



Yaoundé
31 octobre
3 novembre
2005



ACTES

Agricultures et Développement Urbain en Afrique de l'Ouest et du Centre

Yaoundé, Cameroun
31 octobre – 3 novembre 2005

IRAD INRAB ISRA
CIRAD

Editeurs Laurent Parrot, Aboubacar
Njoya, Ludovic Temple, Françoise
Assogba-Komlan, Rémi Kahane, Maty
Ba Diao, Michel Havard.

17. Déterminants de la consommation urbaine de poulet de chair au Cameroun : Cas de la ville de Yaoundé, AWONO BESSA C.¹, LAROCHE-DUPRAZ C.¹, GRONGNET J.F.¹, VERMERSCH D.¹, HAVARD M.², LHUISSIER A.³.

¹ Agrocampus de Rennes, Département d'économie rurale et gestion, 65 rue de Saint-Brieuc, 35042 Rennes Cedex, France

² Centre de coopération internationale en recherche agricole pour le développement, s/c Délégation CIRAD, BP 2572 Yaoundé, Cameroun

³ Institut national de la recherche agronomique, 65 boulevard de Brandebourg, 94205, Ivry-Sur-Seine Cedex, France

* Corresponding author: cyrienawono@hotmail.fr

Résumé

Le Cameroun fait partie des pays les plus pauvres de la planète. Une urbanisation croissante et une démographie galopante ont accentué le déficit en protéines animales. Le gouvernement local a alors fixé des quotas d'importation de viande de volailles à bas prix. Cette importation aurait été à l'origine, entre 1996 et 2002, de la fermeture de nombreux élevages de poulets de chair et de la suppression de nombreux emplois. Afin d'appréhender les perspectives d'évolution du marché avicole camerounais, et voir dans quelle mesure le poulet local peut reconquérir des parts de marché intérieur, cette communication vise à identifier les déterminants de l'évolution récente de la consommation de poulet. En absence d'information fiable sur la consommation alimentaire du poulet, les résultats présentés reposent sur une investigation empirique menée sur la ville de Yaoundé entre mai et juillet 2005, auprès de ménages, de hors domiciles, de restaurateurs et de vendeurs. L'analyse des données montre que les consommateurs préfèrent le poulet de chair local. Mais, ils consomment souvent les découpes congelées de poulets importés car elles sont moins chères, pratiques dans la confection des menus et à la portée de la plupart des consommateurs dont le pouvoir d'achat est faible. Le principal déterminant dans le choix du poulet reste le prix. Une réflexion générale sur la filière aviaire locale est nécessaire afin qu'il puisse y avoir une adéquation entre l'offre et la demande de poulet sur le marché local.

Mots clés : Déterminants, consommation urbaine, poulet, Yaoundé, Cameroun.

Abstract:

Cameroon is a part of the poorest countries of the planet. An increasing urbanization and a galloping demography stressed the deficit in animal proteins. The local government then fixed quotas of import of meat of poultry (cuts) cheap. This massive import would have been, between 1996 and 2002, the cause of the lock of many flesh poultry farms and the loss of numerous employments. To dread the perspectives of evolution of the Cameroonian poultry market, and see in which measure local chicken is able of reconquering local market, this communication aims at identifying the determinants of the recent evolution of the consumption of chicken. In absence of reliable information about the food consumption of the chicken, the presented results base on an empirical investigation led on the city of Yaoundé between May and July, 2005, with households, Consumers who eat outside of their residence, restorers and salesmen. The data analysis shows that the consumers prefer the local flesh chicken. But they chosen the frozen cuts of chickens imported which are less expensive, practice in the preparation of the menus and they stay within the reach of most of the consumers whose purchasing power is weak. The main determinant in the choice of the chicken is the price. A general reflection on the local poultry field is necessary so that he can have equivalence between the offer and the demand of chicken on the local market.

Keywords: determinants, urban consumption, chicken, Yaoundé, Cameroon.

1. Introduction

La productivité des élevages camerounais ne permet pas de contre balancer l'effet de la démographie. Selon les normes préconisées par l'Organisation des nations unies pour l'alimentation (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS), la quantité de protéines animales nécessaire pour chaque individu est de 42 kg/hab/an. Or au Cameroun, le secteur de la viande n'apporte que 34 kg/hab/an, la consommation de gibier comprise ; la volaille y contribue pour 2,4 kg/hab/an (FAO⁶⁴, 2005 ; SSEPIA⁶⁵, 2002). La viande de poulet est la protéine animale la moins chère sur les marchés locaux. Elle ne souffre d'aucun interdit alimentaire. Elle est consommée durant de nombreuses cérémonies festives, funéraires, traditionnelles ou religieuses.

La population urbaine camerounaise est en constante augmentation, elle représente près de la moitié de la population du pays (UNDP⁶⁶, 2002). Cette démographie galopante n'est pas soutenue par une production d'aliments conséquente. Les élevages de poulets locaux étant incapables de couvrir les besoins en viande des consommateurs à un prix abordable, le gouvernement du Cameroun a autorisé des importations de poulets dès 1995 (NJONGA, 2005). La consommation de viande de poulet est alors passée de 1,5 kg/habitant/an en 1992 à 2,4 kg/habitant/an en 2002 (FAO, 2005). Mais la concurrence entre les produits importés et locaux est telle que neuf élevages locaux sur dix auraient fermé et plus de 100 000 emplois auraient été perdus entre 1996 et 2003 (NJONGA, 2005).

⁶⁴ FAO : Food and agricultural organisation of United Nations.

⁶⁵ SSEPIA : Stratégie sectorielle de l'élevage, des pêches et des industries animales, Ministère de l'élevage, des pêches et des industries animales du Cameroun.

⁶⁶ UNDP : United nations development program.

Cette recherche est menée dans un contexte où, il n'existe aucune information fiable sur la consommation urbaine de poulet. L'objectif de cette communication, fruit d'une enquête empirique dans la ville de Yaoundé, est d'identifier les déterminants de l'évolution récente de la consommation de poulet. Nous cherchons en particulier à savoir dans quelle mesure les récentes importations massives de découpes de poulet ont eu des répercussions sur le comportement des consommateurs camerounais et comment a évolué la consommation du poulet de manière générale.

2. Méthodologie

L'identification des déterminants de la consommation de poulets de chair dans la ville de Yaoundé, s'est faite après une enquête exploratoire visant à catégoriser les types de poulets vendus et les différents consommateurs de poulets et à segmenter le marché avicole local. La ville de Yaoundé qui compte environ un million et demi d'habitants (CIRAD, 2004), a été choisie non seulement parce qu'elle est la capitale administrative du Cameroun, mais surtout à cause de son caractère cosmopolite, ses habitants étant issus de toutes les régions du pays.

La méthode non probabiliste des quotas (GRAIS, 2003 ; DURY et al, 2002 ; ARDILLY, 1994 ; GROSBRAS, 1987) a été retenue pour l'échantillonnage car elle repose sur l'hypothèse de la corrélation des différents caractères (variables de contrôle) de la population. C'est dans cette optique qu'a été retenu sur la base de la segmentation du marché avicole local, un échantillon représentatif de la population de Yaoundé de 180 ménages, 180 hors domiciles (ceux qui prennent au moins un de leurs repas hors de leurs domiciles), 60 restaurateurs et 45 vendeurs de poulets de chair locaux ou importés. Cet échantillon présente une distribution statistique de certains caractères, sélectionnés à dessein (poids démographique des sites d'enquêtes et/ou lieux de consommation, taille du ménage, répartition par sexe, catégories socioprofessionnelles, ceux qui décident de l'achat de la nourriture dans les ménages, type de logement, équipements et infrastructures), identiques à celle de la population dans laquelle il est prélevé, les conclusions recueillies sur cet échantillon pourraient valablement se transposer à la population toute entière.

La méthode des quotas a été couplée à la méthode des itinéraires (GRAIS, 2003 ; ARDILLY, 1994) qui permet de contrôler les enquêteurs, afin d'éviter les biais dans la collecte des données.

L'information collectée est de type qualitatif (observations/entretiens) et quantitatif (enquêtes/sondages). Cette série d'enquête a été complétée par un travail de recueil des prix (au kg) des différents types de poulet auprès des vendeurs.

Des analyses statistiques descriptives permettent de dégager quelques éléments de caractérisation de la demande de viande de poulets en terme d'échelle de préférences des consommateurs, de déterminants de la qualité, du degré de substituabilité des différents produits avicoles disponibles sur les marchés camerounais, et consentement à payer des consommateurs.

3. Résultats

3.1. Augmentation de la consommation du poulet

L'enquête exploratoire nous a permis de catégoriser cinq types de poulets sur le marché local à savoir (figure 1) : 1) le poulet de chair issu des élevages rationalisés locaux, achetés vivants au marché, 2) le poulet villageois collecté dans les villages, 3) le poulet congelé entier issu des élevages rationalisés locaux, prêt à cuire acheté au supermarché et/ou « poissonnerie⁶⁷ », 4) les découpes congelées de poulets importés (cuisses, croupions, gésiers, ailerons...) et 5) enfin le poulet congelé importé entier.

⁶⁷ Les poissonneries sont les lieux de vente de poissons et/ou de poulets congelés, stockés dans congélateurs.

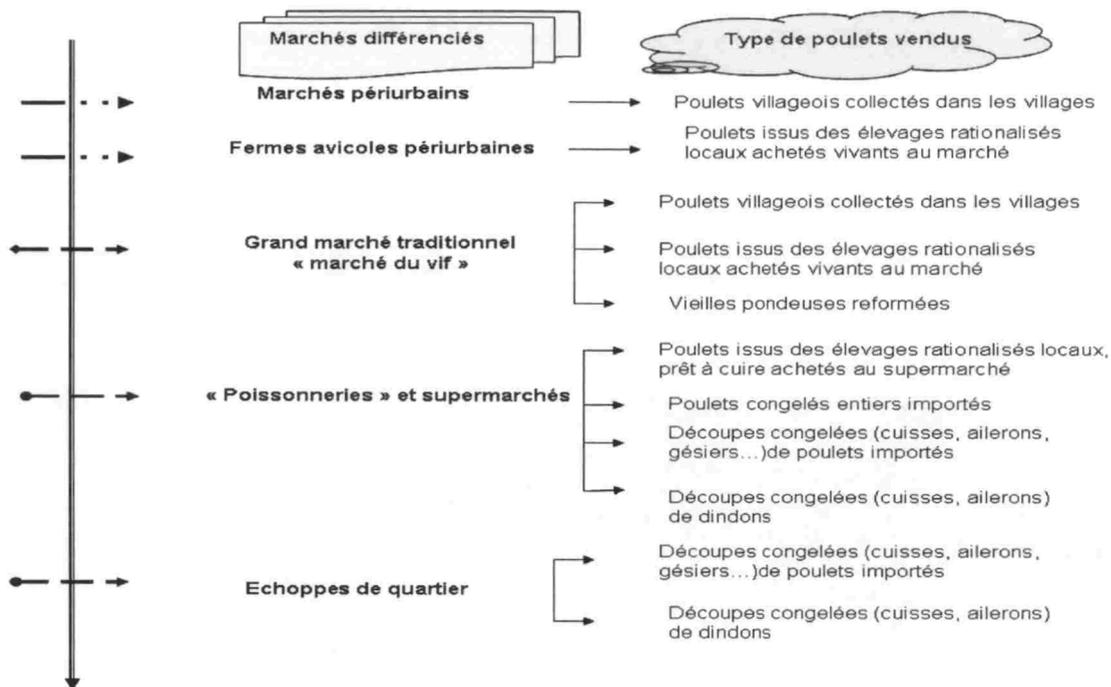


Figure 1. Segmentation et catégorisation du marché du poulet au Cameroun.

Plus d'un tiers des ménages ont augmenté leur consommation de poulets du fait de l'introduction des découpes de poulets dans leurs rations alimentaires. Par ailleurs pour le quart des ménages qui ont changé de type de poulets consommés, les découpes de poulets sont un appoint sécuritaire pendant les périodes de soudure alimentaire. Le changement du type de poulet correspond à la situation où les consommateurs, qui jadis consommaient le poulet de chair local, consomment désormais la volaille importée du fait qu'elle soit moins chère et accessible à toutes les bourses. Néanmoins, il faudrait noter que 42 % des ménages ont vu leur consommation de poulets diminuer du fait du renchérissement du coût du poulet de chair local et/ou la baisse la forte baisse de leur pouvoir d'achat.

Hors domiciles, plus de la moitié des consommateurs ont augmenté leur consommation de poulet et un consommateur sur six a changé de type de poulets consommés. Ces derniers consomment désormais les découpes congelées de poulets importés. Seuls un tiers des consommateurs hors domiciles ont diminué leur consommation de poulet.

Plus de 40 % des restaurateurs ont augmenté leurs ventes de poulets et un restaurateur sur six qui vendait des mets à base de poulet de chair local, déclare vendre maintenant les mêmes mets à base de découpes congelées de poulets importés à la clientèle. Même si les restaurateurs ne le déclarent pas, l'augmentation des ventes est essentiellement due à l'introduction des découpes congelées de volaille importée dans la plupart des menus. Néanmoins, plus d'un tiers des restaurateurs, ont perdu une bonne partie de leur clientèle du fait du renchérissement des prix des plats de poulets. Il est important de noter que les restaurateurs ne précisent pas souvent au consommateur quel type de poulet leur est servi, en termes de découpes ou de poulet de chair local.

3.2. Le prix du poulet reste le principal critère de choix

Le principal déterminant dans le choix du poulet reste le prix, en effet pour 86 % des ménages le critère de choix associé à l'achat du poulet est le prix. Cela s'explique par le fait que le poulet reste cher eu égard au pouvoir d'achat des différents ménages. Seuls 9 % des ménages achètent le poulet pour son goût et sa chair succulente. 5 % des ménages achètent les découpes importées de poulets parce que la cuisson est facile.

Le poulet local, issu des élevages rationalisés locaux ou villageois collecté dans les villages, est vendu vif et au « jugé ». En effet, un montant forfaitaire est fixé en fonction du client qui se présente, mais le prix moyen du poulet villageois est de 3532 Fcfa, tandis que celui du poulet de chair local est en moyenne de 3360 Fcfa (figure 2).

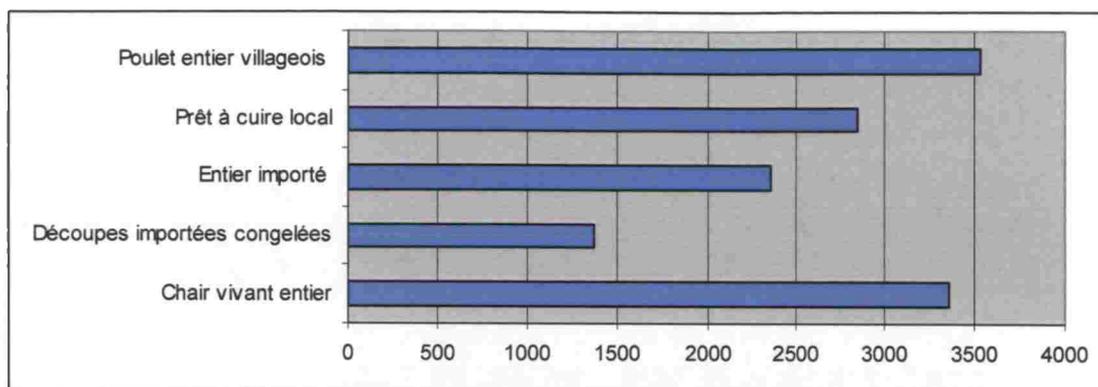


Figure 2. Prix du poulet (en Fcfa) tel que présenté au consommateur sur le marché local

Ces prix relativement plus élevés que ceux des volailles importées, reflètent la très grande variabilité dans les poids des poulets vendus et parfois une hétérogénéité des poulets vendus. La volaille importée, est quant à elle vendue au kilogramme, soit en moyenne 1369 Fcfa/kg de découpe de poulet alors que celui des découpes de dindons est de 1345 Fcfa. Les autres types de poulets sont vendus après pesée et coûtent en moyenne 2847 Fcfa pour le prêt à cuire local et 2358 Fcfa pour l'entier importé (figure 2).

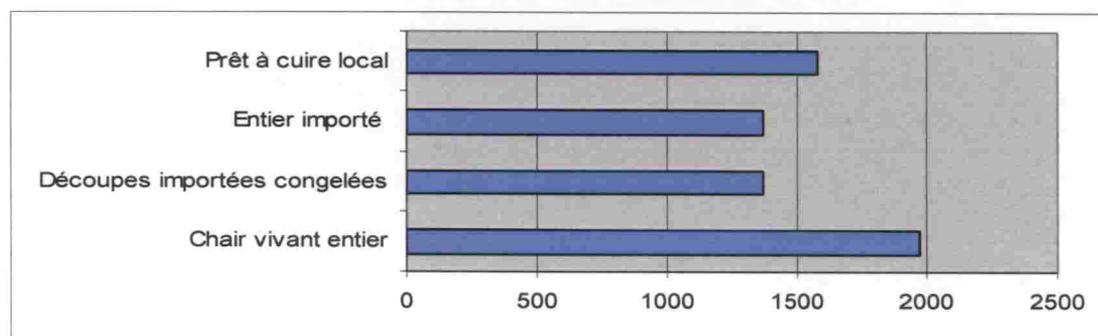


Figure 3. Prix du poulet ramenés en Fcfa/kg

Les prix moyens sont ceux des poulets présentés au consommateur sur le marché et qui, en fonction de ses revenus doit choisir un poulet. Les unités de mesure ne sont peut être pas les mêmes, mais le consommateur se doit de choisir le poulet qui correspond à sa bourse. Après une pesée systématique de quelques poulets, prenant en compte la plumaison et l'éviscération, le prix moyen du poulet de chair local ramené au kg est de 1977 Fcfa, contre 1369 Fcfa/kg pour la volaille importée présentée sous forme de découpes (figure 3).

3.3. Le poulet de chair local est préféré

Les ménages en premier lieu préfèrent le poulet issu des élevages rationalisés locaux, achetés vivants au marché (66 %), le poulet villageois collecté dans les villages et dans les zones périurbaines (31 %), puis viennent ensuite et loin derrière, les découpes congelées de poulets importés (2%) et les poulets entiers issus des élevages rationalisés locaux, prêts à cuire achetés au supermarché.

Hors domiciles, les consommateurs préfèrent à 77 % le poulet issu des élevages rationalisés locaux, achetés vivants au marché, 21 % les découpes congelés de poulets importées et 2 % les poulets villageois collectés dans les villages.

Le tableau (I) montre l'importance de la consommation du poulet, surtout pour les hors domiciles.

Tableau I. Fréquence de consommation du poulet dans les ménages et hors domiciles.

Fréquence	Ménages	Hors domiciles
Chaque jour	-	28 %
Au moins une fois par semaine	49 %	52 %
Au moins une fois par mois	28 %	6 %
Seulement à des occasions particulières	23 %	14 %

3.4. La consommation se fait frit, rôti ou braisé

La consommation du poulet se fait principalement frit, rôti ou braisé avec des différences selon les lieux et les événements.

Tableau II. Modes de cuisson du poulet lors des fêtes, cérémonies et événements importants.

Mode de cuisson	Poulets de chair local (%)	Poulets congelés importés (%)
Frit	53	62
Rôti	25	9
Braisé	14	22
Grillé	9	4
Sauce aux arachides	3	3
Fumé	1	-

Lors des manifestations festives diverses, funéraires ou traditionnelles et/religieuses, tous les types de poulets présents sur le marché local sont utilisés pour la confection des repas (tableau II). Les découpes importées correspondent le mieux au plat le plus consommé, le poulet frit.

Tableau III. Formes culinaires hors domiciles

Type de cuisson	Poulets de chair local (%)	Poulets congelés importés (%)
Braisé	31	32
Frit	27	43
Fumé	5	-
Grillé	6	8
Rôti	31	17

Hors domiciles et dans les ménages, les poulets frit, braisé et rôti sont les plats les plus appréciés et le poulet congelé importé, convient le mieux à ce type de cuisson (tableau III).

Tableau IV. Plats de poulets présentés à la clientèle.

Type de cuisson	Poulets de chair local (%)	Poulets congelés importés (%)
Frit	24	40
Rôti	22	3
Braisé	20	29
Grillé	17	14
Arachide	11	14

Dans les restaurants, prenant en compte les préférences des consommateurs, les plats de poulets frits et de poulets braisés sont les plus appréciés (tableau IV). Plus 65 % des consommateurs hors domiciles, ignorent le type de poulet qui leur est servi dans les lieux de restauration qu'ils fréquentent. Les restaurateurs servent indifféremment le poulet de chair local ou les découpes importées.

3.5. Consentement à payer les plats de poulets,

Hors domiciles, les consommateurs sont prêts à payer plus chers les plats de poulets qu'ils consomment (tableau V). Le plat de poulet le moins cher et le plus apprécié par les consommateurs, reste le poulet frit.

Tableau V. Consentement marginal à payer des consommateurs.

Type de cuisson	Répondants (%)	Consentement marginal à payer en Fcfa/plat
Braisé	28	2206
Frit	36	1491

Fumé	8	4000
Grillé	3	2500
Rôti	25	2527

Or, il se trouve que les découpes congelées de poulets importés sont adaptées aux modes de préparation de ce plat. Par ailleurs, le prix du plat du poulet frit correspond au prix du kilogramme de la volaille importée, ce qui prouverait que le prix du plat du poulet n'est pas un handicap à l'achat du poulet bien cuisiné. Le poulet fumé est apprécié des consommateurs aisés, il ne peut être fait qu'avec le poulet de chair local. Ce type de plat pourrait être une niche pour le poulet de chair local. Compte tenu du fait qu'il soit rare dans les marchés urbains, le poulet villageois, n'est quasiment pas préparé dans les restaurants.

3.6. Degré de substituabilité des poulets proposés aux consommateurs

Dans les ménages, la moitié des consommateurs lorsqu'ils ne trouvent pas le poulet de chair issu des élevages rationalisés locaux, achetés vivants au marché, le remplacent pour moitié par les découpes congelées de poulets importés, un quart par le poisson, près d'un cinquième par le porc et les autres par les poulets locaux prêts à cuire et/ ou par les poulets entiers congelés importés.

4. Discussion

La documentation disponible ne fait état que de la qualité douteuse des volailles importées, une concurrence déloyale des produits importés (AGIR ICI, 2005 ; NJONGA, 2005). Il n'est fait mention nulle part de la consommation du poulet au sein des ménages, hors domiciles et dans les restaurants. En effet compte tenu de son faible pouvoir d'achat, une part importante de la population consomme désormais le poulet grâce aux importations et peut couvrir ses besoins en protéines animales. Par ailleurs, la quantité de kilogramme de viande de poulet consommée par habitant, présentée dans la littérature (FAO, 2005 ; SSPIA, 2002), serait en déca des réalités, compte tenu de l'augmentation de la consommation de viande de poulet dans les ménages, hors domiciles et dans les restaurants depuis 1996. La concurrence entre les poulets locaux et les poulets importés peut être appréhendée sous le prisme de la transformation agro-industrielle, nous avons d'un côté la volaille importée qui est présentée à la clientèle sous forme de produit fini et élaboré, et d'un autre côté, un produit brut, le poulet de chair local qui est présenté vif au consommateur et qui nécessite une plumaie et une éviscération après achat. En outre, la transformation du poulet de chair local en produit fini, nécessiterait de lourds investissements, en termes de chaîne d'abattage, de froid, de conditionnement et surtout de nouvelles compétences techniques à acquérir. De nombreuses interrogations peuvent être soulevées quant à la qualité de la volaille locale, en termes de traçabilité sur les différents intrants utilisés dans la conduite des élevages.

Ces résultats montrent toutefois, qu'il existe plusieurs types de poulets (figure 1) sur le marché local, qui correspondraient aux quantiles de revenus de la population, selon qu'elle soit riche ou pauvre. Enfin, malgré la percée du poulet importé, 40 % des ménages ont vu leur consommation baisser, contre moins d'un tiers de consommateurs hors domiciles. Ceci s'expliquerait par le fait que, malgré l'introduction du poulet importé, les principaux intrants qui entrent dans la conduite des élevages avicoles sont importés (équipements, matériels, produits vétérinaires...) et leur taxation à l'entrée du pays a entraîné à la hausse du coût de production du poulet de chair local et une augmentation du prix à la vente. L'évolution de la consommation du poulet est récente, elle fait suite au renchérissement du prix de la viande de bœuf. L'arrêt momentané des importations, il y a quelques mois, a fait réapparaître sur certains étalages dans les marchés urbains, la viande de porc et/ou le poisson congelé vendu dans les mêmes structures de commercialisation que la volaille importée.

5. Conclusion et perspectives

Il ressort de cette recherche une diffusion et une appropriation rapide du poulet importé. La consommation du poulet a augmenté avec l'importation des découpes congelées de poulets. Le poulet importé est adapté aux modes de préparation locaux, portionné et répond aux attentes de certaines couches de la population, qui ne peuvent pas acheter un poulet entier. La substitution du poulet local se fait par le poulet importé, puis par les autres viandes. Le prix reste le principal critère de choix du poulet, bien que la préférence va vers le poulet de chair local plus cher. Les habitudes de consommation (frit, rôti, braisé) font que le poulet importé convienne aux plats consommés dans les ménages, hors domiciles et dans les restaurants.

Les résultats de cette étude montrent qu'il faudrait élargir le débat sur le poulet local. Il se pourrait qu'il existe une inadéquation financière entre le poulet local et les attentes/besoins des consommateurs. Une réflexion générale sur la filière avicole locale est nécessaire, afin d'appréhender les compétitions inter filières qui peuvent exister. Les différents intrants de la filière avicole locale, aliments (maïs et soja), produits vétérinaires et équipements d'élevages sont importés et subissent des taxes douanières à l'entrée du pays.

Références bibliographiques

- AGIR ICI, 2004. Exportations de poulets : l'Europe plume l'Afrique. Paris, France, Campagne d'ici n° 68, 4 p.
 ARDILLY P., (éd), 1994. Les techniques de sondage. Paris, France, Technip, 163p.

- BLAIZEAU J-L et DUBOIS D., (éd), 1989. Connaître les conditions de vie des ménages dans les pays en développement. Paris, Ministère de la Coopération, France, Tome 1: Concevoir l'enquête, 165 p. ; Tome 2 : Collecter les informations, 312 p. ; Tome 3: Analyser les résultats, 175 p.
- CIRAD, (éd), 2004. L'alimentation des villes du sud : l'aventure des saveurs. Paris, France, Cirad, 16p.
- DURY S., BRICAS N., TCHANGO-TCHANGO J., TEMPLE L. et BIKOI A., 2002. The determinants of urban plantain consumption in Cameroon. *Food Quality and Preference* 13 (2002) 81-88.
- ECAM, 2000. La consommation alimentaire au Cameroun en 1996. Yaoundé, Direction de la statistique nationale, Centre de coopération international en recherche agricole pour le développement, International institut of tropical agriculture, Données de l'Enquête Camerounaise auprès des ménages (ECAM), 283 p.
- FAO, 2005. FAO Statistical databases, <http://faostat.fao.org/>
- GRAIS B., (éd), 2003. Méthodes statistiques : Techniques statistiques. Paris, France, Dunod, 399 p.
- GROSBRAS J.M., (éd), 1987. Méthodes de statistiques des sondages. Paris, France, Economica, 342 p.
- NJONGA B., 2005. L'agriculture ouest africaine à l'épreuve de la libéralisation des échanges. Yaoundé, Cameroun, Rapport de l'Association civile de défenses des consommateurs, 17 p.
- SSEPIA, 2002. Stratégie Sectorielle de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales. Yaoundé, Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales, Cameroun, 94 p.
- UNDP, 2002. Deepening democracy in a fragmented world. New York, Oxford, United nations development program, Human development report, 292 p.