

# Sorghos en Afrique du sud :

## un accès aux marchés urbains pour les petits producteurs ?

### Une étude qualitative des pratiques de consommation à Polokwane, Province du Limpopo.



Richard, A. (University of Pretoria), anebichard@yahoo.fr - **Dury, S.** (CIRAD-IITA), s.dury@cgiar.org - **Schönfeldt H.C.** (Univ. Pretoria), - **Motau, F.** (University of Pretoria), **Moroka, T** (CSIR), **Bricas, N.** (CIRAD)

**Le maïs constitue la base de l'alimentation sud-africaine. Pourtant, dans le nord, à Polokwane, les citadins consomment du sorgho très régulièrement. Ces consommateurs expriment des besoins non satisfaits qui peuvent représenter, pour les petits agriculteurs africains, une opportunité d'atteindre le marché urbain.**

Le *mabele porridge* ou pâte de sorgho, qui fut l'aliment de base des Sepedi, est toujours apprécié et consommé à Polokwane.



#### Partir de la demande pour connecter les producteurs défavorisés au marché urbain

La promotion des petits agriculteurs africains, longtemps lésés par les politiques de l'Apartheid, est une préoccupation du ministère de l'agriculture sud-africain. L'accès au marché, notamment au marché urbain en expansion, est un enjeu pour ces producteurs. Partant de l'hypothèse que le mil et le sorgho, céréales adaptées aux conditions agro-climatiques locales et traditionnellement cultivées dans la Province, peuvent être produits pour la commercialisation par de petits agriculteurs, l'étude s'attache à décrire et à comprendre la demande potentielle des consommateurs pour ce type de céréales à Polokwane, la municipalité la plus importante de la Limpopo Province, au Nord de l'Afrique du Sud

#### Une approche qualitative

La nature exploratoire de l'étude justifiait le choix d'une approche qualitative (Babbie and Mouton, 2001). Les informations ont été collectées lors de 28 entretiens individuels doublés de feedbacks, et confirmées par trois « focus groups ». Les entretiens ont été conduits, principalement avec des femmes africaines résidant pour la plupart dans l'ancien township noir de Seshego (Richard, 2002).

#### Une consommation significative et une bonne perception des produits du sorgho existants

le sorgho, contrairement au mil, est disponible dans tous les points de vente sous forme de farine ou de malt (pour la bière) et représente selon les commerçants 20% de leur volume de vente de céréales (contre 80% pour le maïs). Les consommateurs l'achètent principalement dans les supermarchés et chez les grossistes. Il est consommé (i) régulièrement sous forme de bouillie fluide pour le petit déjeuner, (ii) moins fréquemment sous forme de pâte épaisse (« boule ») pour le déjeuner ou le dîner, (iii) sous forme de *ting*, une bouillie préparée à partir de farine fermentée (iv) ou de bière. Le sorgho bénéficie d'une **image positive** auprès des consommateurs qui lui reconnaissent des **qualités nutritionnelles et curatives**. Il véhicule une **image de tradition africaine bien perçue** par les personnes rencontrées.

#### Demande pour d'autres produits « traditionnels » et « modernes »

◆ Les consommateurs critiquent la qualité des farines existantes (texture, couleur, capacité de rétention d'eau du plat après cuisson) et l'absence sur le marché de certains produits traditionnels (farine de mil, grains de sorgho, *mahele*).

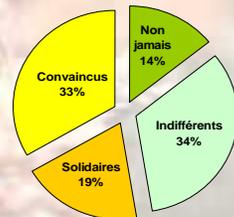
◆ Ils expriment le besoin de produits adaptés aux pratiques de consommation urbaines. Ils recherchent par exemple des céréales de petit déjeuner rapides à préparer, ou encore des produits qui peuvent séduire les jeunes détournés du sorgho par la diversité de produits disponibles sur le marché.

#### La perception des produits issus des petites exploitations est encourageante

En fonction de leur **perception des produits de la petite agriculture**, les interviewés peuvent se répartir en quatre groupes:

- ◆ Les "**Non-jamais**" n'achèteront pas de produits de la petite agriculture jugés *a priori* de mauvaise qualité.
- ◆ Les "**Indifférents**" pour qui la provenance du produit n'est pas un critère de choix.
- ◆ Les "**Solidaires**" achèteront des produits des petits agriculteurs pour les soutenir économiquement.
- ◆ Les "**Convaincus**" choisiront ces produits en priorité car ils les jugent de **meilleure qualité**.

Achèteriez-vous des produits alimentaires venant de la petite agriculture ?



La bière de sorgho est toujours brassée à petite échelle dans le township

#### Conclusion et perspectives

Le maïs prédomine dans l'alimentation des Sud-Africains. Le sorgho, plus cher à l'achat, garde cependant une place privilégiée dans l'alimentation des habitants du centre urbain de Polokwane. Ces derniers justifient leur consommation de sorgho par une volonté de respecter une tradition alimentaire africaine mais aussi par des préoccupations plus modernes d'ordre diététique. Il existe une demande non satisfaite de produits à base de sorgho qui s'organise selon deux axes : un besoin de "tradition" et un besoin de produits adaptés aux pratiques urbaines de consommation. Cela rejoint l'analyse de Bricas (1998) qui définit la modernité alimentaire urbaine comme une combinaison de tradition rurale, d'individualisme et de socialisation urbaine.

Cette demande urbaine de produits à base de sorgho peut représenter, pour les petits producteurs africains, une opportunité d'atteindre le marché urbain. La réussite d'une opération de commercialisation pourra reposer sur une communication efficace sur les thèmes de la nutrition et de la tradition mais aussi par le développement d'un label "agriculture familiale", qui spécifierait que le produit provient d'agriculteurs précédemment désavantagés.

Suivant une approche qualitative et se focalisant sur la demande urbaine, l'étude ne peut à elle seule justifier le développement d'une filière de petits producteurs/transformateurs de sorgho. Toutefois, elle fournit des informations encourageantes pour s'engager dans cette démarche.

#### Remerciements

Cette étude a été réalisée dans le cadre d'un projet conduit par le CSIR, l'Université de Pretoria et le CIRAD intitulé "Consommation urbaine de sorgho et de mil dans la Northern Province". Les auteurs remercient le Ministère français des affaires étrangères qui l'a financé.

#### Références

- Babbie, E. Mouton, J. 2001. The practice of social research. Oxford University Press, Oxford.
- Richard, A. 2002. Sorghum and millet consumption patterns in the Limpopo Province of South Africa. Qualitative Survey in Urban Area (Polokwane).
- CIRAD, University of Pretoria. 44 p.+ annexes
- Bricas, N. 1998. Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique. CIRAD. FAO. Série Urbanisation, alimentation et filières vivrières

