



RAPPORT DE MISSION DU 16/11/92 AU 15/12/92
EN GUINEE-BISSAU

**SYSTEMES MARAICHERS APPROVISIONNANT
BISSAU**
ENQUETE EXPLORATOIRE

Janvier 1993

Paule Moustier
CIRAD-CA
Laboratoire d'Economie N° 93/36
Programme Cultures Horticoles



RAPPORT DE MISSION DU 16/11/92 AU 15/12/92
EN GUINEE-BISSAU

**SYSTEMES MARAICHERS APPROVISIONNANT
BISSAU**
ENQUETE EXPLORATOIRE

Janvier 1993

Paule Moustier
CIRAD-CA
Laboratoire d'Economie
Programme Cultures Horticoles

CONTEXTE DE L' ETUDE

Au sein du Ministère de l'Agriculture, le Secteur Agricole Autonome de Bissau (SAAB) est chargé des questions agricoles dans la zone périphérique de Bissau. A partir de 1985 le SAAB a reçu un appui financier du PNUD pour la mise en place d'un projet de développement maraîcher autour de Bissau, dit de renforcement de la ceinture verte de Bissau. Ce projet a pour interventions principales l'appui à la production par la vulgarisation de techniques de culture améliorées et la mise à disposition des professionnels d'intrants (semences, engrais, fumier, produits de traitement) et petits matériels. Dès 1990 les financiers et agents du projet, notamment son consultant principal, Louis de Cornelissen, ont exprimé la nécessité d'une étude des systèmes de production maraîchers, "au travers de leurs contraintes (disponibilité des terres, régime foncier, niveau du plan d'eau, besoins en main-d'oeuvre" (FAO, 1990), en particulier pour comprendre le faible impact du projet sur l'offre de légumes en saison des pluies¹. Ce projet d'études a trouvé un financement par la Mission Française d'Aide et de Coopération en 1992. La Mission Française a fait appel au CIRAD-CA pour son exécution (voir termes de référence en Annexe 1).

OBJECTIFS DE LA MISSION

- 1) Préciser les termes de référence de l' étude en fonction des attentes des principales institutions intéressées;
- 2) A partir d'enquêtes légères, formuler les premières hypothèses de réponse à ces questions;
- 3) Mettre en place le dispositif d'enquêtes permettant de confirmer ou infirmer ces hypothèses et de lever les zones d'ombre persistant après l'enquête exploratoire;
- 4) Régler les principaux problèmes logistiques du séjour de 5 mois du stagiaire en charge des enquêtes de terrain, Olivier David.

¹ Saison sèche: Octobre à Mai
Saison humide: Juillet à Septembre

PRECISION DES TERMES DE REFERENCE

Ce point a fait l'objet de discussions avec les partenaires de la MAC, du Ministère de l' Agriculture et de la FAO. Les questions suivantes ont été retenues comme prioritaires:

- Si cela s'avère nécessaire, comment mieux adapter les caractéristiques de la production (quantité, qualité, prix), surtout à Bissau mais aussi dans le reste du pays, à la demande de la clientèle Bissau-Guinéenne, demande s'exprimant différemment pour la communauté nationale et la communauté expatriée?

Cette question intègre l'évaluation de l'impact des pénuries de saison des pluies et la recherche des moyens de les atténuer.

- Quel est le poids des importations de légumes par rapport à la filière locale et comment le diminuer?
- Si cela s'avère nécessaire, comment mieux adapter les orientations du projet Ceinture Verte à la diversité des profils des producteurs et le rendre ainsi plus efficace dans ses actions?
- Quel est l'impact de la filière légumes à destination de Bissau sur la génération de revenus?

Pour ces questions une analyse socio-économique de filière s'impose, autour des axes suivants:

- identification des différents types d'agents de la production jusqu'à la consommation;
- analyse géographique des zones d'offre, zones de demande, et flux de produits;
- analyse centrée par agent (surtout producteurs; commerçants; consommateurs) avec un canevas système: contraintes/objectifs/pratiques/résultats socio-économiques;
- analyse économique de la distribution des prix, coûts et valeurs ajoutées sur la filière;
- analyse des possibilités de changement (expansion ou régression des activités) et impact des projets sur ces changements.

FORMULATION DES PREMIERES HYPOTHESES

Les enquêtes exploratoires ont porté sur:

- une dizaine de productrices de différents quartiers de Bissau;
- deux productrices de Bafata;
- six détaillantes de marchés de Bissau;
- 5 ménages de Bissau pour l'aspect consommation.

D'autre part, un agent du projet a effectué à notre demande des enquêtes rapides d'origine des produits sur une dizaine de marchés de la ville.

Nous avons également effectué des entretiens dans différents organismes administratifs et de recherche (voir Annexe 2) et consulté des ouvrages se rapportant à la production, consommation, commerce et transport de produits alimentaires en Guinée-Bissau. Enfin, nous avons consulté les données du projet Ceinture Verte alimentées par le travail très sérieux de la Volontaire des Nations Unies attachée au projet, Agapia Semedu.

SUR LA CONSOMMATION DES LEGUMES A BISSAU

Les informations existantes sur la consommation alimentaire à Bissau concernent surtout les céréales. Deux études donnant des informations sur la consommation des légumes ont été identifiées:

L'enquête légère sur les familles (Inquerito Ligeiro Junto as Familias) de l'INEC (Institut Nacional de Estatistica e Censo) de 1992, dans le cadre des programmes Banque Mondiale sur la dimension sociale de l'ajustement, a porté sur 1630 ménages dont 260 à Bissau et a abordé les thèmes suivants: démographie; éducation; emploi; santé; logement; production; dépenses; nutrition. Les dépenses alimentaires hebdomadaires par ménage sont consignées dans le tableau 1.

Ces résultats sont à utiliser avec précaution car ils ont été obtenus en un seul passage ce qui est insuffisant pour un enregistrement fiable de données de dépenses alimentaires. Comme on peut supposer que la consommation de fruits est marginale, ces données donnent une approximation de 15 à 20% de dépenses en légumes comme part des dépenses alimentaires totales.

Une **enquête consommation IRAM/CILSS de 1991** a porté sur 80 ménages de Bissau auxquels il a été notamment demandé de mentionner les sept plats les plus consommés. Les résultats du premier dépouillement manuel sont une typologie des consommateurs sommaire mais intéressante (IRAM/CILSS, 1991).

Tableau 1 - Dépenses alimentaires hebdomadaires des ménages de Guinée-Bissau (PG²)

Nature des dépenses	Lieu de résidence					
	Bissau	Autres villes	Zones rurales Nord	Zones rurales Est	Zones rurales Sud	Ensemble du pays
Céréales	19805 (27%)	26734	28241	30922	21128	25625 (30%)
Viande	14355 (20%)	23756	9824	8372	8335	13347 (16%)
Poisson	8338 (12%)	11135	6379	7028	5127	8169 (10%)
Produits laitiers	3800 (5%)	1891	2536	1547	945	2995 (4%)
Produits oléagineux	5763 (8%)	5226	6303	6892	6656	5929 (7%)
Fruits et légumes	11614 (16%)	32672	19692	2181	1968	16190 (20%)
Pommes de terre	2340 (3%)	4035	1547	2665	3463	2767 (3%)
Boissons	5296 (7%)	8829	5349	3667	3255	5330 (6%)
Autres produits alimentaires	632 (1%)	1222	2025	5827	5376	2173 (3%)
Total	71945	115503	81897	68901	56299	82527
Nombre de ménages	261	182	568	423	196	1630

Source: INEC, 1992

Pour les ménages pauvres à très pauvres, la consommation porte surtout sur les céréales, l'accompagnement est en faible quantité. Lorsque le revenu permet un niveau d'approvisionnement en riz correct, la sauce s'enrichit. Ses composants sont essentiellement: le poisson; le gombo (*candja*); l'oseille de Guinée (*baguitche*); la tomate locale; l'oignon (*ceboula*); l'huile de palme. Passé un nouveau seuil de revenus (1000 PG/personne/plat à l'époque de l'enquête), apparaissent dans la sauce la courge (*abobora*), le chou local (*couve*), le chou pommé (*repolho*) et la carotte (*cenoura*). Pour des revenus encore supérieurs (2000 à 2500 PG/personne/plat), c'est cette fois la base qui se diversifie avec apparition de patate douce, pomme de terre, manioc, haricots, pain.

Les souhaits de consommateurs en termes de changement d'alimentation sont les suivants: Pour les ménages très pauvres, le souci est avant tout d'augmenter la quantité de céréales consommées. Pour les autres ménages, environ les deux-tiers, le souci est de diversifier l'alimentation et les légumes jouent une place importante dans cette diversification.

Il importe de compléter ces résultats par un dépouillement plus fin apportant des éléments sur les fréquences de citation des différents légumes dans les plats les plus consommés. Pour cela, les questionnaires de base doivent être retrouvés (leur recherche est en cours).

Les entretiens menés lors de ma mission ont apporté les hypothèses suivantes:

Les légumes représentent de 30 à 45% du coût de la sauce, à côté du poisson ou de la viande, de l'huile et autres condiments. Les légumes consommés toute l'année par tous les types de consommateurs sont: l'oseille de Guinée, le gombo, le piment (*malagueta*), l'oignon. Les légumes consommés par tous les enquêtés mais dont la consommation baisse en saison des pluies sont la tomate locale, la pomme de terre, la laitue (*alface*). Les légumes consommés seulement par les ménages de niveaux de vie élevés sont le chou, la carotte, la tomate salade.

Les ménages enquêtés sont globalement satisfaits de leur approvisionnement en légumes (en quantité, qualité et prix). On peut supposer que l'atténuation des manques de saison des pluies en légumes se justifie surtout pour la tomate locale, la pomme de terre et la laitue. Pour les autres légumes de type tempéré, la régularisation de leur offre profiterait surtout, du moins dans un premier temps, aux ménages à haut niveau de vie.

Outre les niveaux de vie, il semble que les facteurs culturels et en particulier, les groupes de commensalité, jouent un rôle important dans les variations de consommation (information donnée par R. Ribeiro de l'INEP).

La part de l'auto-approvisionnement (notamment par jardins de case) n'a pas été évaluée. D'autre part, aucune étude nutritionnelle des plats consommés n'est disponible.

Nous ne disposons pas non plus d'éléments sur la consommation des expatriés. Les données INSEE existantes sur la panier des ménages français expatriés devront être consultées. On devra vérifier l'hypothèse suivante, issue d'entretiens informels avec expatriés et producteurs. Le marché de la clientèle expatriée et plus généralement aisée, en particulier par le circuit des hôtels et restaurants, est un créneau étroit, vite saturé, et très exigeant en termes de régularité et qualité de l'approvisionnement, ce qui explique l'attrait dans ce marché des produits importés. Les producteurs à priori les mieux placés pour investir ce créneau sont:

- des groupements de productrices de Bissau encadrées par le projet Ceinture Verte pour une programmation de cultures et surtout un approvisionnement sans rupture de semences de qualité permettant une offre régulière;
- les *ponteiros*⁽³⁾, à l'heure actuelle surtout engagés dans le créneau des fruits, qui ont besoin d'un appui en termes de conservation de produits pour développer des productions de légumes de type tempéré.

SUR LES FLUX DE PRODUITS

Les questions sur les origines des légumes vendus et la nature des intermédiaires pour l'approvisionnement ont touché l'ensemble des détaillantes de légumes des principaux marchés de la ville: Bandim, Central, Bairro Militar, Santa Luzia, Caracol, Cundoco, Cuntum, Pefine, Ploba (voir localisation des quartiers sur la carte de l'annexe 3), soit 267 vendeuses recensées⁽⁴⁾ 166 pour les légumes frais et 101 pour l'ail, l'oignon et la pomme de terre . Ces deux groupes de légumes ont été distingués car ils font l'objet de spécialisations nettes entre les détaillantes.

Il importe dans la lecture de ces résultats de garder en tête la période d'enquête: début de saison sèche, donc période de faible offre de légumes.

Les proportions des différents légumes trouvés sur les étalages, indiquées dans le tableau 2, confirment l'importance des légumes suivants dans la consommation.

³Ce terme distingue le paysan traditionnel qui travaille pour s'alimenter et vendre le surplus afin de couvrir ses besoins monétaires de l'agriculteur moderne qui est un urbain, ou a déjà eu une expérience de vie urbaine, et qui produit essentiellement pour le marché, avec une certaine spécialisation de la production et modernisation des moyens de production (traduction personnelle de Ribeiro & Miranda, 1992:44).

⁴Ce nombre ne fournit pas une estimation du nombre de détaillantes de légumes puisqu'il ne prend pas en compte certains marchés spontanés et n'a été obtenu qu'en un passage sur chaque marché; or la population de vendeuses de légumes est fluctuante d'un jour à l'autre, d'une part parce qu'elle est surtout composée de productrices, d'autre part du fait des voyages vers l'intérieur du pays de certaines vendeuses pour se ravitailler en légumes. Cependant, ce nombre est très inférieur au nombre total de productrices de légumes, approvisionnant Bissau, supérieur à 2500; nous reviendrons sur ce point plus loin.

Tableau 2 - Pourcentage de différents légumes dans les fréquences d'apparition sur les étalages

Laitue	11%
Piment	11%
Chou local	9%
Oseille de Guinée	8%
Tomate locale	8%
Aubergine amère	6%
Gombo	6%
Tomate salade	4%
Pomme de terre	4%
Oignon	4%
Ail	4%
Chou pommé	3%
Carotte	3%
Poivron	3%

Les origines des légumes frais se répartissent de la manière suivante (voir cartes en Annexe 3 pour la localisation des zones):

Bissau	Reste du pays	Sénégal
68%	19%	13%
Dont:		
Pessubé: 24%	Djabicunda: 35% (zone de Bafata)	
Coqueiro: 16%	Contuboel: 15%	
Alto Bandim: 12%	Mansaba: 15%	
Cuntum: 12%	Bafata: 11%	
Belem: 9%	Safim: 11%	

Les origines citées pour ail, oignon et pomme de terre sont:

Sénégal	65%
Hollande	14%
Guinée-Conakry	7%
Portugal	7%
Gambie	5%

Il est probable que les oignons, aux et pommes de terre en provenance du Sénégal, Gambie et Guinée-Conakry soient en fait des réimportations de Hollande. Un rapport INEP de 1992 fait état de réimportations de 368 tonnes d'oignon par an via le Sénégal soit une valeur de 782 000 US \$ (Ribeiro & Miranda, 1992). Pour l'oignon, le problème essentiel de compétitivité face aux importations réside dans les difficultés de conservation dues aux conditions climatiques du pays: "Les conditions optimales de conservation, lorsque les oignons ont perdu la quasi totalité de leurs feuilles, sont de -1 à 0°C et 70% d'humidité relative ce qui ne peut être atteint ici (Gros, 1992:45)." Quant aux pommes de terre, il s'agirait avant tout d'un problème de résistance des semences.

L'étude de l'INEP sus-mentionnée signale des ré-exportations de légumes vers le Sénégal:

- environ 186 tonnes de courge (*abobora*) d'une valeur de 51000 US \$, surtout entre décembre et mai;
- 12 tonnes d'oignons, sans doute originaires de la région de Boé;
- 180 kilos de tomates de l'Oio.

SUR LES CHAINES DE VENTE ET LES COMMERCANTES

D'après les enquêtes origines menées sur les marchés de Bissau, on peut distinguer deux types de chaînes de vente:

Chaînes très courtes pour les productions de Bissau : P → C

Les productrices, ou un membre de leur famille (en général leur fille) vendent directement au détail, sur une table ou à terre. Des productrices ont signalé la vente d'une partie de leur marchandise à des détaillantes en gros, lorsqu'elles-mêmes ne bénéficient pas de table. Il est probable qu'il s'agisse alors d'autres

productrices de Bissau. Une maraîchère de Ponta Rocha vend sur la table d'une autre maraîchère à qui elle verse 2500 PG pour la journée.

Aucun cas de déplacement de commerçante vers les lieux de production n'a été signalé, même en période de pénurie, ou de manière très épisodique ⁽⁵⁾: "Seuls les voleurs se déplacent", a déclaré une maraîchère de Belem. Cette situation est dommageable à la disponibilité en force de travail sur le jardin. D'autre part, elle rend les légumes prêts à être récoltés plus vulnérables aux vols, faute de surveillance. Toutes les productrices enquêtées déplorent cette défaillance du système commercial. Pour l'expliquer, l'hypothèse suivante est à vérifier. Les places pour la vente au détail pourraient être insuffisantes eu égard au nombre de productrices de Bissau (voir note de bas de page 1).

Le problème de la vente au détail des fruits et légumes s'avère en effet épineux. Les deux marchés principaux de la ville, Mercado Bandim et Mercado Central, font l'objet de congestions, sources de conflit avec les agents de la mairie. Dans le cadre de la rénovation du marché Central, 56 places de vente avaient été prévues pour les commerçantes de fruits et légumes, or ce nombre a été sous-évalué, car il avait été obtenu par le recensement d'un seul jour. D'autre part, certaines places ont été allouées à des hommes commerçants, ce dans des circonstances floues. Début décembre 1992, plus de cinquante vendeuses de fruits et légumes se tenaient toujours à l'extérieur du marché. A Bandim une dizaine de détaillantes de légumes vendant par terre ont été recencées lors d'un passage. D'après une productrice de Pessubé, le nombre de tables pour les fruits et légumes a été réduit au bénéfice des commerçants de tissu après la rénovation de marché il y a quelques années.

Les détaillantes interrogées en possession d'une table l'ont acquise par héritage. Nous n'avons pas eu d'information sur le prix des tables, si prix il y a. Par contre, l'entrée dans le marché fait l'objet de droits d'entrée particulièrement lourds, qui alimentent le budget de la mairie. Ces droits ne sont pas fixes, ils varient selon le volume de la marchandise. Des tarifs souvent signalés sont 2.500, 5.000 PG par jour pour la vente au détail (ex: un petit baluchon), et 60.000 PG pour une unité de gros (ex: grosse bassine), ce qui constitue entre 10 et 30% de la valeur de la marchandise. Ces fonds collectés sur les marchés par des agents de la mairie sont dirigés vers le service de la comptabilité et leur utilisation n'est contrôlée en rien par le service des marchés de la mairie. Ces lourds droits d'entrée expliquent en partie le développement de la vente hors marché quoique celle-ci soit sévèrement découragée (une maraîchère de Belem signale des ejections par la police aux abords de Bandim et des amendes atteignant 50.000 PG).

Ces contraintes pourraient expliquer une défaillance de la fonction de détail, fonction que les productrices seraient amenées à assurer elles-mêmes.

⁵D'après une productrice de Belem, des détaillantes se déplacent occasionnellement pour l'achat de tomate salade.

Productions de l'intérieur du pays et importations P → ---- → D → C

Légumes frais

Les détaillantes de légumes de Guinée-Bissau se déplacent jusqu'aux villages de l'intérieur et achètent aux producteurs soit dans des marchés périodiques, soit sur les lieux de production.

Les détaillantes de légumes du Sénégal se déplacent à Ziguinchor ou à Dakar, la chaîne d'intermédiaires est encore à déterminer. Le commerce des légumes du Sénégal nécessite des moyens importants. D'après une vendeuse du marché Central, il faut au moins 15.000 F CFAs pour le démarrer. Elle nous a signalé l'existence de groupes d'une dizaine de revendeuses du Sénégal qui cotisent quelques semaines avant la date du voyage pour permettre à l'une d'elles de partir, celle-ci devant les rembourser petit à petit à son retour.

Il est important de noter qu'il n'y a pas de spécialisation stricte de vendeuses de produits importés par rapport à des vendeuses de produits de Guinée-Bissau. Les mêmes femmes peuvent s'approvisionner à l'intérieur et à l'extérieur du pays selon les périodes de récoltes. Les importations résulteraient donc de déficits réels de la production nationale à certaines périodes plutôt que de différences de compétitivité liées aux prix. Citons quelques exemples pour illustrer ce point:

- une détaillante de Bandim vend les légumes de Contuboel en saison sèche et les légumes du Sénégal en saison des pluies. Elle nous a déclaré qu'il était plus rentable de vendre les légumes de saison sèche de Guinée-Bissau que les légumes de saison des pluies du Sénégal;
- une détaillante du marché Central achète les légumes à Ziguinchor et à Dakar en saison des pluies et en saison sèche elle vend les légumes de son propre jardin à Pessubé, ainsi que les ananas de la ferme des Palestiniens (secteur de Prabis);
- une détaillante de Bandim vend les légumes qu'elle produit à Biombo en saison des pluies et en saison sèche, faute d'eau sur son terrain, elle vend les légumes qu'elle achète à Farim.

Nous faisons l'hypothèse que les revendeuses de légumes des zones rurales et de l'extérieur du pays bénéficiant d'une table obtiennent des revenus importants malgré des prélèvements de la mairie et des frais de transport élevés. Trois détaillantes de Bandim signalent leur participation à une tontine regroupant quatre femmes, les versements journaliers sont de 25.000 PG par femme, ce qui correspondrait à un revenu supérieur à 750.000 PG par mois ⁽⁶⁾. Seul l'exemple ci-

⁶A titre de comparaison les salaires des fonctionnaires des ministères sont de l'ordre de 200 000 PG; le prix du riz était d'environ 3000 PG par kilo en novembre.

dessous est disponible pour estimer les différents coûts/prix entre production et consommation. Il correspond à l'achat de tomates et pommes de terre à Contuboel par une détaillante de Bandim.

Prix d'achat au producteur	Coût de transport	Droit d'entrée	Marge estimée	Prix au consommateur
200 000	137 000	60 000	150 000	547 000
1	0.7	0.3	0.75	2.75

Entre le producteur et le consommateur, le prix passe de 1 à 2.75 soit un différentiel de prix de 175% dont environ 40% de marge commerciale; 40% de transport; et 20% de droit d'entrée.

Oignon, ail et pommes de terre

Ces légumes sont vendus en gros dans des magasins pour la plupart situés près du marché de Bandim. Sur 99 vendeuses, 57 s'approvisionnent auprès de ces magasins. 16 vont acheter les produits au Sénégal, 5 en Gambie, 4 en Guinée-Conakry. Trois les achèteraient en Hollande, une au Portugal (à vérifier). Quatre s'approvisionnent dans l'Est (Gabu, Bafata ou Contoboel) en produits de Guinée Conakry.

Un commerçant d'un magasin de Bandim que nous avons interrogé vendait oignon et pommes de terre mais aussi draps, quincaillerie etc; Le magasin est géré par son frère, qui a commencé les affaires par le commerce de voitures entre la Guinée-Bissau et la Hollande. Il se rend régulièrement en Hollande pour passer commandes, le florin est le plus souvent obtenu au marché noir. Les oignons arrivent par bateau; un sac d'oignon de 25 kilos leur revient à 90.000 PG, il est revendu à 120 000 PG. En juin-juillet les oignons s'abîment du fait de l'humidité et ils se reportent sur d'autres produits comme la margarine.

Les relations entre productrices et commerçantes, en particulier modes de paiement et fixation des prix, devront être analysées finement. Seules deux productrices, une de Bissau et une de Bafata, ont signalé la possibilité de paiement de leurs clientes fidèles après la vente, les autres indiquent que les transactions s'effectuent comptant. Une détaillante revendant les légumes de de Contuboel signale des groupes d'hommes producteurs efficacement organisés pour négocier âprement les prix avec elles. Aucune productrice interrogée ne nous a signalé de concertation sur les prix de revente, par contre les détaillantes interrogées signalent une concertation entre elles lorsque les affaires marchent mal pour changer les prix de manière homogène.

SUR LES TRANSPORTEURS

Nous n'avons pas effectué d'enquêtes auprès de ces agents. Les productrices de Bissau utilisent les taxis (par exemple, 10.000 PG pour le transport d'une maraîchère de Ponta Rocha, plus un montant qui dépend du volume de la marchandise). Les vendeuses se rendent vers l'intérieur du pays en camion. Les tarifs pratiqués par les transporteurs conduiraient à de faibles profits d'après une étude INEP citée par Sergent (1991) comme l'illustre l'exemple des coûts d'un transporteur propriétaire d'un camion de 10 t (la destination n'est pas précisée), les tarifs pratiqués variant de 14 à 45 F CFAs du km (voir tableau 3).

Tableau 3 - Coûts supportés par un transporteur

	Coût annuel (PG)	Coût journalier	PG/km	FCFA/km
Coûts annuels				
Amortissement sur 3 ans	29 000 000	100 694	33,56	4,5
Intérêt sur l'investissement	8 700 000	30 208	10,07	1,3
Entretien à 20% de l'investissement	17 400 000	60,417	20,14	2,7
Totaux des coûts annuels	55 100 000	191 319	63,77	8,5
Frais journaliers				
Carburant (300 l à 300 PG/l)		90 000	30	4,0
Chauffeur (208 800 PG/24 j)		8 700 000	62,9	0,4
Total		290 019	96,67	12,9

Source: INEP, 1990 cité par Sergent, 1991

D'après Sergent (1991), on distingue les transporteurs suivants dans le secteur des fruits:

- les grands commerçants-transporteurs Sénégalais et Gambiens transportant des passagers à l'aller et des bananes au retour;

- les transporteurs-loueurs, le locataire étant libre du chargement; La Mettrie (1992) cite le cas d'un djila leader qui loue son camion de 10 t à un transporteur au prix de 1 200 000 PG en 91 et 2 000 000 en 92 pour le trajet Cacine-Bissau. Ce transporteur avance la moitié de la somme. Il emmène 20 à 30 petits djilas se répartissant les villages et rassemblant sur le bord de la route les produits qu'il a pu collecter: huile de palme; bananes; cola; riz blanc; patate douce; arachides.
- les transporteurs-ponteiros, possesseurs de camion pour leur exploitation et pratiquant une location occasionnelle.

Aucune information n'est disponible sur les transporteurs intervenant dans le secteur légumes.

PRIX DE DETAIL DES LEGUMES

Au cours de notre séjour, il est apparu que les prix de détail des légumes étaient collectées par différents organismes, qui, c'est regrettable, s'ignorent mutuellement:

- Au projet Ceinture Verte les prix de détail des légumes sont collectés depuis 1986 sur les marchés suivants: Bandim; Central; Bairro Militar; Santa Luzia; Cuntum; Péfiné; Belem; Cundoco, et les légumes suivants: laitue; ail; oseille; aubergine amère; gombo; chou local; chou pommé; oignon; haricot vert; piment; poivron; tomate; pomme de terre, aubergine violette; carotte; chou fleur; navet; radis; concombre; persil. Chaque légume fait l'objet d'au moins deux pesées par marché, une fois par mois. La moyenne des pesées, puis la moyenne sur les huit marchés sont calculées.
- A la direction Générale des Statistiques du Ministère du Plan, les prix des légumes sont collectés depuis 1986 pour le calcul de l'indice des prix. Un enquêteur effectue à partir du quinze de chaque mois 2 pesées par produit sur les marchés suivants: Bandim; Central; Bairro Militar; Santa Luzia; Cuntum; Péfiné; Bra; Plate; Antula pour les mêmes légumes que le projet à l'exception de l'aubergine violette; la carotte; le chou fleur; le navet; le radis; le concombre et le persil, et en distinguant la tomate locale de la tomate salade.
- Le bureau d'études Copine dispose de relevés de prix de l'ensemble des produits alimentaires, mais nous n'avons pas encore eu accès à leur méthodologie ni à leurs données.

La comparaison des données du projet et des données des Statistiques montre des différences très élevées entre les deux sources, comme en témoigne les graphiques de l'Annexe 4. Alors que les données de la statistique (INEC) indiquent de faibles variations de prix de janvier à mai, celles du Projet se traduisent par de fortes augmentations de prix en fin de saison sèche.

SUR LA PRODUCTION

Les productrices de la Ceinture Verte

Caractéristiques générales de la production: nombre d'exploitations; surfaces; types d'espèces cultivées. Variations saison sèche/saison des pluies

En 1992, le Projet suivait 2095 productrices (97% de femmes) réparties dans 14 quartiers de la ville (voir carte en Annexe 3). D'après quelques vulgarisateurs interrogés, le projet suit la majorité des productrices, à moins d'une centaine près, ce point est à vérifier.

Les productrices sont à majorité Mandjaques. "La fruiticulture et le maraîchage sont surtout l'affaire des ethnies côtières (surtout Mandjaque) et des Mandingue (Payeur, 1988:212)". Sur les raisons historiques de cette spécificité, les relations entre producteurs, commerçants et ouvriers d'autres ethnies, en particulier papels, une recherche historique est nécessaire.

Les données de surfaces publiées dans les rapports du projet tiennent compte des différents cycles de récolte de la laitue: les relevés de trois mesures de surface correspondant à différents cycles sont ajoutés. Nous sommes donc revenus aux données de base pour calculer les surfaces réelles cultivées. Ces surfaces ont été relevées pour 10% des femmes de chaque quartier. En saison sèche 91/92, la surface moyenne par productrice aurait été de 750 m² avec de fortes variations d'un quartier à l'autre (de 180 à 1400 m²), ce qui correspond surtout à des situations de pression foncière contrastées. Ainsi, à Alto Bandim, les surfaces ont fortement diminué de 1989 à 1992, de 550 à 180 m². Par contre, dans les quartiers suburbains comme Bissalanca, les surfaces par femme dépassaient 1000 m² en saison sèche 91/92.

Notons que les données du projet ne tiennent pas compte du fait que les femmes peuvent cultiver les légumes sur différents terrains, or c'est le cas de plus de la moitié des productrices que nous avons interrogées.

Les données sur les surfaces de saison des pluies doivent être traitées très prudemment. En effet les vulgarisateurs en charge de ces relevés doivent recenser les femmes dont ils avaient relevé les surfaces de saison sèche et c'est auprès d'elles qu'ont été mesurées les surfaces de saison des pluies. Si d'autres femmes sont venues travailler dans ces quartiers en saison des pluies, leurs surfaces ne sont pas relevées; de même, si les femmes qui y ont travaillé en saison sèche cultivent les légumes sur un autre terrain en saison des pluies, leurs surfaces ne sont pas prises en compte. Or, nos entretiens avec les productrices ont révélé des stratégies de mouvements sur différents terrains en saison sèche/saison des pluies en fonction de leurs caractéristiques topographiques et édaphiques (voir plus loin).

Considérons cependant ces données:

Hormis Belem, Cuntum et Bissalanca, comprenant environ 10% des productrices encadrées, les légumes sont cultivés dans tous les quartiers en saison des pluies. A Belem et Bissalanca, les femmes y pratiquent d'autres cultures comme le riz et l'arachide, à Bissalanca, elles n'y travaillent pas. Pour des périmètres représentant 60% des productrices encadrées, les femmes ne cultivent que des légumes en saison des pluies. Pour des quartiers représentant 30% des productrices encadrées, les femmes pratiquent d'autres cultures à côté des légumes en saison des pluies. Dans tous les cas les surfaces cultivées en légumes de saison sèche sont très inférieures aux surfaces de saison sèche (voir tableau 3).

Tableau 3 - Variations de surfaces en légumes et du nombre de femmes dans les quartiers entre la saison des pluies 1991 (SP 91) et la saison sèche 1990-1991 (SS 90-91)

Quartier	Surf SP 91/ Surf SS 90-91	Nb femmes SP 91/ Nb de femmes SS 90-91
Belem	0	0
Cuntum	0	0
Bissalanca	0	0
Ponta Rocha	23	58
Alto Bandim	13	12
Pluba	24	80
Pessubé 1	22	54
Pessubé 2	10	37
Luanda	25	44
Vétérinaria	21	31
Coqueiros	5	35
Madina 1	9	30
Madina2	23	23
Péré	9	44

Source: Projet Ceinture Verte

D'après nos entretiens auprès des productrices, la possibilité de faire des légumes en saison des pluies dépend avant tout de la **disponibilité en un terrain non inondable**. La force de travail ne serait pas un élément limitant, même si elle peut être allouée à d'autres activités en saison des pluies comme la culture du riz. Ainsi, chaque fois que la productrice disposerait d'un terrain où la culture des légumes est possible en saison des pluies, elle s'y consacrerait, même si d'autres cultures sont pratiquées. Citons quelques exemples pour illustrer ce point important:

- Une femme de Ponta Rocha travaille:

en saison des pluies sur un terrain où elle cultive le riz, l'arachide, le mil, les légumes locaux; elle n'y travaille pas en saison sèche car l'eau manque;

en saison sèche sur un terrain qui est inondé en saison des pluies; elle y cultive le gombo, l'aubergine amère, la tomate.

- Une femme à Bra Penha:

en saison des pluies cultive le riz et l'arachide sur son terrain, et les légumes autour de sa maison ;

en saison sèche elle cultive les légumes sur ce terrain;

- Une femme à Belem:

en saison des pluies elle cultive le riz sur son terrain de Belem; elle cultive les légumes locaux sur un autre terrain près de l'aéroport; elle passe une journée sur un terrain, le lendemain sur l'autre. Elle cultive aussi le cajou sur le terrain près de l'aéroport.

en saison sèche, elle cultive les légumes à Belem et sur son autre terrain.

De même qu'il ne semble pas y avoir concurrence au point de vue temps entre riziculture et culture de légumes en saison des pluies, de même la concurrence entre culture de légumes et champ de cajou en avril-mai-juin semble faible: témoin le cas de la femme de Belem cité plus haut. D'autre part, trois femmes de Ponta Rocha se plaignent du manque d'eau à partir de février qui les empêchent de faire de la tomate. Une a déclaré qu'elle pourrait se consacrer à la culture de tomates à partir de mars tout en travaillant dans son champ de cajou. Une autre qui ne bénéficie pas d'un champ de cajou, dit que la période entre mars et juin est un creux de travail.

La main d'oeuvre est essentiellement familiale, avec recours possible à des ouvriers papels pour préparer le terrain (ex 10.000 PG par jour pendant 6 jours pour préparer le terrain avant la culture de légumes; 20.000 PG par jour pendant 4 jours pour préparation du terrain avant culture du riz).

Les calendriers de travail et le choix des terrains sont avant tout dictés par le contrôle de l'eau. Ainsi, la période de culture des légumes peut se prolonger au-delà de mars si les puits ne sont pas secs. Quant à la date de début de la culture des légumes, elle est déterminée par la fin de la récolte du riz et la disponibilité en semences. Deux femmes se sont plaintes de la difficulté d'approvisionnement en semences auprès du projet en novembre, ce qui les oblige à attendre décembre pour semer. Les grandes étapes du calendrier de culture sont indiquées ci-dessous (cas de culture de riz en saison des pluies, culture de légumes en saison sèche et possession d'un champ de cajou):

Juillet	Nettoyage du terrain avant plantation du riz
Août	Semis du riz
Septembre	"On enlève les mauvaises pailles"
Octobre	"On chasse les oiseaux"
Novembre	Récolte du riz
Décembre	Récolte du riz. Préparation des terrains pour les légumes
Janvier	Culture et récolte des légumes.
Février	Idem
Mars	Idem
Avril	Idem
Mai	Récolte du cajou. Préparation du vin de cajou
Juin	Idem

Pour les femmes qui cultivent des légumes sur les mêmes terrains en saison sèche et en saison des pluies il n'y a pas d'interruption dans l'année entre périodes de préparation des terrains/pépinières/repiquage/ récolte, des rotations étant effectuées toute l'année. Par contre le mode de préparation du sol change: en saison des pluies, préparation de buttes ; en saison sèche, préparation de carrés. Le type d'espèces cultivées varie également:

D'après les données du projet, pour la saison sèche 91/92, 70% des surfaces cultivées étaient occupées par les légumes suivants: laitue; tomate; gombo; oseille de Guinée. En saison des pluies 91, 70% des surfaces étaient occupées par les

légumes suivants: concombre, oseille de Guinée, gombo, chou local. La faible importance de la laitue et de la tomate en saison des pluies s'explique par des problèmes de maladies dues à l'humidité.

En ce qui concerne la régression des surfaces cultivées en légumes en saison des pluies signalée par des documents du projet, il convient de tempérer les conclusions résultant de l'examen des données du projet: d'une part, du fait de leur imprécision résultant de la méthode utilisée (cf plus haut); d'autre part, entre 90 et 91, la régression de 2.4 hectares des surfaces cultivées en saison des pluies est expliquée à hauteur de 1.4 hectares par l'absence de surfaces cultivées à Bissalanca en 91, et à hauteur de 1.1 hectares par la régression des surfaces d'Alto Bandim: le premier phénomène s'expliquerait par le fait que les femmes de Bissalanca alternent d'une année à l'autre culture de riz et de légumes sur le même terrain (hypothèse donnée par un vulgarisateur de la zone, à vérifier); le deuxième s'explique par la pression d'urbanisation sur Alto Bandim, périmètre qui fournissait jusque là une part importante des surfaces cultivées en saison des pluies.

Pour savoir s'il y a régression effective et de longue période des surfaces cultivées en saison des pluies, une étude plus fine s'impose au niveau de quelques zones, dont Bissalanca, par des questions auprès des femmes pratiquant les légumes en saison des pluies. En tous cas l'hypothèse de l'impact d'une diminution de la pluviométrie ces dernières années est infirmée par les données pluviométriques disponibles pour la ville de Bissau:

Tableau 4 - Evolution annuelle de la pluviométrie, en mm, à la station de Bissau

1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	Moyenne 1969- 1988
1485	1111	1241	1214	1726	1520	1847	1206	1772	1595

Source: Service Météorologique, in Annuaire Statistique, 1991

Importance de l'activité en termes de revenus

En ce qui concerne l'importance du maraîchage en termes de revenus, nous n'avons pas obtenu d'information chiffrée, mais il est important de noter que toutes les femmes interrogées obtiennent grâce à la culture des légumes la trésorerie nécessaire aux besoins du ménage (alimentation, vêtements, santé, scolarisation), soit intégralement, soit en complément aux revenus du mari qui fournit alors le riz. Les autres sources de trésorerie: vente de l'arachide et du vin de cajou notamment semblent avoir une importance plus faible et en tout cas très périodique. Lorsque le riz est cultivé en saison des pluies, ce qui concerne cinq femmes sur les dix enquêtées, c'est toujours pour la consommation du ménage. Ce riz ne dure qu'une saison. Une productrice nous a expliqué qu'elle gardait le

riz récolté en novembre pendant toute la saison sèche, période à laquelle elle achète le riz importé, préférant ne consommer son riz qu'en saison des pluies, période de prix élevés du riz. La culture de légumes ne serait donc pas qu'une activité d'appoint pour les productrices de Bissau. Bien sûr ce point est à vérifier par des enquêtes sur plus large échantillon, ce qui remettrait en question l'affirmation de Lecomte, Ribeiro (1992:59) selon lesquels "dans les exploitations autour de Bissau, la production de riz est prioritaire sur les autres activités. Le maraîchage reste en grande majorité une activité complémentaire permettant des revenus pour des achats alimentaires et de biens de consommation".

Deux maraîchères interrogées ont pu épargner grâce à l'activité de production de légumes: une pour acheter une maison; l'autre participe à deux tontines: une de dix personnes où elle verse 30 000 PG par semaine; une autre de sept personnes où elle verse 20 000 PG par semaine. Cette épargne est utilisée notamment pour l'achat de vêtements et d'outils.

Impact du projet sur la profession

Vu l'importance de la production de la ceinture verte dans l'approvisionnement de Bissau, mais aussi en termes de fourniture de revenus pour plus de 2.000 ménages, il est important de stabiliser cette profession. Or le Projet Ceinture Verte joue un rôle important dans cette stabilisation:

D'après les données du projet, qu'il s'agira de vérifier plus finement⁽⁵⁾, et les entretiens avec les productrices, le projet a permis une augmentation très importante des surfaces et rendements, surtout en laitue, le premier facteur de développement étant **l'approvisionnement en semences**. D'une manière générale, les femmes s'approvisionnent en semences essentiellement en début de campagne et reproduisent les semences par la suite, les achats intervenant en complément. Cependant, pour le chou pommé, la carotte, l'oignon et la pomme de terre, la production de semences par les productrices n'est pas possible.

La production de semences par le projet reste très faible par rapport aux importations: au cours de la campagne de saison sèche 1991-1992, il a été produit 24 kilos de semences alors que les besoins ont été estimés à plus d'une tonne. Il est possible que l'appui à la production des semences par les maraîchères s'avère plus efficace que la production de semences par des agents du projet, par définition moins intéressés, et sans doute moins compétents, pour la production de semences que les maraîchères elles-mêmes. Cet appui pourrait s'opérer à partir des champs d'expérimentation répartis dans les différents quartiers où les vulgarisateurs font des démonstrations de techniques culturales.

L'importation de semences par le projet, outre la perte en devises qu'elle entraîne, rend les productrices soumises aux aléas des ruptures de stocks et des qualités variables (on nous a cité le cas de revente par des agents du ministère de

⁵Les rendements seraient passés de 7t onnes par hectare en 87/88 à 23 tonnes par hectare en 90/91, soit plus du triple...

l'agriculture de dons de semences périmées). A ce sujet, il convient de suivre de près l'expérience très intéressante du projet Solidarité Socialiste (financement belge) implanté à Bafata: un agent de ce projet a été formé auprès de Tropicasem Sénégal à la gestion d'un magasin de semences en vue de son installation comme fournisseur exclusif de semences Tropicasem en Guinée-Bissau. Le projet Solidarité Socialiste jouera comme fonds de garantie. Ce commerçant à présent salarié du projet sera peu à peu indépendant au vu de ses résultats. Ce serait le premier cas de commerçant privé national pour les semences de légumes, jusqu'à présent toutes les semences importées étant commercialisées par les projets⁽⁶⁾.

Une autre action du projet Ceinture Verte particulièrement importante pour la stabilisation de la profession maraîchère à Bissau est la **protection du foncier agricole**. En effet, toutes les productrices enquêtées ont dû au moins à une reprise changer de terrain. Les terrains appartiennent d'une manière générale à des hommes citadins, parfois eux-mêmes riziculteurs. Les terrains sont soit prêtés aux productrices, soit loués pour une saison (exemple de tarif: 200.000 PG pour une campagne de riz à Belem). L'action du projet se traduit:

- par la participation du directeur du projet au Schéma Directeur de la ville en 1991 où il a été précisé que les terrains bas et humides (*bolanhas*) à l'intérieur et à l'extérieur des limites de Bissau seront réservés à l'agriculture⁽⁷⁾ (Ministerio das Obras Publicas, 1991).
- par des discussions ponctuelles entre agents du projet et propriétaires des terrains pour éviter certains cas d'éjection (cas d'intervention à Bra Penha);
- par le projet de réinstallation de 380 femmes soumises à des pertes ou réductions de terrain sur le périmètre de Pessubé, qui bénéficiera de l'irrigation. Les surfaces allouées à chaque femme seront faibles: 250 m², mais peut-être celles-ci conserveront des terrains dans d'autres zones en complément.

Nous faisons l'hypothèse que **l'approvisionnement en semences et la protection du foncier** constituent les actions du projet qu'il faut particulièrement appuyer car elles ont eu un fort impact sur la profession et elles correspondent aux contraintes les plus limitantes pour la production. Les autres interventions du projet sont les suivantes:

- traitements phytosanitaires par des agents du projet;
- création de groupements professionnels maraîchers avec cotisations pour constitution d'un fonds de roulement pour achat d'intrants et de petit matériel;

⁶Certaines productrices de Bissau vendraient leurs semences auto-produites en surplus sur les marchés de Bissau, cette information fournie par un agent du projet Ceinture Verte est à vérifier.

⁷Il faudra vérifier si la délimitation de ces terrains est indiquée précisément dans les plans du Schéma Directeur et quels sont les moyens de sanction prévus contre les constructeurs pour une protection effective.

- appui à la production par la vulgarisation de techniques améliorées.

Ces actions semblent avoir eu un impact plus limité. En ce qui concerne les groupements, il me semble important de mentionner ici qu' en matière de production maraîchère, les groupements en vue d'organiser des activités communes, en particulier la commercialisation, font l'objet de nombreux échecs en Afrique; la raison en est le caractère extrêmement risqué des productions, et le fait que ce risque ne soit plus géré au plan individuel est générateur de conflits. D'autre part, pour en revenir au cas du projet de Bissau, le système de cotisations pour bénéficier d'intrants est particulièrement lourd à gérer, car il exige un suivi par facture de tous les achats effectués par la productrice et des déductions de ces cotisations. Il faudra vérifier si le manque de trésorerie en début de campagne est effectivement une contrainte justifiant un tel système. Les productrices interrogées n'en ont pas fait état. Elles financent leurs premiers achats d'intrants par les premières récoltes d'oseille de Guinée dont elles reproduisent les semences, ou grâce à l'aide financière de leur mari.

Productrices des zones rurales

Les zones hors Bissau n'ont hélas pas fait l'objet d'enquêtes lors de ma mission hormis Bafata. D'après une étude de Martins (1991), les secteurs suivants sont particulièrement dynamiques en termes de production maraîchère:

- Secteur de Contuboel, avec 2000 horticultrices encadrées par les kwakers (ONG des USA), sur 17 hectares;
- Secteur de Gabu où intervient l'AFVP, avec 1.200 horticultrices sur 14 hectares;
- Région de Cacheu, en particulier à Bula, où le maraîchage est surtout pratiqué dans les bas-fonds en saison sèche. 500 maraîchères y ont été recensées, travaillant sur environ 13 hectares par an;
- Région de l'Oio. D'après Payeur (1988), 20% des UPA de Mansaba et 15% des UPA de Farim vendent des légumes. Il s'agit surtout de "cultures de tomates, oignons ou échalottes qui peuvent être cultivées en plateau, souvent dans les jardins de case, après récolte du maïs. Les tomates sont alors repiquées sur billons à partir de fin août et vont pouvoir profiter des dernières pluies. Elles peuvent être cultivées par les hommes ou les femmes (Payeur, 1988: 212)".

Il est important de signaler que la culture des légumes en zones rurale joue un rôle très important dans les stratégies de diversification déployées par les paysans, stratégies fort bien analysées par Lecomte, Ribeiro (1992): "Lorsque la disponibilité en terre décroît (Biombo, Sud Oio) (...) la diversification des activités (agricoles ou non) ou la migration sont des stratégies de contournement des risques (p. 59)". Dans ces stratégies anti-risque, la culture de cajou pour troc contre le riz importé est très importante, mais également toute une panoplie de

productions agricoles dont l'importance relative varie selon les régions: céréales sèches; noix de palmiste; huile de palme; alcool de canne; miel; arachide; bovins; petit bétail; poisson séché; fruits et légumes (La Mettrie, 1992).

Notons également une étude effectuée par l'INEP à la demande de l'AFVP sur la commercialisation des légumes de Gabu, dont les résultats seront bientôt disponibles.

SUR LA TRANSFORMATION

Faute de bac, nous n'avons pu visiter l'usine de Co où une expérience intéressante de production de pulpe de tomate nous a été signalée. D'après Gros (1992: 28), c'est une petite installation qui a été montée avec l'aide de la coopération hollandaise, et qui est gérée par l'association de la *tabanca* (village) de Co. La production de pulpe de tomate a lieu de mars à juin. Nous n'avons pas observé ces produits sur les marchés lors de notre passage. Il sera intéressant de comparer le prix de ces produits aux boîtes de concentré de tomates importées.

DISPOSITIF D' ENQUETES

ENQUETE PRODUCTION

Objectifs

1) Obtenir une typologie des systèmes de production mettant en évidence les objectifs/contraintes/pratiques/résultats de chaque type d'exploitation, et en particulier:

- calendrier de travail;
- calendrier de trésorerie;
- contraintes à l'augmentation de production en saison des pluies;
- contraintes à l'adoption des techniques promues par le projet;
- contraintes de commercialisation.

2) Evaluer la place du maraîchage dans les autres activités familiales.

Méthode

Questionnaire ouvert auprès de 50 productrices (voir ébauche, à tester, en Annexe 5). Questionnaire assez approfondi (durée: entre 1 et 2 heures) nécessitant une mise en confiance des productrices par la participation à leurs travaux d'O. David.

Le choix de l'échantillon doit être le moins biaisé possible en faveur de l'encadrement par le projet et doit tenir compte des principales zones d'approvisionnement de la ville. Pour cela, il faudra conduire un recensement

exhaustif des productrices non encadrées par le projet. Préalablement à l'enquête, il faudra aussi s'informer auprès des vulgarisateurs et des chefs de groupement pour avoir une première typologie des productrices en fonction des surfaces et des cultures, afin de choisir un échantillon à peu près représentatif de ces différents types.

Proposition d'un nombre par zone tenant compte des proportions en termes de nombre de maraîchères en saison sèche:

10 à Pessubé;
 6 à Madina;
 4 à Veterinaria;
 4 à Coqueiro;
 3 à Bra Penha;
 2 à Ponta Rocha;
 2 à Belem;
 2 à Cuntum;
 2 à Péré;
 1 à Bissalanca;
 1 à Pluba, soit 37 femmes encadrées ,
 et 13 femmes non encadrées.

Prévoir aussi au moins deux enquêtes auprès d'ouvriers et au moins cinq enquêtes auprès de productrices de zones rurales,. Ces exploitations seront celles où s'approvisionneront les commerçantes suivies dans leurs transactions (voir enquêtes commerçantes).

ENQUETES COMMERCANTES

Objectifs

- 1) connaître les contraintes à la commercialisation des légumes;
- 2) évaluer le caractère concurrentiel/oligopolistique des transactions;
-) déterminer la formation des prix entre production et consommation.

Méthode

Observation des transactions sur trois réseaux type à raison de deux commerçantes suivies par réseau:

- réseau court des productions de Bissau;
- réseau long des productions rurales de Guinée-Bissau;
- réseau long des productions importées

Suivi des commerçantes sur leur lieu d'approvisionnement. Principaux thèmes abordés lors des entretiens:

- accès à l'activité;

- relations avec les fournisseurs: histoire de la mise en contact; liens de fidélité; relations de paiement; type de négociation des prix;
- relations avec les transporteurs; nature du transporteur: activité de commerce?
- accès au fonds de roulement, évolution depuis le début de l'activité, contraintes à son augmentation;
- décomposition des coûts et prix, de l'approvisionnement à la revente;
- variations d'approvisionnement sur l'année, raisons de ces variations et conséquences sur les revenus;
- contraintes d'accès au marché: table; droit d'entrée;
- utilisation des recettes: consommation du ménage; épargne;
- formes d'organisation entre commerçantes;
- évaluation des pertes de produits.

Evaluation de la compétitivité de la filière oignon par une étude de cas d'un réseau local producteur d'oignon-commerçantes et comparaison avec prix/qualité des oignons importés.

ENQUETES ORIGINES

Poursuite des enquêtes de novembre à deux autres périodes: fin février et début avril.

SUIVI DES PRIX

On se limitera ici aux 5 légumes les plus consommés (hypothèse: oseille de Guinée; gombo; laitue; tomate locale; oignon; piment);

Objectif:

- 1) Connaître la formation des prix de la production jusqu'à la consommation
- 2) Evaluer les variations des prix de détail de ces légumes entre détaillantes; entre périodes de l'année.

Méthode:

- Pour les coûts de production, on peut les déterminer pour au moins trois productrices encadrées, par légume, à partir des fiches techniques du projet; ces coûts devront être calculés systématiquement pour les productrices non suivies par le projet, à Bissau et dans les zones rurales, lors des enquêtes production, pour le légume le plus cultivé.
- La méthodologie de relevés des prix de détail des différents organismes les collectant doit être vérifiée avant leur utilisation;
- Formation des prix entre production et consommation: voir enquête commerçantes.

ENQUETE CONSOMMATION

Cette enquête sera menée par deux enquêteurs de l'INEP.

Objectifs:

- 1) relier la consommation des légumes aux niveaux de vie et autres caractéristiques, sociologiques et économiques; obtenir une typologie des consommateurs par rapport à leur consommation en légumes;
- 2) estimation des dépenses par légumes, par rapport aux dépenses alimentaires totales, pour les différents types de consommateurs;
- 3) évaluer l'impact des variations de disponibilité et des variations de prix sur les comportements d'achat des légumes;
- 4) évaluer l'importance de l'auto-provisionnement en légumes.

Méthode:

Première étape

Questionnaires avec questions ouvertes et fermées (voir ébauche, à tester, en Annexe 5) auprès de 50 ménages bien distribués dans l'échelle des niveaux de vie. On dispose pour le choix des ménages:

- des données de population par quartier du recensement de 1991. Il s'agira, d'après les indications de R. Ribeiro, de choisir des ménages bien distribués dans les zones suivantes: coeur de ville (centre urbain primitif); centre ville (centre colonial); quartiers urbains périphériques (ex: Bairro d'Ajuda); zones sub-urbaines (ex: Ponta Rocha).
- de données sur le type d'habitation et la source de combustible, dans l'étude INEC, 1992.

Ces questionnaires visent à répondre aux objectifs 1); 3) et 4).

Deuxième étape

Etudes de cas sur au moins quatre familles représentatives des différents types de consommateurs identifiés lors de la première étape. Un enregistrement méthodique des dépenses alimentaires sera effectué de manière quotidienne, deux semaines par mois, pendant deux mois, pour reconstituer les dépenses d'un mois entier (cf objectif 2).

Références bibliographiques

FAO, 1990. Descriptif du projet GBS/90/001 - Renforcement de la production maraîchère dans la ceinture verte de Bissau.

GROS, C.R. 1992. Transformation artisanale et conservation des fruits et légumes en Guinée-Bissau. Rapport de synthèse. FAO.

INEC, 1991. Annuaire Statistique 1991.

INEC, 1992. Recenseamento geral da população e habitação 1992.

INEC, 1992. Inquerito Ligeiro Junto as Familias. Preliminary results.

IRAM/CILSS/INEP. 1991. Plan Céréalière de la Guinée-Bissau. Phase I: Diagnostic-Bilan.

LA METTRIE, 1992. Rapport technique diagnostic sur le commerce de céréales en Guinée-Bissau. Programme d'appui à la libéralisation du commerce des produits agricoles en Guinée-Bissau. FAO.

LECOMTE, Y. et RIBEIRO, R. 1992. Comportements et stratégies des producteurs agricoles de Guinée-Bissau. Les possibilités d'intensification. FAO, Projet Engrais Guinée-Bissau.

MARTINS, M. 1992. Informations recueillies au sujet de la production horticole dans les différentes régions du pays. SAAB.

Ministerio das Obras Publicas. 1991. Estudo das directrizes de desenvolvimento da cidade de Bissau.

PAYEUR, S. 1988. Systèmes agraires et développement rural en Guinée-Bissau (exemples des régions de l'Est). Ministère de la Coopération, Paris.

RIBEIRO, R. et MIRANDA, M. 1992. O mercado fronteiriço e a balança comercial da Guiné-Bissau (1990/1991). Situação e perspectivas (relatório preliminar). USAID/INEP.

SERGEANT, 1991. Etude de la filière fruit en Guinée-Bissau et de la production fruitière dans la région de Tombali. Documentation MAC.

Annexe 1 - Termes de référence de l'étude, janvier 1992

Objectif

L'étude permettra de mieux comprendre les comportements des producteurs de Bissau en termes de:

- pratiques culturelles: application de fumure, variétés choisies, rotations, etc. Les itinéraires techniques (succession dans le temps des pratiques culturelles) devront être identifiés;
- décisions d'investissement et d'épargne;
- affectation du temps de travail;
- réactions vis à vis des innovations ou interventions du projet.

Ces comportements seront expliqués en considérant que les producteurs agissent rationnellement, en fonction de leurs moyens et de leurs intérêts. On cerne moyens et intérêts en prenant en compte:

- les finalités socio-économiques; ce peut être la survie dans un contexte d'emploi très précaire, ou le profit maximum par rapport à la ressource relativement la plus rare (travail, terre ou capital). Ces finalités émergent notamment de l'histoire de vie du producteur;
- les contraintes d'accès aux moyens de production: terre, capital, travail;
- les contraintes écologiques;
- les contraintes d'accès au marché.

Ces variables ne touchent pas tous les producteurs de la même façon. Afin que le projet adapte ses actions à la diversité des contraintes et des objectifs des producteurs, il est important d'établir des typologies de producteurs, et voir pour chacun des types:

- s'il y a des blocages au niveau de l'accroissement de la production:
- ce qui explique ces blocages;
- comment les lever.

En ce qui concerne les contraintes (ou atouts) d'accès au marché, il est important d'analyser l'ensemble de la filière légumes de Bissau: commerce, transport, conservation, transformation, consommation.

Cette étude pourra avoir lieu lors d'une deuxième étape, mais il est important dès l'analyse des systèmes de production de connaître les grandes formes de fonctionnement de la filière: préférences des consommateurs en termes de légumes; organisation des marchés de ravitaillement; existence de points de vente en gros; répartition des marchés dans la ville; difficultés de transport du jardin au marché; relations de dépendance du producteur vis à vis du commerçant en termes d'écoulement, de crédit, de fourniture d'intrants. Ces différents aspects peuvent avoir d'importantes répercussions sur les choix du producteur en termes de quantité et de type de légumes produits.

Schéma de fonctionnement de l'étude

Les analyses nécessitent les étapes suivantes:

1. Identification; premier diagnostic des systèmes de production maraîchère de Bissau et de leurs relations avec le projet.
2. Mise en place du protocole d'enquêtes.
3. Collecte des données
4. Dépouillement des enquêtes - Analyse - Bilan
5. Restitution aux responsables de projet et discussions sur des réorientations possibles du projet
6. Mise en place d'études complémentaires

Proposition d'un schéma organisationnel

Etapes	Moyens humains	Durée
1 + 2	1 chercheur en économie des filières et systèmes + 1 stagiaire(type CNEARC ou INA PG) qui sera chargé de l'enquête de terrain	1 mois
3	1 stagiaire à Bissau - Enquêteurs	4 mois
4	Stagiaire en France	2 mois
5 + 6	Chercheur + stagiaire à Bissau	2 semaines

Annexe 2 - Principaux organismes visités et personnes rencontrées

Ministère de L'Agriculture

Monsieur Mario Cabral, Ministre

Monsieur Roger Truong, Conseiller du Ministre

Projet Statistiques: Monsieur Simon Sambia

Projet Ceinture Verte:

Monsieur Marcellino Martins, Directeur National

Monsieur Sambu Malam, Directeur Adjoint

Mademoiselle Karina Abeels, Expert Permanent en production de semences

Madame Agapia Semedu, V.N.U.

Monsieur Dachraoui, Consultant

Délégation de Bafata

Ministère du Plan

Direction Générale des Statistiques

Monsieur Francisco da Costa, Directeur

Monsieur Graça Costa, Conseiller du Projet Statistique PNUD

Monsieur Augusto Morera

Monsieur Agostinho Antonio da Silva, Chef du Service Prix

Camara Municipal

Direction des Marchés

Monsieur Mario Lopez, Directeur

CILSS

Monsieur Luis Albino, Correspondant National

FAO

Madame Maria Guilhermina Soares, Représentant

Monsieur Daniel Beaumont, Chargé de Programme

Mission d'Aide et de Coopération Française

Monsieur Philippe Bonnet, Chef de Mission

Monsieur Jacques Biau, Adjoint au Chef de Mission

INEP

Monsieur Faustino Imbali

Monsieur Rui Ribeiro

AFVP

Monsieur le Délégué National

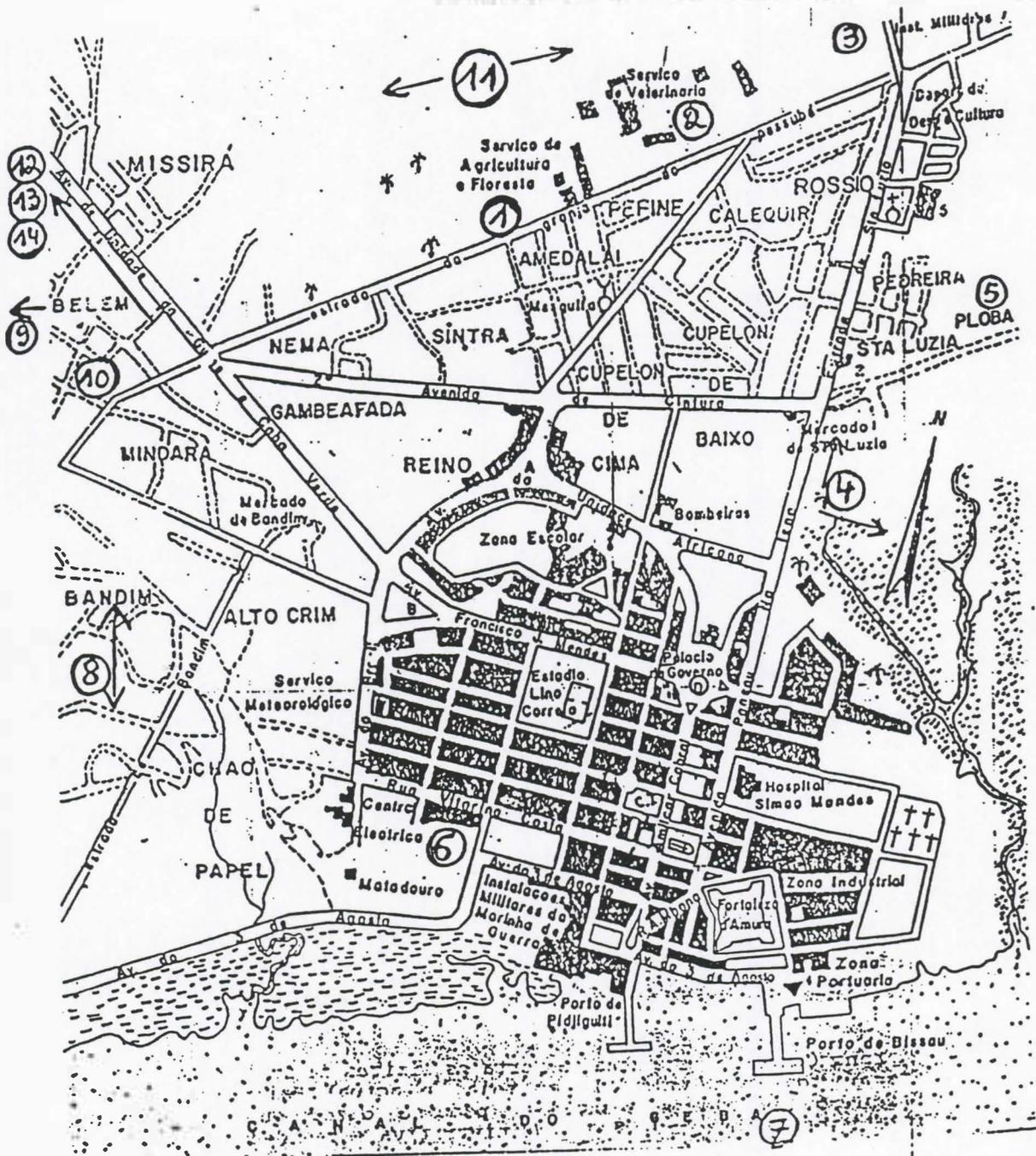
Mademoiselle Raphaëlle Gonthier

Projet Solidarité Socialiste

Monsieur Marc Kerkhove

Annexe 3 - Cartes

Zone d'action du projet Ceinture Verte (Source: Projet Ceinture Verte)



Emplacement des différents quartiers maraichers

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. Pessube | 8. Alto Bandim |
| 2. Veterinaria | 9. Cuntum |
| 3. Luanda | 10. Belem |
| 4. Coquerio | 11. Madina |
| 5. Plobo | 12. Bra-Penha |
| 6. Peré | 13. Bissalanca |
| 7. Ihleu do Rei | 14. Ponta Rocha |

Carte de Guinée-Bissau



GUINÉE-BISSAU

LES VILLES

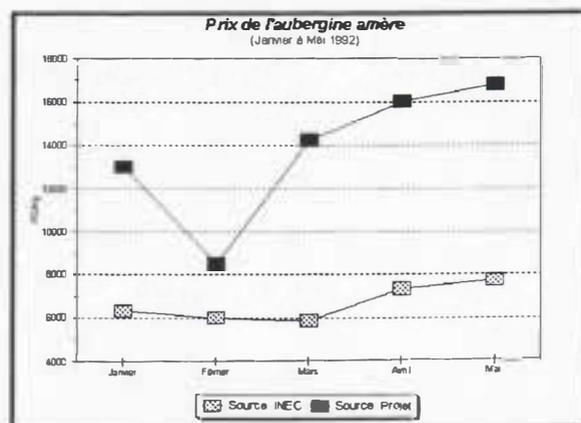
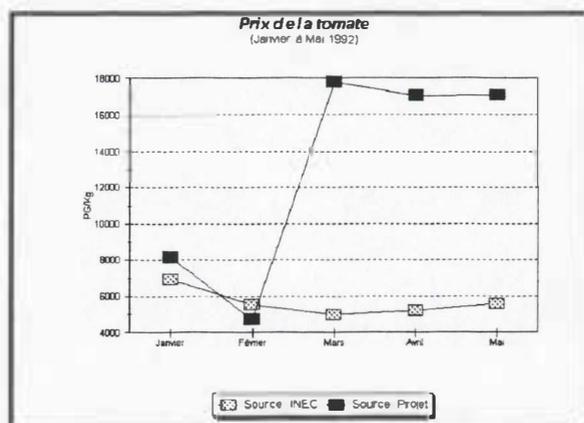
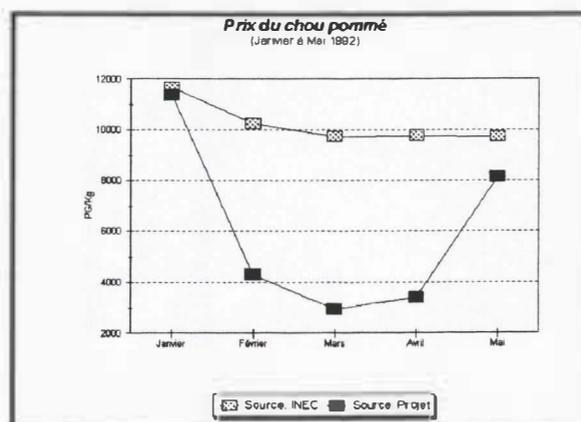
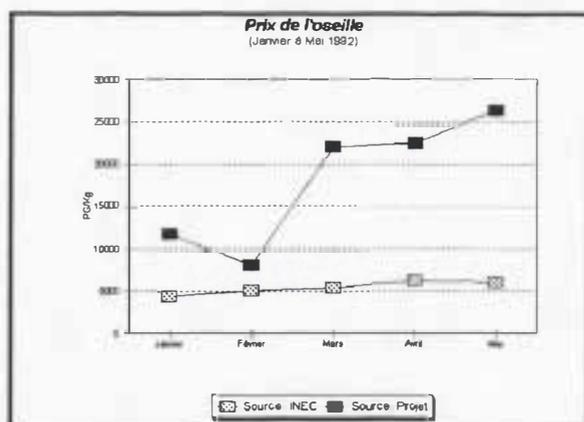
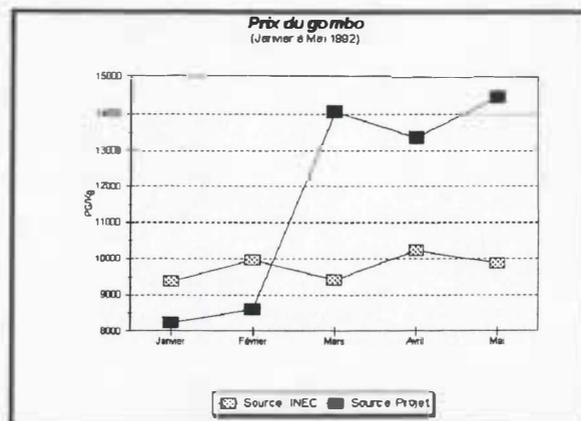
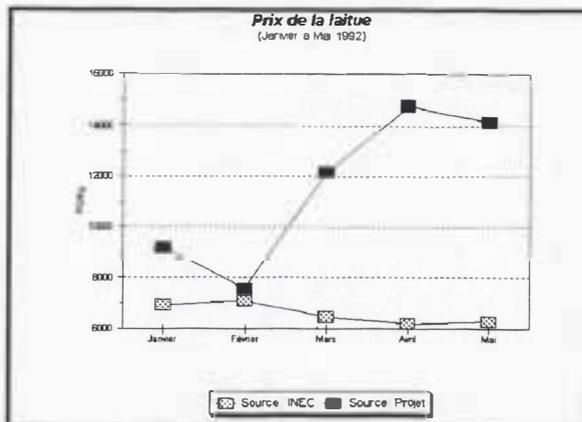
- Capitale d'état
- Chef-lieu de Région
- Chef-lieu de secteur
- Autre localité
- N.B. Bissau est un secteur autonome

LES COMMUNICATIONS

- ==== Route bitumée
- Piste de bonne viabilité
- Piste de viabilité incertaine
- Limite de Région
- ✈ Aéroports
- NALUS Groupe ethnique

0 25 km

Annexe 4 - Prix de détail de 6 légumes à Bissau - Comparaison des données INEC et Projet Ceinture Verte



Annexe 5 - Questionnaires
(ébauches avant test)

Questionnaire système de production

A - Place de l'agriculture dans l'activité familiale

Quelle est l'activité principale du chef de famille ?

A-t-il d'autres activités ?

Quels autres membres de la famille travaillent ?

Quelle activité exercent-ils ?

Vous-même, quelle est votre activité principale ?

Que faites-vous d'autre?

(travail rémunéré ou activités familiales : cuisine, ménage...)

A laquelle de toutes vos activités consacrez-vous le plus de temps dans une journée ?

Chef de famille		Vous-même		Autres membres		
Activité principale	Activité secondaire	Activité principale	Activité secondaire	Activité principale		

Laquelle de ces activités vous prend le plus de temps ? SH¹⁰ SS

Activités

Combien d'heures par jour consacrez-vous au maraîchage?

Production

Commercialisation

Pratiquez-vous l'élevage ?

Combien de bêtes avez-vous ?

Combien de temps cela vous prend-t-il ?

¹⁰SH: saison humide; SS: saison sèche

B - Evolution de l'activité agricole

Depuis combien de temps êtes-vous installé ici à faire de l'agriculture ?

Depuis combien de temps faites-vous du maraîchage ?

Que faisiez-vous avant de faire du maraîchage ?

Comment avez-vous acquis le terrain pour faire des cultures ?

Avez-vous acquis de nouveaux terrains depuis votre installation ? Comment ?

En avez-vous perdu ? Pourquoi ?

Qui vous a appris à faire du maraîchage ?

Qui avait appris à cette personne à en faire et où ?

Quand vous avez débuté le maraîchage, quels légumes cultiviez-vous ?

Avez-vous essayé ensuite de cultiver de nouveaux légumes ? Pourquoi ? De quand date cette diversification ?

Cette année sur combien de parcelles avez-vous travaillé et pour y cultiver quoi ?

Nombre de parcelles Actuelle SS Précédente SH

Parcelle

Parcelle

Parcelle

Cherchez-vous à produire pour le marché des expatriés ?

Depuis votre installation, vos surfaces cultivées en légumes ont-elles varié par rapport il y a trois ans ?

SH SS Date des variations Pourquoi

Parcelle 1

Parcelle 2

Parcelle 3

C - Moyens de production

Foncier

A qui appartiennent ces différentes parcelles ?

Quelle(s) activité(s) fait (font) ce(s) propriétaire(s) ?

Quand le terrain n'est pas cultivé par vous, à quoi est-il destiné ?

A quelle période de l'année payez-vous la location de vos parcelles ?

S'agit-il de location à l'année ou à la saison ?

Etes-vous menacé de devoir quitter certaines (ou toutes) vos parcelles de culture ?

A cause de quoi ?

Qu'envisagez-vous de faire pour éviter de perdre ces parcelles ?

Vous échangez-vous parfois vos terres entre femmes de même quartier (à préciser) ?

Au cours d'une saison ?

D'une saison à l'autre ?

Si vous ne pouvez cultiver vos terres (maladie, voyage) , qu'en faites-vous ?

Gardez-vous des parcelles de terre que vous ne cultivez plus depuis longtemps? Pourquoi ? Localisation de ces parcelles ? Les prêtez-vous ? Les louez-vous (combien et à qui) ?

Pour les parcelles sur lesquelles vous cultivez, comment jugez-vous la qualité de la terre ?

Où puisez-vous votre eau? Si puits : combien ?

A quelle distance de vos terres se trouve le puits où vous puisez l'eau (dans ou hors jardin) ?

Avez-vous creusé votre puits ou l'avez-vous fait creuser ?

Combien cela coûte-t' il ?

Quand le puits s'assèche-t-il ?

Vous déplacez-vous souvent d'une parcelle à une autre ?

Cela vous pose-t-il des problèmes ? Combien cela vous coûte-t-il ?

D'autres membres de votre famille ont-ils des parcelles dans ce quartier ? Ou dans un autre ?

Matériel et main-d'oeuvre

Quand vous avez débuté, quels outils aviez-vous ?

Aujourd'hui, de quels outils disposez-vous et comment les avez-vous acquis ?

Outils	Si vous le possédez		S'il vous est prêté		S'il vous est loué	
	Depuis quand	Coût	Fréquence	Par qui	Durée	Coût

Prêtez-vous vous-même votre matériel à d'autres ?
A quelles périodes principalement ?

Louez-vous votre matériel à d'autres? A quelles périodes principalement?
Prix/jour ou prix/heure

Aimeriez-vous avoir d'autres outils ? Lesquels ?

Si oui, pourquoi ne les avez-vous pas ?

Combien de personnes de votre famille vous aident-elles à la culture des légumes ?

Pour quels travaux vous aident-elles le plus et selon ces travaux combien de jours ?

Membres de la famille	SH		SS	
	Quel travail	Nombre de jours	Quel travail	Nombre de jours

A quelle période de l'année est-il le plus facile de se procurer de la main-d'oeuvre ? Pourquoi ?

Et à quelle période est-ce le plus difficile ? Pourquoi ?

Employez-vous davantage de main-d'oeuvre actuellement que lors de vos débuts en maraîchage ?

A quelles périodes employez-vous le plus de main-d'oeuvre et pour quels travaux ?

A ces périodes aimeriez-vous employer plus de personnes ?

Existe-t-il une entraide entre les productrices ? A quelles périodes ?

D - L'activité agricole

Calendrier agricole

	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai
Pépinière												
Parcelle 1												
Cultures												
Parcelle 2												
Cultures												
etc												

Remplir ce tableau en notant pour chaque culture, chaque légume

Durée des travaux

Appel à la main-d'oeuvre Période de soins

Préparation du terrain T

(Durée et coût)

Fumure de fond (F)

Pépinières
Semis-repiquage
Cycle végétatif
Récolte/vente
Conservation

PP
S-R

Engrais (NPK)
Matière organique
vache (V)
poule (P)
ordures (O)
Traitement phyto (H)

Discussion:

Pourquoi avez-vous choisi, pour cette saison, de commencer par tels légumes (semences, climat, nature du sol, temps disponible, main-d'oeuvre disponible, stratégie de récolte et vente) ?

Pourquoi à ces légumes, faites-vous succéder ces autres légumes ?

Faites-vous toujours à chaque saison sèche, les mêmes successions de légumes ou cela varie-t-il ?

Si cela varie, donner en exemple quelques autres sortes de successions culturales les plus habituelles.

Qu'est-ce qui justifie vos choix en matière de succession culturale ?

Pratiquez-vous des associations de plante sur un même carré en SS, une même butte en SH ? Pourquoi ?

En pratiquez-vous avant ? Citez les exemples les plus fréquents.
Pourquoi avez-vous cessé d'en faire ?

Que préférez-vous faire : un légume par carré ou des associations ?

Intrants

Quand vous avez fait du maraîchage pour la première fois, ou vous étiez-vous procuré les semences ?

Aujourd'hui, où vous procurez-vous vos semences ?

Achat Auto-provisionnement
(citez les légumes)

SH

SS

Y a-t-il des moments où les semences vous font défaut? Quand ?
Pourquoi ?

Au début, qu'utilisiez-vous le plus comme matière organique? Aujourd'hui, qu'utilisez-vous le plus ? Précisez le lieu d'approvisionnement.

Variez-vous l'emploi de cette matière organique selon les périodes de culture ? Selon les légumes ?

Qui vous a conseillé l'emploi de ces différentes sources de matière organique et engrais?

Au début, utilisiez-vous des pesticides ?

Lesquels ?

Si non, depuis quand en utilisez-vous ?

Leur emploi varie-t-il

Selon les saisons ?

Selon les légumes?

Citez les produits utilisés et les lieux où les producteurs se les procurent

Qui vous a conseillé l'emploi de ces différents produits ?

Si les prix des engrais doublent, en achèterez-vous toujours ? Idem avec les sources de matière organique achetées.

Si les prix des pesticides doublent, continuerez-vous à traiter vos cultures ?

En saison humide, utilisez-vous des herbicides ?

Si oui, depuis quand ?

Et sur les conseils de qui ?

E - La commercialisation

La vente

Vendez-vous vous-même les légumes que vous produisez ?

Si non, qui va les vendre?

Où allez-vous vendre vos légumes ?

A quelle fréquence (par semaine) ?

Allez-vous toujours au même endroit ou cela varie-t-il ?

Selon quoi cela varie-t' il ?

Allez-vous toujours au marché à la même fréquence ou celle-ci varie-t-elle ?
Pourquoi?

Combien coûte l'entrée au marché ?

Ce prix varie-t-il selon
les périodes de l'année ?
les légumes
les marchés
l'endroit où vous vendez dans le marché

Etes-vous propriétaire d'une table ? Comment l'avez-vous acquise?

Si non, au marché, où vendez-vous généralement vos légumes
(sur table, par terre, "dehors"...) ?

Quand vous êtes au marché, combien de temps y restez-vous ?
Est-ce trop de temps ou non ?

Combien de fois devez-vous retourner au marché pour écouler le produit récolté
en un seul matin) ?

Quand vous êtes au marché, qui s'occupe de vos jardins
(si main-d'oeuvre employée : coût) ?

Au marché à qui vendez-vous vos légumes
(revendeuses ou consommatrices) ?

Et s'il s'agit de consommateurs, vendez-vous vos légumes aux expatriés ?

Que faites-vous des légumes que vous n'avez pas réussi à vendre au marché ?

Faites-vous du démarchage auprès des administrations, des restaurants, la
sortie des écoles?

Des commerçantes se rendent-elles sur vos jardins
pour vous y acheter des légumes ? Si oui, à quelles période principalement et
pour quels légumes ?

Des productrices complètent-elles leur production en vous achetant des
légumes?

A l'inverse avant de vous rendre au marché, complétez-vous votre production en
achetant des légumes à d'autres productrices du quartier ?

Si vous êtes absente ou malade au moment de récolter ou de vendre votre production, comment faites-vous ?

Vendez-vous la totalité des légumes que vous produisez ?

Si non, la partie autoconsommée varie-t-elle ?

selon les saisons de l'année

selon les légumes cultivés

Légumes	SS		SH	
	Vente	Consommation	Vente	Consommation

Savez-vous cuisiner tous les légumes que vous produisez ?

Appréciez-vous tous les légumes que vous produisez ou y en a-t-il que vous n'aimez pas ?

A quelle heure arrivez-vous sur vos jardins le matin (jour de vente et jour de non vente) ?

Quand vous revenez du marché, que faites-vous ? Retournez-vous au jardin plus tard ?

Combien de temps passez-vous au jardin par jour ?

Variation SH/SS

Emploi du temps d' une journée

Le prix

Vous entendez-vous avec les autres productrices du quartier pour fixer les prix de vente des légumes ?

Où vous entendez-vous sur les prix de vente une fois sur les marchés, avec les autres vendeuses ?

Si vous vendez à une revendeuse, comment se passent les négociations, comment est fixé le prix ?

Vente tas par tas

Vente en plus gros

Qui propose le prix

Durée de la négociation

Une fois un prix convenu, vendez-vous à crédit ou au comptant ?

Si une revendeuse a échoué dans la vente de votre production, révisiez-vous le prix de vente ?

Avez-vous beaucoup de pertes ?
sur vos champs (pendant que vous êtes au marché)
au marché même
pendant le transport

Et où en avez-vous le plus ?

Par quel moyen de transport vous rendez-vous au marché ?
Combien cela coûte-t'il?

Y a-t-il eu beaucoup de vol sur vos parcelles ? Citer la fréquence
le mois passé
ou la dernière récolte (saison passée)

Quels sont les deux ou trois légumes qui rapportent le plus d'argent ?
en saison sèche
en saison humide

Pour ces légumes, sur l'année passée:

Unité de vente	Prix maximal	Quand	Prix minimal	Quand
----------------	--------------	-------	--------------	-------

Pour ces légumes, combien espérez-vous gagner avec vos récoltes, carré de légumes par carré de légumes ? Et jusqu'à quel prix êtes-vous prêt à descendre pour écouler votre production ?

F - Trésorerie

Lorsque vous récoltez les légumes, à quoi utilisez l'argent ?

Consommation		Epargne	
Alimentation	Autre	Utilisation	

Même question pour la récolte des autres cultures
(arachide, cajou, mil, riz...) ?

Et quand pas de récolte du tout, d'où vient l'argent pour les dépenses familiales?

Lorsque vous avez débuté le maraîchage, d'où venait l'argent nécessaire à votre lancement ?

Lorsque vous avez commencé les légumes de saison humide, avec quel argent l'avez-vous fait ?

Est-ce ainsi pour chaque lancement de campagne en saison humide ?

Et lorsque vous avez commencé les légumes de saison sèche (cette année)
d'où venait l'argent nécessaire ?

Et est-ce ainsi pour chaque début de saison sèche ?

En général, d'où vient l'argent qui permet l'achat des semences,
de la matière organique, de la main-d'oeuvre ?

Quand consommez-vous le riz que vous produisez ?

Quand achetez-vous du riz dans l'année ?

Avec quel argent achetez-vous alors le riz ? Qui fournit cet argent ?

Qui fournit l'argent pour acheter les ingrédients de la sauce ?

Qui fournit l'argent pour les autres dépenses
(savon, vêtement, santé, scolarité) ?

Combien de personnes mangent ensemble chaque jour dans votre famille ?

Participez-vous à des tontines ? Depuis quand ?

Est-ce l'argent du maraîchage que vous placez ainsi ou non ?

Si tontines

Combien de participants ?

Quels versements ?

Quelles fréquence de versement ?

A quoi utilisez-vous l'argent de la tontine quand vient votre tour ?

Participez-vous à la tontine toute l'année ou seulement quelques mois ?

A quelle période de l'année faites-vous le plus d'économies ?

Faites-vous plus d'économies maintenant qu'à vos débuts
ou est-ce l'inverse ?

Qu'avez-vous réalisé avec l'argent du maraîchage (maison ? ... ?)

G - Conclusion

Aimeriez-vous cultiver plus de légumes en SP ?

Si oui lesquels ?

Si non pourquoi ?

Aimeriez-vous cultiver plus de légumes en SS ?

Si vous ne faites pas de légumes en SP aimeriez-vous en cultiver ?

Et si vous aimeriez en faire, pourquoi n'en faites vous pas ?

En dehors du maraîchage, aimeriez-vous pratiquer d'autres cultures ?

Et si oui, qu'est-ce qui vous en empêche ?

Aimeriez-vous cultiver sur un plus grand terrain ?

Si oui qu'est-ce qui vous en empêche ?

Comptez-vous continuer encore longtemps le maraîchage ?

Pensez-vous continuer encore longtemps l'agriculture en général ?

Etes-vous satisfait de cultiver des légumes ?

Aimez-vous cette activité ? Pourquoi ?

Voudriez-vous faire tout autre chose (différent de l'agriculture) ?

Connaissez-vous le périmètre irrigué qui va entrer en service à Bissau ?

Connaissez-vous

Le SAAB ?

Et le projet ceinture verte ?

A quand remonte la dernière visite d'un vulgarisateur ?

A quand remonte votre dernière réunion avec les autres producteurs du quartier et le vulgarisateur ?

Existe-t-il une parcelle de démonstration près de vos parcelles ?

Regardez-vous ce qui s'y fait ?

La présence des vulgarisateurs vous a-t-elle apporté quelque chose ?

Qu'attendez-vous principalement du projet "Ceinture verte" ?

Etes-vous née à Bissau ? Si non, depuis combien de temps y vivez-vous ?

Vos ancêtres sont

de quelle région ?

de quel pays ?

de quelle ethnie ?

Quel âge avez-vous ?

Combien avez-vous d'enfants ?

Questionnaire consommation

I. Identification

* : questions à poser en fin d'entretien

Pour combien de personnes préparez-vous à manger? Liste de ces personnes avec rapport de parenté par rapport à la ménagère

Combien de repas prenez-vous dans une journée ?

Combien de plats cuisinez-vous par jour ?

Lors d'un repas, mangez-vous tous ensemble ?

Si non, dans quel ordre mangez-vous successivement (pour un repas) ?
Précisez les différents groupes de commensalité.

Combien de temps consacrez-vous à la réalisation du plat principal ?

Avez-vous une profession ?
laquelle ?
depuis quand ?

Votre mari a-t-il une profession ?
laquelle ?
depuis quand ?

Est-il présent en ce moment à la maison ?

Si non
est-il souvent absent ?
pourquoi ?

Parmi les autres parents qui vivent avec vous (cousins, enfants, parents...)
lesquels travaillent ?
nature du travail ?

Jusqu'à quel âge avez-vous fait des études* ?

Jusqu'à quel âge votre mari a-t-il fait des études* ?

De quelle nature est fait votre toit ?

Combien de pièces comporte votre maison ?

A combien vivez-vous dans cette maison ?

Par quels moyens faites-vous chauffer vos plats ?

De quels ustensiles électro-ménagers disposez-vous pour cuisiner et/ou pour conserver ?

Où vous approvisionnez-vous en eau ?

Depuis combien de temps vivez-vous à Bissau ?

Vos parents viennent de quelle région ?

Ils sont de quelle ethnie ?

Quel âge avez-vous ?

II. Dépenses alimentaires et variations dans l'année

Quand vous êtes-vous rendu au marché pour la dernière fois ?

Quand allez-vous y retourner ?

Lors de vos dernières courses, combien avez-vous dépensé au total ?
en produits alimentaires ?

Tableau récapitulatif:

Produits alimentaires	Dépense	Pour combien de jours
Céréales		
Viandes/poisson		
Légumes		
Condiments		

Quelles céréales consommez-vous le plus (riz, maïs, mil, sorgho...) ?

Achetez-vous du riz toute l'année ?

Si non, quand dans l'année en achetez-vous ?

Achetez-vous ce riz petit à petit ou en sac ?

quantité
prix

Dépensez-vous toujours la même somme lorsque vous vous rendez au marché,

en général ?

Dépensez-vous toujours la même somme pour les légumes ?

Si non quand cela varie-t-il ?

Si vous aviez ce budget x 1.5 pour faire vos courses, qu'auriez-vous acheté ?

Si vous aviez ce budget / 1.5, qu'auriez-vous acheté ?

Vos dépenses alimentaires varient-elles dans l'année ?

Si oui, pourquoi ?

Vos dépenses en légumes varient-elles dans l'année ?

Si oui, pourquoi ?

A quelle période de l'année dépensez-vous le plus pour les légumes ?

Pourquoi ?

Pour les trois légumes les plus consommés dans l'année (à préciser)

A quels mois sont-ils les plus chers ?

A quels mois sont-ils les moins chers ?

Mois où ils sont plus chers:

En achetez-vous alors autant ou moins ?

Mois où ils sont moins chers:

En achetez-vous alors autant ou plus ?

Si moins: achetez-vous alors plus d'autres denrées?

Y a-t-il dans l'année des moments

où la qualité de ces légumes n'est pas bonne ?

Et pour ces légumes quelle qualité préférez-vous

Légumes Couleur

Taille Maturité

Fermeté

III. Lieux d'approvisionnement

Sur quels marchés vous rendez-vous pour faire vos achats alimentaires ?

Critères de choix.

Allez-vous sur des marchés différents ?

Selon les saisons
Selon les légumes

Combien de fois allez-vous sur les marchés ?

D'où vient l'argent nécessaire à ces courses ?

Tout ce que vous préparez est-il acheté ou une partie est-elle produite par vous-même ou reçue en don?

Si oui:

Pour quels légumes? Source d'approvisionnement?

Si jardin de case, préciser:

Dates de mise en culture

Vente d'une partie des récoltes?

Estimer part des légumes produits/achetés?

Rencontrez-vous des problèmes dans ce jardin limitant sa production?

Source d'approvisionnement en semences, fumier, eau, engrais si utilisés.

IV. Evolution et appréciation de la consommation de légumes

Depuis combien de temps allez-vous sur les marchés de Bissau pour vous approvisionner ?

Au début y avait-il autant de légumes sur les marchés de Bissau

Autant ?

Moins ?

Plus ?

S'il y en avait moins, en achetiez-vous moins ?

Existe-t-il des légumes que vous mangiez il y a 10 ans et que vous ne trouvez plus sur les marchés de Bissau ?

Avez-vous des interdits alimentaires (tabou) ?

Trouvez-vous qu'il est facile ou difficile de s'approvisionner en légumes à Bissau?

Y a t'il des légumes que vous achèteriez plus souvent s'ils étaient moins chers?