetez-vous les poulets du pays pour sacrifice et offrande ?: 1. oui
2. non

Si oui :

- a- **mode d'approvisionnement :** 1. marché (à préciser) :
2. livraison à domicile
3. don
4. de son élevage

- b- **Fréquence d'usage mystico-social du poulet du pays :** 1. 1 fois par mois
2. plus d'une fois par mois
3. 1 à 2 fois par an
4. 1 à 2 fois tous les 3 ans
5. 1 à 2 fois tous les 5 ans
6. très rarement

c- Critères d'achat du poulet mystico-social :

1. cou nu
2. pattes emplumées
3. couleur du plumage : a-blanc b-rouge c-pétao
4. sexe : 1-coq 2-poule
5. autres :

d- Mode d'utilisation mystico-sociale du poulet du pays:

1. Le poulet est donné vivant à un inconnu
2. le poulet est tué, préparé avec du riz et donné aux enfants
3. le poulet est acheté et abandonné dans la nature
4. autres

e- autres animaux utilisés dans les pratiques mystico-sociales et leur mode d'usage

V- CARACTERISTIQUES DU MENAGE

Nom et Prénom de l'enquêté(e) :

Sexe : Religion : Ethnie : Origine :

Niveau d'éducation : Age :

Son statut dans le foyer : 1. mère du foyer
2. père du foyer
3. bonne,
4. enfant du foyer
5. autres

Niveau de revenu du ménage :

1. profession du chef du ménage :
2. propriétaire :
3. taille du ménage :
4. existe-t-il une bonne dans le ménage :
5. nombres de chambres de l'habitat :

6. type d'habitat : 1-classe1
2-classe2
3-classe3
4-classe4
5-classe5

7. dépenses alimentaires :

OBSERVATIONS :

Annexe 3 : Echantillonnage des ménages

Sachant que la population de la région de Dakar au dernier recensement en 2002 est estimée à **2 158 719**, et que pour cette population il faut un échantillon de 200 ménages, la règle de trois permet à chaque fois de calculer le nombre de ménages à enquêter pour une commune donnée.

I-Département de Dakar : 81 ménages à enquêter

A-Arrondissement Dakar-Plateau : 17 ménages à enquêter

- a- CA Plateau : 3 ménages
- b- CA Médina : 7 ménages
- c- CA Fass/Colobane/Gueule tapée : 5 ménages
- d- CA Fann/Point E/Amitié : 2 ménages

B-Arrondissement Grand-Dakar : 23 ménages à enquêter

- a- CA Grand-Dakar : 4 ménages
- b- CA Biscuiterie : 5 ménages
- c- CA HLM : 3 ménages
- d- CA Hann / Bel air : 4 ménages
- e- CA Dieupeul/Derkle : 3 ménages
- f- CA Sicap liberté : 4 ménages

C-Arrondissement Almadies : 12 ménages à enquêter

- a- CA Ouakam : 4 ménages
- b- CA Ngor : 1 ménage
- c- CA Yoff : 5 ménages
- d- CA Mermoz Sacre Cœur : 2 ménages

D-Arrondissement Parcelles Assainies : 29 ménages à enquêter

- a- CA Grand Yoff : 12 ménages
- b- CA Patte d'Oie : 3 ménages
- c- CA Parcelles Assainies : 11 ménages
- d- CA Camberène : 3 ménages

II-Département de Guediawaye : 23 ménages à enquêter

A-Arrondissement de Guediawaye : 23 ménages à enquêter

- a- CA Golf Sud : 6 ménages
- b- CA Sam Notaire : 5 ménages
- c- CA Ndiarame Limamou Laye : 3 ménages
- d- CA Wakhinane : 6 ménages
- e- CA Médina Gounass : 3 ménages

III-Département de Pikine : 71 ménages à enquêter

A-Arrondissement Niayes : 24 ménages à enquêter

- a- CA Yeumbeul Nord : 10 ménages
- b- CA Yeumbeul Sud : 7 ménages
- c- CA Malika : 2 ménages
- d- CA Keur Massar : 5 ménages

B-Arrondissement Pikine Dagoudane : 27 ménages à enquêter

- a- CA Pikine Ouest : 4 ménages
- b- CA Pikine Est : 3 ménages
- c- CA Pikine Sud : 4 ménages
- d- CA Daliford : 2 ménages
- e- CA Djida Thiaroyé Kao : 8 ménages
- f- CA Guinaw Rail Nord : 3 ménages
- g- CA Guinaw Rail Sud : 3 ménages

C-Arrondissement Thiaroyé : 20 ménages à enquêter

- a- CA Thiaroyé/Mer : 3 ménages
- b- CA Diack Sao : 3 ménages
- c- CA Diamaguene Sicap Mbao : 10 ménages
- d- CA Thiaroyé-Gare : 2 ménages
- e- CA Mbao : 2 ménages

IV-Département de Rufisque : 25 ménages à enquêter

A-Les Communes : 6 ménages à enquêter

- a- Commune de Bargny : 3 ménages
- b- Commune de Diamniadio : 1 ménage
- c- Commune de Sebikotane : 2 ménages

B-Arrondissement de Rufisque : 13 ménages à enquêter

- a- CA Rufisque Ouest : 3 ménages
- b- CA Rufisque Centre (Nord) : 5 ménages
- c- CA Rufisque Est : 5 ménages

C-Arrondissement de Sangalkam : 6 ménages à enquêter

- a- CR Sangalkam : 4 ménages
- b- CR Yene : 2 ménages

SERMENT DES VETERINAIRES DIPLOMES DE DAKAR

« Fidèlement attaché aux directives de Claude BOURGELAT, fondateur de l'enseignement vétérinaire dans le monde, je promets et je jure devant mes maîtres et mes aînés :

✎ d'avoir en tous moments et en tous lieux le souci de la dignité et de l'honneur de la profession vétérinaire ;

✎ d'observer en toutes circonstances les principes de correction et de droiture fixés par le code de déontologie de mon pays ;

✎ de prouver par ma conduite, ma conviction, que la fortune consiste moins dans le bien que l'on a, que dans celui que l'on peut faire ;

✎ de ne point mettre à trop haut prix le savoir que je dois à la générosité de ma patrie et à la sollicitude de tous ceux qui m'ont permis de réaliser ma vocation.

**« Que toute confiance me soit retirée s'il advient que je me
parjure. »**

LE (LA) CANDIDAT (E)

**VU
LE DIRECTEUR
DE L'ECOLE INTER-ETATS
DES SCIENCES ET MEDECINE
VETERINAIRES DE DAKAR**

**VU
LE PROFESSEUR RESPONSABLE
DE L'ECOLE INTER-ETATS DES
SCIENCES ET MEDECINE
VETERINAIRES DE DAKAR**

**VU
LE DOYEN
DE LA FACULTE DE MEDECINE
ET DE PHARMACIE
DE L'UNIVERSITE CHEIKH ANTA DIOP
DE DAKAR**

**LE PRESIDENT
DU JURY**

**VU ET PERMIS D'IMPRIMER _____
DAKAR, LE _____**

**LE RECTEUR, PRESIDENT DE L'ASSEMBLEE
DE L'UNIVERSITE CHEIKH ANTA DIOP
DE DAKAR**

ETUDE DES DETERMINANTS DE LA CONSOMMATION DU POULET DU PAYS : CAS DE LA REGION DE DAKAR (SENEGAL)

RESUME

La présente étude vise à ressortir les déterminants objectifs de la consommation du poulet du pays par les ménages de la région de Dakar (Sénégal). L'approche méthodologique adoptée a consisté d'abord à collecter l'ensemble des données disponibles auprès des acteurs privés de la filière, au niveau des services publics comme l'ISRA, le CNA, la DIREL ; au niveau de l'EISMV et à travers certaines références électroniques. Une enquête a été par la suite effectuée auprès de 200 ménages de la région de Dakar.

L'étude révèle que, dans la région de Dakar, le poulet de chair est le type de poulet le plus consommé suivi du poulet du pays. Le poulet du pays est cependant le type de poulet le plus apprécié par les consommateurs pour ses caractéristiques organoleptiques. Il est également le type de poulet le plus cher parmi les trois types recensés. Le poulet du pays est très peu consommé de façon ordinaire, sa consommation a surtout eu lieu pendant certaines fêtes religieuses telles que la fête de Tamkharite, lors de la réception d'hôte et souvent les week-ends. Le poulet du pays a une forte dimension mystico-sociale car 81,6% de ménages sur 196 répondants affirment l'utiliser dans les offrandes et les sacrifices.

Il ressort de cette étude que même si l'aviculture traditionnelle est soumise à des contraintes beaucoup plus difficiles à relever que l'aviculture moderne ou améliorée, elle est cependant indispensable notamment pour les populations du monde rural. L'aviculture traditionnelle doit donc être soutenue dans la perspective d'un développement durable.

Mots clés : Poulet du pays, Viandes, Consommation, Ménages, Région de Dakar.

Auteur : Gabriel TENO

E-mail : tenogabriel@yahoo.fr

B.P. 984: Bafoussam - Cameroun.

Tel: (+221) 77 528 09 25 (Sénégal) / (+237) 7 751 59 83 (Cameroun).