

**CILSS**

Comité Inter-Etats de Lutte contre la Sécheresse dans le Sahel



Programme d'études de structure

**L'impact de l'urbanisation sur les modèles  
de consommation alimentaire de base au Niger****Rapport final**

Avril 1991

**CILSS**

Comité Inter-Etats de Lutte contre la Sécheresse dans le Sahel

---



Programme d'études de structure

**L'impact de l'urbanisation sur les modèles  
de consommation alimentaire de base au Niger**

**Rapport final**

Avril 1991

## TABLE DES MATIERES

<b>INTRODUCTION . . . . .</b>	<b>1</b>
L'origine de l'étude . . . . .	1
Composition de l'équipe de travail . . . . .	1
<b>1 SOMMAIRE ET CONCLUSIONS . . . . .</b>	<b>2</b>
1.1 L'enquête . . . . .	2
1.2 Les données de base . . . . .	3
1.3 Consommation hebdomadaire des principaux produits (en grammes par tête) . . . . .	3
1.4 La variation saisonnière de la consommation . . . . .	4
1.5 Conclusions . . . . .	7
<b>2 FINALITES DE L'ETUDE . . . . .</b>	<b>9</b>
<b>3 METHODOLOGIE . . . . .</b>	<b>12</b>
3.1 Caractéristiques générales de l'enquête . . . . .	12
3.2 Méthodes de mesure de la consommation alimentaire .	14
3.3 Composition de l'échantillon . . . . .	16
3.4 La formation du personnel d'enquête et le suivi des opérations sur le terrain . . . . .	17
3.5 Contrôles et vérification des données . . . . .	18
Tableaux du chapitre 3 . . . . .	19
<b>4 LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE . . . . .</b>	<b>29</b>
4.1 Notes introductives . . . . .	29
4.2 Les effets de l'urbanisation sur les modèles de consommation alimentaire . . . . .	29
4.3 Les effets de la variation saisonnière . . . . .	33
4.4 La diversification sociale dans les consommations alimentaires . . . . .	36
4.5 La consommation alimentaire selon certaines caractéristiques des ménages . . . . .	39
4.6 Les comportements culturels et les préférences alimentaires . . . . .	41
4.7 Les modalités d'approvisionnement alimentaire . . . . .	43
4.8 Les trois modèles de consommation alimentaire . . . . .	47
4.9 Quelques considérations sur les aspects nutritionnels . . . . .	54
4.10 Considérations de synthèse . . . . .	57
Note sur les méthodes de calcul de la consommation . . . . .	59
Tableaux du chapitre 4 . . . . .	62

- Annexe 1 - Les modèles de consommation selon les aspects socio-culturels
- Annexe 2 - Quelques considérations sociologiques: urbanisations, conditions de vie et alimentation à Niamey
- Annexe 3 - L'organisation de l'enquête sur le terrain
- Annexe 4 - Les résultats de l'étude sur "l'impact de l'urbanisation sur les modèles de consommation alimentaire de base au Niger" dans le cadre des enquêtes nigeriennes budget-consommation

## Liste des abréviations

A.U.	Anciens Urbains
CM	Chef de ménage
DSI	Direction de la Statistique et de l'Information - Ministère du Plan - Niamey
N.U.	Nouveaux Urbains
V.	Villageois

## Avertissement

L'objectif de cette étude est de déterminer la structure relative de la consommation alimentaire selon le niveau d'immigration entre le milieu urbain et rural.

En outre il a été possible de construire des indicateurs de grand intérêt de la consommation moyenne par personne et par an.

Même si l'échantillon aléatoire de 800 ménages n'est pas représentatif du total national, ces estimations sont représentatives de réalités bien définies. En particulier l'étude fournit des indicateurs fiables et significatifs de la consommation urbaine, étant donné que cette réalité est particulièrement bien représentée dans l'échantillon, dont la partie principale comprend 650 ménages urbains tirés au hasard.

## INTRODUCTION

### L'origine de l'étude

Cette étude fait partie d'un "Programme d'Etudes de Structure" plus vaste sur le comportement des agents économiques de base dans la filière agro-alimentaire au Sahel. L'initiative entre dans le cadre du Projet d'Assistance Technique Italienne au Secrétariat Exécutif du CILSS et a été réalisé selon la Convention signée le 5.12.1986 entre le CILSS et l'Istituto Italo-Africano de Rome.

L'objet de cette Convention est l'execution de trois études, y compris la présente enquête, les deux autres étant:

- Différentes formes de crédit et d'épargne existant en milieu rural au Sénégal,
- Stratégies et comportements des exploitations paysannes par rapport au prix de marché et à la sécurité alimentaire au Burkina Faso.

Les trois études ont été exécutées par des équipes scientifiques mixtes composées par des chercheurs locaux et des chercheurs italiens, liés à de structures universitaires, coordonnés par l'Istituto Italo-Africano de Rome. Le coordinateur scientifique des trois études - pour le compte de l'Istituto Italo-Africano - a été M. Enzo Caputo, avec la collaboration de M.me V. Manzitti.

### Composition de l'équipe de travail

Cette étude spécifique a été réalisée par un groupe de travail formé par : le CILSS qui est le maître d'ouvrage; le Ministère du Plan du Niger - Direction de la Statistique et de la Démographie (DSD). La composante italienne, coordonnée par l'Istituto Italo-Africano de Rome - a été formée par L. Ciucci, Università "La Sapienza" de Rome, professeur statisticien, directeur de la recherche; D. Maffioli, Université de Verone, professeur statisticien, adjointe à la direction de la recherche; Febbraio '74, Bureau d'Etudes de Rome.

### Rédaction du rapport

Ce rapport a été rédigé par M.me D. Maffioli, qui a aussi assuré l'élaboration et l'analyse des données sur la consommation alimentaire. Toutefois, "Introduction" et "Sommaire et conclusions" ont été rédigés par M. E. Caputo; les annexes sont dûs à des chercheurs du Bureau d'Etudes (L. D'Andrea - Annexe 1; G. Quinti - Annexe 2; R. D'Arca, M. Berliri, S. Taurelli - Annexe 3) et à la Direction de la Statistique et de la Démographie du Ministère du Plan du Niger (Annexe 4).

## 1 SOMMAIRE ET CONCLUSIONS

### 1.1 L'enquête

La recherche a été réalisée dans la ville de Niamey et dans trois villages du district de Tillabery au moyen d'une enquête par sondage sur un échantillon aléatoire d'environ 800 ménages pour un total de plus de 6.000 personnes.

Pour tenir compte des variations saisonnières de la consommation alimentaire, l'enquête a compté deux passages sur le terrain à six mois de distance environ: juillet-août 1988 en période "de soudure" et janvier-février 1989, durant la période d'après récolte.

Dans la ville de Niamey, 527 ménages ont été tirés au hasard sur une base de sondage. Ils constituent l'échantillon principal et assurent la connaissance correcte des proportions qui existent entre "Anciens Urbains" et "Nouveaux Urbains". Pour garantir ensuite une présence suffisante de "Nouveaux Urbains", 98 autres ménages appartenant à cette catégorie ont été tirés au hasard dans les quartiers de "nouveau peuplement".

L'investigation sur la consommation alimentaire a été réalisée, au premier comme au second passage, par l'observation quotidienne directe (inclu le pesage), étendue sur quatre jours consécutifs, de tous les aliments qui à n'importe quel titre étaient présents ou rentraient à la maison auprès de chaque ménage.

Une liste détaillée de 149 produits alimentaires, sous différentes formes, s'est révélée adéquate aux besoins qui se sont manifestés au cours de l'enquête.

Les résultats peuvent être considérés statistiquement significatifs pour la ville de Niamey dans son ensemble (données relatives au "Anciens Urbains") et pour les villages intéressés. Ils sont représentatifs en ce qui concerne les "nouveaux urbains" dans la ville de Niamey et sont indicatifs en ce qui concerne les zones rurales au niveau national.

L'enquête à présent représente l'effort le plus détaillé pour étudier les consommations urbaines dans un grande ville du Sahel et la première tentative systématique d'identifier l'évolution des modèles de consommation dans les processus d'urbanisation. Pour cette raison elle constitue une base importante pour des choix de politique agro-alimentaire.

## 1.2 Les données de base

Dans les zones de l'enquête le schéma alimentaire reste, à la ville comme à la campagne, peu varié, centré sur un petit nombre de produits de base et caractérisé par la nette prédominance de la consommation de céréales.

Le processus d'urbanisation, toutefois, entraîne une diversification remarquable du régime alimentaire et l'apparition de nouveaux produits. En ce qui concerne la consommation céréalière, l'urbanisation entraîne une diffusion progressive de céréales non traditionnelles en grande partie importées et une parallèle perte de compétitivité des céréales traditionnelles. Les autres produits dont la consommation est strictement liée à la consolidation d'un modèle "urbain" de consommation sont: viande et poisson, niébé et haricots, tubercules, légumes et fruits. Les ménages à résidence urbaine consolidée présentent en effet un régime alimentaire nettement plus riche, varié et un peu moins centré sur les céréales que celui des ménages d'urbanisation récente.

L'évolution de la consommation céréalière est déterminée essentiellement par la réduction des céréales traditionnelles, mil et sorgho. Le comportement vis à vis du riz et des produits à base de blé, comme on l'avait prévu, est totalement opposé, alors que la situation en ce qui concerne le maïs est beaucoup plus articulée.

## 1.3 Consommation hebdomadaire des principaux produits (gr) par tête)

Aliments	Soudure			Post-récolte		
	AU	NU	V	AU	NU	V
-Céréales (*)	3.701	4.286	4.503	4.529	5.019	6.048
dont: Riz	1.702	1.265	556	1.681	1.260	564
Mil, Sorgho	1.346	2.243	3.920	2.222	3.706	5.452
Maïs	498	664	12	533	437	30
Blé et dér.	156	114	16	94	53	1
-Tubercules	200	71	18	157	190	10
-Légumineuses	140	74	3	147	97	147
-Viande/poisson	348	89	19	306	147	29
-Légumes et fruits	425	255	127	271	225	64
-Lait frais	14	0	29	26	24	34
-Lait caillé	79	255	152	78	226	183
-Huiles	193	134	17	126	87	8
-Sucre	23	13	4	15	30	0
-Lait concentré	14	2	0	12	2	0
-Conserve de tomate	36	24	0	51	30	0

(\*) poids du produit en grain

#### 1.4 La variation saisonnière de la consommation

L'examen des variations saisonnières des modèles de consommation fournit des éléments intéressants par rapport à l'analyse des rapports entre demande et offre des différents produits. Les données disponibles sont relatives à la période de la soudure (juillet-août 88: premier passage de l'enquête) et à la période de l'après récolte (janvier 89: second passage).

Il est nécessaire de souligner avant tout que d'importantes variations dans les quantités consommées des divers types de céréales entre les deux périodes ont été enregistrées, comme on voit dans le tableau précédent. Sur l'ensemble de l'échantillon de base à Niamey, la structure de la consommation céréalière varie de la manière suivante:

	(gr/sem/pers)	% riz	% sorgho	% mais
soudure	3.701	46%	36%	13%
après récolte	4.529	37%	49%	12%

La part des céréales locales au sein de la structure de la consommation céréalière passe de 49% (période de la soudure) à 61% (période après récolte), lorsque l'offre est plus abondante et le prix est beaucoup plus bas. En valeurs absolues, la consommation du riz reste pratiquement stable, alors que la consommation de mil augmente d'environ 65% et la consommation totale de céréales augmente de 22%.

Selon ces données, la consommation des céréales locales apparaît un phénomène avec des fortes caractéristiques saisonnières, lié (dépendant) à des facteurs relatifs à l'offre: aux prix et à la commercialisation des divers produits sur les marchés urbains et ruraux.

On reporte ci-après les prix au kg des principales céréales, en FCFA (source: Direction de la Statistique - Niger) relevés sur le marché de Niamey pendant les deux périodes de l'enquête:

produit en grain	juillet 1988	janvier 1989
mil	128	63
sorgho	132	82
mais	152	99
riz	181	200

Les quantités consommées et les variations sont reportées dans les tableaux ci-dessous:

**1.4.6 Céréales: Tableau des Variations Saisonnieress en gr/sem/pers et FCFA/Kg**

Quantités	AU/Soudure	AU/Récolte	NU/Soudure	NU/Récolte
Total Céréales	3.702	4.530	4.286	5.456
Céréales locales	1.844	2.755	2.907	4.143
Riz	1.702	1.681	1.265	1.260
Blé	156	94	114	53

Prix	Soudure	Récolte
Total Céréales	155	132
Céréales locales	128	63
Riz	181	200

AU: variation	Quantité Consommée	Prix
Total Céréales	22%	-15%
Céréales locales	49%	-51%
Riz	-1%	10%

NU: variation	Quantité Consommée	Prix
Total Céréales	27%	-15%
Céréales locales	43%	-51%
Riz	0%	10%

#### 1.4.7 Viandes et Légumes: Tableau des Variations Saisonnieress en gr/sem/pers et FCFA/Kg

Quantités	AU/Soudure	AU/Récolte	NU/Soudure	NU/Récolte
Viandes	347	304	88	147
Légumes	404	262	255	225

Prix	Soudure	Récolte
Viandes (boeuf)	614	567
Légumes (oignon)	116	139

AU: variation	Quantité Consommée	Prix
Viandes	-12%	-8%
Légumes	-35%	20%

NU: variation	Quantité Consommée	Prix
Viandes	67%	-8%
Légumes	-12%	20%

#### 1.4.8 Dépenses moyennes en céréales, viande et légumes: variations saisonnières

	Viandes et Légumes	Céréales	TOTAL
AU FCFA SEMAINE/PERS			
soudure	259,92	593,38	853,30
NU FCFA SEMAINE/PERS	83,61	659,57	743,18
AU FCFA SEMAINE/PERS			
récolte	208,79	520,01	728,80
NU FCFA SEMAINE/PERS	114,62	480,27	594,89
AU VARIATION RECOLTE/SOUDURE	80,33%	87,64%	85,41%
NU VARIATION RECOLTE/SOUDURE	137,09%	72,82%	80,05%

Des données ci-dessus il apparaît clairement l'existence d'une forte élasticité de la consommation des céréales par rapport aux prix. Cette élasticité est presque égale à 1 pour les céréales locales, et est un peu plus basse pour le riz. Ceci vaut tant pour l'échantillon principal (AU) que pour le sous-échantillon des NU.

Les deux échantillons se diversifient beaucoup en ce qui concerne les élasticités croisées céréales/autres produits.

Les AU réduisent nettement leur consommation de viande et légumes à cause de la forte augmentation dans la consommation céréalière. Les NU profitent de la baisse du prix des céréales non seulement pour en augmenter leur consommation, mais aussi pour enrichir leur régime alimentaire par une forte augmentation de la consommation de viande, condiments, etc.

### 1.5 Conclusions

Les conclusions principales que l'on peut tirer de l'étude présente sont reportées d'une manière très synthétique ci-dessous, et l'on renvoie à un débat approfondi au sein des chercheurs et des décideurs, la mise au point de conclusions plus approfondies.

Avant tout, il faut dire que l'étude présente des éléments très nouveaux et intéressants, pouvant stimuler une perception plus adéquate du problème de l'évolution et de la diversification des consommations alimentaires dans les grande villes du Sahel. Dans ce sens l'étude devra être exploitée et étendue même à d'autres villes.

- A - Le développement des processus d'urbanisation entraîne des changements radicaux dans la demande de produits alimentaires au Sahel. Pour faire face à ces changements, la production locale devra se diversifier, s'intensifier et augmenter sa capacité d'offrir des produits transformés compétitifs vis à vis des produits importés.
- B - Contrairement à ce que l'on a souvent dit, les populations urbaines sont très sensibles aux prix des produits alimentaires et orientent leurs choix principalement en fonction de ces prix, même si beaucoup d'autres facteurs jouent un rôle complémentaire. D'ailleurs ceci n'est pas étonnant dans une situation où la dépense alimentaire a un poids prépondérant dans les budgets familiaux.
- C - Les rapports de prix entre les différentes céréales et les autres produits alimentaires doivent être étudiés par une comparaison des coûts finaux des plats préparés, ce que l'on a fait dans cette étude à l'annexe 5. L'analyse des coûts finaux des plats met en évidence que les prix relatifs des céréales locales sont très élevés et que toute politique de

relance de la compétitivité des filières agro-alimentaires sahéliennes devra se concentrer sur la commercialisation et sur la transformation ainsi que sur la production.

## 2 FINALITES DE L'ETUDE

Jusqu'à maintenant le Sahel a un niveau très bas d'urbanisation. Environ seulement 20% de sa population vit actuellement dans des centres de plus de 20.000 habitants, c'est à dire dans des centres que l'on peut définir urbains, tout au moins sur la base d'un rudimentaire critère de discrimination qui se réfère au seul aspect des dimensions démographiques et qui, pour faciliter les comparaisons a été adopté par l'ONU. Toutefois, le taux d'expansion des villes y est actuellement très rapide, de manière particulière par rapport à la faiblesse des structures urbaines concernées et à l'absence de traditions dans ce domaine.

Cependant, le problème des relations entre alimentation et urbanisation reste certainement sans réponse définitive. Surtout, les effets potentiellement déstabilisateurs des habitudes alimentaires citadines sur les systèmes agro-alimentaires sont à craindre à courte échéance. Au Sahel l'alimentation dans les villes et surtout dans les cités primariales tend à être de plus en plus tributaire des denrées agro-alimentaires importées. En effet, les modifications du style alimentaire semblent aller essentiellement dans deux directions:

- a) vers la préférence toujours plus prononcée pour les céréales importées et surtout le riz; cette évolution est généralement considérée comme indépendante du niveau de revenu qui pour la population urbaine est moyennement plus élevé que celui de la population rurale: le fait que cette évolution s'impose semble devoir être plutôt mis en corrélation avec l'apparition de nouveaux modes de vie, qui favorisent la diffusion des aliments de préparation plus aisée, et avec un phénomène de mimétisme culturel.
- b) vers un enrichissement du régime avec l'apparition de produits de plus grande valeur nutritive (en particulier la viande et le sucre); cette évolution - qui ne peut être évidemment que favorisée vu la pauvreté qualitative du régime traditionnel sahélien - ne comporte pas nécessairement un recours accru aux importations de denrées alimentaires; elle serait essentiellement liée à l'augmentation du revenu, comme on peut facilement l'imaginer.

A la base de l'évolution du style alimentaire il semble que l'on trouve donc soit le processus d'urbanisation en tant que tel, soit tout le cortège de mutations dans les vies individuelles que ce processus comporte.

Cette étude veut représenter une contribution cognitive approfondie, dont l'objectivité est garantie par le recours aux critères de l'investigation statistique, sur un thème de grand

intérêt scientifique intrinsèque ainsi que d'une grande importance en fonction de la recherche de solutions opérationnelles pour la question alimentaire.

Les finalités spécifiques de la recherche sont les suivantes:

- a) vérifier empiriquement le schéma explicatif habituel - enoncé plus haut - des liaisons entre urbanisation et dépendance alimentaire accrue à travers l'expansion d'un modèle alimentaire basé sur des denrées importées;
- b) acquérir une meilleure connaissance du comportement des consommateurs et des motivations qui guident leurs choix: les politiques alimentaires doivent être cohérentes avec les contraintes et les stratégies de cette catégorie d'agents micro-économiques pour avoir des chances de succès.

En ce qui concerne le premier point, l'investigation sur les liens entre urbanisation et évolution des styles de consommation alimentaire vise à dégager des modèles comportementaux associés aux différentes phases du processus d'urbanisation et à éclaircir les mécanismes, de nature culturelle, économique, politique ou autre, qui accompagnent l'urbanisation et sont les responsables directs des changements intervenus.

Au sujet du deuxième point, on a collecté une série d'informations sur la variation des comportements alimentaires par rapport à la classe sociale; sur les réactions du consommateur face à l'organisation du marché, aux changements des prix, aux variations saisonnières de l'offre; sur les stratégies de solidarité inter et intra-familiales (échanges et dons de produits vivriers). Les préférences et les motivations des choix nutritionnels sont mises particulièrement, en relief en vertu de leurs interprétations possibles en fonction de la prévision des tendances.

A un niveau plus général, des indications importantes peuvent se trouver dans les informations collectées au sujet du niveau des consommations d'une vaste gamme de produits alimentaires et en ce qui concerne l'adéquation du régime nutritionnel des différentes catégories sociales et professionnelles. On peut facilement reconnaître l'importance de ces éléments de connaissance afin de définir les normes de consommation sur la base desquelles s'évaluent les besoins alimentaires, notion fondamentale pour l'élaboration d'une politique en la matière.

Un choix fondamental dans l'organisation de la recherche a été celui de considérer le problème alimentaire dans le cadre des événements démographiques. L'importance fondamentale prise par les dynamiques démographiques comme éléments d'explications de certaines tendances d'évolution de fond ne peuvent pas échapper.

On propose donc la dimension démographique en tant que cadre général de référence d'interprétation: ceci aussi dans l'intention de restituer à la variable démographique le rôle qu'en effet elle joue dans la définition des conditions de vie et d'évolution des populations et donc son caractère central en référence aux problématiques du développement.

### 3 METHODOLOGIE

#### 3.1 Caractéristiques générales de l'enquête

La recherche a été réalisée dans la ville de Niamey et dans trois villages du district de Tillabery au moyen d'une enquête par sondage sur un échantillon aléatoire d'environ 800 ménages pour un total de plus de 6.000 personnes.

Pour pouvoir lire les informations sur la consommation alimentaire en fonction du processus d'urbanisation, les ménages de l'échantillon ont été regroupés en différentes catégories susceptibles de représenter - en raison de la résidence urbaine ou rurale et de la durée de séjour en ville - les phases successives de ce processus.

Dans le milieu rural, on a distingué les zones plus traditionnelles où prévaut un régime d'agriculture de subsistance, et les zones où la présence ou la proximité d'un marché rend possible l'approvisionnement en biens de consommations autres que ceux de production locale. Dans le milieu urbain les résidents de longue date et les natifs (Anciens Urbains - AU) sont comparés avec les nouveaux venus, qui traversent une phase d'adaptation à la ville (Nouveaux Urbains - NU). On a considéré comme "anciens urbains" les ménages de Niamey dont le chef avait vécu dans une ville (Niamey ou autre) au moins les cinq dernières années.

Le milieu urbain est représenté par la ville de Niamey qui, en tant que capitale et principal centre urbain du pays, présente le phénomène d'urbanisation le plus accentué. Dans le milieu rural, on a pris en considération trois niveaux d'offre alimentaire en choisissant de mener l'enquête dans trois villages bien diversifiés sous ce rapport:

- Them, village très isolé, situé à six heures de marche du marché le plus proche, coupé du reste du monde par des torrents en crue pendant la saison des pluies, vivant dans un régime d'agriculture d'auto-subsistance (mil, sorgho);
- Sarakoira, chef lieu d'arrondissement, relativement isolé mais ayant un petit marché d'intérêt local une fois par semaine et situé à seulement six km du marché assez important du chef lieu du canton;
- Dessa, chef lieu de canton, siège d'un marché bi-hebdomadaire offrant un choix alimentaire assez important, producteur de nombreuses cultures vivrières (manioc, patates, oignons, mil, sorgho, riz, niébé) qui sont vendues sur les marchés voisins.

Pour tenir compte des variations saisonnières de la consommation alimentaire, l'enquête a compté deux passages sur le terrain à six mois de distance environ:

- le premier passage a eu lieu aux mois de juillet-août 1988 en période "de soudure"; moment critique dans les campagnes, où les stocks de céréales sont presque épuisés, et souvent difficile aussi en ville à cause des possibles répercussions sur les prix des denrées alimentaires de base;
- le second passage a eu lieu en janvier-février 1989, durant la période d'abondance qui a suivi la récolte d'une année agricole particulièrement favorable.

Les informations nécessaires à l'interprétation des schémas d'alimentation en fonction du contexte familial et du milieu ont été recueillies au moyen de questionnaires qui comprennent plusieurs sections concernant les caractéristiques démographiques et socio-économiques des ménages, leur histoire migratoire, les motivations des choix et des préférences alimentaires, les modalités de l'acquisition, préparation et consommation des aliments. Dans des fiches spécialement conçues ont été enregistrées, au cours de quatre visites successives, toutes les données nécessaires au calcul de la consommation alimentaire.

La définition d'un concept de ménage valable pour les objectifs de la recherche a présenté beaucoup de difficultés, vu l'extrême complexité et diversification des structures familiales et d'habitations. Le critère adopté a été de considérer comme ménage - à des fins opérationnelles - l'ensemble des personnes qui dorment et prennent au moins un repas principal dans un même logement, ce repas étant préparé dans le ce même logement par l'un des membres du ménage.

L'échantillonage a été basé sur des critères différents à la ville et à la campagne et a comporté l'adoption d'un dispositif particulier pour assurer la présence d'un nombre assez élevé de ménages nouveaux urbains, étant donné qu'un choix aléatoire simple aurait donné lieu à un nombre de cas trop réduit ne garantissant pas la signification des résultats.

Pour la ville de Niamey on a procédé à l'extraction des unités de l'échantillon à partir d'une base de sondage constituée par le dénombrement au 1/10ème des ménages effectué par la Direction Générale de la Statistique et de l'Informatique du Niger en vue du Recensement Général de la Population de 1989.

527 ménages ont été tirés au hasard dans les 198 "zones de dénominvements" qui partagent la ville. Ils constituent l'échantillon principal et assurent la connaissance correcte des proportions qui existent entre "Anciens Urbains" et "Nouveaux

"Urbains", "Natifs" et "Non Natifs" de la ville dans l'ensemble de la population urbaine, ce qui permet de reconstituer une vision d'ensemble de la consommation citadine et une comparaison globale avec celle du contexte rural.

Pour garantir ensuite une présence suffisante de "Nouveaux Urbains", 98 autres ménages appartenant à cette catégorie ont été tirés au hasard dans plusieurs quartiers, définis comme de "nouveau peuplement", où ils sont supposés établir le plus souvent leur résidence. Bien entendu ces derniers ménages ne peuvent être correctement utilisés que pour la comparaison entre "Anciens" et "Nouveaux Urbains".

Dans les zones rurales, en l'absence d'une base de sondage, on a dû se replier sur la décision de couvrir de façon exhaustive des parties ou des quartiers considérés représentatifs des villages enquêtés. L'effectif de l'échantillon rural a été limité à 150 ménages environ en considération de sa grande homogénéité interne sur le plan socio-économique, ce qui rend inutile aux fins de l'analyse interprétative une désagrégation selon les variables relatives à ces aspects.

### **3.2 Méthodes de mesure de la consommation alimentaire**

L'investigation sur la consommation alimentaire a été réalisée, soit au premier, soit au second passage, par l'observation quotidienne directe, étendue sur quatre jours consécutifs, de la qualité, quantité et utilisation de tous les aliments qui à n'importe quel titre étaient présents ou entraient dans la maison auprès de chaque ménage. Un système de vagues d'enquête, démarrant les différents jours de la semaine selon un rythme uniforme, a permis d'éviter des biais dûs à l'existence éventuelle d'un cycle hebdomadaire dans la consommation alimentaire.

Le relevé des quantités a été fait par pesage au moyen de deux balances différentes (une pèse-personne et une balance de précision) et des récipients pour reconditionner les produits en vrac ou qui ne pouvaient pas être pesés tels quels. Une liste détaillée de 149 produits alimentaires, sous différentes formes, s'est révélée adéquate aux besoins qui se sont manifestés au cours de l'enquête.

Pour le calcul des quantités consommées on a préféré suivre un système assez complexe qui se base le moins possible sur la mémoire, l'évaluation subjective ou les idées préconçues des personnes interviewés et priviliege autant que possible l'observation directe de la part de l'enquêteur et le pesage des quantités stockées à la maison et/ou acquises au jour le jour.

En d'autre termes on a écarté le système apparemment plus simple consistant à s'enquérir directement sur les quantités consommées d'aliments, ce qui aurait demandé une confiance totale dans les déclarations des enquêtés ou bien la présence - presque impossible à assurer et très gênante pour la ménagère - de l'enquêteur pendant la préparation des repas (de toute façon ce système n'aurait pas donné la garantie de l'effective consommation des aliments préparés). Le procédé adopté se composait des opérations suivantes:

- rédiger l'inventaire des denrées alimentaires existantes auprès du ménage au début et à la fin de la vague d'enquête et en préciser la quantité par pesage;
- déterminer chaque jour le type et la quantité pesée des denrées alimentaires entrant dans le ménage par achat, production propre, don, etc... (on a adopté des expédients lors que la pesée était impossible).
- déterminer de la même façon la quantité et le denrées alimentaires qui sortaient du ménage par vente, prêt, cadeaux, etc.

La différence entre l'ensemble des aliments présents au début de la vague plus ceux qui ont été acquis durant, et l'ensemble des aliments présents lors de la dernière visite, constitue l'ensemble des produits alimentaires utilisés par le ménage dans un espace de 72 heures.

Ces aliments n'ont pas tous été nécessairement utilisés pour l'alimentation des membres du ménage. Ils peuvent aussi avoir été vendus, prêtés, ou offerts. Ces dernières quantités doivent donc être soustraites de l'ensemble des produits utilisés, afin d'obtenir la consommation alimentaire du ménage sur une période de 72 heures.

Les valeurs ainsi déterminées sont rapportées à une quantité appelée "unité de consommation", calculée sur la base du nombre de personnes du ménage et d'invités réellement présents aux repas pendant la période d'enquête<sup>(1)</sup>.

Cette aspiration à une connaissance fiable et objective a coûté le prix d'une certaine complexité de l'opération avec tout ce qui en découle en termes d'erreurs possibles et de lourdeur de

---

(1) Pour une information plus détaillée sur les modalités de pesage, sur le calcul des quantités consommées et en particulier sur la détermination des "unités de consommation" on peut consulter le "Manuel de l'enquêteur" et le "Manuel du contrôleur", préparés pour chaque passage de l'enquête.

calcul et de vérifications. Cependant nous avons estimé que cette démarche présentait des avantages non négligeables et devait être tentée.

Le système de calcul adopté à - entre autres - le mérite de fournir comme résultat collatéral plusieurs séries d'informations sur les modalités et la fréquence d'acquisition des divers aliments et sur les habitudes en matière de constitution des stocks. A part l'intérêt intrinsèque de ces données, elles peuvent aussi être profitablement utilisées par recouplement, pour un contrôle mutuel de la qualité de l'information.

Cela permet finalement de se faire une idée de la consistance interne de l'information sur les quantités d'aliments consommées. Une telle possibilité nous semble précieuse, dans la mesure où elle fournit des éléments d'évaluation et de discussion sur le degré de fiabilité des données - toujours si fragiles et si peu transparentes - sur les quantités consommées, qui ne sont que rarement disponibles.

### 3.3 Composition de l'échantillon

Une bonne connaissance de la composition de l'échantillon a une double finalité. En premier lieu elle permet de situer l'analyse sur la consommation alimentaire dans son contexte social, économique et culturel et aussi de préparer la base pour une correcte interprétation des résultats. Deuxièmement elle fournit des renseignements importants sur la représentativité de l'échantillon.

Nous nous limitons à ce propos à quelques considérations très générales, permettant d'ailleurs de dégager les traits essentiels des ménages et de la population enquêtés, qui peuvent être ainsi récapitulés (tableaux III.1-III.5):

- présence des différences classiques et attendues entre milieu rural et milieu urbain en termes de conditions socio-économiques et de différenciation professionnelle;
- disparité considérable de niveau socio-économique entre "anciens" et "nouveaux urbains", ce qui témoigne des difficultés et de la longue durée de la période d'intégration et d'adaptation, étant donné qu'un individu résidant en ville est considéré "nouveau" pendant les cinq premières années de résidence.
- dans la structure par sexe et âge des "nouveaux urbains" on ne retrouve pas les déséquilibres typiques des populations de migrants, qui sont souvent surtout composées d'individus jeunes et de sexe masculin. Il n'est toutefois pas certain que cela traduise une caractéristique réelle de la migration rurale-urbaine de la zone. Cela est probablement dû en partie, à la définition de ménage adoptée, définition qui tend soit à exclure de l'enquête les jeunes hommes vivant seuls, soit à les considérer comme faisant partie d'un

ménage plus anciennement arrivé à la ville s'ils sont hébergés par des parents. Il est d'ailleurs évident que la véritable structure par sexe et âge des personnes interviewées est masquée par les déclarations incorrectes de cette dernière variable, qui semblent être très fréquentes, surtout dans les villages et parmi les nouveaux urbains.

- les données sur la composition des ménages ne semblent pas confirmer l'hypothèse courante que la famille élargie soit plus répandue dans le milieu rural qu'en ville. Pour l'instant on remarque des dimensions de ménages plus réduites chez les nouveaux urbains, signe probable de la précarité de leur condition et du caractère non définitif de leur établissement.

### 3.4 La formation du personnel d'enquête et le suivi des opérations sur le terrain

La plupart des membres du personnel d'enquête a été mis à disposition par la Direction de la Statistique et de l'Information (DSI) du Niger. Il s'agissait donc en partie de personnes expérimentées. Toutefois une très grande attention a été accordée à la formation spécifique pour l'enquête. Quatre manuels, dont un pour les enquêteurs et un pour les contrôleurs, à chaque passage, ont été rédigés, deux cours de 30 heures ont été donnés et des travaux pratiques préparatoires ont été exécutés.

Une importance particulière a été attachée à l'encadrement du personnel dans une structure pyramidale. Le but a été celui de garantir la possibilité de plusieurs niveaux de contrôles soit sur le terrain, soit sur les questionnaires une fois remplis, mais à temps pour effectuer des corrections.

Quatre équipes ont été formées, chacune composée de quatre ou cinq enquêteurs et d'un contrôleur. Trois équipes travaillaient en ville, suivies par deux superviseurs. La quatrième équipe était destinée aux villages et comportait un troisième superviseur.

Dans la ville de Niamey, les contrôles sur le terrain, minutieusement conçus et effectués, ont représenté - ainsi que la discussion commune quotidiennement dédiée aux problèmes rencontrés par chacun - l'occasion et le moyen d'un supplément de formation des enquêteurs. L'équipe qui travaillait dans les villages, d'ailleurs spécialement formée, a dû - pour des raisons budgétaires et logistiques - travailler de façon plus indépendante, ayant la visite d'un superviseur seulement une ou deux fois par semaine. Les possibles répercussions en termes de qualité différentielle des données font l'objet d'une étude particulière.

### **3.5 Contrôles et vérification des données**

En plus des contrôles effectués sur le terrain, sur les questionnaires, et au moment de la saisie (qui a eu lieu auprès de la DSI au moyen d'un programme informatique expressément élaboré), l'équipe de recherche a réalisé un programme de triage des données, qui ont été soumises à des vérifications de cohérence, soit au niveaux des cas particuliers, soit au niveau agrégé<sup>(2)</sup>.

---

(2) Voir en particulier L. CIUCCI, "Considérations sur la qualité des données: la mesure de la consommation", dans Université de Ouagadougou, CILSS, Centre Sahel de l'Université de Laval, juin 1989.

### Tableaux du chapitre 3

**Tab. 3.1: Nombre de ménages interviewés et de leurs membres - 1er et 2ème passages d'enquête**

Ménages interviewés	AU	NU	Villages	Total
<b>1ER PASSAGE</b>				
- N. ménages	510	108	145	763
- N. membres	4083	618	1306	6007
<b>2EME PASSAGE</b>				
- N. ménages	514	111	165	790
- N. membres	4341	684	1488	6513

**Tab. 3.2: Nombre de ménages interviewés et de leurs membres selon la présence aux différentes phases de l'enquête**

Ménages interviewés	AU	NU	Villages	Total
<b>1ER ET 2EME PASSAGES</b>				
- N. ménages	415	57	138	610
- N. membres	3490	351	1278	5119
<b>1ER PASSAGE SEULEMENT</b>				
- N. ménages	95	51	7	153
- N. membres	393	267	28	888
<b>2EME PASSAGE SEULEMENT</b>				
- N. ménages	99	54	27	180
- N. membres	851	333	210	1394
<b>Total</b>	609	169	172	943
	4934	951	1516	7401

**Tab. 3.3: Proportion des familles qui n'ont pas été retrouvées au 2ème passage d'enquête**

AU	18.6	Them	4.0
NU	47.2	Sarakoira	4.0
Villages	4.8	Dessa	6.7
Total	20.1	Niamey 1er échant.	18.5
		2ème échant.	52.1

**Tab. 3.4: Caractéristiques socio-économiques des ménages selon leur présence aux passages d'enquête: Instruction du CM**

Instruction du CM	Ménages interviewés 1er et 2ème passages	Ménages interviewés 1er pass. seulement	Ménages interviewés 2ème pass. seulement	Total
	%	%	%	%
<b>VILLAGES</b>				
- Aucune	70.4	71.4	74.1	70.9
- Primaire	7.9	-	7.4	7.6
- Secondaire	1.4	-	3.7	1.7
- Université	-	-	-	-
- Coranique	18.1	28.6	14.8	18.0
- Autre	2.2	-	-	1.7
Total	100.0	100.0	100.0	100.0
N. cas	138	7	27	172
<b>ANCIENS URBAINS</b>				
- Aucune	52.9	50.5	49.6	51.9
- Primaire	18.5	8.4	14.1	16.3
- Secondaire	11.1	21.1	25.2	14.1
- Université	-	-	-	-
- Coranique	16.1	20.0	13.1	16.3
- Autre	1.4	-	3.0	1.4
Total	100.0	100.0	100.0	100.0
N. cas	415	95	99	609
<b>NOUVEAUX URBAINS</b>				
- Aucune	66.6	88.2	77.8	77.2
- Primaire	7.0	2.0	3.7	4.3
- Secondaire	5.3	-	3.7	3.1
- Université	-	-	-	-
- Coranique	21.1	9.8	14.8	15.4
- Autre	-	-	-	-
Total	100.0	100.0	100.0	100.0
N. cas	57	51	54	162

mais, avec des résultats supplémentaires (rapport initial) et les pour la connaissance, mais pas le rapport final.

**Tab. 3.5: Caractéristiques socio-économiques des ménages selon leur présence aux passages d'enquête: Statut d'occupation du CM**

Statut d'occupa- tion du CM	Ménages interviewés 1er et 2ème passages	Ménages interviewés 1er pass. seulement	Ménages interviewés 2ème pass. seulement	Total
	%	%	%	
<b>VILLAGES</b>				
- Etudiant	-	-	-	-
- Travailleur	84.9	57.1	88.9	84.3
- Ménagère	12.3	42.9	-	11.6
- Autre	2.8	-	11.1	4.1
Total	100.0	100.0	100.0	100.0
N. cas	138	7	27	172
<b>ANCIENS URBAINS</b>				
- Etudiant	2.6	2.1	2.0	2.5
- Travailleur	76.0	73.6	58.6	72.7
- Ménagère	9.6	11.6	6.1	9.4
- Autre	11.8	12.7	33.3	15.4
Total	100.0	100.0	100.0	100.0
N. cas	415	95	99	609
<b>NOUVEAUX URBAINS</b>				
- Etudiant	-	-	-	-
- Travailleur	77.1	51.0	53.8	61.7
- Ménagère	8.8	29.4	13.0	16.7
- Autre	14.1	19.6	33.2	21.6
Total	100.0	100.0	100.0	100.0
N. cas	57	51	54	162

Tab. 3.6: Caractéristiques socio-économiques des ménages selon leur présence aux passages d'enquête: Activité du CM

Activité du CM	Ménages interviewés 1er et 2ème passages	Ménages interviewés 1er pass. seulement	Ménages interviewés 2ème pass. seulement	Total
	%	%	%	%
<b>VILLAGES</b>				
- Sans profession	15.2	42.9	11.1	15.7
- Cadre et empl. bureau	0.7	-	-	0.6
- Commerçant, artisan	-	-	3.7	0.6
- Agriculteur	82.7	57.1	85.2	82.0
- Ouvrier	0.7	-	-	0.6
- Service	-	-	-	-
- Autre	0.7	-	-	0.6
Total	100.0	100.0	100.0	100.0
N. cas	138	7	27	172
<b>ANCIENS URBAINS</b>				
- Sans profession	22.9	25.3	19.2	22.7
- Cadre et empl. bureau	8.4	18.9	12.2	10.7
- Commerçant, artisan	18.1	20.0	15.2	17.9
- Agriculteur	4.1	2.1	3.0	3.6
- Ouvrier	20.7	11.6	14.2	18.2
- Service	23.7	18.9	9.1	20.5
- Autre	2.1	3.2	27.1	6.4
Total	100.0	100.0	100.0	100.0
N. cas	415	95	99	609
<b>NOUVEAUX URBAINS</b>				
- Sans profession	22.8	49.0	27.6	32.7
- Cadre et empl. bureau	1.8	-	1.9	1.2
- Commerçant, artisan	17.6	15.7	25.9	19.8
- Agriculteur	24.4	19.6	13.0	19.1
- Ouvrier	8.8	3.9	13.0	8.6
- Service	19.3	11.8	9.3	13.6
- Autre	5.3	-	9.3	4.9
Total	100.0	100.0	100	100.0
N. cas	57	51	54	162

**Tab. 3.7: Caractéristiques socio-économiques des ménages: Instruction du CM - 1er et 2ème passage**

Instruction du CM	Ménages interviewés 1er passage	Ménages interviewés 2ème passage
	%	%
<b>VILLAGES</b>		
- Aucune	70.3	70.9
- Primaire	7.6	7.9
- Secondaire, Université	1.4	1.8
- Coranique	18.6	17.6
- Autre	2.1	1.8
Total	100.0	100.0
N. cas	145	165
<b>ANCIENS URBAINS</b>		
- Aucune	52.3	52.1
- Primaire	16.7	17.7
- Secondaire, Université	12.9	12.8
- Coranique	16.9	15.6
- Autre	1.2	1.8
Total	100.0	100.0
N. cas	510	165
<b>NOUVEAUX URBAINS</b>		
- Aucune	76.9	72.1
- Primaire	4.6	5.4
- Secondaire, Université	2.8	4.5
- Coranique	15.7	18.0
- Autre	-	-
Total	100.0	100.0
N. cas	108	111

**Tab. 3.8: Caractéristiques socio-économiques des ménages: Statut d'occupation du CM - 1er et 2ème passages**

Statut d'occupa- tion du CM	Ménages interviewés	
	1er passage %	2ème passage %
<b>VILLAGES</b>		
- Etudiant	-	-
- Travailleur	83.4	85.5
- Ménagère	13.8	10.3
- Autre	2.8	4.2
Total	100.0	100.0
N. cas	145	165
<b>ANCIENS URBAINS</b>		
- Etudiant	2.5	2.5
- Travailleur	75.5	72.6
- Ménagère	10.0	8.9
- Autre	12.0	16.0
Total	100.0	100.0
N. cas	510	514
<b>NOUVEAUX URBAINS</b>		
- Etudiant	-	-
- Travailleur	64.8	66.7
- Ménagère	18.5	10.8
- Autre	16.7	27.5
Total	100.0	100.0
N. cas	108	111

Tab. 3.9: Caractéristiques socio-économiques des ménages: Activité du CM - 1er et 2ème passages

Activité du CM	Ménages interviewés 1er passage	Ménages interviewés 2ème passage
	%	%
<b>VILLAGES</b>		
- Sans profession	16.6	14.6
- Cadre et empl. bureau	0.7	0.6
- Commerçant, artisan	-	0.6
- Agriculteur	81.3	83.0
- Ouvrier	0.7	0.6
- Service	-	-
- Autre	0.7	0.6
Total	100.0	100.0
N. cas	145	165
<b>ANCIENS URBAINS</b>		
- Sans profession	23.4	22.2
- Cadre et empl. bureau	10.4	9.1
- Commerçant, artisan	18.4	17.5
- Agriculteur	3.7	3.9
- Ouvrier	19.0	19.5
- Service	22.7	20.8
- Autre	2.4	7.0
Total	100.0	100.0
N. cas	510	514
<b>NOUVEAUX URBAINS</b>		
- Sans profession	35.2	25.3
- Cadre et empl. bureau	0.9	1.8
- Commerçant, artisan	16.7	21.6
- Agriculteur	22.2	18.9
- Ouvrier	6.5	10.8
- Service	15.7	14.4
- Autre	2.8	7.2
Total	100.0	100.0
N. cas	108	111

**Tab. 3.10: Les dimensions moyennes des ménages selon leur présence aux différentes phases de l'enquête**

	Villages	AU	NU	Total
1er et 2ème passages	9.3	8.4	6.2	8.4
1er passage seulement	4.0	6.2	5.2	5.8
2ème passage seulement	7.8	8.6	6.2	7.7
Total	8.8	8.1	5.6	7.8

**Tab. 3.11: Les dimensions moyennes des ménages - 1er et 2ème passages de l'enquête**

	Villages	AU	NU	Total
1er passage	9.0	8.0	5.7	7.9
2ème passage	9.0	8.4	6.2	8.2

**Tab. 3.12: Les dimensions moyennes des ménages selon la localité et la présence aux différentes phases de l'enquête**

Ménages interviewés	Niamey		Villages			Total
	1er échant.	2ème échant.	Them	Sarakoira	Dessa	
1er et 2ème passages	8.3	6.8	9.4	10.5	7.7	8.4
1er passage seulement	6.2	5.3	5.0	1.5	5.0	5.8
2ème passage seulement	8.4	6.3	8.5	8.6	7.4	7.7
Total	8.0	6.1	9.2	10.0	7.5	7.8

Tab. 3.13: Les dimensions moyennes des ménages selon la localité - 1er et 2ème passages de l'enquête

Ménages interviewés	Niamey		Villages			Total
	1er échant.	2ème échant.	Them	Sarakoira	Dessa	
1er passage	7.9	6.0	9.2	10.2	7.5	7.9
2ème passage	8.3	6.5	9.3	10.3	7.6	8.2

Tab. 3.14: La population échantillonée par résidence, sexe et âge - 1er passage

AGE	Niamey				Them		Sarakoira		Dessa		Proportion (h/f) x 100				
	AU		NU								AU	NU	T	S	DA
	H	F	H	F	H	F	H	F	H	F					
0 - 4	21.1	16.9	23.0	17.8	13.6	18.0	18.6	19.7	19.3	16.2	113.0	101.6	67.5	79.2	119.2
5 - 14	29.8	30.5	36.1	30.1	39.9	26.6	31.4	30.3	35.4	23.1	88.8	94.2	33.9	86.5	154.1
15 - 59	46.8	49.5	39.6	49.4	39.8	49.5	42.5	43.5	38.5	50.1	85.2	57.6	71.8	82.1	77.5
60 - W	2.3	3.1	4.0	2.7	6.7	5.9	7.5	6.5	6.8	10.6	69.5	133.3	100.0	84.8	64.7
Total	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	91	78.4	89.6	83.6	100.6

## 4 LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

### 4.1 Notes introductives

L'analyse des modèles dominants de consommation alimentaire dans les trois groupes de population choisis pour représenter les différentes phases du processus d'urbanisation (Anciens Urbains (AU), Nouveaux Urbains (NU), Villageois (V)) ne peut pas faire abstraction de la considération du caractère saisonnier, puisque - comme nous aurons l'occasion de le constater - ce phénomène a une forte incidence sur les comportements de citadins et des paysans.

En effet on peut même affirmer que la manière différente de réagir aux variations saisonnières de l'offre et du prix des denrées alimentaires caractérise nettement les stratégies des groupes comparés. Pour cela, l'exposition suivante considérera les effets du phénomène d'urbanisation simultanément à ceux du phénomène saisonnier.

Un panorama complet des consommations alimentaires selon ces variables est résumé aux tableaux IV.1 et IV.2. qui présentent respectivement l'importance des consommations hebdomadaires et les pourcentages de familles qui consomment les différents produits.

Dans l'analyse suivante, quand on parle de modèles alimentaires dominants, on se réfère - comme on l'a expliqué dans les notes méthodologiques - à la ville de Niamey et aux villages retenus par l'enquête, pour lesquels l'échantillon est significatif. L'échantillon n'est certainement pas significatif au niveau national et - en ce qui concerne les zones rurales - il est simplement indicatif de quelques typologie de villages: isolé, centre commercial rural, etc. Il faut aussi ajouter que, parlant de valeurs moyennes pour la ville de Niamey, on retient la valeur des "Anciens Urbains", qui s'approchent des valeurs moyennes de l'échantillon aléatoire.

### 4.2 Les effets de l'urbanisation sur les modèles de consommation alimentaire

Dans les zones de l'enquête le schéma alimentaire reste, à la ville comme à la campagne, peu varié, centré sur un petit nombre de produits de base et caractérisé par la nette prédominance de la consommation de céréales.

Ceci concorde avec ce que l'on sait des styles alimentaires en vigueur dans la zone: les plats traditionnels et plus répandus consistent essentiellement en céréales, cuites à l'eau ou lait, accompagnées ou non de sauces dans la composition desquelles entrent des graisses, légumes, condiments et,

occasionnellement, viandes ou poissons, ces derniers produits ne consistent jamais en un plat en soi; l'utilisation des oeufs, malgré leur disponibilité, est peu importante; la consommation de tubercules et de légumineuses, bien que cultivés dans une certaine mesure sur place, est très modeste; ils sont fréquemment utilisés sur les marchés comme restauration de complément; la consommation de légumes est limitée même si certains d'entre eux (tomates, oignons, aubergines, poivrons, courges) entrent fréquemment dans la composition des sauces; pratiquement absents sont les fruits qui ne font pas partie du menu familial et sont consommés occasionnellement en dehors des repas.

Si ces caractéristiques générales valent tant pour les populations rurales que pour celles des villes, ce n'est pas pour cela que l'influence de l'urbanisation sur les modèles alimentaires se manifeste de manière peu claire. Les hypothèses de travail trouvent une pleine confirmation soit, en général, en ce qui concerne la diversification du régime alimentaire et l'apparition de nouveaux produits dans le contexte urbain, soit, en particulier, en ce qui concerne la consommation céréalière et la diffusion progressive de céréales non traditionnelles en grande partie importées. Les ménages à résidence urbaine consolidée présentent en effet un régime alimentaire nettement plus riche, varié et moins centré sur les céréales traditionnelles que celui des ménages d'urbanisation récente.

Ces derniers, à leur tour, se différencient de façon décisive des paysans, dont la consommation alimentaire est essentiellement monocorde, consistant généralement en l'aliment base de la région sahélienne: le mil. Les différenciations sont particulièrement accentuées en période de soudure.

La portée de ces affirmations est illustrée de manière évidente aux tableaux IV.3 et IV.4 (dans ce dernier pour une meilleure lecture, les consommations des AU ont été établies à 100). L'importance de la consommation totale de céréales se réduit nettement en passant de la situation plus traditionnelle - la résidence dans un village - à la résidence en ville et ensuite, de manière plus nette, avec la consolidation d'habitudes de type urbain et l'acquisition parallèle de plus grandes capacités économiques.

Cette évolution de la consommation céréalière est toutefois déterminée essentiellement par la réduction des céréales traditionnelles, mil et sorgho. Le comportement vis à vis du riz et des produits à base de blé, comme on l'avait prévu, est totalement opposé, alors que la situation en ce qui concerne le maïs est beaucoup plus articulée (voir aussi les tableaux IV.5, IV.6 et IV.7). La consommation de riz, secondaire mais non insignifiante dans les villages, s'affirme et se répand avec le passage à la résidence

urbaine: la consommation des villageois et des NU est respectivement de 33-34% et 74-75% de la consommation des AU (tableau IV.4).

Quant à la consommation de produits à base de blé, il s'agit d'une habitude presqu'exclusivement citadine et pour l'heure encore très circonscrite: le pain, qui est le plus répandu parmi ces produits, est consommé par un peu plus de 20% des ménages AU et par environ 8-10% des ménages NU, alors qu'il est pratiquement absent dans les villages (tableau IV.2).

Le maïs sort de ce schéma: c'est certainement une consommation typiquement citadine, mais semble trouver principalement la faveur des nouveaux urbains en saison de soudure, alors que dans la période qui suit la récolte, il est généralement consommé par les AU et sa consommation augmente aussi dans les villages. Nous verrons successivement que la façon de réagir aux variations saisonnières de l'offre et des prix est classique chez les AU, mais plus difficile à interpréter en ce qui concerne les NU, qui, pour différentes raisons n'arrivent pas toujours à profiter de toutes les possibilités offertes par le marché. Quant aux villages, seuls les producteurs consomment cette céréale.

Si, pour expliquer la dynamique de la consommation du maïs dans le processus de mouvement démographique de la campagne vers les villes, il faut tenir compte de l'influence des variations saisonnières, il arrive la même chose pour d'autres produits en voie de diffusion et d'un certain intérêt: haricots et niébé; ces produits, qui sont une consommation essentiellement citadine en période de soudure, deviennent au contraire un aliment surtout rural dans la période suivant la récolte, tout en augmentant dans le menu des citadins.

D'autres légumineuses, les arachides, qui connaissent une certaine diffusion à la ville, en particulier sous forme de beignets ou de tourteaux, sont pratiquement absentes de l'alimentation rurale. Les tubercules (manioc, patates douces, pommes de terre) sont faiblement consommés et de toute façon exclusivement citadins.

La consommation de tous les autres produits - spécialement ceux ayant une signification de "richesse" ou de nouvelle mode - est dans les villages une fraction insignifiante de la consommation des AU et de toute façon totalement sans importance en valeur absolue. Il suffit d'observer qu'en période de soudure les villageois ont une consommation de viande et poisson, huile, sucre, qui est respectivement de 5%, 9% et 17% de celle des AU. Une situation intermédiaire se rencontre chez les NU pour lesquels les consommations de ces mêmes produits sont de 26%, 69% et 57% de la consommation correspondante chez les AU.

On peut dire la même chose, avec quelques variantes, pour les légumes, fruits, conserves. La seule exception est représentée par le lait frais et surtout caillé. Ce produit est plus fréquemment utilisé dans les villages et parmi les NU, et ceci correspond à un ensemble de raisons qui vont de la cuisine traditionnelle (le lait est utilisé souvent comme accompagnement de différents plats à base de mil et entre dans la composition de certains comme élément fondamental), à la disponibilité (les villages qui en font une grande consommation sont Sarakoira et Dessa ayant des traditions d'élevage ovin et bovin), et aux prix par rapport aux autres ingrédients pour préparer les sauces d'accompagnement des céréales.

A propos de la consommation de viande, il faut souligner que, selon toute vraisemblance, les réelles différences entre le milieu rural et urbain sont encore plus accentuées que ce que les données relevées - relatives aux seules consommations domestiques - laissent transparaître. En effet, en ville l'habitude de cuisiner, vendre et consommer dans les rues des brochettes de viande se répand toujours davantage; ces mets sont consommés comme collations en particulier par les hommes adultes.

En ce qui concerne aussi la consommation de fruits - qui apparaît presque nulle - il faut considérer que les relevés sous-estiment largement la réalité, mais cette fois surtout à la campagne, où ces produits sont consommés sur place et ne sont pas considérés faisant partie du menu familial.

La moins grande variété du régime des paysans et des citadins d'urbanisation récente est bien documentée aussi par les données présentées aux tableaux IV.8, IV.9 et IV.10 qui prennent en considération l'aspect de la diffusion des consommations des différents aliments. On peut constater de quelle manière est réduit l'éventail des produits qui, au cours des deux périodes d'enquête, ont été consommés par au moins 10% des ménages dans les villages: à peine 7-8 produits, dont quatre sont des céréales.

Ce nombre est plus que doublé pour les NU et presque quadruplé pour les AU. Toutefois, il faut observer que la moindre variété et la moindre richesse des consommations alimentaires dans les zones rurales et chez les nouveaux urbains, si elle reflète sans doute l'infériorité qualitative de leur régime, ne correspond pas nécessairement à une infériorité sur le plan qualitatif. Au contraire, comme nous pourrons le constater plus avant, l'apport calorique total du régime des paysans - grâce à la forte consommation de céréales - est presque au même niveau de celui des citadins en période de soudure et peut être même plus élevé en saison d'après récolte.

#### 4.3 Les effets de la variation saisonnière

Une caractéristique très évidente des modèles alimentaires étudiés concerne la variation saisonnière des consommations de céréales traditionnelles qui semble se répercuter sur les consommations de nombreuses denrées alimentaires. Ces variations consistent avant tout en un accroissement considérable des consommations de mil et, de manière secondaire, de sorgho dans la période qui suit la récolte. Cette augmentation - n'étant pas suivie d'une réduction équivalente des consommations des autres céréales - se traduit par une ration alimentaire plus abondante et - comme nous le verrons mieux plus loin - par une valeur calorique plus élevée (tableau IV.11).

En plus de cette caractéristique fondamentale, on rencontre aussi des variations saisonnières dans les consommations d'autres produits, et en particulier la viande et les graisses, qui semblent donc induites en partie par les modifications du régime céréalier. Pour les NU et les villageois, les consommations de viande et graisses augmentent; ceci pourrait être attribué aux déplacements de ressources économiques libérées par la baisse des prix des céréales, et - en ce qui concerne le milieu rural - à l'augmentation de l'abattage constaté lorsque les paturages et la disponibilité de fourrages diminuent. Au contraire, pour les anciens urbains on a une réduction des consommations de ces produits d'appoint que l'on peut vraisemblablement ramener à une meilleure couverture des besoins alimentaires confiée aux céréales.

Naturellement, il est possible que les effets du caractère saisonnier enregistrés aient été accentués - ou soient vraiment essentiellement attribuables - par les caractéristiques particulières des années pendant lesquelles l'enquête a été réalisée. Nous rappelons que le premier passage de l'enquête a été effectué aux mois de juillet et d'août 1988 en période de soudure, alors que le second a eu lieu six mois plus tard en janvier-février 1989, époque suivant donc la récolte de toutes les principales cultures agro-alimentaires (mil, sorgho, niébé, maïs, certaines cultures potagères). 1988 et 1989 ont été des bonnes années agricoles, pour ne pas dire surtout pour la deuxième, exceptionnellement favorables.

Dans ces conditions d'abondante récolte, entre le premier et le second passage d'enquête, la consommation de mil a augmenté de manière importante chez toutes les trois catégories en examen: respectivement 63% pour les AU, 51% pour les NU et 31% pour les villageois. L'augmentation est d'autant supérieure que la consommation de mil était inférieure pendant la soudure.

On a aussi une augmentation importante pour l'autre céréale traditionnelle le sorgho, qui du reste occupe une place marginale dans l'alimentation citadine et secondaire aussi à la campagne. Toutefois pour cette dernière céréale, on rencontre

une exception manifeste chez les NU, au sujet de laquelle il faudra établir si on peut l'attribuer à une anomalie de l'échantillon ou s'il existe des éléments suffisants pour en donner une explication (tableau IV.12).

A la forte augmentation de la consommation de céréales traditionnelles correspond une réduction ou une stabilité de la consommation des autres céréales d'introduction plus récente. Les consommations de produits à base de blé, en ville - où elles étaient de toute façon modestes - se réduisent de plus de 40%; dans les villages, où elles étaient insignifiantes, elles disparaissent pratiquement.

Le maïs a un comportement plus complexe dû probablement au mélange des facteurs prix et disponibilité du produit importé et de celui produit localement. En tous les cas, le maïs, qui semble un aliment privilégié par les NU en période de soudure, est massivement abandonné par ces derniers en période d'après récolte. Durant le même passage saisonnier, on rencontre au contraire des augmentations, quand bien même légères, de consommation soit dans les villages - où il existe une production limitée de cette céréale - soit de réflexe parmi les AU.

La dynamique saisonnière des consommations de riz est assez différente et caractéristique. En valeurs absolues, les quantités consommées restent pratiquement invariables, tant à la ville qu'à la campagne, tant parmi les nouveaux que les anciens urbains.

Toutefois, (tableaux IV.6 et IV.7), la structure de la consommation céréalière varie beaucoup selon la saison et la part occupée par le riz dans les trois groupes observés se réduit considérablement pendant la période d'après récolte à l'avantage du mil et du sorgho.

Le mil et le sorgho qui ensemble représentent 36% de la consommation céréalière des AU, 52% de la consommation des NU et 87% des villageois pendant la soudure, arrivent en période d'après récolte respectivement à 49%, 74% et 90%.

Le riz, au contraire, qui représente respectivement 46%, 30% et 12% descend à 37%, 25% et 9%. Ce résultat s'éloigne en partie des conclusions qui proviennent d'études précédentes, selon lesquelles le riz aurait conquis la première place dans le régime et dans le budget alimentaire des citadins en termes tant absolus que relatifs, et y resterait indépendamment des

saisons et des prix <sup>(1)</sup>.

En effet, si le riz est consommé en quantités presque stables pendant les deux saisons, sa présence relative dans le régime des ménages interrogés ne reste pas inaltérée. De toute façon, il se confirme une sensibilité réduite de la consommation de ce produit aux modifications des conditions de marché, dont nous étudierons les causes plus loin.

Une augmentation de la consommation dans la saison d'après récolte se rencontre surtout dans les villages, pour les haricots et le niébé aussi, correspondant à la plus grande disponibilité du produit dont il existe une production locale limitée. En ville, les AU semblent profiter dans une certaine mesure de cette plus grande disponibilité au contraire des NU.

D'autres variations intéressantes concernent certains aliments de diffusion plus récente comme viandes, huile, sucre, produits industriels (concentré de tomate, lait concentré, etc.). Ces aliments, dans le passage de la période de soudure à la saison d'après récolte voient généralement leur consommation augmenter dans les villages et parmi les NU, alors qu'elle diminue le plus souvent chez les AU.

On dirait que, parmi les AU, la plus grande disponibilité et le moindre prix des céréales locales amènent à concentrer sur ces dernières un régime alimentaire qui est globalement satisfaisant et suffisamment varié. Au contraire dans les deux autres cas, l'éventuelle épargne sur les céréales semble se reverser dans l'acquisition de produits susceptibles d'enrichir un régime qui de toute façon reste peu varié et qualitativement pauvre. De toute manière, nous mettrons mieux en évidence ces aspects lorsque nous analyserons la structure de la ration alimentaire.

---

(1) Il s'agit essentiellement d'éléments tirés des recherches menées dans la région de Keita (Niger) par Caterina Lasorsa, que nous tenons à remercier infiniment pour avoir soutenu grâce à ses conseils cette tentative d'estimation des aspects nutritionnels. Dans ce sens, nous remercions vivement Anna Ferro Luzi, Directeur de l'Istituto Nazionale della Nutrizione de Rome pour le matériel mis à disposition et les indications fournies. La responsabilité de cette tentative et de ses résultats est - bien entendu - toute entière des auteurs.

#### 4.4 La diversification sociale dans les consommations alimentaires

Une des façons d'étudier la diversification des modèles alimentaires selon les couches sociales consiste dans la mise en rapport de la consommation des biens alimentaires avec certains caractères, comme la profession<sup>(2)</sup> et le niveau d'instruction<sup>(3)</sup> du chef de famille, qui, en quelque sorte, décrivent une hiérarchie sociale des ménages et en reflètent approximativement la distribution selon les revenus.

Naturellement, le recours à ces indicateurs ne pourra que restituer une image complexe des facteurs influençant le changement alimentaire dans la mesure où non seulement les aspects économiques mais aussi culturels au sens large sont liés à la profession et à l'instruction.

Il serait opportun d'examiner le rapport entre ces variables et le type d'alimentation à l'intérieur de chacun des trois niveaux d'urbanisation pris à la base de notre enquête, pour scinder les effets de la stratification sociale de ceux concomitants et en partie superposés pouvant être attribués à d'autres caractéristiques du milieu urbain en soi.

Mais ceci n'est pas possible dans la mesure où parmi les Nouveaux Urbains et, à plus forte raison, parmi les villageois, certaines catégories professionnelles et certains degrés d'instruction sont trop peu représentés (voir chapitre 2) pour que les données sur leur comportement alimentaire soient significatives. De la même manière, il nous a paru inutile d'analyser les effets de la profession et de l'instruction du chef de famille indépendamment du degré d'urbanisation (toutes catégories de ce facteur confondues) pour ne pas risquer, vu le lien étroit de ces variables, des interprétations ambiguës.

On a donc préféré (tab. IV.16 et IV.17) analyser les effets de la diversification sociale dans le seul groupe de population où celle-ci est effectivement opérante, celui des Anciens Urbains, raisonnant ensuite de manière inductive sur l'impact que l'urbanisation exerce par cet intermédiaire et sur les effets restants attribuables à d'autres mécanismes. Des données plus complètes sont reportées dans les tab. IV.16 A,B,C,D et tab. IV.17 A,B,C,D.

---

(2) Cadre/employé, commerçant, ouvrier, agriculteur) et l'instruction.

(3) Ecole primaire, école secondaire, université, école coranique.

Les styles alimentaires des différentes couches sociales, tels qu'ils sont définis par les variables profession et instruction du chef de famille, sont par certains côtés nettement différenciés, bien qu'ils soient tous très centrés sur la consommation de céréales. Les aspects caractérisant le régime alimentaire des classes plus élevées par rapport aux autres peuvent être repérés dans certains éléments précis parmi lesquels émergent: la réduction de la consommation de mil, la présence plus forte de maïs, et - de manière plus réduite - du pain et des pâtes; l'abandon progressif du lait caillé, qui fait penser à une modification des recettes plus répandues; l'expansion des consommations de viande et - en moindre mesure - de légumes verts. Les autres produits de grande consommation comme le riz, l'huile, le concentré de tomates, apparaissent uniformément consommés par les différents groupes sociaux pris en considération.

La consommation nettement plus limitée de mil que l'on rencontre auprès des cadres et des employés de bureau, mais aussi en fonction des niveaux d'instruction plus élevés, ne porte pas tant à une plus grande consommation de riz - aliment désormais extrêmement répandu dans toutes les couches de la population urbaine et substantiellement invariable en termes quantitatifs par rapport à la classe sociale - qu'à celle d'autres céréales non traditionnelles.

Il faut noter avant tout l'affirmation sociale du maïs qui, pendant toutes les saisons, a une présence importante dans les classes plus élevées et moindre chez les autres.

Mais la consommation de pain est peut-être encore plus caractéristique et bien qu'encore très modérée, se distingue par un développement strictement lié à la condition socio-économique. La consommation de pain est peut-être parmi toutes les consommations essentiellement urbaines, celle à qui l'on puisse le mieux attribuer la signification de "status-symbol".

La diffusion croissante de la consommation de viande (boeuf et mouton surtout) aux niveaux élevés de l'échelle sociale est au contraire un trait caractéristique et attendu de la diversification des styles alimentaires, particulièrement dans les sociétés à économie essentiellement agricole. Pour cela, il n'est pas surprenant que dans les familles dont le chef a une instruction supérieure, ou bien est un cadre ou employé, les consommations de viande dépassent les 500 gr. par personne par semaine, alors que celles des autres professions non agricoles varient de la moitié à deux tiers de cette valeur et celles des agriculteurs urbains sont environ dix fois moins.

L'utilisation de la viande est probablement strictement liée au niveau de revenu. Au contraire, les consommations de lait, surtout caillé, semblent liées aux traditions culinaires locales. On dirait que ce produit entre surtout dans la composition de plats considérés pauvres ou de toute façon moins appréciés "socialement", puisque, malgré ses vertus diététiques, il est graduellement abandonné par les classes plus aisées et/ou moins liées à la tradition.

Le caractère saisonnier accentué des consommations de céréales des anciens urbains, précédemment vérifié, est confirmé et précisé par les données par classes sociales, toutes concernées par le phénomène. La forte augmentation de la consommation de mil dans la période d'après récolte est un fait absolument général et touche tous les types de ménages, mais il est particulièrement manifeste dans les classes plus aisées et plus cultivées qui arrivent à redoubler (ménages dont le chef a une instruction supérieure ou universitaire) si ce n'est tripler (ménage dont le chef est un cadre ou un employé), l'utilisation de cette céréale.

Il faut souligner aussi la substantielle invariabilité saisonnière de la consommation de riz - qui reste de l'ordre de 200-250 gr. par personne par jour pendant les deux périodes - tout en perdant en période après récolte la première place dans la classification des aliments plus répandus, place prise par les consommations de mil.

La seule exception à cette tendance se rencontre auprès des ménages au sommet de la hiérarchie sociale pour lesquels la principale consommation reste le riz malgré l'intense expansion saisonnière de la consommation de la plus traditionnelle des céréales.

Le dessin des différences et analogies parmi les différentes classes sociales se délimite plus nettement en fonction de la variable instruction que de la variable profession du chef de famille. Ceci est probablement dû à une synergie des facteurs culturels et économiques directement liés au niveau d'instruction. En réalité cette variable établit une classification précise parmi les ménages par rapport au style alimentaire: plus l'instruction du chef de ménage est élevée, plus riche, variée et "urbaine" est l'alimentation de la famille.

Dans ce cadre, l'unique élément d'incertitude est représenté par l'instruction coranique que l'on n'arrive pas très bien à situer par rapport aux différents niveaux de l'instruction de type occidental: toutefois à l'éducation coranique on peut sans doute imputer une mentalité et un style de vie plus orienté vers la sauvegarde de la tradition et la prudence vis à vis des innovations. En effet, il ressort que les familles dont le chef a reçu ce type d'instruction se situent

aux niveaux inférieurs dans une échelle pour ainsi dire de "modernisation" du style alimentaire, tout de suite après les familles dont le chef est dépourvu de toute instruction.

La classification selon la profession, toujours très difficile, n'a pas autant d'efficacité de description de la stratification sociale. Cependant sont bien mises en évidence les différences parmi les extrêmes: cadres et employés de bureaux auxquels on peut appartenir les employés dans les services d'une part, et ceux qui exercent la profession d'agriculteurs tout en habitant en ville, de l'autre; les catégories restantes, au contenu social très hétérogène - commerçants (petits en général), vendeurs, artisans, ouvriers spécialisés ou non - ont des comportements intermédiaires parmi ces extrêmes mais ne sont pas très bien diversifiés entre eux.

Il est intéressant de noter que, par rapport aux consommations qui caractérisent principalement l'alimentation citadine, les nouveaux urbains ont un comportement qui les distingue nettement de toutes les catégories sociales des anciens urbains, même les moins favorisés: leur consommation de mil et de sorgho est décidément supérieure et celle de riz, pâtes, pain et viande inférieure aux consommations correspondantes des ménages anciens urbains appartenant aux niveaux les plus bas de l'échelle sociale (CM sans instruction, ou de profession agriculteur urbain ou ouvrier).

Ceci tend sans aucun doute à signifier que non seulement la structure socio-économique plus défavorable des nouveaux arrivés à la ville détermine leurs choix alimentaires mais aussi que les facteurs culturels et d'habitudes ont un poids important. On peut répéter intégralement ces observations, à la seule différence d'une plus grande importance dans les écarts, pour les villages où entrent pleinement en jeu - en plus des facteurs de nature économique et culturelle - les conditions d'organisation du marché. La différence marquée du régime alimentaire de l'agriculteur urbain par rapport au villageois en est le témoignage évident.

#### 4.5 La consommation alimentaire selon certaines caractéristiques des ménages

Les résultats de l'analyse des relations entre un certain nombre de caractéristiques des chefs de ménage (état et régime matrimonial/sexe/âge/ethnie/religion/lieu de naissance et statut d'occupation) sont présentés dans les tableaux IV.18A, IV.24A et B. On peut observer que - généralement - la consommation alimentaire et la proportion des familles qui consomment les 27 produits principaux en période de soudure et en période post-récolte n'est pas significativement influencée par les variables considérées (parfois en raison peut-être de la présence très limitée de certaines modalités: c'est le cas de la religion, étant donné que les populations

observées sont musulmanes dans la presque totalité des cas). Cependant un certain nombre d'observations peuvent être avancées.

Concernant le régime matrimonial du CM (monogamie, polygamie), une hypothèse à tester résidait dans la possibilité que des formes différentes d'organisation familiale fussent liées aux différents styles de vie et donc aux différentes habitudes alimentaires aussi. En particulier, on pensait qu'il était possible que les ménages polygames aient manifesté un attachement plus important à la tradition que les ménages monogames et que - par la plus grande disponibilité du travail féminin dans leur milieu - ils aient été moins portés à préférer des aliments à la préparation plus rapide. Les données (tab.IV.18) en notre possession n'étayent en aucun cas cette hypothèse, aucune différence significative dans les consommations alimentaires n'a été rencontrée ni en saison de soudure ni en saison après récolte.

En ce qui concerne l'aspect du statut matrimonial du CM (célibataire, marié, divorcé, veuf), des modifications appréciables du régime alimentaire semblent caractériser les ménages des célibataires, mais leur nombre est trop réduit et leur organisation domestique trop différenciée (cas du groupe de jeunes qui vivent ensemble, cas du jeune homme pas encore marié qui assume le rôle du chef de famille à la suite de la disparition du père, etc..) pour pouvoir tirer des conclusions à ce propos.

Pour tester l'hypothèse selon laquelle, lorsque les femmes ont un travail rémunéré, elles manifestent la tendance à faire recours à des produits de préparation rapide, on avait envisagé de mettre en relation la consommation alimentaire avec le statut d'occupation de la ou des femmes du chef de ménage. Mais cela n'a pas donné les résultats espérés du fait que seulement dans 44 sur 614 ménages monogames et dans 15 sur 311 ménages polygames, les femmes du chef de ménage ont déclaré travailler.

Il est fort probable que les femmes qui travaillent soient beaucoup plus nombreuses, mais seules les femmes travaillant comme cadres, employées et ouvrières ont déclaré travailler; les femmes travaillant dans le secteur informel (petit commerce domestique, transformation et conditionnement des produits agricoles, etc..) n'ont peut-être pas fait état de leur condition de travailleuses. L'analyse du comportement alimentaire des ménages des 44 femmes monogames qui ont déclaré travailler (tableau IV.20) ne soutient pas l'hypothèse de départ.

En particulier, on n'a pas rencontré cette tendance à l'utilisation d'aliments déjà cuisinés (riz sauce) qui apparaît dans les habitudes des nouveaux urbains. D'autre part, la particulière structure professionnelle des femmes qui ont déclaré

travailler en indique l'appartenance à des classes sociales privilégiées, dans lesquelles il est de règle d'avoir une aide domestique. Les ménages auxquels appartiennent ces femmes présentent en effet un régime alimentaire très riche et varié, caractérisé par une consommation très réduite de mil et une haute consommation de riz, viande, huile, sucre, produits à base de blé, conserves, typique des couches sociales les plus élevées.

#### **4.6 Les comportements culturels et les préférences alimentaires**

Quel est le poids des traditions, des us et coûumes, de l'héritage des comportements transmis de générations en générations et appris dans l'enfance, dans la détermination du style alimentaire d'une population, lorsque par cette terminologie on entend se référer à la dimension socio-culturelle de la nutrition? Quelle part de réalité y a-t-il dans la théorie qui voit dans la ville africaine le lieu où prennent pied et se diffusent les comportements d'imitation des modèles alimentaires de type européen qui favorisent la consommation de produits industriels et/ou importés? Et si cette tendance au mimétisme existe, quels en sont les vecteurs? L'hypothèse d'une diffusion de l'extraversion alimentaire par l'intermédiaire des catégories sociales privilégiées porteuses de comportements d'imitation s'est-elle vérifiée?

Certains éléments de connaissance intéressants concernant la possibilité d'intervention de facteurs purement culturels et de coûumes dans les mécanismes de différenciation de comportement alimentaire impliqués dans le processus d'urbanisation, peuvent être fournis par les informations collectées au cours de l'enquête au sujet des préférences et des désirs en fait d'alimentation.

Comme on peut l'observer au tableau IV.21, les désirs exprimés en fait d'augmentations de consommation des différents produits sont par certains côtés cohérents avec ce qui est la réalité des trois groupes de population en comparaison. En général, le désir d'augmentation de la consommation alimentaire se concentre sur le produit de base: céréales surtout mais aussi tubercules et légumineuses.

Comme on peut le comprendre, ce type de désirs est manifesté plus fréquemment par les villageois, suivis dans l'ordre par les NU et les AU. Le pourcentage de ménages désirant augmenter la consommation de la viande est partout relativement bas (entre 11 et 23%) et ce sont les citadins, surtout les NU, à manifester le plus d'intérêt. Tout à fait insignifiant est le désir d'augmentation des produits tels que le lait et ses dérivés, l'huile, les légumes, les condiments, les conserves et le sucre.

Chez les villageois, l'ordre de préférence des produits correspond à l'ordre des produits les plus consommés: mil, riz, sorgho, maïs. Chez les AU, les produits à base de blé occupent la première place de la hiérarchie des préférences (37% des ménages), suivis par les tubercules (33%) et les produits à base de riz (32%), alors que le mil n'occupe que la quatrième place. L'ordre de préférence pour les NU se présente d'une façon intermédiaire: on trouve les produits à base de riz à la première place (48%), suivis par les produits à base de mil (41%), de blé (38%) et de maïs (30%).

Les motivations des désirs d'augmentation sont principalement de trois types (tabl.IV.22-IV.24): le goût, la nécessité d'une nourriture plus abondante et la conviction que l'aliment représente une nourriture saine (il faut d'ailleurs tenir compte que les personnes interrogées dans la plupart des cas n'ont pas su faire une distinction nette entre le motif nutritionnel et le désir d'une nourriture plus abondante. Il faut donc soupçonner que ces expressions ont été souvent considérées comme équivalentes).

Etant donné le choix d'aliments dont on désire le plus souvent augmenter la consommation, les autres motivations du désir d'augmentation prises en considération (facilité d'achat, de stockage et de préparation) n'ont pratiquement été citées. Il est assez surprenant de constater que même en ce qui concerne le riz, ces sortes de motivation ne sont que rarement prises en compte, sauf pour la facilité de préparation citée par 16% des AU.

L'ordre de citation des trois premiers types de motivations change selon le produit et selon les trois groupes de populations considérées. Chez les villageois, pour le mil et le sorgho le motif nutritionnel est le plus important, tandis que le goût est la raison principale pour le riz, les pâtes et les haricots. Chez les citadins (AU et NU) le goût est le motif plus important pour le poisson, les pâtes, l'igname et la viande; la nécessité d'une nourriture plus abondante dicte au contraire le désir d'augmenter la consommation de céréales (maïs, mil, riz).

Concernant les difficultés des ménages à satisfaire les désirs d'augmentation des différents produits alimentaires (tab.IV.25-IV.27), le prix trop élevé est le motif le plus largement évoqué par les interviewés des trois groupes de population. En particulier ce motif est mentionné par plus de 80% des ménages AU et NU qui avaient manifesté le désir d'augmenter la consommation des produits considérés. Chez les villageois le motif de la non disponibilité a été par contre déclaré comme motif principal empêchant l'augmentation.

Les résultats relatifs aux préférences alimentaires, au désir d'augmentation de la consommation de certains produits et aux difficultés à les satisfaire autorisent certaines considérations. Le fait que le mil et le riz, qui constituent pourtant les aliments consommés en plus grande quantité, soient aussi les produits dont on désire le plus augmenter la consommation et le fait que la motivation principale de ce désir soit la nécessité d'une nourriture plus abondante tient peut-être à la perception d'une précarité et insuffisance de la situation alimentaire qui n'a pas été mise en évidence au cours des deux passages de l'enquête pour l'ensemble de l'échantillon.

D'ailleurs, il est bien évident qu'une partie des ménages se situent au-dessous de la moyenne en ce qui concerne la consommation des céréales et pourraient souffrir d'une situation d'insuffisance alimentaire. Des analyses ultérieures permettront de mettre en évidence l'ampleur de la couche de population qui se trouve dans cette situation.

Il est intéressant de noter qu'on ne trouve pas un intérêt approprié pour des aliments importants sur le plan nutritionnel, parmi lesquels la viande. Les désirs sont particulièrement limités dans les villages et se limitent à la disponibilité des marchés locaux, sinon de l'autoproduction. Ceci semble démontrer l'enlisement des habitudes et des traditions. En ville les produits non céréaliers et en particulier la viande attirent plus d'intérêt, surtout de la part des NU; chez ces derniers, le contact avec différents modèles de consommation alimentaire crée de nouveaux désirs qui sont, plus que les AU, limités par le facteur des disponibilités économiques.

L'intérêt exprimé par les citadins pour les produits à base de blé, et en particulier pour les pâtes, prouve que cet aliment, qui s'insère bien dans les habitudes culinaires traditionnelles (plats à base de céréales accompagnés par des sauces) et en même temps est perçu comme un "status-symbol", ne trouve un frein à sa diffusion que dans les disponibilités financières des ménages.

#### 4.7 Les modalités d'approvisionnement alimentaire

La connaissance des modalités d'acquisition d'aliments peut fournir d'importants éléments à la définition des modèles de consommation alimentaire rurale et urbaine et à l'interprétation des différences. Nous pouvons examiner ces aspects sous différents points de vue, en prenant en considération soit les modalités vraies et propres de l'acquisition des aliments (forme, lieu, quantité, fréquence etc.) soit les modes de constitution des stocks alimentaires des ménages et leur composition.

Les données nécessaires ont été collectées au cours de l'enquête en deux fois. Avant tout, le questionnaire comprenait une section visant à collecter des informations au sujet de l'autoproduction et les habitudes en fait d'achats (fréquence journalière, hebdomadaire, mensuelle et occasionnelle; destinés à la consommation immédiate ou au stockage; quantité approximative et différentes autres indications). Les informations collectées de cette façon ont l'avantage d'être directes et complètes parce que basées sur des questions formulées expressément pour s'informer sur les phénomènes en objet; mais elles ont aussi le défaut de comporter de forts éléments de subjectivité, puisque les demandes de définition d'un comportement habituel (et non celui soutenu dans une occasion déterminée) ne peuvent que donner lieu à des réponses discutables. L'analyse de ce type d'informations est traitée dans un autre chapitre de ce rapport.

Une autre source d'information sur les aspects en objet est représentée par les acquisitions effectivement rencontrées par les enquêteurs au cours des trois jours d'enquête et par les inventaires des stocks effectués le premier et le dernier jour de cette période. Les données ainsi recueillies ont le mérite d'un haut degré d'objectivité et d'exactitude. Toutefois, ces informations ont été collectées non pas tant pour une connaissance spécifique des modalités d'approvisionnement, mais plutôt dans le but d'estimer soigneusement la consommation alimentaire (voir à ce propos le chapitre II): à des fins opérationnelles, on a par conséquent considéré seulement comme partie du stock les produits conservés dans l'habitation des ménages interrogés.

Alors qu'à Niamey cette circonstance ne dérange en rien l'étude des aspects considérés ici, dans les villages où très souvent les provisions alimentaires sont conservées dans des greniers à l'extérieur des habitations ou bien lorsque les produits alimentaires peuvent être directement pris dans les champs, les données déduites de cette source peuvent déformer l'analyse des habitudes en fait de stockage et d'acquisition de biens alimentaires (4).

---

(4) Dans les villages, auprès des familles qui conservent dans les greniers leurs réserves de céréales, on ne pouvait pas appliquer "sic et simpliciter" la méthode adoptée en ville à savoir de peser les provisions au début et à la fin de la période d'enquête, en y ajoutant les acquisitions faites entre-temps, pour estimer les quantités consommées. Pour cela, on a constitué auprès des habitations des provisions fictives de certains paniers de produits habituellement utilisés, prélevés dans les greniers, de manière à pouvoir suivre le système habituel d'estimation de la consommation.

Pour cette raison, dans ce rapport, on analysera de préférence les modalités d'approvisionnement des citadins AU et NU, alors que l'on se limitera en ce qui concerne les villageois, à certaines considérations qui sont plus le fruit de l'observation directe que de l'étude des données recueillies.

Les tableaux IV.28 et IV.34 présentent le pourcentage de ménages ayant en stock les différents produits et le nombre d'acquisitions de chaque produit par 100 ménages au cours des trois jours d'enquête (des données plus complètes sont présentées en annexe (tab. IV.28A et B et IV.29A et B). Ces variables sont fortement influencées par le niveau d'urbanisation et, évidemment, par la saison.

Dans les villages tous les ménages ont en stock du mil et un certain nombre de condiments (soumbala, sel, gombo, piment) tout au long de l'année. Environ un tiers possède des provisions de riz, maïs, ou sorgho; un quart des ménages a une provision de certains légumes (tomates, oignons) et du lait frais ou caillé. Le nombre des ménages ayant des provisions d'autres aliments à la maison est insignifiant.

En ce qui concerne les acquisitions, et sans considérer les céréales traditionnelles qui sont le plus souvent auto-produites, les plus fréquentes regardent le riz, le lait frais et caillé, les légumes et les condiments. Les acquisitions d'autres produits alimentaires sont très rares. L'acquisition - lorsqu'il ne s'agit pas d'une récolte effectuée sur les propres champs ou d'un prélevement du grenier - s'effectue par le biais d'achats sur les marchés locaux de toute façon plus proches (tab.IV.35) Cependant, les cadeaux et autres formes d'échange - spécialement en saison de soudure - ne sont pas rares, pour preuve de la survivance de formes de solidarité sociale et d'économie non monétaire typiques des milieux ruraux.

Les ménages NU ont des stocks d'aliments très modestes. Ils ont des réserves de céréales moins souvent que les villageois, mais ils possèdent un peu plus fréquemment des provisions d'huile, de sucre et des conserves. Par contre la fréquence des acquisitions est largement plus élevée soit par rapport aux villageois soit par rapport aux AU. Elle est plus grande en saison de post-récolte.

Les NU acquièrent fréquemment lait et dérivés, huile, légumes, concentré de tomate, condiments, légumineuses, mais aussi les céréales: mil, riz, maïs. En outre - fait caractéristique des NU - tous les ménages interviewés ont acheté au moins une fois au cours des trois jours d'enquête des plats préparés à base de céréales (surtout riz sauce, mais aussi boule de maïs).

La presque totalité des produits est acquise par achat sur les marchés de la ville (tab.IV.35). La fréquence des achats "au tablier" est importante, un mode d'approvisionnement typique des nouveaux urbains semblant indiquer le hasard (tab. IV.36). L'autoproduction est quasiment inexiste, même si un pourcentage compris entre 6 et 8% de ces ménages a déclaré produire mil, niébé, sorgho.

Le comportement des NU en matière d'approvisionnement suggère trois ordres de considérations:

- a) les stocks peu garnis et l'achat quotidien du nécessaire pour l'alimentation, y compris très souvent les céréales, sont une conséquence de budgets familiaux précaires qui n'autorisent pas une meilleure stratégie d'approvisionnement alimentaire, comme celle adoptée par les AU que nous verrons plus loin;
- b) les achats plus fréquents de plats cuisinés et donc plus coûteux pourraient avoir deux types d'explication : soit ils sont dûs au fait que dans les ménages NU les femmes tendent à limiter le temps destiné à la préparation des repas; soit ce n'est qu'un signe de la plus grande précarité et de l'inefficacité forcée de l'organisation familiale, déjà notées et attestées aussi par la fréquence des achats au tablier; des enquêtes ultérieures pourraient éclaircir ce point;
- c) les NU, bien qu'étant établis depuis peu de temps en ville, ne semblent pas avoir maintenu des liens étroits avec le monde rural dont ils proviennent, étant donné qu'ils ne semblent pas recevoir de la campagne des cadeaux en produits alimentaires, ni se rendre eux-mêmes durant les saisons appropriées pour cultiver les champs familiaux qu'ils ont laissé derrière eux. Dans ce cas aussi, des analyses ultérieures sont nécessaires pour établir si les immigrés à Niamey ne proviennent pas de zones lointaines avec lesquelles il est difficile de garder le contact.

En ce qui concerne les ménages AU, ceux-ci possèdent des stocks d'aliments plus riches et plus diversifiés par rapport aux autres catégories des ménages, tandis que la fréquence d'acquisition (presque toujours un achat sur les marchés citadins) est inférieure à celle des NU, au moins en ce qui concerne les céréales traditionnelles. Cela signifie que les achats de céréales, et surtout de mil se font le plus souvent en demi-gros et en gros, ce qui implique entre autre un prix d'achat inférieur à celui payé par les NU. Des achats faits fréquemment - au moins une fois au cours de l'enquête - concernent le riz, la viande, l'huile, les oignons et certains condiments.

En règle générale, en saison post-récolte on constate pour les trois groupes considérés, tant un accroissement du pourcentage des ménages ayant en stock les différents produits, que l'augmentation du nombre d'acquisitions pendant les 3 jours de l'enquête. Ce qui concorde avec le fait (voir paragraphes IV.3 et IV.4.) qu'en saison post-récolte le régime alimentaire de tout le monde est plus riche et plus varié.

Pour conclure, il faut faire quelques observations concernant les différences rencontrées parmi les déclarations des personnes interrogées au sujet des habitudes d'approvisionnement et la situation observée au cours de l'enquête.

Les déclarations relatives à l'habitude d'acheter des aliments déterminés pour les garder en stock dans l'habitation reflètent imparfaitement la réalité. En particulier à la ville, les NU et les AU mentionnent un nombre de produits inférieur à celui que l'on a trouvé chez eux au cours de l'enquête. Les déclarations des villageois à ce sujet semblent être plus fiables. De toute façon, sur la base des déclarations comme sur celle des relevés, les gardes-manger les plus vides sont ceux des nouveaux urbains, qui n'ont pas chez eux un choix d'aliments plus varié que les villageois, mais en compensation possèdent des provisions de céréales et d'autres produits agricoles en quantité beaucoup plus limitée.

En ce qui concerne les quantités déclarées de certains produits parmi les principaux mentionnés comme objet de stock (mil, maïs, riz, sorgho, huiles) et les durées moyennes de ces provisions, une reconstruction approximative tendant à comparer les consommations relevées et celles qui ressortiraient d'habitudes de consommations déterminées amène à des correspondances raisonnables concernant les AU, dont les déclarations au sujet des habitudes de stockage confirment donc les estimations de consommation et en sont à leur tour confirmées.

En ce qui concerne au contraire les villageois et les nouveaux urbains on observe une certaine tendance à surévaluer les quantités en stock de certains céréales (maïs, sorgho, riz), ou le temps de durée des mêmes stocks, pour lequel la correspondance avec la consommation effective est peu confirmée. Cependant la confirmation que l'on obtient grâce aux estimations de la consommation des AU est importante, ceux-ci constituant la plus grande partie de l'échantillon (tab.IV.37-IV.40).

#### 4.8 Les trois modèles de consommation alimentaire

Les considérations faites jusqu'ici convergent clairement vers la conclusion qui avait été pré-annoncée: les trois groupes de populations comparés, AU, NU et Villageois, sont caractérisés - confirmant les hypothèses de travail - par trois modèles

de consommation alimentaires bien distincts. Il convient de décrire ici en détail ces modèles, en recueillant les informations éparses faites jusqu'à présent et en les complétant par d'autres éléments apparus dans d'autres parties de ce rapport et enfin en avançant, en guise de conclusion, certaines hypothèses sur les motifs qui sous-tendent la nette différenciation enregistrée.

#### le modèle villageois

Le régime alimentaire des villageois - dans les villages intéressés par l'enquête - se caractérise par une très forte consommation de céréales qui constituent la base de leur alimentation au cours des trois repas quotidiens: il n'y a pratiquement pas de repas sans consommation de mets à base de mil.

La cuisine est donc plutôt monotone en ce qui concerne les ingrédients des plats de base et peu variée par rapport à la composition des menus (boule, towo, bouillie, riz à la sauce). Toutefois les ménages villageois utilisent une grande variété de condiments achetés sur le marché local ou auto-produits (sel, soumbala, oignons, yagi, gombo, piment) pour assaisonner et varier les mets à base de céréales.

Ces caractéristiques n'ont pas besoin d'explication: l'alimentation paysanne et - dans les zones enquêtées comme ailleurs - centrée sur l'auto-production, le marché jouant un rôle secondaire dans l'approvisionnement de denrées alimentaires des villageois.

Les quantités de céréales moyennement consommées sont décidément supérieures à celles consommées en ville (50% en moyenne). En saison après récolte la consommation de céréales augmente encore, grâce à une plus grande utilisation de mil (31%) et de sorgho. Cela implique que - en année de production normale - le paysan dispose d'un apport énergétique qui couvre moyennement les besoins et égale ou dépasse l'apport assuré par le régime alimentaire des citadins.

Les autres aliments entrent en mesure très limitée dans la composition des repas et contribuent de façon insignifiante à l'apport calorique. Seule, la consommation de certains légumes (tomates, oignons) a quelque importance surtout en saison de soudure et celle de lait caillé qui est un ingrédient important dans la préparation de nombre de plats de la cuisine traditionnelle. Il s'ensuit que la teneur protéique et le contenu en nutriments du régime paysan sont bas et certainement inférieurs à ceux existants en ville.

En saison après récolte, la meilleure disponibilité saisonnière d'aliments de base, de certains légumes et de viande (c'est la saison de l'abattage des animaux et de célébration de fêtes familiales et communautaires) ne modifie que de manière très limitée la composition des menus mais se traduit plutôt essentiellement en un régime plus abondant.

Le manque de diversification de l'alimentation des paysans est confirmée par le fait que les produits trouvés en stock auprès d'au moins 10% des ménages sont en tout au nombre de 7 ou 8. Tous les ménages villageois ont en stock du mil et des condiments (soumbala, sel, gombo, piment); moins d'un tiers possède des stocks de riz ou de sorgho; un quart garde dans la case des légumes (oignons, tomates) et du lait frais ou caillé. Tous les autres produits alimentaires ont été enregistrés auprès d'un nombre insignifiant de ménages.

Si les stocks ne sont pas riches, les achats - et en général l'acquisition sous n'importe quelle forme - de biens de consommation alimentaire de leur côté ne sont pas fréquents et regardent surtout le lait, les légumes, le riz et les condiments.

Malgré l'extrême frugalité de leur régime les paysans n'ont pas manifesté une forte aspiration à modifier leur alimentation en la diversifiant et en l'enrichissant. Leurs désirs d'augmenter la consommation se réfèrent le plus souvent à des céréales (60% des ménages voudraient consommer une plus grande quantité de mil), en accord avec leurs préoccupations principales qui sont celles de se procurer une nourriture plus abondante.

Etant donné que l'enquête a eu lieu durant des années agricoles favorables et n'a pas mis en évidence une situation diffuse d'insuffisance alimentaire, il est difficile d'établir jusqu'à quel point ces préoccupations sont fondées. Toutefois, l'indifférence montrée pour une augmentation de produits tels que la viande, le poisson, l'huile, le sucre, presque absents de la table du paysan montre la force des facteurs culturels: en l'absence de comparaison entre habitudes et comportements différents, le besoin ne se fait pas sentir ainsi que l'envie de changer.

#### le modèle des anciens urbains

Le régime alimentaire des ménages depuis longtemps ou depuis toujours installés dans la ville de Niamey est nettement plus riche, plus varié, plus souple et moins axé sur les céréales traditionnelles que celui des villageois. En effet, dans l'économie monétarisée de la ville, les ménages modifient substantiellement leur régime alimentaire, en conséquence d'une série de phénomènes concomitants: les revenus plus élevés, le style de vie familial différent, la disponibilité sur

le marché d'une vaste gamme de biens alimentaires de différente provenance, la tendance à l'imitation de styles alimentaires différents.

Il s'ensuit que les AU, par rapport aux villageois, consomment trois fois plus de riz, trois à huit fois plus de légumes, de 10 à 20 fois plus de viande et de poisson, d'huile, de tubercules, 100 fois plus de produits à base de blé, mais la moitié seulement de céréales traditionnelles et de lait frais et caillé.

Les céréales restent aussi en ville l'aliment de base, qui fournit - selon les saisons - de 80 à 85% de l'apport énergétique et de 25 à 35% de l'apport protéique du régime.

Mais la structure de la consommation céréalière est très différente de celle des villages. Les produits traditionnels, mil et sorgho, sont en large mesure remplacés par le riz qui couvre à lui seul presque la moitié de la consommation céréalière dans la période de soudure (46%) et plus d'un tiers (37%) dans la période après récolte.

L'importance croissante de ce produit dans l'alimentation de la population urbaine est aussi révélée par une autre de ses caractéristiques: bien qu'étant en grande partie importé, il a perdu sa connotation initiale de "bien de luxe" pour devenir substantiellement un produit d'usage commun.

Utilisé de manière presque égale dans les ménages des cadres et des ouvriers, il doit son succès non seulement aux facteurs de goût (d'autre part mentionné par les 32% de personnes interrogées qui voudraient en consommer plus), mais aussi à sa facilité de préparation et au coût modéré du plat de riz cuisiné par rapport à celui de mil<sup>(5)</sup>. Cet aspect a été mis en évidence par une enquête collatérale, qui a démontré expérimentalement comment le prix supérieur de la céréale brute est plus que compensé par les moindres coûts nécessaires à sa préparation.

---

(5) Une étude collatérale a été menée par Rosaria D'Emilio (Istituto Italo Africano de Rome - Contributi di Ricerca), ayant le but d'établir le coût global de différents plats très répandus à base de riz et de mil. Le coût global comprend, en plus du coût de tous les ingrédients, les coûts financiers et non financiers relatifs au temps, au travail et à l'énergie nécessaires pour la préparation. Cette étude a été inclue comme Annexe 5 au présent rapport.

Ces caractéristiques du riz le rendent aussi de manière limitée sensible aux variations saisonnières des prix, de telle sorte qu'à la remontée de la consommation de mil et de sorgho dans la période suivant la récolte ne répond pas une diminution de la consommation de riz.

L'utilisation des produits à base de blé, bien qu'encore très limitée, est en expansion. Le plus répandu de ces produits est le pain (73 gr par tête par semaine en saison de soudure), qui entre dans la composition du petit déjeuner à l'europeenne consommé par 17% des ménages.

A noter l'intérêt montré par les interviewés AU pour les pâtes alimentaires, qui sont l'aliment pour lequel ils manifestent le plus fréquemment le désir d'augmenter la consommation (32% des ménages).

La plus grande variété et richesse du régime alimentaire des AU est reflétée aussi par les modalités de l'approvisionnement. Les stocks domestiques sont moyennement plus riches et variés que ceux des villages: les produits trouvés en stock auprès d'au moins 10% des ménages sont une vingtaine. L'acquisition des produits alimentaires s'effectue de préférence sur les marchés citadins, en général quotidiennement pour tous les articles autres que les céréales: ces derniers sont en règle générale achetés en gros ou en demi-gros. L'auto-production est tout à fait marginale, et les autres formes d'acquisition (cadeaux, troc etc..) insignifiantes.

Les variations saisonnières de la consommation alimentaire sont importantes, et elles comportent une concentration sur les produits locaux au moment où ils sont à bas prix. Cette catégorie de ménages est donc celle qui réussit le mieux à exploiter les possibilités offertes par le marché, grâce à une gestion souple de l'approvisionnement en ressources alimentaires.

Bien qu'apparemment le besoin alimentaire soit satisfait, une partie importante des ménages AU voudraient augmenter leur consommation de l'un ou de l'autre des céréales; en particulier 34% voudraient consommer plus de céréales traditionnelles, mil et sorgho. Le motif le plus fréquemment invoqué est celui de la nécessité d'une nourriture plus abondante; la seule exception concerne les pâtes alimentaires - comme nous l'avons vu précédemment - où le désir d'une plus grande consommation est dicté de préférence par des facteurs de goût. Là aussi, des analyses ultérieures permettront de vérifier si et dans quelle mesure ces indications révèlent l'existence d'une couche de population en situation de carence alimentaire.

L'aspiration assez diffusée d'augmenter la consommation de différents produits (igname, haricots, viande et poisson en plus des pâtes) parce qu'ils plaisent, révèle une certaine extraversion du modèle alimentaire citadin, d'autre part pas très accentuée. Le facteur économique est, comme dans les villages, le motif principal qui limite l'expansion de ces consommations.

### le modèle des nouveaux urbains

Le modèle alimentaire des Nouveaux Urbains présente des caractéristiques intermédiaires entre celui des Villageois et celui des Anciens Urbains. En effet, ce groupe de population, depuis peu inséré dans un contexte social et dans un système de production différent de celui de leur provenance, expérimente une phase de transition dans le style de vie et dans l'activité de travail, dans les conditions économiques et dans la mentalité qui ne peut que se répercuter sur le comportement alimentaire.

Le trait qui marque principalement la consommation alimentaire des NU est que celle-ci est plus basée sur les céréales que dans le cas des AU, mais moins que les villageois. Parmi les céréales, le riz assume un rôle très important qu'il n'a pas dans les campagnes.

En valeur absolue, la consommation moyenne hebdomadaire est presque de l'ordre des AU (environ 1200 g. contre 1600). Cependant, contrairement à ce qui se passe chez ces derniers, la part prépondérante de l'alimentation est encore constituée par le mil qui fournit de 50 à 65%, selon la saison, de la consommation céréalière globale contre des valeurs qui sont respectivement de 35 et 47% pour les AU. La consommation de maïs est très inférieure tout en n'étant pas insignifiante. La consommation des produits à base de blé -surtout le pain- apparaît à peine dans le menu des NU, mais les pâtes alimentaires sont en tête des désirs en fait d'augmentation des consommations.

La transformation de la structure de la consommation céréalière, et en particulier la diffusion de la consommation de riz, semble être l'élément qui caractérise principalement le passage rural-urbain. Un autre aspect qui accompagne ce passage est la plus grande variété et la diversification des consommations: en effet, le nombre de produits consommés par au moins 10% des ménages NU est d'environ le double de celui des villageois et des deux tiers de celui des AU. En particulier la consommation de viande est quatre ou cinq fois supérieure à celle des villageois tout en étant à son tour de deux à quatre fois inférieure à celle des AU.

L'habitude, qui est spécifique des NU, d'acheter un plat cuisiné, le riz sauce spécifique des NU, appelle un commentaire particulier. Cette habitude pourrait dériver de facteurs d'organisation familiale.

Bien que l'alimentation des NU soit à un niveau intermédiaire en qualité et variété par rapport à celle des villageois et des AU, les stocks alimentaires des ménages de cette catégorie ont tendance à être presque aussi peu fournis que ceux des paysans, même s'ils sont de toute façon plus diversifiés.

L'approvisionnement est basé de préférence sur des achats quotidiens de petites quantités de produits sur les marchés citadins et, un peu plus souvent que chez les AU, sur des achats "au tablier", à des prix supérieurs à la moyenne. Cette situation traduit essentiellement les plus modestes disponibilités économiques et la plus grande précarité de l'organisation ménagère des NU qui ne leur permettent pas d'exploiter pleinement les possibilités offertes par le marché.

Ce résultat est confirmé aussi par le comportement vis à vis des variations saisonnières de prix qui sont utilisées de façon particulière. En effet, pendant la saison post-récolte, les NU ne profitent pas pleinement, à la différence des AU, des opportunités d'économie liées à la présence sur le marché des produits offerts à des prix avantageux par rapport aux autres périodes de l'année (mil, haricots, maïs, sorgho), seul le mil est davantage consommé.

Par contre augmente la consommation d'autres produits plus "sommptuaires" (huile, viande), au profit desquels les ressources libérées grâce à une dépense inférieure pour les céréales sont probablement détournées. Cette stratégie est évidemment dictée par le désir d'intégrer et d'enrichir, lorsque cela est possible, un régime alimentaire peu varié par rapport aux modèles proposés par le contexte urbain où les NU sont insérés depuis peu de temps.

En effet, les NU sont le groupe social qui exprime de la façon la plus marquée l'aspiration à améliorer le propre régime alimentaire en augmentant la consommation de certains produits. Dans ce groupe on trouve en même temps tous les facteurs qui agissent chez les villageois et chez les AU: à savoir tant la perception d'une insuffisance sur le plan quantitatif qui prévaut dans les villages, que celle de la nécessité d'une amélioration de la qualité typique des AU.

De fait, les ménages qui voudraient accroître la consommation de céréales traditionnelles pour se procurer une nourriture plus abondante sont plus nombreux que chez les AU mais moins que dans les villages (ici, vaut ce qui a été dit

pour les deux autres groupes au sujet de l'opportunité d'explorer le niveau de diffusion de situations de carence alimentaire).

En outre, on trouve plus fréquemment des désirs d'une plus grande consommation de riz, viande et pâtes alimentaire pour des motifs de préférence liés à des facteurs de goût. Ce dernier résultat illustre l'importance des facteurs culturels et de type mimétique par rapport aux classes sociales plus élevées à côté de ceux plus évidents relatifs à disponibilité financière et à l'organisation commerciale citadine dans la modification des modèles alimentaires.

Une dernière remarque concerne les résultats apparemment surprenants selon lesquels les NU ont moins accès que les AU aux denrées alimentaires auto-produites et reçoivent moins d'aliments en cadeaux. Ces résultats tendraient à démontrer que les NU sont moins que les AU intégrés dans ce réseau d'aides mutuelles avec la famille restée au village, qui est typique de l'organisation sociale sahélienne. Une situation similaire merite des études ultérieures.

#### 4.9 Quelques considérations sur les aspects nutritionnels

L'étude de la ration alimentaire et de sa structure afin d'en vérifier la valeur qualitative et quantitative sous le profil nutritionnel, ajoute des éléments d'intérêt fondamental au cadre de l'alimentation des populations étudiées. Cependant, l'enquête n'était pas finalisée à la collecte d'informations sur la conformité nutritionnelle du régime alimentaire, en termes de valeur énergétique, de contenus de protéines et autres éléments nutritifs fondamentaux.

En conséquence, un soin limité a été destiné au relevé de certaines informations qui auraient été nécessaires pour les évaluations de ce type. En particulier, la description des aliments n'a pas été assez précise et détaillée pour pouvoir en estimer correctement l'apport calorique, protéique et d'autres éléments nutritifs. Cependant, on a hasardé une estimation de ces paramètres, tout en avertissant que l'on ne peut attribuer aux résultats qu'une signification orientative de grande approximation.

Pour la tabulation de la valeur nutritive des aliments, on a utilisé comme référence de base les tables de la F.A.O. à

l'usage de l'Afrique<sup>(6)</sup>. Dans la mesure où il manquait un certain nombre de produits spécifiques de la région sahélienne, ou lorsqu'on pensait que les données de la FAO n'étaient pas adaptées aux particularités de la situation, on a eu recours aux tables de l'O.R.A.N.A. de Dakar et à d'autres informations fournies par le "Nutrition Planning, Assessment and Evaluation Service" de la FAO<sup>(7)</sup>.

Compte tenu de la concordance des différentes sources prises en considération au sujet de la valeur nutritive des aliments les plus importants et les plus répandus, différentes évaluations alternatives donnent des résultats assez semblables qui, lus de manière générale, ne risquent pas de poser des problèmes de validité.

Bien qu'approximatives, les estimations obtenues pour l'apport calorique du régime alimentaire lors des deux passages de l'enquête et dans les divers groupes de population (tableaux IV.13) présentent une situation satisfaisante sous cet aspect. Le régime des populations observées contient de 2.200 à 2.400 calories (par personne et par jour) dans la période de soudure et de 2.600 à 3.000 calories dans la période d'après récolte. Même sans une mesure précise du besoin énergétique, on peut considérer que celui-ci est satisfait par ce type de consommation, surtout dans la période d'après récolte, si l'on accepte l'évaluation qui fixe à 2.600-2.900 calories les besoins d'un adulte nigérien de sexe masculin, alors les nécessités des plus jeunes, des vieux et des femmes sont moindres<sup>(8)</sup>.

---

(6) C'est ce qu'il semble ressortir d'une analyse faite à Niamey en 1984-85 par le Centre d'Etudes, de Documentation, de Recherche Economique et Sociale (CEDRES) et par l'Institut International de Recherches sur les Politiques Alimentaires (IFPRI). Du reste, les valeurs absolues de la consommation relevée au cours de cette étude n'ayant pas été publiées, il n'est pas possible d'approfondir la comparaison. T.A. Reardon, T. Thiombiano, C. Delgado "La substitution des céréales locales par les céréales importées: la consommation alimentaire des ménages à Ouagadougou - Burkina Faso", CEDRES - IFPRI, Série des résultats de recherche n. 002, 1988.

(7) FAO et Department of Health, Education and Welfare - USA, Table de composition des aliments à l'usage de l'Afrique, Document sur la nutrition n.3, Rome, 1970.

(8) Calculs effectués par l'Istituto Nazionale della Nutrizione sur la base de : FAO, Manual for the application of the FAO/WHO/UNU Human Energy Requirements Recommendations, daft 6, Nov. 1987 (mis à jour et gentillement mis à disposition par F.Branca).

L'apport énergétique est fourni par les céréales en très grande mesure en ville et presqu'exclusivement à la campagne. Cette circonstance explique la raison pour laquelle les paysans - avec leur alimentation essentiellement céréalière - disposent d'une quantité de calories pratiquement égale à celles des citadins en période de soudure et décidément plus élevée après récolte. Les nouveaux urbains, à leur tour et pour la même raison, prennent plus de calories que les anciens urbains.

La structure de l'apport calorique est nettement différenciée dans les populations comparées. De fait, la contribution des céréales, bien qu'étant toujours très importante, est néanmoins très différente dans les trois cas: si pour les AU elle est de 79% en période de soudure et s'accroît jusqu'à 86% dans la période successive, en raison de la forte concentration du régime sur le mil, pour les NU et pour les villageois elle arrive à des valeurs de 88-90% et de 97% respectivement.

Les autres aliments concourent de manière beaucoup plus limitée à la composition de l'apport calorique, si l'on exclut la part représentée par des produits "divers d'origine animale et de corps gras" (principalement huile) qui en ville fournissent entre le 11% à 5% des calories totales, selon la saison et le groupe de population considérée, alors qu'à la campagne en fournissent à peine 1-2%.

Si l'on examine ensuite la structure interne de l'apport calorique des céréales, (tableau IV.14), on observe que la contribution prédominante vient du mil, bien que diversement accentuée selon des groupes de population et de la saison considérée. Une seule exception se rencontre chez les AU où en période de soudure prévaut l'apport du riz.

Cette dernière céréale est par ordre d'importance à la deuxième place pour les autres groupes de population, mais son apport est considérable surtout pour les populations urbaines, alors que dans le contexte rural, il est au même niveau que celui du sorgho. A la ville, la contribution du maïs est importante aussi (de 8 à 15%), par contre à la campagne elle est infime.

Le contenu protéique de la ration alimentaire est sans doute un élément caractérisé de la différenciation entre citadins de longue date d'une part et néo-urbains et paysans de l'autre. Comme on peut le voir au tableau IV.15, les données relevées répondent aux attentes, dans la mesure où les citadins de tradition urbaine plus ancienne ont un régime considérablement plus riche en protéines que les deux autres catégories de ménages qui sont, à leur tour, nettement différenciés entre eux.

En période de soudure, les villageois prennent moins de 50% de protéines que les AU; les NU un peu plus de 60%. Dans la période d'après récolte, la différence est atténuée, en raison de la tendance des AU à orienter de préférence sur le mil leurs consommations.

La prise en compte de la provenance des protéines rend plus manifeste la différence entre les trois groupes comparés. Les villageois non seulement disposent d'une plus petite quantité de protéines, mais en outre ils l'obtiennent des céréales pour 77-78% pendant les deux saisons considérées; les autres contributions à la ration protéique d'une certaine importance sont données seulement par l'huile et le lait (11-12%).

Au contraire, les AU obtiennent les 50-60% de leurs protéines de la viande et du poisson, alors que les céréales y contribuent pour 27 à 35%. Les NU expérimentent une situation intermédiaire: leurs protéines viennent à 50% environ des céréales, mais aussi viandes et poissons donnent une contribution importante (autour de 30%), alors que l'huile et le lait en fournissent 10-13%.

En conclusion de cette brève analyse des aspects nutritionnels des régimes alimentaires, il faut souligner une forte influence de l'urbanisation qui se manifeste avant tout dans la différenciation de teneur en protéines de la ration alimentaire, et aussi une forte caractérisation saisonnière relative à la valeur énergétique du régime et à sa contribution nutritive. La période d'après récolte est certainement celle où les besoins alimentaires sont les mieux satisfaits, que ce soit pour le grand apport calorique que pour la prise plus importante de protéines, même si elles sont en majorité d'origine végétale.

En ville, la situation est plus nuancée et complexe. Les néo-urbains suivent le même schéma que les villageois, alors que ceci n'est pas évident pour les AU qui en concentrant leur alimentation sur le mil réduisent leur ration de protéine par rapport à la période de soudure.

#### 4.10 Considérations de synthèse

La présente enquête a recueilli des éléments d'information directs et indirects qui ont illustré les mécanismes à travers lesquels l'urbanisation produit une profonde et rapide modification des modèles alimentaires. Comme nous l'avons vu, les facteurs d'évolution sont différents et variés, mais tous intimement liés et inter-actifs, car étant les différentes expressions d'un même processus d'évolution.

Pour faciliter l'exposé, nous pouvons les distinguer en quatre grandes catégories :

1. la disponibilité sur le marché urbain d'une plus vaste gamme de biens alimentaires de provenance diverse, qui est la circonstance sans laquelle les poussées vers la mutation des styles alimentaires produites par les facteurs énumérés ci-dessous ne pourraient se former et se concrétiser.
2. la diversification sociale et l'augmentation du revenu, qui sont favorisés par la plus grande articulation de l'économie citadine et par les possibilités de promotion sociale plus répandues, se traduisent aussi par une alimentation meilleure, plus variée et plus coûteuse.
3. le changement culturel, amené par le milieu plus varié et stimulant et par le contact avec des mentalités différentes, il pousse à une extraversion plus grande même sur le plan des habitudes alimentaires et incite à l'expérimentation d'aliments de provenance variée qui n'appartiennent pas à la tradition locale. On peut inclure dans cette catégorie les phénomènes souvent mentionnés de mimétisme des usages occidentaux et l'adoption d'habitudes qui représentent un "status symbol".
4. la mutation dans le style de vie et dans l'organisation familiale, qui comporte une plus grande compétition entre des formes alternatives d'utilisation du temps et amène donc à déplacer les préférences sur des aliments de préparation plus rapide. Généralement on pense que dans ce sens les meilleures possibilités de travail extra-domestiques de la femme et la moindre diffusion de ménages polygames ou de toute manière complexes où abonde la main d'œuvre féminine, jouent un rôle.

La plus faible de toutes ces explications, non pas dans l'absolu mais certainement dans le contexte étudié, est celle relative aux mutations du style de vie et de l'organisation familiale, puisque nous n'avons pu recueillir que quelques fragiles indications sur l'usage des plats cuisinés.

En ce qui concerne le style de vie en général, il faut ajouter que l'on sait bien que l'habitude de prendre certains repas en dehors de la maison (dans la rue, dans les buvettes etc..) est en voie de rapide diffusion. Il est évident qu'il est difficile d'évaluer l'importance du phénomène à travers une enquête sur les consommations familiales, cependant les informations sur les absences aux repas domestiques des membres des ménages, qui sont rares, disent qu'à Niamey le phénomène est limité et concerne surtout les collations.

## Note sur les méthodes de calcul de la consommation

Les consommations moyennes se réfèrent aux "unités de consommation", c'est à dire aux personnes effectivement présentes lors des repas. Il s'agit d'un procédé classique suggéré par la FAO<sup>(9)</sup> selon lequel "une personne présente à tous les repas pendant toute la période de l'enquête est comptée comme un consommateur permanent et représente une unité de consommation".

En d'autres termes, la consommation pro-capita est obtenue en divisant la consommation de la famille par le nombre d'unités de consommation, qui à son tour est calculé en tenant compte des présences effectives aux repas et en attribuant, grâce à des coefficients appropriés, une importance différente aux divers repas pris dans l'arc d'une journée<sup>(10)</sup>. De la consommation relative à la période totale de l'enquête on passe à l'estimation de la consommation journalière, ou hebdomadaire, en supposant simplement une distribution uniforme dans l'arc de temps considéré.

Le calcul de la consommation moyenne a été réalisé sur 84 produits qui couvrent la quasi totalité des aliments effectivement pris par les ménages au cours de l'enquête, exception faite pour quelques aliments utilisés par très peu de familles, en quantités très réduites et pour des produits catalogués dans la catégorie des "condiments".

Parmi ces derniers, il y en a de très répandus, spécialement en ville, et leur apport au régime alimentaire pourrait être relativement important sous certains aspects (par exemple les protéines fournies par les différentes formes de soumbala). De même, au niveau économique, la dépense des ménages sur ce chapitre n'est pas négligeable. Cependant, ces produits sont utilisés à petites doses difficiles à estimer de manière fiable et donc, on a préféré se limiter à relever la fréquence et la diffusion de l'utilisation, sans aborder les quantités consommées.

L'information sur la diffusion de la consommation des différents aliments, donnée au tableau IV.2, peut sembler de peu d'intérêt du moment que l'on connaît les quantités moyennement consommées. Au contraire, elle a un importance non négligeable pour au moins deux motifs. Avant tout il s'agit d'une information très valable, bien que dans une certaine mesure indirecte, au sujet de la diffusion de différents

(9) FAO - Manuel d'enquêtes familiales de consommation alimentaire, Etudes de nutrition de la FAO - n.18 - Rome, 1963.

(10) Ibidem, pp. 76-77.

types d'aliments pris au cours de la période d'enquête; en outre, cette information a aussi le mérite d'être plus fiable que celle relative aux quantités consommées parce que sa mesure ne comporte pas d'erreurs provenant d'une application incorrecte du procédé complet de détermination de la quantité et se ressent seulement des effets du caractère variable de l'échantillon.

En second lieu, il s'agit d'une information qui conforte valablement les données sur les quantités moyennement consommées qui n'assument pleinement leur signification que si l'on connaît le nombre de familles sur lesquelles cette consommation a été effectivement répartie: en effet, il n'est pas sans importance de savoir si, à parité égale de consommation moyenne, celle-ci est dûe à un petit ou grand nombre de familles.

Une observation à caractère général qui ressort de la lecture de ces tableaux concerne la qualité des estimations de la consommation exprimée en quantité. A cause de leur complexité intrinsèque les enquêtes sur les consommations alimentaires rencontrent souvent de grandes difficultés même lorsqu'on agit dans des contextes permettant d'obtenir des informations précises dans de nombreux domaines. Il en découle que généralement l'on peut pas attribuer à la mesure des quantités consommées une valeur de précision absolue mais seulement celle de l'évaluation d'un ordre de grandeur. Du reste, ce sont les raisons qui ont dicté le recours à des précautions particulières dans la réalisation de la présente enquête, telles que la formation soignée des intervieweurs, l'adoption de critères objectifs d'estimation, le contrôle particulièrement étroit des opérations de terrain.

Aussi, comme on peut le voir au tableau IV.1, les quantités enregistrées lors des deux passages successifs d'enquête pour les produits peu sujets à variations saisonnières sont-elles semblables ou de toute façon présentent des ordres de grandeur tout à fait compatibles. Si l'on tient compte du fait que les enquêteurs n'étaient pas les mêmes lors des deux passages et, de toute façon, que ceux du second passage n'avaient pas eu accès aux informations précédemment relevées, ce résultat semble assez rassurant en ce qui concerne la validité des évaluations des consommations qui sont ici proposées.

Certains produits alimentaires de grande diffusion, et surtout les céréales, mais aussi les tubercules et les légumineuses, ont été trouvés auprès des ménages sous différentes formes (épis, grains, farine, son, préparations variées; crus ou cuisinés de façon différente; etc.). Les différentes formes d'un même produit ont été pesées séparément. Pour une estimation totale sur la consommation de ces aliments il a été

donc nécessaire, lors d'une phase successive, de convertir des quantités hétérogènes en quantités uniformes au moyen de rapports d'équivalence appropriés.

La détermination de ces rapports d'équivalence a demandé une série d'expériences qui ont donné des résultats satisfaisants pour certains types de transformations et des résultats très vagues et incertains pour d'autres. En effet on peut comprendre, par exemple, que le calcul du taux de conversion du kilo de grains de mil en farine (fait au moulin ou au pilon) est le plus crédible que le taux de conversion de la farine en un plat cuisiné; dans le deuxième cas, en effet, entrent en jeu de nombreux facteurs liés à la recette et à la façon de la réaliser qui rendent les résultats beaucoup moins stables et fiables.

Afin d'éviter de donner trop de poids à des expériences limitées, sur lesquelles des facteurs de hasard peuvent avoir influé, les résultats obtenus pour le calcul des taux de conversion ont été comparés (11) et intégrés aux résultats d'autres études analogues, afin de n'accepter que les indications les plus fiables. Dans l'ensemble les résultats des estimations de la consommation totale des principales denrées alimentaires, présentées au tableau IV.3, et de façon plus détaillée pour les céréales dans le tableau IV.5., peuvent aussi être considérés satisfaisants parce que l'application des taux de conversion de qualité plus douteuse (plats cuisinés) a concerné seulement les aliments présents en moindre mesure. L'incidence de l'incertitude de certains taux de conversion est donc tout à fait marginale.

Nous concluons ces notes introducives en rappelant qu'il faut considérer les estimations des niveaux globaux de consommations avec les précautions nécessaires, tant en considération des difficultés de détermination, que pour le caractère aléatoire des échantillons spécialement lorsque les produits sont peu répandus. Au contraire, la validité de la comparaison entre les différentes groupes de population considérés et les deux passages successifs d'enquête n'est pas compromise, étant donné qu'il n'y a pas d'indications de différences systématiques dans la qualité des estimations. Donc, les analyses de l'influence de l'urbanisation, du caractère saisonnier et de la stratification sociale apparaissent correctes.

---

(11) Il s'agit surtout d'études de la FAO menées au Damergou (Niger) par Caterina Lasorsa en 1989-1990. En outre on a consulté les résultats de l'Etude de la Consommation Alimentaire au Niger, réalisé en 1962-63 par le Ministère de la Santé Publique avec la collaboration de la FAO.

**Tableaux du chapitre 4**

Tab. 4.1: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence

Aliments	Soudure			Post-récolte		
	Niamey		Villages	Niamey		Villages
	AU	NU		AU	NU	
<b>CEREALES</b>						
Mil en épis	2	0	248	30	16	0
Mil en grains	1125	1936	3134	1897	2927	4297
Farine de mil	12	18	38	77	150	20
Masa, Sala	29	31	0	10	31	0
Boule	86	117	5	44	13	56
Cruba-cruba de mil	21	11	9	23	4	0
Coco	125	124	10	47	110	1
Sangantè, Labdourou, Bassi	11	22	2	2	4	42
Froucousou	4	20	17	3	8	65
Dambou de mil	1	2	6	9	3	4
Semoule couscous de mil	9	0	10	8	0	0
Mais en grains	316	518	11	413	274	30
Farine de maïs	144	118	0	97	132	0
Maïs en épis	9	0	0	3	0	0
Farine de blé	3	28	0	6	0	0
Beignets farine de blé	32	41	13	16	8	0
Pain	73	18	0	48	19	0
Pâtes alimentaires	37	23	0	11	11	1
Macca cuits	11	3	0	11	4	0
Semoule couscous de blé	0	0	3	2	11	0
Riz (grains non décort.)	23	0	236	65	0	218
Riz (grains décortiqués)	1657	1194	328	1607	1232	357
Riz à la sauce	48	188	0	31	69	0
Dambou de riz	2	0	0	0	9	0
cruba-cruba de riz	9	24	11	1	0	0
Souroundou	13	17	0	6	14	0
Sorgho en grains	43	91	482	96	10	930
Farine de sorgho	0	0	23	2	0	64
<b>TUBERCULES</b>						
Manioc	20	17	9	5	15	0
Farine de manioc	46	39	8	43	46	0
Igname	106	15	0	94	108	0
Igname cuit	5	0	0	3	20	0
Patate douce	0	0	0	4	1	10
Patate douce cuite	0	0	0	0	0	0
Pomme de terre	23	0	0	7	0	0
Pomme de terre cuite	-	0	0	0	0	0
<b>LEGUMINEUSES</b>						
Haricots, Niébé	78	45	1	110	66	147
Beignets	31	3	0	0	0	0
Arachides	6	0	1	1	8	0
Pâtes arach. (couli-couli)	8	16	1	2	4	0
Pâtes arach. (tigadeghé)	30	19	0	31	18	0
Pois	3	0	0	2	0	0

Tab. 4.1 (suite):

Aliments	Soudure			Post-récolte		
	Niamey		Villages	Niamey		Villages
	AU	NU		AU	NU	
<b>VIANDES ET POISSONS</b>						
Volaille	17	0	2	6	0	7
Chèvre	0	0	3	1	8	3
Chèvre séchée ou fumée	0	0	0	0	0	3
Mouton	43	1	0	56	7	1
Brochettes de mouton	0	0	0	0	0	0
Mouton séché ou fumé	1	0	0	0	4	0
Boeuf	258	83	0	222	123	9
Brochettes de boeuf	8	1	1	0	0	0
Boeuf séché ou fumé	2	0	0	0	0	0
Poisson frais	8	0	11	11	0	3
Poisson séché, fumé, salé	10	3	1	5	5	2
Abats, entrailles	0	0	0	3	0	0
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>						
Lait frais	14	0	29	25	24	34
Lait caillé	79	255	152	78	226	183
Yaourt	3	0	0	0	0	0
Fromages	1	0	0	1	0	0
Oeufs	44	0	11	3	0	0
Beurre karité	3	0	0	5	1	1
Huiles	193	134	17	126	87	8
<b>LEGUMES</b>						
Copto	38	56	117	15	33	3
Tomates	49	8	0	109	29	4
Carottes	0	0	0	5	3	14
Salade verte	9	1	0	59	100	0
Oignons	102	53	9	64	54	3
Navets	0	0	0	2	0	5
Poivrons	10	1	0	8	6	2
Aubergines	9	0	0	0	0	0
Courges	187	136	0	0	0	0
<b>FRUITS</b>						
Bananes	3	0	0	4	0	0
Ananas	0	0	0	1	0	0
Mangues	10	0	0	2	0	0
Melons	5	0	0	0	0	24
Pastèque	0	0	0	0	0	4
Noix et grains	1	0	0	0	0	5
Oranges	6	0	0	1	0	0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>						
Sucre	23	13	4	15	30	0
Confitures, Miel, etc.	1	0	0	0	0	0
Lait concentré	14	2	0	12	2	0
Concentré de tomates	36	24	0	51	30	0
Sardines	3	2	2	1	0	0
Thon en boîte	0	0	0	1	0	0

Tab. 4.2: Proportion des ménages ayant consommé certains produits alimentaires selon la résidence

Aliments	Soudure			Post-récolte		
	Niamey		Villages	Niamey		Villages
	AU	NU		AU	NU	
<b>CEREALES</b>						
Mil en épis	0.2	-	11.8	1.2	1.8	0.0
Mil en grains	51.4	67.3	95.5	71.3	88.3	100.0
Farine de mil	1.8	3.6	4.8	8.6	15.5	4.2
Masa, Sala	19.3	26.3	0.7	10.7	24.1	0.6
Boule	8.9	15.2	1.4	4.7	1.8	9.7
Cruba-cruba de mil	2.0	3.6	2.1	4.1	2.8	0.0
Coco	19.9	24.8	0.7	8.8	14.4	1.2
Sangantè, Labdourou, Bassi	2.0	0.9	0.7	0.4	0.9	6.7
Froucousou	0.4	2.6	2.1	0.6	1.8	9.7
Dambou de mil	0.2	1.8	1.4	0.4	0.9	0.6
Semoule couscous de mil	0.8	-	2.8	0.8	-	-
Mais en grains	17.0	28.9	0.7	17.9	17.0	1.8
Farine de maïs	14.8	10.5	-	8.2	9.8	0.0
Maïs en épis	0.8	-	-	0.8	0.0	0.0
Farine de blé	1.0	3.6	0.7	0.8	0.0	0.0
Beignets farine de blé	10.4	17.5	15.2	5.4	4.5	1.2
Pain	23.8	8.0	-	19.9	9.8	0.0
Pâtes alimentaires	9.8	5.3	-	3.1	3.6	0.6
Macca cuits	2.0	0.9	-	2.7	0.9	-
Semoule couscous de blé	-	-	0.7	0.8	2.7	-
Riz (grains non décort.)	0.6	-	14.0	2.9	0.0	14.5
Riz (grains décortiqués)	93.7	78.1	31.3	86.2	77.3	33.1
Riz à la sauce	7.1	25.5	-	4.9	9.2	0.0
Dambou de riz	0.6	-	-	0.2	0.9	-
cruba-cruba de riz	2.0	2.6	0.7	0.2	-	-
Souroundou	2.4	2.7	-	1.0	1.8	-
Sorgho en grains	2.7	5.3	24.3	3.7	1.8	50.6
Farine de sorgho	0.2	-	4.8	0.6	0.0	8.4
<b>TUBERCULES</b>						
Manioc	4.5	7.0	0.7	1.0	2.7	0.0
Farine de manioc	20.2	24.6	4.1	24.5	28.6	0.0
Igname	5.9	1.8	-	6.8	5.4	0.0
Igname cuit	2.2	-	-	1.8	2.7	-
Patate douce	-	-	-	1.4	0.9	4.2
Patate douce cuite	0.2	-	-	0.2	-	-
Pomme de terre	4.3	1.8	-	2.3	0.0	0.0
Pomme de terre cuite	-	-	-	0.2	-	-
<b>LEGUMINEUSES</b>						
Haricots, Niébé	31.3	16.7	1.4	32.2	25.0	18.1
Beignets	11.7	6.2	-	0.0	0.9	0.0
Arachides	3.5	-	3.4	1.2	1.8	0.6
Pâtes arach. (couli-couli)	10.0	12.3	4.8	3.5	4.5	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	45.2	25.4	-	51.3	28.6	0.0
Pois	0.4	-	-	0.4	-	-

Tab. 4.2 (suite):

Aliments	Soudure			Post-récolte		
	Niamey		Villages	Niamey		Villages
	AU	NU		AU	NU	
<b>VIANDES ET POISSONS</b>						
Volaille	2.2	-	2.1	1.8	-	3.6
Chèvre	-	-	1.4	1.0	4.5	3.0
Chèvre séchée ou fumée	-	-	-	-	-	0.6
Mouton	9.5	1.8	0.7	16.7	6.3	1.8
Brochettes de mouton	-	-	-	0.4	-	-
Mouton séché ou fumé	0.2	-	-	-	0.9	-
Boeuf	69.5	25.4	-	64.3	35.1	4.8
Brochettes de boeuf	0.8	0.9	1.4	0.4	-	-
Boeuf séché ou fumé	1.2	-	-	0.2	-	-
Poisson frais	5.9	-	4.8	5.2	0.9	4.2
Poisson séché, fumé, salé	12.7	3.5	4.8	8.8	5.4	4.8
Abats, entrailles	-	-	-	0.6	-	-
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>						
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>						
Lait frais	3.9	-	5.6	5.7	8.4	7.3
Lait caillé	24.8	52.3	31.9	27.1	61.1	38.9
Yaourt	1.4	-	-	1.0	-	-
Fromages	1.0	-	-	0.6	0.9	-
Oeufs	1.8	-	1.4	0.2	-	-
Beurre karité	1.0	-	-	1.6	0.9	1.2
Huiles	92.2	91.0	15.9	93.2	85.7	7.8
<b>LEGUMES</b>						
Copto	17.8	26.5	35.7	9.3	11.8	1.2
Tomates	36.9	7.9	-	55.1	12.8	2.4
Carottes	-	-	-	4.3	2.7	0.6
Salade verte	2.2	0.9	-	17.2	14.4	-
Oignons	64.6	40.7	13.8	57.2	50.9	7.3
Navets	0.2	-	-	1.6	-	0.6
Poivrons	16.5	4.4	-	20.4	15.3	2.4
Aubergines	6.5	-	-	-	-	-
Courges	60.1	29.8	0.7	-	-	-
<b>FRUITS</b>						
Bananes	0.6	-	-	0.8	-	-
Ananas	-	-	-	0.4	-	-
Mangues	2.3	-	-	0.8	0.9	-
Melons	0.4	-	0.7	0.2	-	3.6
Pastèque	-	-	-	-	-	0.6
Noix et grains	0.4	-	-	-	-	0.6
Oranges	1.4	-	-	0.8	-	-
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>						
Sucre	17.0	19.5	2.8	12.3	21.6	0.0
Confitures, Miel, etc.	0.4	-	-	0.2	-	-
Lait concentré	7.3	1.8	-	4.9	0.9	-
Concentré de tomates	60.1	46.0	0.7	70.7	51.4	0.6
Sardines	2.5	0.9	0.7	0.6	-	-
Thon en boite	-	-	-	0.2	-	-

Tab. 4.3: Tableau synthétique des consommations alimentaires (gr/sem/pers) selon la saison et le degré d'urbanisation

Aliments	Saison de soudure			Post-récolte		
	AU	NU	V	AU	NU	V
- Céréales dont:						
Riz	3701	4286	4503	4529	5019	6048
Mil, Sorgho	1702	1265	556	1681	1260	564
Maïs	1346	2243	3920	2222	3706	5452
Produits blé	498	664	12	533	437	30
- Tubercules	156	114	16	94	53	1
- Légumineuses	200	71	18	157	190	10
- Viande, Poisson	140	74	3	147	97	147
- Légumes et Fruits	348	89	19	306	147	29
- Lait frais	425	255	127	271	225	64
- Lait caillé	79	255	152	78	226	183
- Huiles	193	134	17	126	87	8
- Sucre	23	13	4	15	30	0
- Lait concentré	23	2	0	12	2	0
- Concentré de tomate	36	24	0	51	30	0

Note: AU = Anciens Urbains; NU = Nouveaux Urbains; V = Villages. Saison de soudure: juillet-août 1988; Post-récolte = janvier-février 1989. Le poids du riz, du mil, du sorgho et du maïs se réfère au produit en grains

Tab. 4.4: Indices de consommation des principales catégories de produits alimentaires selon le degré d'urbanisation (consommation des AU=100)

Aliments	Saison de soudure			Post-récolte		
	AU	NU	V	AU	NU	V
- Céréales dont:	100	116	122	100	111	134
Riz	100	74	33	100	75	34
Mil, Sorgho, maïs	100	158	213	100	135	199
Blé	100	73	10	100	56	1
- Tubercules	100	35	9	100	121	6
- Légumineuses	100	53	2	100	66	100
- Viande, Poisson	100	26	5	100	48	9
- Légumes	100	63	31	100	86	12
- Fruits	100	0	0	100	0	367
- Lait frais	100	0	214	100	92	131
- Lait caillé	100	323	192	100	289	235
- Huiles	100	69	9	100	69	6
- Sucre	100	57	17	100	200	0
- Lait concentré	100	14	0	100	17	0
- Concentré de tomate	100	67	0	100	59	0

Note: AU = Anciens Urbains; NU = Nouveaux Urbains; V = Villages. Saison de soudure: juillet-août 1988; Post-récolte = janvier-février 1989

**Tab. 4.5: La consommation céréalière selon la saison et le degré d'urbanisation (gr/sem/pers)**

Céréales	Saison de soudure			Post-récolte		
	AU	NU	V	AU	NU	V
- Mil	1303	2152	3389	2122	3258	4458
- Riz	1702	1265	556	1681	1260	564
- Maïs	498	664	12	533	437	30
- Sorgho	43	91	531	100	10	994
- Produits Blé dont: pain	156	114	16	94	53	1
	73	18	0	48	19	0
<b>Total</b>	<b>3701</b>	<b>4286</b>	<b>4503</b>	<b>4529</b>	<b>5019</b>	<b>6048</b>

Note: AU = Anciens Urbains; NU = Nouveaux Urbains; V = Villages. Saison de soudure: juillet-août 1988; Post-récolte = janvier-février 1989. Le poids du riz, du mil, du sorgho et du maïs se réfère au produit en grains

**Tab. 4.6: Structure de la consommation céréalière selon la saison et le degré d'urbanisation**

Céréales	Saison de soudure			Post-récolte		
	AU	NU	V	AU	NU	V
- Mil	35.2	50.2	75.3	46.8	64.9	73.7
- Riz	46.0	29.5	12.3	37.0	25.1	9.3
- Maïs	13.4	15.5	0.3	11.8	8.7	0.5
- Sorgho	1.2	2.1	11.8	2.2	0.2	16.4
- Produits blé	4.2	2.7	0.3	2.1	1.1	0.0
<b>Total</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>
<b>Quantité (gr/sem/per)</b>	<b>3701</b>	<b>4286</b>	<b>4503</b>	<b>4529</b>	<b>5019</b>	<b>6048</b>

Note: AU = Anciens Urbains; NU = Nouveaux Urbains; V = Villages. Saison de soudure: juillet-août 1988; Post-récolte = janvier-février 1989

**Tab. 4.7: Indices de la consommation céréalière selon la saison et le degré d'urbanisation (consommation des AU=100)**

Céréales	Saison de soudure			Post-récolte		
	AU	NU	V	AU	NU	V
- Mil	100	165	260	100	154	210
- Riz	100	74	33	100	75	34
- Maïs	100	133	2	100	82	6
- Sorgho	100	212	1235	100	10	994
- Produits blé dont: pain	100	73	10	100	56	1
	100	25	-	100	40	-
Quantité (gr/sem/per)	3701	4286	4503	4529	5019	6048

Note: AU = Anciens Urbains; NU = Nouveaux Urbains; V = Villages. Saison de soudure: juillet-août 1988; Post-récolte = janvier-février 1989

**Tab. 4.8: Aliments consommés par au moins 10% des ménages villageois selon la saison**

Aliments	Saison de Soudure		Aliments	Post-récolte	
	% ménages	Quantité (gr/sem/per)		% ménages	Quantité (gr/sem/per)
- Mil: ensemble*	124.0	3389	- Mil: ensemble*	132.7	4458
grains	95.5	3134	grains	100.0	4292
- Riz: ensemble*	45.3	556	- Riz: ensemble*	47.6	564
grains déc.	31.3	328	grains déc.	33.1	357
grains non déc.	14.0	236	grains non déc.	14.5	219
- Blé: ensemble*	15.9	16			
beignets	15.2	13			
			- Maïs: ensemble*	26.8	30
			grains	17.0	30
- Sorgho: ensemble*	29.1	531	- Sorgho: ensemble*	59.0	994
grains	24.3	482	grains	50.6	930
			- Niébé: ensemble*	18.1	147
			grains	18.1	147
- Lait: ensemble*	37.5	180	- Viande: ensemble*	12.0	24
caillé	31.9	152	- Lait: ensemble*	46.2	217
- Huiles	15.9	17	caillé	38.9	2183
- Oignons	13.8	10			
- Copto	35.7	117			

Note: Si un produit est présent sous plus d'une forme auprès des ménages - l'"ensemble" étant égal à la somme des pourcentages des ménages où chaque forme est présente - il peut atteindre des valeurs > à 100

Tab. 4.9: Aliments consommés par au moins 10% des ménages NU selon la saison

Aliments	Saison de Soudure		Aliments	Post-récolte	
	% ménages	Quantité (gr/sem/per)		% ménages	Quantité (gr/sem/per)
- Mil: ensemble*	146.1	2152	- Mil: ensemble*	152.3	3258
grains	67.3	1936	grains	88.3	2927
masa, sala	26.3	31	masa, sala	24.1	10
coco	24.8	124	coco	14.4	110
boule	15.2	117	farine	15.5	150
- Riz: ensemble*	103.6	1265	- Riz: ensemble*	86.5	1260
grains déc.	78.1	1194	grains déc.	77.3	1232
sauce	25.5	188			
- Blé: ensemble*	35.3	114	- Blé: ensemble*	21.5	53
beignets	17.5	41			
- Maïs: ensemble*	39.4	664	- Maïs: ensemble*	26.8	437
grains	28.9	518	grains	17.0	273
farine	10.5	118			
- Niébé: ensemble*	22.9	47	- Niébé: ensemble*	25.9	66
grains	16.7	45	grains	25.0	66
- Arachides: ensemble*	37.7	27	- Arachides: ensemble*	34.9	17
tighadeghé	25.4	19	tighadeghé	28.6	18
couli-couli	12.3	16			
- Manioc: ensemble*	31.6	56	- Manioc: ensemble*	31.3	62
farine	24.6	39	farine	28.6	46
- Viande: ensemble*	28.1	86	- Viande: ensemble*	46.8	142
boeuf	25.4	84	boeuf	35.1	123
- Lait: ensemble*	52.3	255	- Lait: ensemble*	69.5	250
caillé	52.3	255	caillé	61.6	226
- Huiles	91.0	134			
- Concentré de tomates	46.0	24	- Concentré de tomates	51.4	30
- Sucre	19.5	13	- Sucre	21.6	30
- Oignons	40.7	53	- Oignons	50.9	54
- Courges	29.8	137			
- Copto	26.5	56	- Copto	11.8	33
			- Tomates	18.8	30
			- Poivron	15.3	6
			- Salade verte	14.4	100

Note: Voir Tab. 4.8

Tab. 4.10: Aliments consommés par au moins 10% des ménages AU selon la saison

Aliments	Saison de Soudure		Aliments	Post-récolte	
	% ménages	Quantité (gr/sem/per)		% ménages	Quantité (gr/sem/per)
- Mil: ensemble*	106.9	1303	- Mil: ensemble*	111.6	2122
grains	51.4	1125	grains	71.3	1897
masa, sala	19.3	29	masa, sala	10.7	10
cruba-cruba	19.9	21			
- Riz: ensemble*	106.4	1702	- Riz: ensemble*	95.4	1681
grains déc.	93.7	1657	grains déc.	86.2	1607
- Blé: ensemble*	47.0	156	- Blé: ensemble*	32.7	94
pain	23.8	73	pain	19.9	48
beignets	10.4	32			
- Maïs: ensemble*	32.6	498	- Maïs: ensemble*	26.9	533
grains	17.0	316	grains	17.9	316
farine	14.8	144			
- Niébé: ensemble*	43.0	102	- Niébé: ensemble*	32.2	-
grains	31.3	78	grains	32.2	110
beignets	11.7	31			
- Arachides: ensemble*	58.7	35	- Arachides: ensemble*	56.0	-
tighadeghé	45.2	20	tighadeghé	51.3	31
- Manioc: ensemble*	24.6	66	- Manioc: ensemble*	25.5	49
farine	20.2	46	farine	24.5	43
- Viande: ensemble*	83.4	330	- Viande: ensemble*	85.4	286
boeuf	69.5	258	boeuf	64.3	222
			mouton	16.7	56
- Poisson: ensemble*	18.6	18	- Poisson: ensemble*	14.0	17
sec, fumé, salé	12.7	10			
- Lait: ensemble*	28.7	93	- Lait: ensemble*	32.8	104
caillé	24.8	79	caillé	27.1	78
- Huiles	92.2	193	- Huiles	93.2	126
- Concentré de tomates	60.1	36	- Concentré de tomates	70.7	51
- Sucre	17.0	23	- Sucre	12.3	15
- Oignons	64.6	102	- Oignons	57.2	65
- Courges	60.1	187			
- Tomates	36.9	49	- Tomates	55.1	109
- Copto	17.8	38	- Poivron	20.4	6
- Poivron	16.5	10	- Salade verte	17.2	59

Note: Voir Tab. 4.8

Tab. 4.11: Indices de la consommation des principales catégories de produits alimentaires selon la saison (consommation en saison de soudure=100)

Aliments	Saison de soudure			Post-récolte		
	AU	NU	V	AU	NU	V
- Céréales dont:						
Riz	100	100	100	99	100	101
Mil, Sorgho, maïs	100	100	100	149	127	139
Blé	100	100	100	60	46	6
Maïs	100	100	100	114	66	250
- Tubercules	100	100	100	79	268	56
- Légumineuses	100	100	100	105	131	4900
- Viande, Poisson	100	100	100	88	165	153
- Légumes	100	100	100	65	88	24
- Fruits	100	-	-	38	-	-
- Lait frais	100	-	100	186	-	117
- Lait caillé	100	100	100	99	89	120
- Huiles	100	100	100	65	65	47
- Sucre	100	100	-	65	230	-
- Lait concentré	100	100	100	86	100	-
- Concentré de tomate	100	100	100	142	125	-

Note: AU = Anciens Urbains; NU = Nouveaux Urbains; V = Villages. Saison de soudure: juillet-août 1988; Post-récolte = janvier-février 1989

Tab. 4.12: Indices de la consommation céréalière selon la saison et le degré d'urbanisation (consommation en saison de soudure=100)

Céréales	Saison de soudure			Post-récolte		
	AU	NU	V	AU	NU	V
- Mil	100	100	100	163	151	131
- Riz	100	100	100	99	100	101
- Maïs	100	100	100	107	66	250
- Sorgho	100	100	100	233	10	187
- Produits Blé dont: pain	100	100	100	60	46	6
	100	100	-	66	106	-
Quantité (gr/sem/per)	3701	4286	4503	4529	5019	6048

Note: AU = Anciens Urbains; NU = Nouveaux Urbains; V = Villages. Saison de soudure: juillet-août 1988; Post-récolte = janvier-février 1989

Tab. 4.13: Apport calorique du régime alimentaire et sa structure (cal/jour/pers)

Aliments	Soudure			Post-récolte		
	Niamey		Villages	Niamey		Villages
	AU	NU		AU	NU	
Céréales	76.8	85.7	95.3	83.9	87.6	95.4
Tubercules	2.1	1.6	0.8	1.6	2.4	0.1
Légumineuses	3.1	1.8	0.1	1.7	1.4	2.0
Viande et Poissons	3.8	0.8	0.7	3.7	1.4	0.2
Divers d'origine animale et corps gras	12.2	9.3	2.9	7.9	6.2	2.2
Légumes	0.7	0.4	0.2	0.4	0.3	0.0
Fruits	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Sucre et conserves	1.2	0.5	0.1	0.9	0.8	0.0
Total	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Calories (pers/jour)	2103	2063	1692	2310	2312	2331

Tab. 4.14: Structure de l'apport calorique des céréales

Aliments	Soudure			Post-récolte		
	Niamey		Villages	Niamey		Villages
	AU	NU		AU	NU	
Mil	33.6	48.3	74.8	45.2	63.5	72.8
Maïs	12.9	15.3	0.3	11.6	8.4	0.5
Blé et dérivés	3.7	2.6	0.3	1.7	1.0	0.0
Riz	48.7	31.7	13.4	39.3	27.0	10.1
Sorgho	1.2	2.1	11.3	2.2	0.2	16.6
Total	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Calories (pers/jour)	1615	1768	1612	1938	2035	2224

STRUCTURE DE L'APPORT PROTÉIQUE DU RÉGIME ALIMENTAIRE

Aliments	Soudure			Post-récolte		
	Niamey		Villages	Niamey		Villages
	AU	NU		AU	NU	
Céréales	26.9	52.2	77.4	34.6	49.3	76.3
Tubercules	0.3	0.2	0.0	0.3	0.4	0.0
Légumineuses	3.1	3.2	0.2	3.2	2.6	4.1
Viande et Poissons	60.9	25.5	5.9	53.8	33.1	6.9
Divers d'origine animale et corps gras	3.2	13.3	13.5	3.5	10.4	11.9
Légumes	3.9	3.9	2.5	2.6	2.7	0.5
Fruits	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
Sucre et conserves	1.6	1.7	0.5	2.1	1.3	0.0
Total	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Protéines (pers/jour)	51.8	49.1	48.7	60.6	59.2	66.1

Tab. 4.15: Structure de l'apport protéique du régime alimentaire

Aliments	Soudure			Post-récolte		
	Niamey		Villages	Niamey		Villages
	AU	NU		AU	NU	
Céréales	26.9	52.2	77.4	34.6	49.3	76.3
Tubercules	0.3	0.2	0.0	0.3	0.4	0.0
Légumineuses	3.1	3.2	0.2	3.2	2.6	4.1
Viande et Poissons	60.9	25.5	5.9	53.8	33.1	6.9
Divers d'origine animale et corps gras	3.2	13.3	13.5	3.5	10.4	11.9
Légumes	3.9	3.9	2.5	2.6	2.7	0.5
Fruits	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
Sucre et conserves	1.6	1.7	0.5	2.1	1.3	0.0
Total	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Protéines (pers/jour)	51.8	49.1	48.7	60.6	59.2	66.1

Tab. 4.16: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la profession du CM (Anciens Urbains seulement)

Aliments	soudure					Total NU	Total Villages		
	Anciens Urbains								
	Cadre Emp.Bur	Commerc. Artisan	Agricul.	Ouvrier	Service				
<b>CEREALES</b>									
Mil en grains	670	1422	1721	1194	1035	1936	3134		
Farine de mil	0	0	13	4	19	18	38		
Maïs en grains	598	282	202	254	321	518	11		
Farine de maïs	155	134	14	85	170	118	0		
Pain	147	55	54	57	90	18	0		
Pâtes alimentaires	75	40	0	41	23	23	0		
Riz (grains non décort.)	0	0	0	70	42	0	236		
Riz (grains décortiqués)	1787	1705	1649	1826	1540	1194	228		
Sorgho en grains	45	47	217	7	53	91	481		
<b>LEGUMINEUSES</b>									
Haricots, Niébé	76	79	99	82	76	45	9		
<b>VIANDES ET POISSONS</b>									
Mouton	104	41	12	21	63	2	1		
Boeuf	385	288	52	259	194	83	0		
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>									
Lait frais	1	4	0	26	8	0	29		
Lait caillé	36	91	197	96	62	225	152		
Huiles	211	162	159	201	167	134	17		
<b>LEGUMES</b>									
Tomates	73	45	7	55	33	8	0		
Oignons	123	96	46	119	99	53	9		
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>									
Sucre	39	18	18	30	24	13	4		
Concentré de tomates	48	32	33	27	31	24	0		

Tab. 4.16 (suite):

Aliments	Post - récolte					Total NU	Total Villages		
	Anciens Urbains								
	Cadre Emp. Bur	Commerç. Artisan	Agricul.	Ouvrier	Service				
<b>CEREALES</b>									
Mil en grains	1757	2036	2678	1893	1788	2928	4297		
Farine de mil	37	55	0	128	86	0	0		
Maïs en grains	942	144	386	273	499	274	30		
Farine de maïs	18	101	0	108	49	132	0		
Pain	111	29	15	38	63	19	0		
Pâtes alimentaires	20	11	0	23	3	11	1		
Riz (grains non décort.)	316	27	0	57	47	0	218		
Riz (grains décortiqués)	1954	1547	1464	1873	1446	1237	257		
Sorgho en grains	5	0	35	77	113	10	930		
<b>LEGUMINEUSES</b>									
Haricots, Niébé	174	81	163	118	127	66	147		
<b>VIANDES ET POISSONS</b>									
Mouton	200	54	8	32	46	7	1		
Boeuf	342	220	54	224	206	123	9		
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>									
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>									
Lait frais	22	55	0	18	36	24	34		
Lait caillé	29	99	115	95	67	226	183		
Huiles	164	126	58	131	118	87	8		
<b>LEGUMES</b>									
Tomates	175	56	40	133	99	29	4		
Oignons	73	44	43	71	76	54	3		
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>									
Sucre	22	2	0	25	22	30	0		
Concentré de tomates	78	56	23	47	76	30	0		

Tab. 4.16A: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence et l'activité du CM (soudure-Niamey)

Aliments	Anciens Urbains						
	Sans profess.	Cadre Emp. Bur	Commerç. Artisan	Agricul.	Ouvrier	Service	Autre
<b>CEREALES</b>							
Mil en grains	999.1	670.0	1422.0	1721.0	1194.5	1035.4	842.7
Farine de mil	17.9	0.0	0.0	13.5	4.4	19.4	0.0
Masa, Sala	35.9	18.7	31.1	22.1	26.2	31.7	24.7
Cruba-crusba de mil	31.7	8.8	20.5	46.9	12.1	21.5	0.0
Maïs en grains	250.7	598.1	281.9	202.2	253.9	321.2	846.9
Farine de maïs	162.0	155.1	133.9	14.4	85.4	170.1	505.0
Maïs en épis	0.0	83.4	0.0	0.0	0.0	0.5	0.0
Pain	51.9	146.8	54.9	54.3	57.1	90.4	56.9
Pâtes alimentaires	39.7	74.7	40.4	0.0	40.7	23.1	0.0
Riz (grains non décort.)	0.0	0.0	0.0	0.0	70.4	42.3	0.0
Riz (grains décortiqués)	1596.9	1786.9	1704.6	1649.3	1826.1	1540.8	1165.5
Riz à la sauce	50.0	27.5	51.6	63.9	59.9	43.5	0.0
Sorgho en grains	44.7	0.0	47.2	216.9	7.2	53.4	0.0
Farine de sorgho	7.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>TUBERCULES</b>							
Farine de manioc	35.6	21.7	40.7	77.8	88.8	32.4	62.9
<b>LEGUMINEUSES</b>							
Haricots, Niébé	75.5	75.7	79.3	99.0	82.2	76.7	76.0
Pâtes arach. (couli-couli)	2.7	5.5	7.7	8.0	13.1	9.1	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	31.9	19.6	30.0	34.3	30.8	35.7	4.6
<b>VIANDES ET POISSONS</b>							
Mouton	16.0	104.0	41.0	12.5	21.2	62.6	0.0
Boeuf	273.0	385.0	287.7	52.0	258.9	194.4	295.9
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>							
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>							
Lait frais	28.4	0.6	4.4	0.0	26.3	7.9	0.0
Lait caillé	74.8	36.0	91.3	197.2	96.4	61.6	51.6
Huiles	234.8	210.7	161.8	159.4	201.3	167.1	237.0
<b>LEGUMES</b>							
Tomates	53.0	73.2	45.4	7.4	55.4	32.9	0.3
Oignons	104.5	123.2	95.9	46.5	119.7	99.4	34.1
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>							
Sucre	15.0	39.3	18.2	17.8	30.2	24.0	13.0
Concentré de tomates	43.3	48.5	31.6	33.0	27.4	30.9	54.5

Tab. 4.16A (suite):

Aliments	Anciens Urbains						
	Sans profess.	Cadre Emp.Bur	Commerç. Artisan	Agricul.	Ouvrier	Service	Autre
<b>CEREALES</b>							
Mil en grains	1464.3	0.0	2322.5	2186.6	1968.5	2416.7	1458.3
Farine de mil	43.7	0.0	0.0	9.5	0.0	0.0	0.0
Masa, Sala	14.9	70.0	38.1	40.3	21.9	54.4	0.0
Cruba-cruba de mil	20.1	0.0	0.0	10.1	19.4	0.0	0.0
Maïs en grains	560.3	0.0	702.8	337.7	0.0	741.6	491.2
Farine de maïs	92.5	466.7	140.4	262.2	0.0	0.0	0.0
Maïs en épis	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	14.2	0.0	42.7	18.4	27.8	0.0	0.0
Pâtes alimentaires	0.0	0.0	33.5	31.1	0.0	70.2	0.0
Riz (grains non décort.)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Riz (grains décortiqués)	1206.2	2916.7	1012.1	861.9	1601.7	1548.7	1166.7
Riz à la sauce	333.1	0.0	112.7	99.7	0.0	90.7	537.3
Sorgho en grains	156.1	0.0	0.0	159.9	0.0	0.0	0.0
Farine de sorgho	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>TUBERCULES</b>							
Farine de manioc	58.0	0.0	18.0	31.5	14.6	24.5	192.2
<b>LEGUMINEUSES</b>							
Haricots, Niébé	48.7	408.3	19.6	50.9	0.0	57.9	0.0
Pâtes arach.(couli-couli)	30.6	0.0	5.7	15.1	8.3	0.0	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	20.5	0.0	24.0	11.8	0.0	26.6	40.8
<b>VIANDES ET POISSONS</b>							
Mouton	2.4	0.0	3.7	0.0	0.0	0.0	0.0
Boeuf	73.6	297.5	148.1	58.6	24.3	82.4	122.5
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>							
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>							
Lait frais	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Lait caillé	191.5	0.0	390.0	204.4	95.3	455.6	0.0
Huiles	130.8	-	213.0	100.4	146.7	112.6	35.6
<b>LEGUMES</b>							
Tomates	9.8	29.2	2.9	3.1	1.0	17.9	0.0
Oignons	41.7	297.5	62.5	17.0	141.9	56.6	105.0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>							
Sucre	8.0	-	13.8	12.7	18.9	20.3	12.3
Concentré de tomates	12.7	163.3	35.2	16.6	27.2	32.2	70.0

Tab. 4.16B: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence et l'activité du CM (post-récolte-Niamey)

Aliments	Anciens Urbains						
	Sans profess.	Cadre Emp. Bur	Commerç. Artisan	Agricul.	Ouvrier	Service	Autre
<b>CEREALES</b>							
Mil en grains	1601.9	1757.0	2036.2	2677.7	1893.0	1788.4	2655.9
Farine de mil	84.9	37.5	54.9	0.0	128.3	86.1	19.3
Masa, Sala	8.0	10.2	6.1	3.1	14.3	9.2	14.9
Cruba-crusba de mil	35.9	24.1	28.4	0.0	21.7	1.5	60.1
Maïs en grains	460.5	941.7	144.4	386.0	272.7	499.1	391.2
Farine de maïs	198.1	18.0	101.3	0.0	108.3	49.0	33.1
Maïs en épis	2.5	0.0	0.0	0.0	0.0	10.7	0.0
Pain	41.4	111.6	28.9	14.9	38.2	63.9	28.2
Pâtes alimentaires	9.7	19.9	10.8	0.0	22.6	3.1	21.6
Riz (grains non décort.)	37.4	316.5	27.3	0.0	57.1	46.9	0.0
Riz (grains décortiqués)	1373.8	1954.4	1546.9	1464.2	1873.2	1446.4	2036.6
Riz à la sauce	39.1	21.0	25.8	0.0	40.2	30.9	19.3
Sorgho en grains	226.1	5.2	0.0	35.0	77.6	112.9	0.0
Farine de sorgho	0.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>TUBERCULES</b>							
Farine de manioc	42.0	44.9	31.4	96.6	54.1	39.9	24.0
<b>LEGUMINEUSES</b>							
Haricots, Niébé	72.9	174.3	81.0	162.6	117.9	127.0	97.7
Pâtes arach. (couli-couli)	0.6	0.0	4.4	0.0	3.4	0.4	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	28.7	28.5	34.8	38.2	44.2	30.6	30.1
<b>VIANDES ET POISSONS</b>							
Mouton	42.7	200.5	54.1	8.6	32.1	46.7	42.3
Boeuf	192.2	342.0	220.2	54.1	223.9	206.3	370.3
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>							
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>							
Lait frais	3.8	22.4	55.3	0.0	18.2	35.5	44.7
Lait caillé	53.8	29.1	98.8	115.1	95.1	67.0	119.0
Huiles	120.7	164.5	126.3	58.4	130.7	117.9	170.3
<b>LEGUMES</b>							
Tomates	106.0	175.2	56.3	40.5	133.3	99.3	179.6
Oignons	60.1	73.3	44.4	42.9	71.2	75.7	86.4
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>							
Sucre	11.2	21.6	1.7	0.0	25.4	22.3	9.8
Concentré de tomates	49.8	78.1	56.2	23.3	46.8	45.8	78.9

Tab. 4.16B (suite):

Aliments	Nouveaux Urbains						
	Sans profess.	Cadre Emp. Bur	Commerç.	Agricul.	Ouvrier	Service	Autre
<b>CEREALES</b>							
Mil en grains	2884.9	2333.3	2907.6	2430.4	3849.3	3400.8	2594.5
Farine de mil	65.9	0.0	103.3	341.1	0.0	83.1	650.1
Masa, Sala	24.0	0.0	19.9	21.1	23.6	99.8	0.0
Cruba-crusba de mil	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	44.4
Maïs en grains	220.2	0.0	227.0	222.5	78.6	506.1	741.0
Farine de maïs	43.8	0.0	214.3	207.9	97.2	161.1	39.5
Maïs en épis	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	2.1	149.7	21.6	0.0	18.8	32.2	78.9
Pâtes alimentaires	0.0	194.4	0.0	0.0	19.4	41.5	0.0
Riz (grains non décort.)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Riz (grains décortiqués)	1159.0	1571.9	1056.6	941.1	1328.5	1783.1	1390.8
Riz à la sauce	42.8	0.0	60.4	179.2	0.0	0.0	228.8
Sorgho en grains	0.0	0.0	48.6	0.0	0.0	0.0	0.0
Farine de sorgho	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>TUBERCULES</b>							
Farine de manioc	26.1	31.1	62.4	45.4	84.5	9.9	121.4
<b>LEGUMINEUSES</b>							
Haricots, Niébé	113.9	56.4	79.4	41.3	6.8	67.3	26.4
Pâtes arach. (couli-couli)	5.4	0.0	1.0	16.6	0.0	1.4	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	5.0	18.7	44.2	12.6	7.7	14.4	16.7
<b>VIANDES ET POISSONS</b>							
Mouton	2.4	0.0	14.0	17.2	0.0	0.0	0.0
Boeuf	48.0	486.1	103.7	79.1	78.5	161.8	363.8
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>							
Lait frais	32.3	0.0	27.8	28.8	0.0	26.5	0.0
Lait caillé	291.2	116.7	267.8	165.7	101.0	265.3	245.9
Huiles	92.1	168.4	75.3	123.8	64.0	64.8	60.6
<b>LEGUMES</b>							
Tomates	13.0	91.0	35.0	9.2	6.6	79.0	50.0
Oignons	61.4	116.3	41.9	37.2	83.5	60.2	53.9
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>							
Sucre	29.7	57.5	42.4	8.1	32.6	12.3	84.7
Concentré de tomates	23.7	43.5	30.3	23.3	54.6	22.3	49.7

Tab. 4.16C: Proportion des ménages ayant consommé certains produits alimentaires selon la résidence et l'activité du CM (soudure-Niamey)

Aliments	Anciens Urbains						
	Sans profess.	Cadre Emp. Bur	Commerc. Artisan	Agricul. Ouvrier	Ouvrier	Service	Autre
<b>CEREALES</b>							
Mil en grains	45.3	48.1	60.2	78.9	53.2	45.3	50.0
Farine de mil	1.7	-	-	5.6	1.0	3.4	-
Masa, Sala	17.8	20.8	18.1	22.2	18.8	22.4	11.1
Cruba-crusba de mil	2.5	1.9	1.1	6.3	2.1	1.7	-
Maïs en grains	13.7	34.6	17.0	16.7	11.5	17.2	22.2
Farine de maïs	15.8	15.4	12.1	5.6	10.4	18.1	50.0
Maïs en épis	-	5.7	-	-	-	0.9	-
Pain	20.5	39.2	20.4	10.5	21.1	26.7	33.3
Pâtes alimentaires	11.9	17.3	8.5	-	10.3	7.7	-
Riz (grains non décort.)	-	-	-	-	2.1	0.9	-
Riz (grains décortiqués)	91.3	98.1	92.5	89.5	94.8	94.8	88.9
Riz à la sauce	6.8	5.9	6.8	5.6	10.8	6.1	-
Sorgho en grains	2.5	-	3.2	10.5	1.0	3.4	-
Farine de sorgho	0.8	-	-	-	-	-	-
<b>TUBERCULES</b>							
Farine de manioc	13.6	13.2	22.3	47.4	23.7	19.7	33.3
<b>LEGUMINEUSES</b>							
Haricots, Niébé	28.0	30.2	29.8	36.8	41.2	29.1	22.2
Pâtes arach. (couli-couli)	5.1	9.4	9.6	21.1	10.3	13.7	-
Pâtes arach. (tigadeghé)	41.5	35.8	43.6	52.6	46.4	54.7	33.3
<b>VIANDES ET POISSONS</b>							
Mouton	5.9	11.8	10.8	10.5	7.3	12.8	-
Boeuf	71.2	78.8	70.2	47.4	66.7	69.2	77.8
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>							
Lait frais	6.8	1.9	3.2	-	4.1	3.4	-
Lait caillé	23.9	13.2	31.1	43.8	27.8	20.7	12.5
Huiles	93.2	86.3	93.5	100.0	91.6	94.0	75.0
<b>LEGUMES</b>							
Tomates	41.5	32.7	44.7	26.3	40.2	29.1	11.1
Oignons	60.7	69.2	60.2	61.1	65.3	73.0	44.4
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>							
Sucre	19.5	21.6	14.0	16.7	15.5	15.4	11.1
Concentré de tomates	66.7	58.5	57.4	52.6	54.2	63.2	55.6

Tab. 4.16C (suite):

Aliments	Nouveaux Urbains						
	Sans profess.	Cadre Emp. Bur	Commerç. Artisan	Agricul. Ouvrier	Ouvrier	Service	Autre
<b>CEREALES</b>							
Mil en grains	53.7	-	78.9	79.2	62.5	77.8	50.0
Farine de mil	5.0	-	-	8.0	-	-	-
Masa, Sala	14.6	100.0	36.8	32.0	12.5	38.9	-
Cruba-cruba de mil	5.0	-	-	4.2	12.5	-	-
Maïs en grains	36.6	-	42.1	24.0	-	16.7	50.0
Farine de maïs	12.2	100.0	10.5	16.0	-	-	-
Maïs en épis	-	-	-	-	-	-	-
Pain	7.3	-	10.5	12.0	14.3	-	-
Pâtes alimentaires	-	-	10.5	8.0	-	11.1	-
Riz (grains non décort.)	-	-	-	-	-	-	-
Riz (grains décortiqués)	78.0	100.0	68.4	72.0	100.0	88.9	50.0
Riz à la sauce	40.0	-	17.6	17.4	-	13.3	100.0
Sorgho en grains	9.8	-	-	8.0	-	-	-
Farine de sorgho	-	-	-	-	-	-	-
<b>TUBERCULES</b>							
Farine de manioc	31.7	-	10.5	28.0	12.5	16.7	100.0
<b>LEGUMINEUSES</b>							
Haricots, Niébé	22.0	100.0	10.5	12.0	-	22.2	-
Pâtes arach. (couli-couli)	17.1	-	5.3	20.0	12.5	-	-
Pâtes arach. (tigadeghé)	26.8	-	26.3	24.0	-	33.3	50.0
<b>VIANDES ET POISSONS</b>							
Mouton	2.4	-	5.3	-	-	-	-
Boeuf	14.6	100.0	36.8	28.0	25.0	27.8	50.0
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>							
Lait frais	-	-	-	-	-	-	-
Lait caillé	41.0	-	70.6	69.6	25.0	58.8	-
Huiles	87.5	-	100.0	88.0	100.0	88.9	100.0
<b>LEGUMES</b>							
Tomates	4.9	100.0	5.3	4.0	12.5	16.7	-
Oignons	32.5	100.0	52.6	32.0	62.5	44.4	50.0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>							
Sucre	17.1	-	21.1	28.0	12.5	11.1	50.0
Concentré de tomates	39.0	100.0	52.6	36.0	75.0	52.9	50.0

Tab. 4.16D: Proportion des ménages ayant consommé certains produits alimentaires selon la résidence et l'activité du CM (post-récolte-Niamey).

Aliments	Anciens Urbains						
	Sans profess.	Cadre Emp.Bur	Commerç. Artisan	Agricul.	Ouvrier	Service	Autre
<b>CEREALES</b>							
Mil en grains	64.9	66.0	69.3	100.0	75.2	68.9	77.8
Farine de mil	8.8	6.4	5.7	-	12.9	9.2	3.7
Masa, Sala	11.4	10.6	6.7	5.0	13.7	9.3	11.1
Cruba-cruba de mil	5.3	4.3	4.4	-	5.9	0.9	3.8
Maïs en grains	18.3	31.9	7.8	15.0	14.7	22.2	18.5
Farine de maïs	14.0	2.2	9.0	-	7.9	6.5	3.7
Maïs en épis	1.7	-	-	-	-	0.9	-
Pain	16.5	35.6	15.6	15.0	21.6	22.0	11.1
Pâtes alimentaires	2.6	6.5	3.4	-	5.0	0.9	3.7
Riz (grains non décort.)	1.7	8.5	2.2	-	2.9	1.8	-
Riz (grains décortiqués)	81.7	87.2	91.1	80.0	88.2	81.7	96.3
Riz à la sauce	5.4	4.3	3.3	-	5.9	5.5	3.7
Sorgho en grains	6.1	2.1	-	5.0	4.9	2.8	-
Farine de sorgho	0.9	-	-	-	-	-	-
<b>TUBERCULES</b>							
Farine de manioc	19.1	19.1	21.1	35.0	30.7	29.4	18.5
<b>LEGUMINEUSES</b>							
Haricots, Niébé	23.7	29.8	27.8	45.0	33.7	36.7	38.5
Pâtes arach. (couli-couli)	2.6	2.1	5.6	-	6.9	0.9	-
Pâtes arach. (tigadeghé)	43.5	57.0	48.9	60.0	50.0	56.9	48.1
<b>VIANDES ET POISSONS</b>							
Mouton	14.9	34.0	18.9	15.0	15.7	11.0	14.8
Boeuf	65.2	76.6	57.3	30.0	63.4	72.5	70.4
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>							
Lait frais	1.7	6.4	10.0	-	5.9	7.4	7.4
Lait caillé	22.6	10.6	31.1	30.0	36.6	22.9	32.0
Huiles	92.2	88.9	98.9	80.0	94.1	90.7	96.3
<b>LEGUMES</b>							
Tomates	56.5	61.7	41.6	35.0	58.8	58.7	63.0
Oignons	47.0	60.9	55.6	40.0	52.9	67.0	81.5
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>							
Sucre	11.3	8.7	4.4	-	20.6	15.6	11.1
Concentré de tomates	65.5	77.8	72.2	63.2	64.7	74.1	81.5

Tab. 4.16D (suite):

Aliments	Nouveaux Urbains						
	Sans profess.	Cadre Emp. Bur	Commerç. Artisan	Agricul.	Ouvrier	Service	Autre
<b>CEREALES</b>							
Mil en grains	90.0	50.0	82.6	85.7	100.0	87.5	100.0
Farine de mil	17.2	-	8.3	33.3	-	6.3	33.3
Masa, Sala	26.7	-	16.7	23.8	16.7	50.0	-
Cruba-cruba de mil	3.6	-	-	-	-	-	14.3
Maïs en grains	13.3	-	12.5	28.6	8.3	12.5	42.9
Farine de maïs	3.3	-	12.5	9.5	8.3	12.5	14.3
Maïs en épis	-	-	-	-	-	-	-
Pain	3.3	50.0	8.3	-	16.7	18.8	14.3
Pâtes alimentaires	-	50.0	-	-	8.3	6.3	-
Riz (grains non décort.)	-	-	-	-	-	-	-
Riz (grains décortiqués)	79.3	100.0	69.6	81.0	83.3	68.8	85.7
Riz à la sauce	10.3	-	4.2	23.8	-	-	16.7
Sorgho en grains	-	-	4.2	-	-	-	-
Farine de sorgho	-	-	-	-	-	-	-
<b>TUBERCULES</b>							
Farine de manioc	23.3	50.0	29.2	28.6	41.7	18.8	42.9
<b>LEGUMINEUSES</b>							
Haricots, Niébé	40.0	50.0	20.8	28.6	16.7	12.5	14.3
Pâtes arach. (couli-couli)	6.7	-	4.2	10.0	-	6.3	-
Pâtes arach. (tigadeghé)	23.3	50.0	37.5	33.3	25.0	12.5	14.3
<b>VIANDES ET POISSONS</b>							
Mouton	3.3	-	13.0	9.5	-	-	-
Boeuf	26.7	50.0	17.4	38.1	33.3	56.3	57.1
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>							
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>							
Lait frais	13.3	-	4.8	10.0	-	6.3	-
Lait caillé	55.2	50.0	56.5	57.1	50.0	80.0	100.0
Huiles	83.3	100.0	83.3	85.7	83.3	93.8	85.7
<b>LEGUMES</b>							
Tomates	20.0	50.0	20.8	4.8	8.3	31.3	14.3
Oignons	50.0	100.0	37.5	52.4	66.7	62.5	42.9
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>							
Sucre	13.3	100.0	25.0	15.0	41.7	12.5	28.6
Concentré de tomates	36.7	100.0	47.8	52.4	50.0	68.8	57.1

Tab. 4.17: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon l'instruction du CM (Anciens Urbains seulement)

Aliments	Soudure					
	Anciens Urbains				Total NU	Total Villages
	Aucune	Corani- que	Primaire	Second. Univers.		
<b>CEREALES</b>						
Mil en grains	1266	1139	883	779	1936	3134
Farine de mil	14	12	0	18	18	38
Maïs en grains	247	377	267	561	518	11
Farine de maïs	133	144	194	111	118	0
Pain	40	72	90	198	18	0
Pâtes alimentaires	23	56	24	86	23	0
Riz (grains non décort.)	26	0	58	0	0	236
Riz (grains décortiqués)	1730	1759	1379	1663	1194	328
Sorgho en grains	48	25	61	27	91	481
<b>LEGUMINEUSES</b>						
Haricots, Niébé	73	101	92	55	45	9
<b>VIANDES ET POISSONS</b>						
Mouton	18	21	18	212	2	1
Boeuf	204	265	323	396	83	0
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>						
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>						
Lait frais	20	15	4	2	0	29
Lait caillé	102	72	30	56	225	152
Huiles	187	216	186	197	134	17
<b>LEGUMES</b>						
Tomates	35	31	61	120	8	0
Oignons	108	92	89	115	53	9
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>						
Sucre	20	11	31	43	13	4
Concentré de tomates	31	46	28	49	24	0

Tab. 4.17 (suite):

Aliments	Post - récolte					Total NU	Total Villages		
	Anciens Urbains				Second. Univers.				
	Aucune	Corani- que	Primaire						
<b>CEREALES</b>									
Mil en grains	2008	2105	1579	1599	2928	4297			
Farine de mil	73	100	99	21	0	0			
Maïs en grains	344	240	333	970	274	30			
Farine de maïs	103	146	87	29	132	0			
Pain	30	36	66	113	19	0			
Pâtes alimentaires	9	10	14	25	11	1			
Riz (grains non décort.)	48	4	95	172	0	218			
Riz (grains décortiqués)	1549	1515	1571	2029	1237	357			
Sorgho en grains	167	9	36	0	10	930			
<b>LEGUMINEUSES</b>									
Haricots, Niébé	94	112	143	124	66	147			
<b>VIANDES ET POISSONS</b>									
Mouton	25	49	69	179	7	1			
Boeuf	209	186	194	377	123	9			
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>									
Lait frais	33	27	8	23	24	34			
Lait caillé	90	114	52	32	226	183			
Huiles	123	118	132	145	87	8			
<b>LEGUMES</b>									
Tomates	84	109	105	207	29	4			
Oignons	51	75	91	73	54	3			
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>									
Sucre	12	19	11	31	30	0			
Concentré de tomates	44	46	58	86	30	0			

Tab. 4.17A: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence et l'instruction du CM (soudure-Niamey)

Aliments	Anciens Urbains				Nouveaux Urbains			
	Aucune	Corani-que	Primaire	Second. Univers.	Aucune	Corani-que	Primaire	Second. Univers.
<b>CEREALES</b>								
Mil en grains	1265.9	1138.5	882.7	779.5	2012.5	1906.8	1849.1	0.0
Farine de mil	14.5	11.9	0.0	18.5	19.9	15.8	0.0	0.0
Masa, Sala	29.6	25.4	25.6	37.8	24.9	48.5	83.6	32.7
Cruba-cruba de mil	23.9	29.1	15.5	7.1	9.1	10.4	0.0	81.2
Maïs en grains	246.8	376.6	267.3	561.3	433.8	731.3	1047.6	934.8
Farine de maïs	132.8	143.6	194.1	110.8	120.0	147.5	0.0	155.5
Maïs en épis	0.2	0.0	0.0	67.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	39.8	71.6	90.4	197.6	15.7	32.6	27.6	0.0
Pâtes alimentaires	22.7	55.8	23.7	86.1	21.1	20.7	77.8	0.0
Riz (grains non décort.)	25.7	0.0	58.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Riz (grains décortiqués)	1730.0	1759.4	1378.6	1663.2	1218.6	899.4	1308.8	1720.1
Riz à la sauce	55.9	24.9	71.5	21.6	221.1	23.0	175.0	0.0
Sorgho en grains	48.2	25.1	61.5	27.7	63.7	311.1	0.0	0.0
Farine de sorgho	0.0	0.0	11.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>TUBERCULES</b>								
Farine de manioc	33.6	59.2	75.1	48.6	41.6	12.0	48.6	79.6
<b>LEGUMINEUSES</b>								
Haricots, Niébé	72.9	101.0	92.2	55.2	34.9	16.4	216.0	136.1
Pâtes arach. (couli-couli)	6.7	16.7	5.7	1.7	18.4	4.2	15.5	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	30.3	39.7	24.5	26.4	21.4	13.0	4.3	0.0
<b>VIANDES ET POISSONS</b>								
Mouton	17.9	20.9	17.9	212.0	1.9	0.0	0.0	0.0
Boeuf	203.9	265.5	323.2	396.2	75.0	123.9	102.0	99.2
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>								
Lait frais	20.0	15.4	4.2	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Lait caillé	102.4	72.0	30.5	56.2	264.8	293.6	111.7	105.6
Huiles	186.7	216.5	186.2	197.0	133.3	135.9	152.0	84.1
<b>LEGUMES</b>								
Tomates	34.9	30.5	61.1	120.4	5.1	0.0	65.5	13.5
Oignons	107.7	92.1	88.9	115.3	55.1	38.1	28.1	99.2
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>								
Sucre	20.3	11.0	31.2	43.0	11.9	22.7	6.9	0.0
Concentré de tomates	31.2	45.5	27.7	49.4	23.9	23.5	5.2	54.4

Tab. 4.17B: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence et l'instruction du CM (post-récolte-Niamey)

Aliments	Anciens Urbains				Nouveaux Urbains			
	Aucune	Corani-que	Primaire	Second. Univers.	Aucune	Corani-que	Primaire	Second. Univers.
<b>CEREALES</b>								
Mil en grains	2006.7	2104.9	1579.3	1598.6	3146.3	2127.9	3906.8	1989.6
Farine de mil	72.7	100.1	98.9	21.3	138.1	197.0	77.1	265.9
Masa, Sala	9.9	5.3	8.8	15.5	30.5	27.7	50.9	32.0
Cruba-crusba de mil	29.9	13.8	6.5	30.0	3.9	0.0	16.8	0.0
Maïs en grains	343.8	240.4	332.8	969.7	299.4	304.5	51.8	0.0
Farine de maïs	103.6	146.0	86.7	29.4	155.7	103.8	0.0	0.0
Maïs en épis	5.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	30.4	35.7	66.0	113.4	13.5	22.8	31.1	83.8
Pâtes alimentaires	9.2	9.6	14.1	25.2	2.8	0.0	0.0	210.7
Riz (grains non décort.)	47.6	4.1	94.7	172.3	0.0	0.0	0.0	0.0
Riz (grains décortiqués)	1548.7	1515.5	1571.1	2028.8	1167.9	1396.7	556.7	2583.9
Riz à la sauce	34.2	29.3	29.0	21.6	77.8	68.6	51.8	0.0
Sorgho en grains	167.1	8.6	35.9	0.0	14.2	0.0	0.0	0.0
Farine de sorgho	4.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>TUBERCULES</b>								
Farine de manioc	26.5	44.4	83.7	38.8	51.2	46.2	13.9	23.1
<b>LEGUMINEUSES</b>								
Haricots, Niébé	94.0	112.2	143.0	124.2	69.9	44.4	152.3	22.5
Pâtes arach. (couli-couli)	1.5	4.5	0.9	0.0	2.3	10.7	23.3	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	32.8	26.7	43.8	30.9	18.6	22.0	5.3	11.7
<b>VIANDES ET POISSONS</b>								
Mouton	24.7	49.0	69.0	178.6	4.0	21.7	0.0	0.0
Boeuf	209.4	186.2	193.6	377.1	106.3	126.4	25.9	274.4
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>								
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>								
Lait frais	33.1	27.4	7.6	22.9	25.9	0.0	88.1	0.0
Lait caillé	90.2	114.4	52.5	32.1	242.1	154.1	386.8	157.1
Huiles	123.0	118.0	131.8	145.7	78.1	120.7	85.9	111.8
<b>LEGUMES</b>								
Tomates	84.1	108.6	104.8	207.4	24.7	54.1	32.4	0.0
Oignons	50.6	75.2	90.8	73.3	58.2	41.3	35.4	78.6
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>								
Sucre	12.3	18.6	10.7	30.6	36.8	12.2	10.5	15.5
Concentré de tomates	43.7	45.6	58.3	85.5	28.0	45.8	5.4	25.8

Tab. 4.17C: Proportion des ménages ayant consommé certains produits alimentaires selon la résidence et l'instruction du CM (soudure-Niamey)

Aliments	Anciens Urbains				Nouveaux Urbains			
	Aucune	Corani-que	Primaire	Second. Univers.	Aucune	Corani-que	Primaire	Second. Univers.
<b>CEREALES</b>								
Mil en grains	57.9	50.6	34.1	47.7	68.5	73.3	66.7	-
Farine de mil	1.9	3.4	-	1.5	2.3	13.3	-	-
Masa, Sala	19.4	16.9	16.7	25.8	21.1	33.3	66.7	66.7
Cruba-cruba de mil	2.3	2.4	1.2	1.5	2.3	6.7	-	33.3
Maïs en grains	12.1	19.1	17.9	31.3	24.4	46.7	50.0	33.3
Farine de maïs	14.2	14.0	18.5	12.3	10.0	13.3	-	33.3
Maïs en épis	0.4	-	-	4.5	-	-	-	-
Pain	16.0	23.6	31.3	47.6	5.6	20.0	16.7	-
Pâtes alimentaires	7.2	12.5	7.1	19.7	4.4	6.7	16.7	-
Riz (grains non décort.)	0.8	-	1.2	-	-	-	-	-
Riz (grains décortiqués)	94.7	94.4	90.2	95.5	78.9	73.3	83.3	66.7
Riz à la sauce	8.4	5.8	7.1	4.6	29.4	7.7	20.0	-
Sorgho en grains	2.6	2.2	4.7	1.5	4.4	13.3	-	-
Farine de sorgho	-	-	1.2	-	-	-	-	-
<b>TUBERCULES</b>								
Farine de manioc	21.1	24.7	17.6	15.2	23.3	26.7	16.7	66.7
<b>LEGUMINEUSES</b>								
Haricots, Niébé	31.7	32.6	30.6	28.8	14.4	20.0	33.3	33.3
Pâtes arach.(couli-couli)	9.8	16.9	8.2	4.5	12.2	13.3	16.7	-
Pâtes arach. (tigadeghé)	47.2	38.2	45.9	47.0	26.7	26.7	16.7	-
<b>VIANDES ET POISSONS</b>								
Mouton	6.8	12.6	9	9.4	2.2	-	-	-
Boeuf	64.5	71.9	75.0	78.5	23.3	40.0	16.7	33.3
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>								
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>								
Lait frais	4.2	4.5	3.5	1.5	-	53.8	33.3	33.3
Lait caillé	30.4	22.7	15.5	16.7	54.1	93.3	100.0	50.0
Huiles	94.3	93.1	90.5	84.1	90.9			
<b>LEGUMES</b>								
Tomates	35.5	32.6	42.9	42.4	4.4	-	50.0	66.7
Oignons	63.7	64.0	67.1	67.2	39.3	53.3	33.3	33.3
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>								
Sucre	15.9	12.4	22.6	20.3	16.7	40.0	16.7	-
Concentré de tomates	57.4	60.9	64.7	62.1	47.2	53.3	16.7	33.3

Tab. 4.17D: Proportion des ménages ayant consommé certains produits alimentaires selon la résidence et l'instruction du CM (post-récolte-Niamey)

Aliments	Anciens Urbains				Nouveaux Urbains			
	Aucune	Corani-que	Primaire	Second. Univers.	Aucune	Corani-que	Primaire	Second. Univers.
<b>CEREALES</b>								
Mil en grains	72.4	77.5	67.0	64.6	90.1	80.0	100.0	80.0
Farine de mil	7.5	11.1	10.8	4.5	15.0	10.0	33.3	20.0
Masa, Sala	10.4	7.4	10.8	12.1	18.3	30.0	66.7	40.0
Cruba-crusba de mil	4.1	3.7	2.2	6.2	1.3	-	20.0	-
Maïs en grains	15.9	12.5	16.1	30.3	18.3	15.0	16.7	-
Farine de maïs	8.2	9.9	8.7	4.7	9.8	10.0	-	-
Maïs en épis	1.1	-	-	-	-	-	-	-
Pain	12.9	16.0	29.0	39.1	4.9	15.0	16.7	40.0
Pâtes alimentaires	2.2	1.2	4.3	7.7	1.2	-	-	40.0
Riz (grains non décort.)	2.2	1.2	4.3	4.5	-	-	-	-
Riz (grains décortiqués)	83.8	86.4	87.1	90.9	77.5	75.0	66.7	100.0
Riz à la sauce	4.8	4.9	4.3	4.6	10.1	5.0	16.7	-
Sorgho en grains	4.8	1.2	5.4	-	1.2	-	-	-
Farine de sorgho	0.7	-	-	-	-	-	-	-
<b>TUBERCULES</b>								
Farine de manioc	23.0	27.2	25.8	22.7	28.0	30.0	16.7	40.0
<b>LEGUMINEUSES</b>								
Haricots, Niébé	32.0	33.3	30.1	30.8	24.4	25.0	50.0	20.0
Pâtes arach.(couli-couli)	3.0	4.9	4.3	1.5	3.7	10.0	16.7	-
Pâtes arach. (tigadeghé)	49.1	46.9	53.8	57.6	25.6	40.0	16.7	20.0
<b>VIANDES ET POISSONS</b>								
Mouton	13.0	18.5	18.3	27.3	-	-	-	-
Boeuf	3.7	15.0	-	-	-	-	-	-
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>								
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>								
Lait frais	6.7	6.3	3.2	6.1	7.7	-	33.3	-
Lait caillé	32.5	35.8	19.4	9.1	60.3	70.0	66.7	40.0
Huiles	93.0	93.8	94.6	89.1	82.9	90.0	100.0	100.0
<b>LEGUMES</b>								
Tomates	49.8	45.7	62.0	74.2	19.5	15.0	16.7	-
Oignons	50.6	64.2	68.8	58.5	50.0	50.0	66.7	60.0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>								
Sucre	12.2	18.5	9.7	10.8	21.0	20.0	33.3	20.0
Concentré de tomates	62.8	72.5	83.7	79.7	45.7	65.0	33.3	80.0

Tab. 4.18: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence, l'état et le régime matrimonial du CM (post-récolte)

Aliments	A U		N U		Villages	
	Marié(e) monogame	Marié poligame	Marié(e) monogame	Marié(e) monogame	Marié(e) monogame	Marié(e) monogame
<b>CEREALES</b>						
Mil en grains	2084.9	1542.1	2854.5	3183.9	4351.7	3991.3
Farine de mil	67.0	84.7	117.4	174.6	25.7	8.1
Masa, Sala	10.4	8.1	40.0	16.7	0.0	1.3
Cruba-cruba de mil	26.3	14.8	0.0	3.5	0.0	0.0
Maïs en grains	397.1	465.6	324.8	98.3	41.2	0.0
Farine de maïs	78.2	133.3	193.3	30.2	0.0	0.0
Maïs en épis	3.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	51.7	32.6	14.0	14.6	0.0	0.0
Pâtes alimentaires	15.3	9.4	19.2	0.0	0.0	5.6
Riz (grains non décort.)	75.9	66.7	0.0	0.0	183.2	63.4
Riz (grains décortiqués)	1648.1	1526.5	1485.8	732.6	311.6	763.4
Riz à la sauce	26.9	46.4	67.7	60.4	0.0	0.0
Sorgho en grains	92.6	68.6	0.0	48.6	1010.0	848.2
Farine de sorgho	3.0	0.0	0.0	0.0	51.7	146.3
<b>TUBERCULES</b>						
Farine de manioc	46.7	35.0	53.1	44.7	0.0	0.0
<b>LEGUMINEUSES</b>						
Haricots, Niébé	118.3	83.7	74.8	72.2	151.0	167.9
Pâtes arach. (couli-couli)	1.6	2.3	2.5	8.0	0.0	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	34.3	29.0	25.0	9.6	0.0	0.0
<b>VIANDES ET POISSONS</b>						
Mouton	63.3	46.7	6.3	3.5	0.0	6.2
Boeuf	231.4	202.1	142.9	44.0	2.9	43.8
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>						
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>						
Lait frais	31.9	11.6	0.3	75.4	25.4	49.8
Lait caillé	87.5	58.0	239.0	177.3	198.5	160.2
Huiles	140.5	90.1	103.4	59.4	2.2	23.7
<b>LEGUMES</b>						
Tomates	116.2	79.8	38.3	27.1	5.5	0.0
Oignons	63.4	62.2	71.5	33.0	1.8	5.4
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>						
Sucre	19.0	7.9	12.9	40.7	0.0	0.0
Concentré de tomates	56.5	38.8	32.2	8.0	0.0	0.6

Tab. 4.18A: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence, l'état et le régime matrimonial du CM (post-récolte)

Aliments	Anciens Urbains			
	Célibat.	Marié poligame	Marié polygame	Divorc. Veuf(ve)
<b>CEREALES</b>				
Mil en grains	2194.0	2084.9	1542.1	1653.6
Farine de mil	223.9	67.0	84.7	94.9
Masa, Sala	16.7	10.4	8.1	8.4
Cruba-cruba de mil	0.0	26.3	14.8	21.8
Maïs en grains	0.0	397.1	465.6	377.4
Farine de maïs	83.3	78.2	133.3	122.6
Maïs en épis	0.0	3.5	0.0	5.1
Pain	104.2	51.7	32.6	50.4
Pâtes alimentaires	0.0	15.3	9.4	0.0
Riz (grains non décort.)	0.0	75.9	66.7	0.0
Riz (grains décortiqués)	798.3	1648.1	1526.5	1652.3
Riz à la sauce	0.0	26.9	46.4	18.7
Sorgho en grains	0.0	92.6	68.6	176.7
Farine de sorgho	0.0	3.0	0.0	1.7
<b>TUBERCULES</b>				
Farine de manioc	42.6	46.7	35.0	37.3
<b>LEGUMINEUSES</b>				
Haricots, Niébé	90.8	118.3	83.7	111.5
Pâtes arach.(couli-couli)	0.0	1.6	2.3	0.9
Pâtes arach. (tigadeghé)	10.6	34.3	29.0	39.9
<b>VIANDES ET POISSONS</b>				
Mouton	166.7	63.3	46.7	17.1
Boeuf	416.7	231.4	202.1	202.9
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>				
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>				
Lait frais	0.0	31.9	11.6	24.7
Lait caillé	32.8	87.5	58.0	84.4
Huiles	41.4	140.5	90.1	132.4
<b>LEGUMES</b>				
Tomates	197.7	116.2	79.8	111.2
Oignons	134.7	63.4	62.2	68.8
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>				
Sucre	0.0	19.0	7.9	10.5
Concentré de tomates	43.3	56.5	38.8	57.3

Tab. 4.18A (suite):

Aliments	Nouveaux Urbains			
	Célibat.	Marié poligame	Marié poligame	Divorc. Veuf(ve)
<b>CEREALES</b>				
Mil en grains	1037.0	2854.5	3183.9	3093.0
Farine de mil	518.5	117.4	174.6	214.4
Masa, Sala	83.0	40.0	16.7	17.0
Cruba-cruba de mil	0.0	0.0	3.5	14.8
Maïs en grains	0.0	324.8	98.3	325.5
Farine de maïs	0.0	193.3	30.2	55.5
Maïs en épis	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	0.0	14.0	14.6	42.1
Pâtes alimentaires	0.0	19.2	0.0	0.0
Riz (grains non décort.)	0.0	0.0	0.0	0.0
Riz (grains décortiqués)	259.2	1485.8	732.6	1105.1
Riz à la sauce	0.0	67.7	60.4	98.8
Sorgho en grains	0.0	0.0	48.6	0.0
Farine de sorgho	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>TUBERCULES</b>				
Farine de manioc	0.0	53.1	44.7	32.8
<b>LEGUMINEUSES</b>				
Haricots, Niébé	0.0	74.8	72.2	42.9
Pâtes arach. (couli-couli)	0.0	2.5	8.0	8.8
Pâtes arach. (tigadeghé)	0.0	25.0	9.6	7.1
<b>VIANDES ET POISSONS</b>				
Mouton	0.0	6.3	3.5	12.6
Boeuf	0.0	142.9	44.0	103.6
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>				
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>				
Lait frais	0.0	0.3	75.4	47.3
Lait caillé	129.6	239.0	177.3	266.5
Huiles	44.1	103.4	59.4	71.1
<b>LEGUMES</b>				
Tomates	0.0	38.3	27.1	3.9
Oignons	0.0	71.5	33.0	29.8
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>				
Sucre	0.0	12.9	40.7	73.2
Concentré de tomates	0.0	32.2	8.0	47.7

Tab. 4.18A (suite):

Aliments	Villages			
	Célibat.	Marié polygame	Marié polygame	Divorc. Veuf(ve)
<b>CEREALES</b>				
Mil en grains	4705.5	4351.7	3991.3	4592.0
Farine de mil	0.0	25.7	8.1	0.0
Masa, Sala	0.0	0.0	1.3	0.0
Cruba-cruba de mil	0.0	0.0	0.0	0.0
Maïs en grains	0.0	41.2	0.0	0.0
Farine de maïs	0.0	0.0	0.0	0.0
Maïs en épis	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	0.0	0.0	0.0	0.0
Pâtes alimentaires	0.0	0.0	5.6	0.0
Riz (grains non décort.)	305.3	183.2	63.4	949.3
Riz (grains décortiqués)	0.0	311.6	763.4	123.3
Riz à la sauce	0.0	0.0	0.0	0.0
Sorgho en grains	883.6	1010.0	848.2	343.7
Farine de sorgho	0.0	51.7	146.3	40.1
<b>TUBERCULES</b>				
Farine de manioc	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>LEGUMINEUSES</b>				
Haricots, Niébé	121.0	151.0	167.9	81.7
Pâtes arach.(couli-couli)	0.0	0.0	0.0	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>VIANDES ET POISSONS</b>				
Mouton	0.0	0.0	6.2	0.0
Boeuf	0.0	2.9	43.8	0.0
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>				
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>				
Lait frais	0.0	25.4	49.8	107.5
Lait caillé	190.5	198.5	160.2	82.2
Huiles	0.0	2.2	23.7	36.1
<b>LEGUMES</b>				
Tomates	0.0	5.5	0.0	0.0
Oignons	7.8	1.8	5.4	13.0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>				
Sucre	0.0	0.0	0.0	0.0
Concentré de tomates	0.0	0.0	0.6	0.0

Tab. 4.19: Consommation hebdomadaire par tête (gr) dans les ménages dont le CM est célibataire (post-récolte)

Aliments	Célibat. AU	Total AU	Célibat. NU	Total NU	Célibat. Villages	Total Villages
<b>CEREALES</b>						
Mil en grains	2194.0	1897	1037.0	2928	4705.5	4297
Farine de mil	223.9	77	518.5	149	0.0	343
Masa, Sala	16.7	10	83.0	31	0.0	0
Cruba-cruba de mil	0.0	23	0.0	4	0.0	0
Maïs en grains	0.0	413	0.0	274	0.0	30
Farine de maïs	83.3	97	0.0	132	0.0	0
Maïs en épis	0.0	2	0.0	0	0.0	0
Pain	104.2	48	0.0	19	0.0	0
Pâtes alimentaires	0.0	11	0.0	11	0.0	1
Riz (grains non décort.)	0.0	65	0.0	0	305.3	218
Riz (grains décortiqués)	798.3	1607	259.2	1237	0.0	357
Riz à la sauce	0.0	31	0.0	69	0.0	0
Sorgho en grains	0.0	56	0.0	10	883.6	930
Farine de sorgho	0.0	2	0.0	0	0.0	64
<b>TUBERCULES</b>						
Farine de manioc	42.6	43	0.0	46	0.0	0
<b>LEGUMINEUSES</b>						
Haricots, Niébé	90.8	110	0.0	66	121.0	147
Pâtes arach. (couli-couli)	0.0	2	0.0	4	0.0	0
Pâtes arach. (tigadeghé)	10.6	31	0.0	18	0.0	0
<b>VIANDES ET POISSONS</b>						
Mouton	166.7	56	0.0	7	0.0	1
Boeuf	416.7	252	0.0	123	0.0	9
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>						
Lait frais	0.0	26	0.0	24	0.0	34
Lait caillé	32.8	78	129.6	226	190.5	183
Huiles	41.4	126	44.1	87	0.0	8
<b>LEGUMES</b>						
Tomates	197.7	109	0.0	29	0.0	4
Oignons	134.7	64	0.0	54	7.8	3
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>						
Sucre	0.0	15	0.0	30	0.0	0
Concentré de tomates	43.3	51	0.0	30	0.0	0

Tab. 4.19A: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence et le sexe du CM (post-récolte)

Aliments	A U		N U		Villages	
	M	F	M	F	M	F
<b>CEREALES</b>						
Mil en grains	1969.9	1589.9	2961.7	2930.4	4267.8	4725.6
Farine de mil	72.3	105.3	147.0	163.6	23.1	0.0
Masa, Sala	9.7	9.9	32.2	28.0	0.2	0.0
Cruba-cruba de mil	21.9	28.2	1.0	11.1	0.0	0.0
Maïs en grains	392.0	504.8	202.5	480.8	34.6	0.0
Farine de maïs	87.2	159.2	122.9	155.7	0.0	0.0
Maïs en épis	2.6	4.3	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	46.1	58.7	15.3	30.5	0.0	0.0
Pâtes alimentaires	12.5	8.7	15.3	0.0	1.0	0.0
Riz (grains non décort.)	65.7	56.6	0.0	0.0	178.0	522.1
Riz (grains décortiqués)	1624.2	1501.5	1306.5	1032.7	390.3	131.6
Riz à la sauce	28.9	41.4	69.6	76.0	0.0	0.0
Sorgho en grains	86.8	150.3	13.9	0.0	951.7	817.4
Farine de sorgho	2.2	1.5	0.0	0.0	69.7	22.0
<b>TUBERCULES</b>						
Farine de manioc	43.3	39.8	52.7	30.8	0.0	0.0
<b>LEGUMINEUSES</b>						
Haricots, Niébé	107.5	114.7	66.2	72.0	144.5	172.9
Pâtes arach. (couli-couli)	1.8	0.7	4.3	6.4	0.0	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	32.9	36.7	21.7	8.0	0.0	0.0
<b>VIANDES ET POISSONS</b>						
Mouton	61.3	18.3	4.3	14.2	1.1	0.0
Boeuf	227.8	200.0	121.6	88.6	10.3	0.0
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>						
Lait frais	26.6	21.0	20.5	33.8	30.3	59.1
Lait caillé	81.5	60.0	223.7	250.3	204.0	51.4
Huiles	123.6	146.3	96.2	62.6	6.1	19.8
<b>LEGUMES</b>						
Tomates	105.7	125.0	35.0	12.3	4.6	0.0
Oignons	63.9	68.6	63.3	30.6	2.8	6.8
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>						
Sucre	16.1	8.9	22.0	53.0	0.0	0.0
Concentré de tomates	51.5	56.8	27.1	37.5	0.1	0.0

Tab. 4.20: Consommation hebdomadaire par tête selon le statut professionnel de la femme du CM (ménages monogamiques) -(post-récolte)

Aliments	Femme CM Travailleuse	Femme CM non Travailleuse
<b>CEREALES</b>		
Mil en grains	990.4	1677.6
Farine de mil	0.0	20.5
Masa, Sala	33.2	24.8
Cruba-cruba de mil	17.9	15.3
Maïs en grains	612.6	289.1
Farine de maïs	301.0	94.4
Maïs en épis	0.0	6.7
Pain	156.9	47.9
Pâtes alimentaires	97.5	27.2
Riz (grains non décort.)	0.0	79.2
Riz (grains décortiqués)	1859.0	1365.5
Riz à la sauce	5.1	47.8
Sorgho en grains	134.4	138.5
Farine de sorgho	0.0	13.5
<b>TUBERCULES</b>		
Farine de manioc	29.4	30.3
<b>LEGUMINEUSES</b>		
Haricots, Niébé	128.5	55.4
Pâtes arach.(couli-couli)	2.4	8.9
Pâtes arach. (tigadeghé)	27.9	25.4
<b>VIANDES ET POISSONS</b>		
Mouton	114.8	31.8
Boeuf	407.1	179.7
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>		
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>		
Lait frais	29.6	18.3
Lait caillé	39.3	111.6
Huiles	186.4	145.4
<b>LEGUMES</b>		
Tomates	29.0	36.2
Oignons	124.1	82.0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>		
Sucre	54.1	22.1
Concentré de tomates	41.7	25.7

Tab. 4.20A: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence et l'âge du CM (post-récolte)

Aliments	Anciens Urbains			Nouveaux Urbains			Villages		
	≤ 25	26-50	≥ 50	≤ 25	26-50	≥ 50	≤ 25	26-50	≥ 50
<b>CEREALES</b>									
Mil en grains	1921.9	1897.5	2028.1	4329.6	2913.7	2926.2	3857.4	4331.8	4342.1
Farine de mil	156.7	76.1	76.0	103.7	139.5	222.0	0.0	22.6	19.7
Masa, Sala	11.7	10.0	7.4	130.7	27.8	31.8	0.0	0.4	0.0
Cruba-cruba de mil	0.0	20.0	34.3	0.0	4.4	0.0	0.0	0.0	0.0
Maïs en grains	0.0	434.0	358.7	103.7	279.1	275.6	0.0	53.4	0.0
Farine de maïs	38.9	64.3	189.2	0.0	137.7	119.9	0.0	0.0	0.0
Maïs en épis	0.0	3.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	41.2	55.6	29.6	0.0	23.4	0.0	0.0	0.0	0.0
Pâtes alimentaires	38.9	14.7	4.0	0.0	13.8	0.0	0.0	1.5	0.0
Riz (grains non décort.)	0.0	75.2	46.2	0.0	0.0	0.0	36.4	261.8	183.3
Riz (grains décortiqués)	2169.6	1626.5	1524.4	596.3	1378.2	612.9	36.9	378.0	370.1
Riz à la sauce	0.0	27.8	39.9	103.7	41.6	222.0	0.0	0.0	0.0
Sorgho en grains	0.0	110.2	70.3	0.0	12.5	0.0	753.8	880.3	1037.3
Farine de sorgho	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	83.6	43.4
<b>TUBERCULES</b>									
Farine de manioc	23.9	48.4	31.3	38.9	49.2	37.0	0.0	0.0	0.0
<b>LEGUMINEUSES</b>									
Haricots, Niébé	76.2	130.8	55.0	35.2	70.7	56.8	169.5	137.2	163.8
Pâtes arach.(couli-couli)	0.4	2.2	0.6	46.7	0.2	22.2	0.0	0.0	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	21.0	31.9	40.1	19.4	20.6	4.7	0.0	0.0	0.0
<b>VIANDES ET POISSONS</b>									
Mouton	110.8	54.9	56.0	0.0	6.6	9.1	0.0	1.3	0.0
Boeuf	111.4	235.8	215.9	51.8	131.3	25.2	0.0	11.7	6.5
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>									
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>									
Lait frais	0.0	30.6	15.2	0.0	12.9	83.4	51.5	26.1	44.0
Lait caillé	80.4	78.5	82.5	311.1	240.2	162.3	142.9	196.9	173.3
Huiles	148.9	130.2	116.9	112.5	90.2	68.7	0.0	13.6	0.0
<b>LEGUMES</b>									
Tomates	87.8	114.6	96.1	0.0	33.8	9.3	0.0	7.2	0.0
Oignons	37.7	67.5	63.3	25.9	63.6	12.3	5.8	5.0	0.3
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>									
Sucre	10.9	17.2	11.4	0.0	36.1	2.9	0.0	0.0	0.0
Concentré de tomates	57.2	54.1	47.3	15.5	34.4	8.0	0.0	0.0	0.0

**Tab. 4.21: Produits dont on désire augmenter la consommation (% sur les ménages-réponses multiples)**

Produits	Villages	AU	NU	Total
- Produits à base de mil	59.9	31.5	40.7	31.6
- Produits à base de maïs	15.7	19.2	30.2	18.0
- Produits à base de blé dont:	10.5	36.6	38.3	26.6
pâtes	(2.9)	(32.3)	(30.2)	(22.6)
pain	(0.6)	(0.8)	(2.5)	(1.0)
- Produits à base de riz	58.7	32.5	48.1	30.9
- Sorgho	34.3	2.6	8.0	7.5
- Tubercules	11.0	32.7	27.2	28.5
- Légumineuses	33.7	16.4	19.1	19.0
- Viande	11.0	15.6	23.5	13.3
- Poisson (frais et séché)	4.7	10.0	6.8	7.4
- Lait et produits laitiers	11.6	2.5	7.4	3.2
- Oeufs	-	1.6	0.6	1.1
- Huiles	2.3	0.5	0.6	0.6
- Légumes	0.6	3.6	3.7	2.5
- Condiments	3.5	0.5	1.2	1.0
- Conserves	0.6	1.5	0.6	0.2
- Sucre	-	0.3	-	0.2

Tab. 4.21A: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence et l'ethnie du CM (post-récolte)

Aliments	Anciens Urbains			Nouveaux Urbains			Villages		
	Hausa	Djerma	Peul	Hausa	Djerma	Peul	Hausa	Djerma	Peul
			Tuareg			Mahuri			Bugaje
Aliments									
	Hausa	Djerma	Autre	Hausa	Djerma	Autre	Hausa	Djerma	Autre
<b>CEREALES</b>									
Mil en grains	2024.1	1981.4	2088.7	2925.3	3036.2	2847.9	5481.2	4297.0	4112.5
Farine de mil	73.3	67.6	364.9	54.2	267.4	101.1	0.0	21.1	0.0
Masa, Sala	7.7	8.0	49.6	46.0	28.7	11.3	8.7	0.0	0.0
Cruba-cruba de mil	17.7	18.2	212.3	2.1	0.0	12.4	0.0	0.0	0.0
Maïs en grains	474.6	399.4	1099.3	166.8	360.0	287.8	0.0	31.6	0.0
Farine de maïs	84.0	106.3	335.0	38.8	226.2	105.0	0.0	0.0	0.0
Maïs en épis	0.0	1.2	97.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	43.2	39.9	150.2	15.8	15.4	32.0	0.0	0.0	0.0
Pâtes alimentaires	9.9	14.2	56.9	15.2	14.1	0.0	36.4	0.0	0.0
Riz (grains non décort.)	71.6	77.4	427.0	0.0	0.0	0.0	402.4	202.1	1260.0
Riz (grains décortiqués)	1575.8	1535.9	1553.0	994.8	1354.3	1424.4	379.6	351.9	875.0
Riz à la sauce	37.4	19.1	200.4	37.9	139.4	0.0	0.0	0.0	0.0
Sorgho en grains	68.3	87.3	932.0	0.0	0.0	46.7	529.0	957.4	0.0
Farine de sorgho	0.0	4.2	8.4	0.0	0.0	0.0	288.7	59.1	0.0
<b>TUBERCULES</b>									
Farine de manioc	33.7	46.8	176.8	50.3	55.9	25.3	0.0	0.0	0.0
<b>LEGUMINEUSES</b>									
Haricots, Niébé	91.4	106.4	321.9	69.3	50.6	97.0	142.9	149.9	0.0
Pâtes arach. (couli-couli)	2.4	0.8	22.4	12.1	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	33.8	29.5	114.2	18.6	22.2	9.7	0.0	0.0	0.0
<b>VIANDES ET POISSONS</b>									
Mouton	53.4	49.4	271.4	13.1	1.6	5.8	0.0	1.0	0.0
Boeuf	226.3	198.2	343.5	92.1	142.2	92.0	306.7	1.7	0.0
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>									
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>									
Lait frais	30.3	27.3	124.7	2.1	29.4	50.7	0.0	35.1	0.0
Lait caillé	95.4	61.4	202.5	370.0	132.9	181.0	0.0	191.5	0.0
Huiles	114.0	107.8	184.6	99.8	65.3	109.2	51.0	4.3	198.3
<b>LEGUMES</b>									
Tomates	87.6	94.7	260.6	17.6	43.8	20.8	0.0	4.2	0.0
Oignons	43.9	60.2	164.0	44.7	50.6	79.7	18.2	2.9	0.0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>									
Sucre	9.0	8.8	108.7	11.1	25.0	70.3	0.0	0.0	0.0
Concentré de tomates	37.5	53.2	103.7	30.9	27.8	31.9	0.0	0.1	0.0

Tab. 4.22/23/24: Motivations pour lesquelles on désire augmenter la consommation de certains produits

Produits	Motifs du désir d'augmentation		
	Anciens Urbains		
	Goût	Motif nutritionnel	Nourriture plus abond.
Mil	10.8	26.7	49.4
Maïs	15.0	24.3	54.2
Pâtes	67.9	14.3	5.6
Riz	23.3	15.5	37.3
Sorgho	13.3	20.0	60.0
Igname	67.4	23.7	2.2
Haricots, Niébé	35.1	58.4	3.9
Boeuf	53.3	40.0	6.7
Poisson	82.0	18.0	-

Produits	Motifs du désir d'augmentation		
	Nouveaux Urbains		
	Goût	Motif nutritionnel	Nourriture plus abond.
Mil	10.6	10.6	75.8
Maïs	23.9	4.3	71.7
Pâtes	73.5	22.4	-
Riz	32.0	14.7	46.7
Sorgho	23.1	46.2	23.1
Igname	60.9	30.4	8.7
Haricots, Niébé	25.0	70.0	5.0
Boeuf	87.5	12.5	-
Poisson	75.0	25.0	-

Produits	Motifs du désir d'augmentation		
	Villages		
	Goût	Motif nutritionnel	Nourriture plus abond.
Mil	34.5	40.2	18.4
Maïs	39.1	8.7	43.5
Pâtes	80.0	20.0	-
Riz	58.7	21.7	5.4
Sorgho	21.1	43.9	19.3
Igname	-	100.0	-
Haricots, Niébé	50.9	36.4	7.3
Boeuf	-	-	100.0
Poisson	71.4	28.6	-

Tab. 4.22A: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence et la religion du CM (post-récolte)

Aliments	Anciens Urbains			Nouveaux Urbains			Villages		
	Islamique	Chrétienne		Islamique	Chrétienne		Islamique	Chrétienne	
		Animiste	Autre		Animiste	Autre		Animiste	Autre
<b>CEREALES</b>									
Mil en grains	1974.4	761.0	2953.6				4325.0	4102.0	
Farine de mil	80.4	12.3	151.2				20.4	0.0	
Masa, Sala	9.5	14.4	31.1				0.2	0.0	
Cruba-crusba de mil	24.1	0.0	3.6				0.0	0.0	
Maïs en grains	393.2	632.9	274.0				30.6	0.0	
Farine de maïs	94.8	129.1	131.4				0.0	0.0	
Maïs en épis	3.0	0.0	0.0				0.0	0.0	
Pain	42.9	132.1	19.2				0.0	0.0	
Pâtes alimentaires	12.8	0.0	11.4				0.9	0.0	
Riz (grains non décort.)	68.3	0.0	0.0				221.1	0.0	
Riz (grains décortiqués)	1624.0	1344.7	1239.9				358.9	354.7	
Riz à la sauce	31.5	12.3	71.1				0.0	0.0	
Sorgho en grains	93.5	122.0	10.3				941.2	0.0	
Farine de sorgho	2.2	0.0	0.0				64.3	0.0	
<b>TUBERCULES</b>									
Farine de manioc	41.4	67.3	47.1				0.0	0.0	
<b>LEGUMINEUSES</b>									
Haricots, Niébé	103.3	194.5	67.7				148.8	0.0	
Pâtes arach. (couli-couli)	1.8	0.0	4.8				0.0	0.0	
Pâtes arach. (tigadeghé)	34.4	16.0	18.2				0.0	0.0	
<b>VIANDES ET POISSONS</b>									
Mouton	49.6	159.7	6.8				1.0	0.0	
Boeuf	221.3	271.9	113.1				9.1	0.0	
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>									
Lait frais	27.4	0.0	23.6				34.0	0.0	
Lait caillé	83.2	1.1	230.0				177.1	1344.0	
Huiles	123.7	175.7	87.5				7.8	0.0	
<b>LEGUMES</b>									
Tomates	103.6	189.0	29.2				4.1	0.0	
Oignons	61.5	114.9	54.9				3.3	0.0	
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>									
Sucre	13.8	38.6	30.1				0.0	0.0	
Concentré de tomates	50.4	82.5	29.8				0.1	0.0	

Tab. 4.23A: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence et le lieu de naissance du CM (post-récolte)

Aliments	Anciens Urbains				Nouveaux Urbains			
	Lieu de résid.	Ville Niger	Village	Etranger	Lieu de résid.	Ville Niger	Village	Etranger
<b>CEREALES</b>								
Mil en grains	1967.4	2010.2	2044.9	1251.6	1978.5	3563.1	3033.5	1274.7
Farine de mil	97.2	141.0	35.0	110.1	189.9	44.4	161.1	0.0
Masa, Sala	6.8	8.6	12.6	5.4	18.5	21.0	33.8	0.0
Cruba-cruba de mil	34.1	9.6	30.6	0.0	0.0	0.0	4.2	0.0
Maïs en grains	471.6	662.3	272.5	439.2	490.2	44.4	283.5	0.0
Farine de maïs	179.7	68.4	78.7	95.4	0.0	39.5	124.4	875.0
Maïs en épis	0.0	0.0	5.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	62.3	38.4	33.3	93.6	23.6	0.0	20.9	0.0
Pâtes alimentaires	5.0	11.8	15.9	7.8	95.0	33.3	4.0	0.0
Riz (grains non décort.)	0.0	123.9	63.8	68.1	0.0	0.0	0.0	0.0
Riz (grains décortiqués)	1801.6	1428.2	1554.6	1808.5	1666.4	850.2	1249.3	664.3
Riz à la sauce	33.0	73.4	15.2	24.0	0.0	44.4	80.8	0.0
Sorgho en grains	193.3	48.1	98.9	26.4	0.0	0.0	12.1	0.0
Farine de sorgho	0.0	0.0	4.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>TUBERCULES</b>								
Farine de manioc	78.4	61.7	22.6	44.1	15.5	134.9	44.4	0.0
<b>LEGUMINEUSES</b>								
Haricots, Niébé	90.6	76.0	118.5	136.4	149.2	35.3	57.9	264.7
Pâtes arach. (couli-couli)	1.4	2.8	1.4	1.5	3.2	20.0	4.0	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	29.3	37.9	29.4	46.0	13.6	9.2	19.7	0.0
<b>VIANDES ET POISSONS</b>								
Mouton	47.4	63.0	41.4	106.0	10.5	12.2	4.8	48.6
Boeuf	291.2	194.8	195.2	275.7	163.0	54.8	113.1	130.9
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>								
Lait frais	8.7	27.1	34.5	15.9	3.0	0.0	27.8	0.0
Lait caillé	29.7	64.8	101.5	78.0	543.4	169.9	216.7	48.6
Huiles	117.2	130.3	120.7	153.9	164.9	70.2	84.9	31.3
<b>LEGUMES</b>								
Tomates	134.6	107.4	88.3	146.2	144.7	0.0	23.8	0.0
Oignons	81.0	43.7	57.1	97.6	136.6	56.3	49.0	51.3
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>								
Sucre	6.9	11.5	14.8	31.3	0.0	9.5	34.0	23.3
Concentré de tomates	54.6	58.8	45.7	63.5	12.3	70.4	28.5	19.0

Tab. 4.23A (suite):

Aliments	Niamey				Villages			
	Lieu de résid.	Ville Niger	Village	Etranger	Lieu de résid.	Ville Niger	Village	Etranger
<b>CEREALES</b>								
Mil en grains	1938.5	2010.2	2107.3	1234.9	4277.4		4804.9	4112.5
Farine de mil	109.5	141.0	46.7	108.6	22.6		0.0	0.0
Masa, Sala	6.7	8.6	13.6	5.3	0.0		2.3	0.0
Cruba-crusba de mil	33.4	9.6	30.3	0.0	0.0		0.0	0.0
Maïs en grains	498.7	662.3	277.1	433.3	33.9		0.0	0.0
Farine de maïs	175.7	68.4	81.6	129.2	0.0		0.0	0.0
Maïs en épis	0.0	0.0	5.4	0.0	0.0		0.0	0.0
Pain	62.7	38.4	34.8	92.3	0.0		0.0	0.0
Pâtes alimentaires	12.3	11.8	15.1	7.7	0.0		9.7	0.0
Riz (grains non décort.)	0.0	123.9	60.7	67.2	228.0		0.0	1260.0
Riz (grains décortiqués)	1834.7	1428.2	1625.5	1808.5	358.0		299.5	875.0
Riz à la sauce	32.3	73.4	14.5	23.6	0.0		0.0	0.0
Sorgho en grains	189.1	48.1	94.0	26.1	973.7		683.2	0.0
Farine de sorgho	0.0	0.0	4.1	0.0	60.4		107.5	0.0
<b>TUBERCULES</b>								
Farine de manioc	77.3	61.7	27.5	43.5	0.0		0.0	0.0
<b>LEGUMINEUSES</b>								
Haricots, Niébé	88.6	76.0	113.0	144.2	152.3		124.0	0.0
Pâtes arach. (couli-couli)	1.4	2.8	1.3	1.5	0.0		0.0	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	28.6	37.9	31.6	45.4	0.0		0.0	0.0
<b>VIANDES ET POISSONS</b>								
Mouton	46.3	63.0	39.4	106.5	1.1		0.0	0.0
Boeuf	292.6	194.8	202.4	274.7	1.7		83.5	0.0
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>								
Lait frais	8.5	27.1	33.1	15.7	37.8		0.0	0.0
Lait caillé	29.0	64.8	100.7	77.0	183.0		221.3	0.0
Huiles	117.8	130.3	120.8	151.9	4.6		13.6	198.3
<b>LEGUMES</b>								
Tomates	141.1	107.4	86.6	144.2	4.5		0.0	0.0
Oignons	81.7	43.7	58.8	97.1	2.4		12.3	0.0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>								
Sucre	6.8	11.5	16.9	30.8	0.0		0.0	0.0
Concentré de tomates	53.8	58.8	48.1	62.7	0.1		0.0	0.0

Tab. 4.24A: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence et le statut professionnel du CM (soudure-Niamey)

Aliments	Anciens Urbains				Nouveaux Urbains			
	Travail	Ménagère	Retraite	Autre	Travail	Ménagère	Retraite	Autre
<b>CEREALES</b>								
Mil en grains	1160.9	950.1	1230.6	1051.9	2205.1	1994.1	777.8	978.8
Farine de mil	10.4	41.9	0.0	0.0	3.3	61.4	0.0	30.6
Masa, Sala	29.5	20.4	17.8	50.8	40.5	8.3	0.0	23.5
Cruba-crusba de mil	17.8	73.4	0.0	0.0	5.6	30.7	0.0	11.6
Maïs en grains	340.7	214.7	271.6	149.8	494.9	710.4	0.0	461.3
Farine de maïs	131.0	246.3	100.2	110.7	132.7	58.3	0.0	138.1
Maïs en épis	11.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	78.7	61.3	55.3	56.8	20.4	26.4	27.8	0.0
Pâtes alimentaires	37.2	30.2	46.8	46.6	36.7	0.0	0.0	0.0
Riz (grains non décort.)	30.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Riz (grains décortiqués)	1679.1	1727.8	1719.4	1426.7	1187.9	1169.2	1014.3	1265.4
Riz à la sauce	47.8	68.0	0.0	27.7	100.7	521.0	0.0	161.4
Sorgho en grains	43.4	22.9	195.5	0.0	54.7	119.0	1777.8	24.6
Farine de sorgho	0.0	0.0	44.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>TUBERCULES</b>								
Farine de manioc	49.2	46.7	1.6	47.5	28.4	65.4	25.7	53.7
<b>LEGUMINEUSES</b>								
Haricots, Niébé	78.3	102.4	31.2	73.0	42.4	70.0	0.0	31.3
Pâtes arach.(couli-couli)	9.2	2.3	0.0	1.4	7.6	18.1	414.4	3.5
Pâtes arach. (tigadeghé)	30.2	18.4	34.3	43.4	17.9	16.6	0.0	26.8
<b>VIANDES ET POISSONS</b>								
Mouton	48.9	9.3	54.8	29.8	0.9	0.0	49.0	0.0
Boeuf	250.1	273.4	362.3	285.1	89.0	15.5	516.7	88.2
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>								
Lait frais	10.1	23.2	4.2	47.1	0.0	0.0	0.0	0.0
Lait caillé	81.1	113.2	43.0	31.8	291.8	229.8	0.0	172.3
Huiles	180.0	240.9	181.6	251.6	135.5	152.6	288.0	89.1
<b>LEGUMES</b>								
Tomates	45.3	48.4	83.6	69.8	6.7	0.0	189.0	1.2
Oignons	104.2	111.9	79.6	100.7	58.6	10.7	276.9	50.1
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>								
Sucre	25.6	14.4	21.3	20.0	15.6	12.7	0.0	3.8
Concentré de tomates	32.3	64.4	35.6	35.1	29.9	16.7	3.3	9.4

Tab. 4.24B: Consommation hebdomadaire par tête (gr) selon la résidence et le statut professionnel du CM (post-récolte-Niamey)

Aliments	Anciens Urbains				Nouveaux Urbains			
	Travail	Ménagère	Retraite	Autre	Travail	Ménagère	Retraite	Autre
<b>CEREALES</b>								
Mil en grains	1939.4	1488.2	1332.8	2322.9	2886.0	2799.5	4083.3	3189.3
Farine de mil	76.7	117.7	98.9	43.2	138.1	46.4	0.0	249.6
Masa, Sala	8.6	12.1	8.1	16.2	37.5	34.1	0.0	11.8
Cruba-crusba de mil	12.6	40.3	15.0	74.9	0.0	0.0	84.0	13.5
Maïs en grains	406.5	508.9	661.2	181.3	280.1	426.2	0.0	181.6
Farine de maïs	69.3	156.8	306.0	122.4	181.6	0.0	0.0	63.6
Maïs en épis	3.1	6.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pain	50.7	56.7	60.0	22.8	21.3	0.0	0.0	24.6
Pâtes alimentaires	13.6	5.0	11.9	9.1	17.6	0.0	0.0	0.0
Riz (grains non décort.)	77.2	0.0	171.6	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0
Riz (grains décortiqués)	1649.2	1548.6	1220.8	1584.6	1284.0	1124.8	0.0	1222.4
Riz à la sauce	27.9	42.9	28.1	39.6	71.4	46.4	0.0	87.5
Sorgho en grains	56.0	214.3	322.3	156.0	0.0	0.0	0.0	46.7
Farine de sorgho	2.7	2.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>TUBERCULES</b>								
Farine de manioc	46.0	28.8	16.4	44.6	57.5	21.7	0.0	32.7
<b>LEGUMINEUSES</b>								
Haricots, Niébé	122.7	97.5	16.1	65.7	57.9	81.2	0.0	91.2
Pâtes arach. (couli-couli)	2.1	0.1	1.4	0.9	5.3	11.5	0.0	0.0
Pâtes arach. (tigadeghé)	31.4	45.4	11.8	46.3	20.1	4.9	0.0	20.5
<b>VIANDES ET POISSONS</b>								
Mouton	60.8	22.8	50.8	49.2	9.5	5.3	0.0	0.0
Boeuf	231.3	215.3	266.4	182.8	138.3	64.2	0.0	72.3
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>								
Lait frais	31.3	0.0	0.0	25.1	22.6	67.6	0.0	0.9
Lait caillé	79.9	52.9	32.4	114.6	211.7	183.0	700.0	290.2
Huiles	124.5	146.7	100.2	136.2	87.2	77.4	7.0	97.4
<b>LEGUMES</b>								
Tomates	104.4	123.3	153.2	100.0	38.4	4.4	0.0	17.3
Oignons	64.4	77.1	73.0	57.2	55.0	41.8	0.0	64.1
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>								
Sucre	16.9	12.0	15.9	8.0	23.8	50.8	0.0	37.7
Concentré de tomates	52.2	56.0	51.5	52.8	33.4	19.1	0.0	26.9

Tab. 4.25/26/27: Motivations qui empêchent d'augmenter la consommation de certains produits

Produits	Empêchements pour les augmentations				
	Anciens Urbains				
	Prix trop élevé	Non disponible	Théorie Nutrition.	N.S.P.	Total
Mil	80.9	3.5	5.8	9.8	100.0
Maïs	85.8	0.9	10.4	2.8	100.0
Pâtes	91.9	3.6	3.6	1.0	100.0
Riz	81.5	1.1	5.8	11.6	100.0
Sorgho	73.3	-	13.3	13.3	100.0
Igname	85.9	8.1	4.4	1.5	100.0
Haricots, Niébé	90.9	6.5	1.3	1.3	100.0
Boeuf	93.3	-	2.2	4.4	100.0
Poisson	92.0	6.0	2.0	-	100.0

Produits	Empêchements pour les augmentations				
	Nouveaux Urbains				
	Prix trop élevé	Non disponible	Théorie Nutrition.	N.S.P.	Total
Mil	95.5	1.5	-	3.0	100.0
Maïs	97.8	-	2.2	-	100.0
Pâtes	93.9	6.1	-	-	100.0
Riz	85.3	2.7	2.7	9.3	100.0
Sorgho	84.6	15.4	-	-	100.0
Igname	78.3	13.0	8.7	-	100.0
Haricots, Niébé	95.0	-	5.0	-	100.0
Boeuf	100.0	-	-	-	100.0
Poisson	100.0	-	-	-	100.0

Produits	Empêchements pour les augmentations				
	Villages				
	Prix trop élevé	Non disponible	Théorie Nutrition.	N.S.P.	Total
Mil	18.6	74.4	1.2	5.8	100.0
Maïs	22.7	72.7	4.5	-	100.0
Pâtes	60.0	40.0	-	-	100.0
Riz	54.8	45.2	-	-	100.0
Sorgho	18.2	70.9	3.6	7.3	100.0
Igname	100.0	-	-	-	100.0
Haricots, Niébé	33.3	59.3	3.7	3.7	100.0
Boeuf	100.0	-	-	-	100.0
Poisson	71.4	28.6	-	-	100.0

Tab. 4.28: Stocks et acquisitions de produits alimentaires  
(Anciens Urbains)

Produits	Anciens Urbains			
	Stocks (1)		Acquisitions (2)	
	Soudure	Post-récolte	Soudure	Post-récolte
<b>CEREALES</b>				
Mil	47.0	75.5	38.9	32.8
Plats à base de mil	8.3	6.6	80.0	46.2
Maïs	26.4	19.5	21.6	14.9
Produits à base de blé	4.9	4.8	53.7	56.4
Plats à base de blé	-	-	18.2	-
Riz	55.8	57.0	120.5	133.3
Plats à base de riz	1.6	2.3	17.5	7.2
Sorgho	3.7	4.5	0.8	1.4
<b>TUBERCULES</b>	5.9	10.7	-	47.5
<b>LEGUMINEUSES</b>				
Haricots et produits relatifs	3.5	9.9	56.2	51.1
Arachides et pâte d'arachide	6.3	15.0	91.3	100.2
<b>VIANDES</b>	8.3	20.6	173.4	200.9
<b>POISSON (frais ou séché)</b>	1.8	2.0	23.3	18.4
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>				
Lait et produits laitiers	1.4	5.7	57.3	67.5
Huiles, corps gras végétaux	21.6	32.1	212.6	266.9
<b>LEGUMES</b>	36.6	74.3	355.4	481.9
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>				
Sucre	4.3	3.1	19.9	18.3
Concentré de tomates	9.2	22.8	117.8	163.2
<b>CONDIMENTS</b>				
Sel	35.4	64.0	100	125.5
Soumbala	12.3	24.5	108.0	142.2
Gombo	7.6	21.0	81.6	92.2
Yagi	13.5	24.1	81.8	90.8
Piment	22.5	29.4	142.3	118.1
Oignon sec	5.1	2.9	26.0	20.4
Autres	38.3	98.4	260.9	491.7

(1) pourcentage de ménages ayant en stock les différents produits lors du premier jour d'enquête.

(2) Nombre d'acquisitions des différents produits par 100 ménages (trois jours d'enquête)

Tab. 4.28A: Stocks de produits alimentaires (pourcentage des ménages auprès desquels on trouve les différents produits)-(soudure)

Produits	AU	NU	Villages
<b>CEREALES</b>			
Mil	47.0	39.4	102.8
Plats à base de mil	8.3	8.9	9.1
Maïs	26.4	16.6	0.7
Produits à base de blé	4.9	-	-
Riz	55.8	17.5	29.7
Plats à base de riz	1.6	0.9	-
Sorgho	3.7	4.4	27.6
Autres (kafa, towo maïs)	0.4	0.9	2.1
<b>TUBERCULES</b>			
Manioc	3.1	2.6	1.4
Igname	0.8	-	-
Patate douce, pomme de terre	1.8	-	-
Autres	0.2	-	-
<b>LEGUMINEUSES</b>			
Haricots et produits relatifs	3.5	1.8	2.1
Arachides et pâte d'arachide	6.3	1.8	4.1
Autres	0.2	-	-
<b>VIANDES dont:</b>			
Mouton	2.2	-	-
Boeuf*	4.9	-	0.7
POISSON (frais ou séché)	1.8	-	3.4
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>			
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>			
Lait et produits laitiers	1.4	3.5	15.7
Huiles, corps gras végétaux	21.6	8.8	6.9
Oeufs	0.6	-	0.7
<b>LEGUMES dont:</b>			
Tomates	4.9	1.8	-
Oignons	18.9	10.5	16.6
Poivrons	4.5	-	-
Courges	4.7	0.9	0.7
<b>FRUITS</b>			
	1.4	-	1.4
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>			
Sucre	4.3	0.9	-
Lait concentré	3.3	-	-
Concentré de tomates	9.2	0.9	0.7
Autres	7.3	-	2.1

Tab. 4.28A (suite):

Produits	AU	NU	Villages
<b>CONDIMENTS</b>			
Ail	8.6	4.4	4.1
Sel	35.4	29.8	89.0
Soumbala	12.3	4.4	50.3
Gombo	7.6	3.5	11.7
Yagi	13.5	5.3	4.8
Piment	22.5	21.9	28.3
Oignon sec	5.1	6.1	33.8
Autres	38.3	15.9	200.1
<b>N.CAS</b>	<b>511</b>	<b>114</b>	<b>145</b>

Note: Des valeurs supérieures à 100 sont possibles si auprès d'un même ménage se trouvent plusieurs produits d'une catégorie donnée.

Tab. 4.28B: Pourcentage des ménages ayant en stock les différents produits (post-récolte)

Produits	AU	NU	Villages
<b>CEREALES</b>			
Mil	75.5	66.7	98.8
Plats à base de mil	6.6	3.6	26.1
Maïs	19.5	7.2	1.8
Produits à base de blé	4.8	3.6	0.6
Riz	57.0	27.9	23.0
Plats à base de riz	2.3	-	-
Sorgho	4.5	-	45.5
Autres (kafa, towo maïs)	0.8	-	1.8
<b>TUBERCULES</b>			
Manioc	6.2	10.8	-
Ignane	3.3	1.8	-
Patate douce, pomme de terre	1.0	-	-
Autres	0.2	-	0.6
<b>LEGUMINEUSES</b>			
Haricots et produits relatifs	9.9	3.6	9.7
Arachides et pâte d'arachide	15.0	5.4	-
Autres	1.2	-	1.8
<b>VIANDES dont:</b>			
Mouton	20.6	8.1	2.4
Boeuf*	2.7	0.9	-
Boeuf* (frais ou séché)	16.5	7.2	1.2
<b>POISSON (frais ou séché)</b>	<b>2.0</b>	<b>1.8</b>	<b>3.6</b>

Tab. 4.28B (suite):

Produits	AU	NU	Villages
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>			
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>			
Lait et produits laitiers	5.7	13.5	27.2
Huiles, corps gras végétaux	32.1	20.7	2.4
Oeufs	2.1	2.7	3.6
<b>LEGUMES dont:</b>			
Tomates	13.6	3.6	-
Oignons	23.5	17.1	6.1
Poivrons	8.8	4.5	0.6
Courges	13.4	7.2	-
<b>FRUITS</b>			
	1.4	1.8	3.0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>			
Sucre	3.1	3.6	-
Lait concentré	1.9	0.9	-
Concentré de tomates	22.8	9.9	-
Autres	3.5	9.9	1.2
<b>CONDIMENTS</b>			
Ail	15.0	5.4	5.4
Sel	64.0	59.5	96.4
Soumbala	24.5	20.7	66.7
Gombo	21.0	19.8	-
Yagi	24.1	13.5	0.6
Piment	29.4	31.5	43.6
Oignon sec	2.9	1.8	15.7
Autres	98.4	68.5	210.8

Tab. 4.29: Stocks et acquisitions de produits alimentaires  
(Nouveaux Urbains)

Produits	Anciens Urbains			
	Stocks (1)		Acquisitions (2)	
	Soudure	Post-récolte	Soudure	Post-récolte
<b>CEREALES</b>				
Mil	39.4	66.7	108.0	172.1
Plats à base de mil	8.9	3.6	114.1	85.5
Mais	16.6	7.2	32.6	15.3
Produits à base de blé	-	3.6	22.1	30.6
Plats à base de blé	-	-	33.3	-
Riz	17.5	27.9	141.2	144.1
Plats à base de riz	0.9	-	58.8	28.8
Sorgho	4.4	-	1.8	1.8
<b>TUBERCULES</b>	2.6	12.6	-	50.4
<b>LEGUMINEUSES</b>				
Haricots et produits relatifs	1.8	3.6	22.9	72.0
Arachides et pâte d'arachide	1.8	5.4	35.9	80.2
<b>VIANDES</b>	-	8.1	44.0	101.8
<b>POISSON (frais ou séché)</b>	-	1.8	4.5	10.8
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>				
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>				
Lait et produits laitiers	3.5	13.5	131.6	228.8
Huiles, corps gras végétaux	8.8	20.7	207.0	260.3
<b>LEGUMES</b>	14.1	45.0	162.2	330.5
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>				
Sucre	0.9	3.6	28.9	41.4
Concentré de tomates	0.9	9.9	85.9	100.9
<b>CONDIMENTS</b>				
Sel	29.8	59.5	124.5	164.0
Scoumbala	4.4	20.7	113.1	210.8
Gombo	3.5	19.8	64.1	127.9
Yagi	5.3	13.5	46.4	76.6
Piment	21.9	31.5	124.5	145.0
Oignon sec	6.1	1.8	55.3	6.3
Autres	15.9	68.5	208.4	526.1

(1) Pourcentage de ménages ayant en stock les différents produits lors du premier jour d'enquête.

(2) Nombre d'acquisitions des différents produits par 100 ménages (trois jours d'enquête)

Tab. 4.29A: Nombre d'acquisitions des différents produits par 100 ménages (post-récolte)

Produits	AU	NU	Villages
<b>CEREALES</b>			
Mil	32.8	172.1	244.8
Plats à base de mil	46.2	85.5	4.8
Maïs	14.9	15.3	0.6
Produits à base de blé	56.4	30.6	1.8
Riz	133.3	144.1	51.5
Plats à base de riz	7.2	28.8	-
Sorgho	1.4	1.8	85.4
Autres (kafa, towo maïs)	6.6	13.5	1.2
<b>TUBERCULES</b>			
Manioc	30.6	36.0	-
Igname	8.7	11.7	-
Patate douce, pomme de terre	5.3	1.8	6.1
Autres	2.9	0.9	-
<b>LEGUMINEUSES</b>			
Haricots et produits relatifs	51.1	72.0	19.4
Arachides et pâte d'arachide	100.2	80.2	0.6
Autres	1.6	-	3.6
<b>VIANDES dont:</b>			
Mouton	30.0	8.1	1.2
Boeuf*	153.9	83.8	4.2
<b>POISSON (frais ou séché)</b>			
	18.4	10.8	7.3
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>			
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>			
Lait et produits laitiers	67.5	228.8	92.7
Huiles, corps gras végétaux	266.9	260.3	10.9
Oeufs	5.8	2.7	15.7
<b>LEGUMES dont:</b>			
Tomates	111.9	28.8	3.6
Oignons	100.8	90.1	4.8
Poivrons	29.8	31.5	1.2
Courges	117.9	81.1	27.9
<b>FRUITS</b>			
	5.3	1.8	3.0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>			
Sucre	18.3	41.4	-
Lait concentré	5.6	-	-
Concentré de tomates	163.2	100.9	0.6
Autres	11.5	7.2	1.8

Tab. 4.29A (suite):

Produits	AU	NU	Villages
<b>CONDIMENTS</b>			
Ail	42.0	32.4	3.6
Sel	125.5	164.0	54.5
Soumbala	142.2	210.8	35.7
Gombo	92.2	127.9	46.7
Yagi	90.8	76.6	1.8
Piment	118.1	145.0	14.5
Oignon sec	20.4	6.3	9.7
Autres	491.7	526.1	120.5

Tab. 4.29B: Acquisition de produits alimentaires (nombre d'acquisitions des différents produits par 100 ménages)-(soudure)

Produits	AU	NU	Villages
<b>CEREALES</b>			
Mil	38.9	108.0	161.5
Plats à base de mil	80.0	114.1	3.5
Mais	21.6	32.6	2.1
Produits à base de blé	53.7	22.1	1.4
Plats à base de blé	18.2	33.3	15.9
Riz	120.5	141.2	42.0
Plats à base de riz	17.5	58.8	3.5
Sorgho	0.8	1.8	30.3
Autres (kafa, towo maïs)	2.8	10.5	1.4
<b>TUBERCULES</b>			
Manioc	29.3	35.5	6.2
Igname	6.2	1.8	-
Igname cuit	3.3	-	-
Patate douce	1.4	1.8	-
Patate douce cuite	0.4	-	-
Pomme de terre	4.6	1.8	-
Autres	0.4	-	-
<b>LEGUMINEUSES</b>			
Haricots, Niébé	40.1	15.8	2.1
Beignets haricots	16.1	7.1	-
Arachides	5.1	-	2.8
Pâte d'arachides	86.2	35.9	3.5
Autres	0.2	-	-

Tab. 4.29B (suite):

Produits	AU	NU	Villages
<b>VIANDES ET POISSONS</b>			
Mouton, Chèvre	13.7	1.8	2.1
Boeuf*	153.1	42.2	1.4
poisson (frais ou séché)	23.3	4.5	9.7
Autres viandes	6.6	-	2.1
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>			
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>			
Lait frais ou caillé	53.6	131.6	70.4
Autres produits laitiers	3.7	-	-
Huiles	211.4	207.0	17.2
Autres corps gras	1.2	-	-
Oeufs	2.0	-	0.7
Autres	1.4	-	2.8
<b>LEGUMES ET FRUITS</b>			
Copto	24.6	35.9	51.8
Tomates	66.0	7.9	-
Oignons	109.9	51.8	3.5
Oignons cuits	7.3	13.1	-
Poivrons	24.9	5.3	-
Courges	99.5	45.5	-
Autres légumes de contre saison	11.5	2.7	-
Autres (sefoy, kofoy)	11.7	-	4.2
Fruits	7.6	-	9.0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>			
Sucre	19.9	28.9	2.8
Lait concentré	8.3	-	-
Concentré de tomates	117.8	85.9	0.7
Autres	14.3	2.7	5.6
<b>CONDIMENTS</b>			
Ail	24.9	15.8	1.4
Poivron sec	16.3	11.4	4.8
Oseille	67.3	28.1	0.7
Sel	100.0	124.5	38.6
Tomates séchées	13.7	6.1	1.4
Soumbala	108.0	113.1	27.6
Gombo	81.6	64.1	4.9
Yagi	81.8	46.4	1.4
Piment	142.3	124.5	10.4
Oignon sec	26.0	55.3	17.2
Autres	260.9	208.4	115.1
<b>N.CAS</b>	<b>511</b>	<b>114</b>	<b>145</b>

Tab. 4.30: Stocks et acquisitions de produits alimentaires (villages)

Produits	Villages			
	Stocks (1)		Acquisitions (2)	
	Soudure	Post-récolte	Soudure	Post-récolte
<b>CEREALES</b>				
Mil	102.8	98.8	161.5	244.8
Plats à base de mil	9.1	26.1	3.5	4.8
Maïs	0.7	1.8	2.1	0.6
Produits à base de blé	-	0.6	1.4	1.8
Plats à base de blé	-	-	15.9	-
Riz	29.7	23.0	42.0	51.5
Plats à base de riz	-	-	3.5	-
Sorgho	27.6	45.5	30.3	85.4
<b>TUBERCULES</b>	1.4	0.6	-	6.1
<b>LEGUMINEUSES</b>				
Haricots et produits relatifs	2.1	9.7	2.1	19.4
Arachides et pâte d'arachide	4.1	-	6.3	0.6
<b>VIANDES</b>	0.7	2.4	5.6	21.0
<b>POISSON (frais ou séché)</b>	3.4	3.6	9.7	7.3
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>				
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>				
Lait et produits laitiers	15.7	27.2	70.4	92.7
Huiles, corps gras végétaux	6.9	2.4	17.2	10.9
<b>LEGUMES</b>	24.9	24.3	59.5	59.3
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>				
Sucre	-	-	2.8	-
Concentré de tomates	0.7	-	0.7	0.6
<b>CONDIMENTS</b>				
Sel	89.0	96.4	38.6	54.5
Soumbala	50.3	66.7	27.6	35.5
Gombo	11.7	-	4.9	46.7
Yagi	4.8	0.6	1.4	1.8
Piment	28.3	43.6	10.4	14.5
Oignon sec	33.8	15.7	17.2	9.7
Autres	200.1	210.8	115.1	120.5

(1) Pourcentage de ménages ayant en stock les différents produits lors du premier jour d'enquête.

(2) Nombre d'acquisitions des différents produits par 100 ménages (trois jours d'enquête)

Tab. 4.31: Produits en stock auprès d'au moins 5% des ménages (soudure)

en pourcent sur 615 ménages dans les villages et les villes

Produits	AU	NU	Villages
<b>CEREALES</b>			
Mil	75.5	66.7	98.8
Plats à base de mil	6.6	-	26.1
Maïs	19.5	-	-
Riz	57.0	27.9	23.0
Sorgho	-	-	45.5
<b>TUBERCOLES</b>			
Manioc	6.2	10.8	-
<b>LEGUMINEUSES</b>			
Haricots et produits relatifs	9.9	-	9.7
Arachides et pâte d'arachide	15.0	5.4	-
<b>VIANDES</b>			
boeuf	20.6	8.1	-
	16.5	7.2	-
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>			
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>			
Lait et produits laitiers	5.7	13.5	27.2
Huiles, corps gras végétaux	32.1	20.7	-
<b>LEGUMES</b>			
Tomates	74.3	45.0	24.3
Oignons	13.6	3.6	-
Poivrons	23.5	17.1	6.1
Courges	8.8	-	-
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>			
Concentré de tomates	22.8	9.9	-
<b>CONDIMENTS</b>			
Ail	15.0	5.4	5.4
Sel	64.0	59.5	96.4
Soumbala	24.5	20.7	66.7
Gombo	21.0	19.8	-
Yagi	24.1	13.5	-
Piment	29.4	31.5	43.6
Oignon sec	-	-	15.7
Autres	98.4	68.5	210.8

Tab. 4.32: Produits en stock auprès d'au moins 5% des ménages (post-récolte)

Produits	AU	NU	Villages
<b>CEREALES</b>			
Mil	47.0	39.4	102.8
Plats à base de mil	8.3	8.9	9.1
Maïs	26.4	16.6	0.7
Riz	55.8	17.5	29.7
Sorgho	-	-	27.6
<b>LEGUMINEUSES</b>			
Arachides et pâte d'arachide	6.3	-	-
<b>VIANDES</b>			
	8.3	-	-
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>			
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>			
Lait et produits laitiers	-	-	15.7
Huiles, corps gras végétaux	21.6	8.8	6.9
<b>LEGUMES</b>			
Oignons	36.6	14.1	24.9
Oignons	18.9	10.5	16.6
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>			
Concentré de tomates	9.2	-	-
Autres conserves	7.3	-	-
<b>CONDIMENTS</b>			
Ail	8.6	-	-
Sel	35.4	29.8	89.0
Soumbala	-	-	50.3
Gombo	7.6	3.5	11.7
Yagi	13.5	5.3	-
Piment	22.5	21.9	28.3
Oignon sec	5.1	6.1	33.8
Autres	38.3	15.9	200.1

Note: Des valeurs supérieures à 100 sont possibles si auprès d'un même ménage se trouvent plusieurs produits d'une catégorie donnée.

Tab. 4.33: Acquisitions de produits alimentaires. Produits qui ont été acquis par au moins 15% des ménages (soudure)

Produits	AU	Produits	NU	Produits	Villages
Mil	38.9	Mil	108.0	Mil	161.5
Plats à base de mil	80.0	Plats à base de mil	114.1	Plats à base de mil	15.9
Maïs	21.6	Maïs	32.6	Riz	42.0
Produits à base de blé	53.7	Produits à base de blé	22.1	Sorgho	30.3
Plats à base de blé	18.2	Plats à base de blé	33.3	Lait frais ou caillé	70.4
Riz	120.5	Riz	141.2	Copto	51.8
Plats à base de riz	17.5	Plats à base de riz	58.8	Sel	38.6
Manioc	29.3	Manioc	35.5	Soumbala	27.6
Haricots, Niébé	40.1	Haricots, Niébé	15.8	Oignon sec	17.2
Beignets haricots	16.1	Pâte d'arachide	35.9	Autres condiments	115.1
Pâte d'arachide	86.2	Boeuf	42.2		
Boeuf	153.1	Lait frais ou caillé	131.6		
Poisson (frais ou séché)	23.3	Huiles	207.0		
Lait frais ou caillé	53.6	Copto	35.9		
Huiles	211.4	Oignons (crus ou cuits)	64.9		
Copto	24.6	Courges	45.5		
Tomates	66.0	Sucre	28.9		
Oignons (crus ou cuits)	117.2	Concentré de tomates	85.9		
Poivrons	24.9	Ail	15.8		
Courges	99.5	Oseille	28.1		
Sucre	19.9	Sel	124.5		
Concentré de tomates	117.8	Soumbala	113.1		
Ail	24.9	Gombo	64.1		
Poivron sec	16.3	Yagi	46.4		
Oseille	67.3	Piment	124.5		
Sel	100.0	Oignon sec	55.3		
Soumbala	108.0	Autres condiments	208.4		
Gombo	81.6				
Yagi	81.8				
Piment	142.3				
Oignon sec	26.0				
Autres condiments	260.9				

Tab. 4.34: Acquisitions de produits alimentaires. Produits qui ont été acquis par au moins 15% des ménages (post-récolte)

Produits	AU	NU	Villages
<b>CEREALES</b>			
Mil	32.8	172.1	244.8
Plats à base de mil	46.2	85.5	-
Maïs	-	15.3	-
Produits à base de blé	56.4	30.6	-
Riz	133.3	144.1	51.5
Plats à base de riz	-	28.8	-
Sorgho	-	-	85.4
<b>TUBERCULES</b>			
Manioc	30.6	36.0	-
<b>LEGUMINEUSES</b>			
Haricots et produits relatifs	51.1	72.0	19.4
Arachides et pâte d'arachide	100.2	80.2	-
<b>VIANDES</b>			
Boeuf	200.9	101.8	21.0
Boeuf	153.9	83.8	-
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>			
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>			
Lait et produits laitiers	67.5	228.8	92.7
Huiles, corps gras végétaux	266.9	260.3	-
Autres	-	-	15.7
<b>LEGUMES</b>			
Tomates	481.9	330.5	59.3
Oignons	111.9	28.8	-
Poivrons	100.8	90.1	-
Courges	29.8	31.5	-
Courges	117.9	81.1	27.9
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>			
Sucre	18.3	41.4	-
Concentré de tomates	163.2	100.9	-
<b>CONDIMENTS</b>			
Ail	42.0	32.4	-
Sel	125.5	164	54.5
Soumbala	142.2	210.8	35.7
Gombo	92.2	127.9	46.7
Yagi	90.8	76.6	-
Piment	118.1	145.0	14.5
Oignon sec	20.4	-	-
Autres	491.7	526.1	120.5

Tab. 4.35: Modalités d'acquisition de certains produits (soudure)

Produits	Villages			
	Auto product.	Achat	Cadeau	Autre
<b>CEREALES</b>				
Mil en grains	66.4	17.5	13.7	2.4
Masa, Sala	-	(100.0)	-	-
Pain	-	-	-	-
Riz	3.7	70.4	24.1	1.9
Sorgho	25.7	5.7	68.6	-
<b>TUBERCULES</b>				
Farine de manioc	-	(100.0)	-	-
<b>LEGUMINEUSES</b>				
Haricots, Niébé	-	(33.3)	(66.7)	9.4
Tighadeghé	-	-	-	-
<b>VIANDES ET POISSONS</b>				
Mouton	-	(100.0)	-	-
Boeuf	-	-	-	-
Poisson frais	-	(60.0)	(40.0)	-
Poisson séché	-	(100.0)	-	-
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>				
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>				
Lait caillé	15.9	56.8	11.4	15.9
Huiles	-	(100.0)	-	-
<b>LEGUMES</b>				
Tomates	-	-	-	-
Salade	-	-	-	-
Oignons	-	(80.0)	-	(20.0)
Poivrons	-	-	-	-
Courges	-	-	-	-
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>				
Sucre	-	(100.0)	-	-
Concentré de tomates	-	-	(100.0)	-

Note: Les pourcentages entre parenthèses se réfèrent à un nombre de cas inférieur à 20

Tab. 4.35 (suite):

Produits	Anciens Urbains			
	Auto product.	Achat	Cadeau	Autre
<b>CEREALES</b>				
Mil en grains	1.6	79.6	12.9	5.9
Masa, Sala	-	90.0	2.5	7.5
Pain	-	97.3	-	2.7
Riz	0.2	93.8	1.3	4.7
Sorgho	-	(50.0)	(25.0)	(25.0)
<b>TUBERCULES</b>				
Farine de manioc	-	96.8	-	3.2
<b>LEGUMINEUSES</b>				
Haricots, Niébé	0.6	94.6	1.5	3.4
Tighadeghé	-	97.6	0.8	1.6
<b>VIANDES ET POISSONS</b>				
Mouton	1.6	82.0	11.5	4.9
Boeuf	0.3	97.0	0.3	2.5
Poisson frais	5.6	80.6	8.3	5.6
Poisson séché	-	94.0	1.2	4.8
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>				
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>				
Lait caillé	0.8	94.3	2.0	2.9
Huiles	0.4	96.1	0.6	2.9
<b>LEGUMES</b>				
Tomates	0.3	97.0	-	2.7
Salade	-	(94.1)	-	(5.9)
Oignons	0.4	95.4	0.5	3.6
Poivrons	0.8	98.4	-	0.8
Courges	-	97.4	0.6	2.0
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>				
Sucre	-	97.0	-	3.0
Concentré de tomates	-	97.7	1.2	1.0

Note: Les pourcentages entre parenthèses se réfèrent à un nombre de cas inférieur à 20

Tab. 4.35 (suite):

Produits	Nouveaux Urbains			
	Auto product.	Achat	Cadeau	Autre
<b>CEREALES</b>				
Mil en grains	-	94.1	2.5	3.4
Masa, Sala	-	93.2	-	6.8
Pain	-	(93.3)	-	6.7
Riz	-	97.5	-	2.5
Sorgho	-	(100.0)	-	-
<b>TUBERCULES</b>				
Farine de manioc	-	95.0	-	5.0
<b>LEGUMINEUSES</b>				
Haricots, Niébé	-	(94.4)	-	5.6
Tighadeghé	-	(100.0)	-	-
<b>VIANDES ET POISSONS</b>				
Mouton	-	(100.0)	-	6.7
Boeuf	-	(93.3)	-	-
Poisson frais	-	-	-	-
Poisson séché	-	(100.0)	-	-
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE</b>				
<b>ANIMALE ET CORPS GRAS</b>				
Lait caillé	-	98.0	-	2.0
Huiles	-	99.2	-	0.8
<b>LEGUMES</b>				
Tomates	-	(100.0)	-	-
Salade	-	(100.0)	-	-
Oignons	-	94.9	-	5.1
Poivrons	-	(100.0)	-	-
Courges	-	98.1	-	1.9
<b>SUCRE ET CONSERVES</b>				
Sucre	-	100.0	-	-
Concentré de tomates	-	99.0	-	1.0

Note: Les pourcentages entre parenthèses se réfèrent à un nombre de cas inférieur à 20

Tab. 4.36: Lieu d'acquisition de certains produits (post-récolte)

Produits	Anciens Urbains				Nouveaux Urbains			
	Marché Ville	Tablier	Autre	Total	Marché Ville	Tablier	Autre	Total
<b>CEREALES</b>								
Mil en grains	85.0	11.7	3.3	100.0	86.4	2.3	11.3	100.0
Masa, Sala	65.5	8.5	25.0	100.0	23.5	9.8	66.7	100.0
Pain	59.5	25.5	15.0	100.0	30.0	35.0	35.0	100.0
Riz	84.9	9.7	5.4	100.0	69.9	10.9	19.2	100.0
<b>TUBERCULES</b>								
Farine de manioc	77.2	12.1	10.7	100.0	47.4	26.3	26.3	100.0
<b>LEGUMINEUSES</b>								
Haricots, Niébé	80.7	9.9	9.4	100.0	75.0	-	25.0	100.0
Tighadeghé	77.4	15.9	6.7	100.0	57.3	28.0	14.7	100.0
<b>PRODUITS VARIES D'ORIGINE ANIMALE ET CORPS GRAS</b>								
Lait caillé	78.4	14.5	7.1	100.0	65.5	23.6	10.9	100.0
<b>LEGUMES</b>								
Oignons	87.9	6.0	6.1	100.0	77.0	14.0	9.0	100.0
Poivrons	79.3	7.4	13.3	100.0	37.2	31.4	31.4	100.0
Courges	82.0	11.4	6.6	100.0	62.2	20.0	17.8	100.0
<b>CONSERVES</b>								
Concentré de tomates	79.3	15.4	5.3	100.0	61.6	25.9	12.5	100.0

Tab. 4.37: Achats pour la consommation immédiate faits par au moins 5% des ménages

Produits achetés pour la consommation immédiate	AU	Produits achetés pour la consommation immédiate	NU	Produits achetés pour la consommation immédiate	Villages
Riz	36.8	Riz	63.6	Beignets blé	47.7
Boeuf	36.6	Mil	53.1	Beignets haricots	27.9
Huiles	30.7	Huiles	36.8	Mouton	21.5
Igname	29.2	Courge	16.0	Copto	19.8
Pâtes alimentaires	27.0	Concentré de tomates	16.0	Masa, Sala	15.7
Courge	17.9	Maïs	13.6	Poisson frais	15.1
Oignons	17.1	Boeuf	15.4	Manioc	12.2
Haricots	16.7	Copto	9.9	Patate douce	10.5
Concentré de tomates	16.4	Igname	9.3	Pomme de terre	9.9
Maïs	13.1	Oignons	9.3	Salade verte	9.9
Pâte d'arachides	9.4	Haricots	8.6	Poisson séché	9.3
Manioc	7.7	Lait caillé	7.4	Arachides	8.7
Mouton	7.4	Pâtes alimentaires	7.4		
Poisson frais ou séché	7.2	Manioc	7.4		
Salade verte	6.7				
Copto	6.1				
Patate douce	5.7				
Mangues	5.3				
Tomates	5.1				

Tab. 4.38: Périodicité d'acquisition pour la consommation immédiate selon les déclarations des interviewés (Anciens Urbains)

Produits achetés pour la consommation immédiate	Anciens Urbains				
	Presque tous les jours	Au moins une fois par sem.	Moins souvent ou exceptionnellement	Total	Achats pour consommation immédiate (% ménages)
Mil	73.7	16.8	9.5	100.0	24.5
Pâtes alimentaires	12.7	41.2	46.1	100.0	27.0
Riz	85.7	8.5	5.8	100.0	36.8
Igname	6.7	30.3	63.0	100.0	29.2
Haricots, Niébé	18.8	68.3	12.9	100.0	16.7
Mouton	73.4	8.9	17.7	100.0	7.4
Boeuf	74.9	14.8	10.3	100.0	36.6
Huiles	94.1	4.3	1.6	100.0	30.7
Oignons	90.3	8.7	1.0	100.0	17.0
Courges	94.5	4.6	0.9	100.0	17.9
Concentré de tomates	94.0	6.0	-	100.0	16.4

Tab. 4.39: Périodicité d'acquisition pour la consommation immédiate selon les déclarations des interviewés (Nouveaux Urbains)

Produits achetés pour la consommation immédiate	Nouveaux Urbains				
	Presque tous les jours	Au moins une fois par sem.	Moins souvent ou exceptionnellement	Total	Achats pour consommation immédiate (% ménages)
Mil	81.4	12.8	5.8	100.0	53.1
Pâtes alimentaires	-	50.0	50.0	100.0	7.4
Riz	78.6	17.5	3.9	100.0	63.6
Ignane	6.7	53.3	40.0	100.0	9.2
Haricots, Niébé	14.3	50.0	35.7	100.0	8.6
Mouton	33.3	33.3	33.4	100.0	1.9
Boeuf	64.0	24.0	12.0	100.0	15.4
Huiles	93.1	5.2	1.7	100.0	35.8
Oignons	80.0	20.0	-	100.0	9.3
Courges	92.3	7.7	-	100.0	16.0
Concentré de tomates	100.0	-	-	100.0	16.0

Tab. 4.40: Périodicité d'acquisition pour la consommation immédiate selon les déclarations des interviewés (Villages)

Produits achetés pour la consommation immédiate	Villages				
	Presque tous les jours	Au moins une fois par sem.	Moins souvent ou exceptionnellement	Total	Achats pour consommation immédiate (% ménages)
Mil	66.7	-	33.3	100.0	1.7
Pâtes alimentaires	-	-	100.0	100.0	0.6
Riz	14.3	14.3	71.4	100.0	4.0
Ignane	-	-	100.0	100.0	0.6
Haricots, Niébé	-	42.9	57.1	100.0	4.0
Mouton	-	16.2	83.8	100.0	21.5
Boeuf	-	-	-	-	-
Huiles	-	-	-	-	-
Oignons	-	-	100.0	100.0	2.3
Courges	-	-	100.0	100.0	0.6
Concentré de tomates	-	-	-	-	-