



UNIVERSITE D'ANTANANARIVO

UNIVERSITE D'ANTANANARIVO



FACULTE DE DROIT, D'ECONOMIE, DE GESTION ET DE SOCIOLOGIE

DEPARTEMENT : GESTION

Mémoire de Maîtrise en Gestion

Option : Marketing

ETUDE DE MARCHE DE RIZ DANS LA COMMUNE URBAINE D'ANTANANARIVO

Présenté par :

RASOLOARISON Eugène Lalanirina Miora

Sous l'encadrement de :

RANDRIAMBOLOLOLONDRABARY Corinne Maître de conférences

Année Universitaire : 2010- 2011

Date de soutenance : 17 Décembre 2012



UNIVERSITE D'ANTANANARIVO

UNIVERSITE D'ANTANANARIVO

**FACULTE DE DROIT, D'ECONOMIE,
DE GESTION ET DE SOCIOLOGIE**

DEPARTEMENT DE GESTION

MEMOIRE DE MAITRISE EN GESTION

OPTION : MARKETING

**ETUDE DE MARCHÉ DE RIZ DANS LA COMMUNE
URBAINE D'ANTANANARIVO**

Présenté par :

RASOLOARISON Eugène Lalanirina Miora

Sous l'encadrement de :

RANDRIAMBOLOLOLONDRABARY Corinne

Maître de conférences

Année Universitaire : 2010 – 2011

Session : Décembre 2012



REMERCIEMENTS

Pour commencer, nous tenons à remercier le Bon **DIEU** tout Puissant pour sa bénédiction et aussi de nous avoir donné la santé, l'intelligence ainsi que tous les moyens qui nous ont été indispensables afin de réaliser les études et particulièrement ce travail de recherche.

Ce travail n'aurait pas pu être réalisé sans le soutien et la contribution, de près ou de loin de plusieurs personnes que nous tenons à remercier sans distinction.

Nos plus vifs remerciements à :

Monsieur **ANDRIATSIMAHAVANDY** Abel, Professeur titulaire et Président de l'Université d'Antananarivo;

Monsieur **RANOVONA** Andriamaharo, Maître de conférences et Doyen de la Faculté de Droit, d'Economie, de Gestion et de Sociologie;

Monsieur **ANDRIAMASIMANANA** Origène, Maître de conférences et Chef de Département de la Filière Gestion ;

Madame **ANDRIANALY** Saholiarimanana, Professeur de l'Université et Directeur du Centre d'Etudes et de Recherche en Gestion ;

Madame l'Encadreur pédagogique, **RANDRIAMBOLOLONDRABARY** Corinne de nous avoir orienté vers ces études et ces recherches qui nous ont beaucoup aidé dans notre formation personnelle. Malgré vos nombreuses obligations, vous faites l'honneur de nous encadrer ce mémoire de fin d'études.

Nous tenons aussi à remercier toute l'équipe de l'INSTAT, nos parents et nos amis de nous avoir aidés de tout leur cœur. Ils nous ont soutenus matériellement, financièrement et surtout moralement.

Egalement à tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de ce travail.

SOMMAIRE

Remerciements	i
Liste des tableaux	.iii
Liste des abréviations.....	iv
INTRODUCTION	1
PARTIE 1 : METHODOLOGIE	7
Chapitre 1 : Approches théoriques	9
- Section 1 : théoriesur le marché.....	9
- Section 2 : théorie de l’offre et de la demande	10
- Section 3 : théorie sur la qualitéet le prix	12
Chapitre 2 : Cadre méthodologique	17
- Section 1 : Source et Collecte de données	17
- Section 2 : Démarche Méthodologique	21
PARTIE 2 : RESULTATS.....	28
Chapitre 1 : La connaissance et approvisionnement de riz.....	30
- Section 1 : Connaissance de variétés de riz	30
- Section 2 : Approvisionnements	39
Chapitre 2 : La vente de riz pour les commerçants	41
- Section 1 : les variétés de riz en vente	41
- Section 2 : la provenance de riz et la période de vente	43
PARTIE 3 : DISCUSSIONS ET PROPOSITION DE SOLUTIONS.....	47
Chapitre1 : Discussions.....	49
- Section 1 : Au niveau des critères de qualité du riz	49
- Section 2 : Au niveau des approvisionnements.....	50
- Section 3 : Au niveau de la préférence	60
Chapitre 2 : Proposition de solutions	63
- Section 1 : Actions d’amélioration de consommation de riz	63
- Section 2 : Les objectifs proposés	63
CONCLUSION.....	67
BIBLIOGRAPHIE	
ANNEXES.....	V
TABLES DES MATIERES	

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : les variétés de makalioka citées par les enquêtés	31
Tableau 2 : les variétés de varygasy citées par les enquêtés.....	31
Tableau 3 : les variétés de stock tampon citées par les enquêtés	32
Tableau 4 : les variétés de tsipala recensées	33
Tableau 5 : les variétés de riz de luxe citées par les enquêtés	33
Tableau 6 : aspects physiques de makalioka	34
Tableau 7 : aspects physiques de varygasy	35
Tableau 8 : aspects physiques de tsipala	36
Tableau 9 : aspects physiques de riz de luxe.....	37
Tableau 10 : aspects physiques de stock tampon	37
Tableau 11 : la vente de riz.....	42
Tableau 12 : les variétés de riz	42
Tableau 13 : la période de vente	44
Tableau 14 : la quantité achetée par les consommateurs	45

LISTE DES ABREVIATIONS

CUA : Commune Urbaine d’Antananarivo

CIRAD : Centre de Coopération Internationale de Recherche Agronomique pour le Développement.

CFSVA: Comprehensive Food Security and Vulnerability Analysis

INSTAT : Institut National de la STATistique

PPN : Produit de Première Nécessité

PVD : Pays en Voie de Développement

SRI : Système de Riziculture Intensive

INTRODUCTION

INTRODUCTION

Antananarivo, capitale de Madagascar, se situe au centre de la Grande île, sur les hauts plateaux, dans la plaine de Betsimitatatra. La population malgache de par leurs origines asiatiques, est une « civilisation du riz », dont la consommation est importante et la culture impérative.

La Commune Urbaine d'Antananarivo se divise en six arrondissements : I Analakely, II Ambanidia, III Antaninandro, IV Mahamasina, V Ambatomainty, VI Ambohimanarina. Les rizières ne manquent pas dans chacun d'eux comme dans le quartier d'Andohatapenaka pour le premier, Manankambahiny et Mandroseza dans le deuxième, Andranomahery pour le troisième, Anosipatrana dans le quatrième, Nanisana et Ambohimirary pour le cinquième, et les rizières d'Ambodimita pour le sixième.

Le riz joue un rôle primordial dans l'alimentation et la culture malgache, c'est un élément stratégique de la politique économique car c'est la première source alimentaire du pays.

Les malgaches ont depuis toujours considéré le riz comme aliment de base, voire l'aliment unique de tout un peuple et les quantités consommées sont considérables. En général, ils mangent trois fois par jour : le matin, à midi et le soir, notamment sur les hauts plateaux. Ce produit constitue ainsi l'un des piliers de la sécurité alimentaire du pays. Quant à sa présentation, on distingue le riz non décortiqué de couleur brune (paddy), le riz décortiqué et le riz blanchi. Ce dernier est consommé aussi bien au petit-déjeuner qu'au déjeuner et au dîner avec différents modes de cuisson. Le matin et le soir, le riz est préparé en varysoa ou varyamin'anana, une sorte de bouillon de riz, servi avec du kitoza, de la viande séchée. A midi, le riz est cuit à l'eau bouillante pour avoir du varymaina, du riz cuit de manière à avoir une texture consistante.

A Madagascar, le riz est au cœur des vies économiques, sociales et politiques, dont le principal initiateur, le souverain Andrianampoinimerina (1786-1810), avait déjà comme programme politique principal : « Nyranomasina no valam-parihiko » qui se traduit par la mer sera la limite de ma rizière. Depuis cette époque, l'histoire du secteur rizicole et de sa régulation se caractérise par un perpétuel mouvement de balancier entre l'intervention de l'Etat et des tentatives de pilotage par le marché, entre la défense d'un prix acceptable par le consommateur et le soutien des prix aux producteurs.

En moyenne, la consommation annuelle d'un malgache correspond à 125 kg par personne par an. En considérant l'importance du riz dans la vie quotidienne malgache, les dirigeants à Madagascar ont essayé de trouver des solutions pour l'autosuffisance alimentaire en augmentant la production de riz car la majorité de la production est commercialisée sur les marchés locaux, de ce fait les dirigeants à Madagascar ont essayé de trouver des solutions pour l'autosuffisance. Dans le cas contraire, des variétés de riz importées sont proposées aux consommateurs, afin de satisfaire les besoins locaux.

La forte croissance de la population par rapport à la production, rendements trop faibles, l'importation prend place davantage dans l'économie Malgache.

Actuellement, la politique gouvernementale est de vendre du riz à prix modérés à la population.

En tant que produit stratégique, une pénurie engendrerait inévitablement un trouble sociopolitique du fait qu'il ne peut être substitué à d'autres produits alimentaires. Par conséquent, de nouvelles technologies de production sont mises en place afin d'y remédier, consolidées par les stratégies et formations initiées par le Ministère de l'Agriculture pour un meilleur rendement.

La commercialisation du riz demande donc une organisation de plus en plus performante et cela est d'autant plus vrai dans les zones urbaines où la demande est par définition forte et la production rizicole faible. En effet, le riz exige un certain nombre d'opérateurs indispensables face à cette demande importante. Mais avant cette commercialisation, le riz passera par différentes étapes que sont la collecte, la transformation et la distribution pour pouvoir enfin être consommé. Le principal fournisseur de riz pour les consommateurs urbains est le détaillant. En ce moment, un phénomène d'expansion de micro-détaillants vient de naître sur le marché accroissant le poids du secteur informel.

Par l'autoconsommation, les excédents de riz commercialisables sont moindres alors que la région Analamanga est fortement rizicole, ainsi la plaine du Betsimitatatra est le principal ravitailleur de la ville. La Commune Urbaine d'Antananarivo profitera de sa proximité pour commercialiser du riz durant les périodes de récoltes mais importe de grandes quantités durant la période de soudure.

Il est à noter qu'on enregistre des pluies de plus en plus tardives perturbant les calendriers agricoles et repoussants ainsi le moment des récoltes. Antananarivo, en tant que capitale, à forte concentration de population, la demande s'avère difficile à satisfaire. Le riz, bien qu'il puisse apparaître comme une simple céréale, n'est pas un produit standard, les opérateurs de la filière riz font face aux exigences des consommateurs.

Le pouvoir d'achat des ménages délimitent la qualité et la quantité achetée. De plus, l'effet du changement climatique a été de plus en plus perceptible au niveau local à travers la précocité des périodes de soudure. Afin de combler le manque, la population à bas revenu sont dans l'obligation de vendre leur récolte. La période de soudure se fait sentir durant le mois de mars, pendant lequel peu de collecteurs ravitaillent la ville. La récolte débute en mois d'avril, le riz est en abondance sur le marché, par conséquent les prix chutent. La quantité de riz amenée sur la capitale et le nombre de collecteurs augmentent donc ainsi jusqu'au mois de juin, mois où l'on trouve le plus de riz locaux sur les marchés d'Antananarivo. Les données collectées sur la production annuelle de riz varient considérablement car celle-ci est conditionnée par les catastrophes naturelles et le climat. Les bilans annuels des rizières sont donc très variables et il est difficile d'obtenir des réponses précises mais des estimations.

Après la récolte, les rizières vont servir également à la fabrication de briques pour les constructions urbaines permettant à subvenir aux besoins quotidiens. L'augmentation du prix à la consommation est assimilée au coût de la vie, et une diminution du prix au producteur détériore le pouvoir d'achat de la majorité des ménages agricoles malgaches. Les ménages urbains ont accès à une alimentation plus diversifiée, plus élevée que celle normalement observée en zone rurale, ce qui ne laisse prédire des difficultés souvent rencontrées pour accéder à la nourriture. A Madagascar, toute la population fait quasiment partie de la filière riz, beaucoup en produisent et tous en sont consommateurs.

En parlant de légalité, selon l'article premier du Décret 65-046 du 12/02/65, « la collecte consiste dans l'achat aux producteurs, en ambulance ou à poste fixe, et dans un but commercial, de produits locaux de nature agricole... ». Il semblerait que pour les collecteurs urbains, l'inscription auprès du Ministère du Commerce en tant que collecteur leur permet surtout de commercialiser du riz, l'achat au producteur se révélant difficile sans contact avec les milieux ruraux. Toutefois le Décret autorise également le collecteur à collecter pour son propre compte ou pour le compte d'autrui. En effet, notre étude se restreint à la ville d'Antananarivo, nous nous intéresserons donc uniquement aux consommateurs urbains de la capitale. L'importance du riz à Madagascar en fait un secteur privilégié pour atteindre les objectifs économiques et sociaux du développement durable. Cette filière a un impact inégalé sur la croissance économique, la sécurité alimentaire, la lutte contre la pauvreté et la préservation de l'environnement. Le riz est devenu un aliment de grande consommation pour la population Malgache. Mais depuis un certain moment, se développe autour de cette denrée un certain nombre d'enjeux. Ceux-ci d'ordre politique, économique et social relancent le débat d'un approvisionnement domestique de plus en plus important et surtout d'une adéquation de

cette offre locale à une demande qui est aujourd'hui satisfaite en grande partie par des importations massives. Il s'avère alors nécessaire de connaître les facteurs qui influencent l'offre actuelle du riz local et les facteurs qui expliquent la demande du riz importé. La présente étude, qui s'inscrit dans le cadre des travaux de fin d'études de marketing, est intitulée « *étude de marché de riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo* » vise cet objectif. La Commune Urbaine d'Antananarivo est à proximité des greniers de riz telle que la région d'AlaotraMangoro par contre il y a beaucoup d'importation de riz. Ainsi la question qui se pose est : « **Est-ce que l'offre de riz satisfait la demande des consommateurs dans la Commune Urbaine d'Antananarivo?** » Pour répondre à cette question, cette étude a pour objectif global de : contribuer à la sécurité alimentaire dans la Commune Urbaine d'Antananarivo.

Les objectifs spécifiques de l'étude sont d'identifier les différents types de riz présents dans la grande ville et d'acquérir des connaissances objectives sur l'achat et la consommation de riz dans cette Commune.

Pour répondre à ces objectifs, deux hypothèses sont avancées. D'abord le marché ainsi que l'offre de riz rencontrent des difficultés et ne satisfont pas la demande des consommateurs, ensuite le choix des consommateurs est influencé par le prix et la qualité de riz offert.

Les résultats attendus pour cette étude sont concentrés sur le marché, puis l'augmentation de l'offre de riz ainsi qu'à l'amélioration des qualités produites.

Pour cet ouvrage, la première partie explique la méthodologie adoptée pour mener la recherche. Elle consiste à décortiquer le thème et se divise en deux chapitres qui sont les approches théoriques expliquant les théories avancées pour étoffer la recherche et le cadre méthodologique composé des séries de collecte de données à partir des enquêtes menées auprès des ménages, des commerçants et des personnes ressources.

La deuxième partie montrera la réalité du terrain et les résultats obtenus à partir des enquêtes auprès des 120 personnes dont 96 sont des consommateurs et 24 des commerçants, situés dans 24 fokontany. Les résultats vont être décrits et étudiés afin d'obtenir les informations nécessaires concernant le riz. Elle sera divisée en deux chapitres, où on discutera des préférences des consommateurs selon les variétés existantes sur le marché en premier lieu, puis l'importance du produit en termes d'achat.

L'analyse démontre la connaissance de variétés de riz par les abonnés habituels ainsi que par les marchands, leurs approvisionnements ainsi que sa vente sur le marché.

Enfin, des discussions sont apportées dans la troisième partie. La première sera orientée sur les discussions au niveau des critères de qualité de riz pour le choix durant l'achat, des approvisionnements, et de la préférence des consommateurs et des commerçants concernant le riz présent sur le marché. Une forte subordination aux importations de produits alimentaires a des conséquences graves sur la sécurité alimentaire, les revenus et la réduction de la pauvreté. Il importe dans ce contexte de faire une distinction entre les ménages qui sont des acheteurs nets de produits alimentaires et ceux qui vendent une partie de leur récolte. La seconde sera concentrée entièrement sur des solutions et des objectifs en vue d'améliorer la consommation de riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo. Ces solutions ne sont pas encore suffisantes, il y a sûrement d'autres propositions plus meilleures qui peuvent remplir celles proposées.

Partie I :

Méthodologie

La section méthodologie a pour but de relater en détail les expériences réalisées pendant les recherches, d'une manière qui permette aux lecteurs de comprendre exactement ce qui a été fait et comment. La méthodologie désigne aussi l'ensemble des outils utilisés et la démarche adoptée pour mener le travail. En général, cette section devrait répondre aux questions suivantes : qu'est ce que j'ai fait ? Comment je l'ai fait ? Et qu'est ce que j'ai utilisé pour le faire ?

Cette première partie va donc comporter et décrire les méthodes qui ont été mises en œuvre pour mener à bien l'étude.

Premièrement, il y aura les approches théoriques sur lequel nous avons choisi de nous appuyer pour asseoir l'étude.

Deuxièmement, l'étude est complétée par une série de collecte d'information à partir des enquêtes menées auprès des personnes ressources et de la population cible. Nous allons ainsi décrire les méthodes d'approches utilisées.

CHAPITRE 1 : APPROCHES THEORIQUES

Le cadre théorique que nous avons choisi est celui du marché, de l'offre et de la demande, ainsi que de la qualité et du prix de riz. Il nous servira à comprendre l'incapacité de la filière riz à satisfaire durablement la capitale.

Section 1 : Théorie sur le marché

D'un point de vue général, le marché est le lieu de rencontre entre une offre et une demande de produit satisfaisant un besoin déterminé. Et une étude de marché est donc un ensemble de techniques marketing qui permet de mesurer, analyser et comprendre les comportements, les appréciations, les besoins et attentes d'une population définie. Les études de marché utilisent des techniques quantitatives telles que le sondage, les panels, et des techniques qualitatives telles que les entretiens individualisés, les réunions de groupes. Elles s'accompagnent toujours de recherches documentaires (compilation et analyse de sources existantes).¹ Si l'on privilégie les acteurs intervenant sur un marché, celui-ci correspondra à l'ensemble des agents économiques tels que les entreprises et les institutions, des agents économiques qui procèdent à des échanges liées à un produit. D'une manière plus restrictive mais plus opérationnelle, la notion de marché peut encore représenter les consommateurs ayant acheté ou susceptible d'acheter un produit. A cette approche du marché est attaché la notion de volume de consommation c'est-à-dire le nombre de produit vendu ou susceptible d'être vendu. Un marché n'a l'existence que si les éléments suivants sont réunis : un besoin clairement défini, une demande solvable liée à la satisfaction de ce besoin, une offre répondant d'une manière plus ou moins complète à ce besoin et enfin le prix correspondant à la valeur d'échange observer du produit exprimé en unité monétaire.

Le terme marché est utilisé par les gens de marketing dans deux sens différents qu'il faut distinguer clairement : ce terme peut se référer au volume total des ventes d'un produit ou d'un service déterminé. Le terme marché désigne un système d'agent en relation les uns avec les autres et dont les comportements déterminent conjointement l'évolution des ventes d'une catégorie de produit.

L'analyse du marché est capitale pour mettre en accord l'offre et la demande. Le produit se doit d'être en équilibre avec la nature des besoins des consommateurs.

¹Source : Leçon Marketing

Le marché désigne le lieu où des producteurs se rassemblent pour proposer directement leurs produits aux consommateurs. La production et les prix sont donc régulés par la loi de l'offre et de la demande. Les études de marché utilisent des techniques qualitatives telles que les entretiens par questionnaires, et des techniques quantitatives telles que les sondages.

Section 2 : Théorie de l'offre et de la demande

Notons tout d'abord que l'offre d'un bien est la quantité d'un produit offert à la vente par les vendeurs pour un prix donné. Le concept d'offre est un peu complexe à définir et varie souvent d'un auteur à un autre. Silem et Albertin (1995) ont défini l'offre comme étant le volume de biens ou de services mis à la disposition du marché afin d'être vendus. Selon ces auteurs, l'offre est une fonction croissante du prix, quant aux produits agricoles, aux matières premières, au travail ; l'offre peut être atypique c'est-à-dire qu'une diminution du prix peut entraîner une augmentation des quantités offertes afin que l'offreur puisse obtenir un revenu global minimum.² Pour sa part, l'Encyclopédie économique définit l'offre en ces termes : *« L'offre d'un produit ou d'un service se compose des quantités disponibles ou à venir, qui dépendent des prix possibles et d'autres facteurs. L'offre est ainsi symétrique à la demande. Toutefois, le terme d'offre se rapporte souvent à une quantité plus ou moins bien définie comme la récolte d'une année, d'un mois... Ces quantités résultent des décisions passées du producteur qui se fondait sur ses anticipations de prix... »*.³

D'après Koffi-Tessio (1997) : *« ... La croissance de la production dépendra de l'innovation technologique qui réduit les coûts unitaires de production. Il convient donc de mettre en place des systèmes de distribution des intrants, des infrastructures rurales et systèmes de vulgarisation et de recherche efficace. Sans cela, les variations de prix produiraient un effet limité et faible sur l'offre »*.⁴

Dans le cadre de cette étude, l'offre du riz est la quantité de riz grain que les producteurs sont en mesure de livrer à un certain prix.

²Source : **Silem, A. et J., Albertin, (1995)**. Lexique économique, 5^e édition France pp 397 - 454.

³Source : Encyclopédie économique.

⁴Source : **Koffi-Tessio, E., (1997)**. *La problématique des incitations au niveau de l'agriculture : l'offre de coton, et de café dans le cadre des Programmes d'Ajustement Structurel (PAS)*, Thèse complémentaire, Université de Lomé.

Contrairement à la demande qui est la quantité d'un certain produit demandé par les acheteurs pour un prix donné, selon Dadié (anonyme), la demande est une intention d'achat d'une certaine quantité d'un bien ou d'un service pour un prix donné. On parle alors de demandes virtuelles, idéales, notionnelles et rationnelles. Selon cet auteur, la demande de marché est une demande solvable car elle indique la quantité de biens et services qu'un agent peut acheter. La relation entre le prix et la quantité demandée est telle qu'une augmentation de prix entraîne une baisse de la demande pour un revenu donné, et inversement une diminution du prix entraîne une augmentation de la demande. La notion de demande dans la théorie économique fait très souvent appel au prix pendant que celle de consommation fait plus souvent appel au revenu, le prix des biens étant fixé. La demande est l'expression de la volonté et de la capacité de l'acheteur potentiel à acquérir certaines quantités d'un article à divers prix possibles que celui-ci peut raisonnablement offrir. La demande peut être imaginée comme étant une gamme de prix et de quantités correspondantes dans l'esprit de l'acheteur. En effet, l'un des facteurs déterminant du succès de l'écoulement d'un produit est sa demande. Les marchés existent afin de faciliter les échanges de produit, service ou ressources. Les acheteurs et les vendeurs y sont présents ensemble, et expriment leur désir d'acheter ou de vendre en annonçant leur prix d'offre et de demande pour différentes quantités.⁵

De ce principe on tire une loi mathématique : la loi de l'offre et de la demande. Cette loi est souvent généralisée par une loi des marchés. Notons qu'un marché est un lieu réel ou fictif d'échange. Sur le marché se rencontrent des agents économiques qui proposent un bien, un service qui viennent s'en procurer. Ces relations d'échanges se créent autour du produit proposé, de sa nature, sa disponibilité, sa qualité mais aussi et surtout en fonction de son prix. L'aspect essentiel de la théorie libérale, la loi de l'offre et de la demande stipule que le marché est régulé par deux comportements précis, celui de l'offreur et celui du demandeur, qui se déterminent par rapport à un indicateur, le prix. Selon la théorie développée par Alfred Marshall, la confrontation de l'offre et la demande, dans un marché concurrentiel, permet de prédire à la fois le prix et les quantités de biens échangés. Ce point d'équilibre théorique correspond au prix pour lequel les vendeurs sont disposés à fournir la même quantité de biens que les acheteurs veulent acquérir. Présenté autrement, étant donné un marché où pour chaque prix on associe l'offre (la quantité que l'ensemble des vendeurs veulent bien vendre), et la demande (la quantité que l'ensemble des acheteurs veulent bien acheter).

⁵Source : **Dadié, C., (Anonyme).** *Analyse des déterminants de la demande globale d'une ressource énergétique par les ménages.*

L'analyse du marché est le fait d'évaluer, d'étudier, de comprendre les besoins, les agissements, les estimations et les attentes d'une population cible.

Elle inclut plusieurs techniques dont les techniques quantitatives qui se traduisent par une certaine forme d'enquête et de documentation.

Il existe de nombreuses études sur la demande et l'offre des produits alimentaires ; mais celles réalisées sur la demande et l'offre du riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo ne sont pas nombreuses. Il est présenté ici quelques travaux dont cette étude s'inspire sur le plan théorique et méthodologique. L'objectif de cette étude est de connaître les préférences des gens relatives aux caractéristiques de différentes variétés de riz, avoir les informations. Et aussi, connaître l'ensemble des techniques qui permet de mesurer, analyser et comprendre les comportements, les appréciations, les besoins et attentes d'une population concernant le riz.

Section 3 : Théorie sur la qualité et le prix

La qualité d'un produit c'est l'aptitude d'un produit à satisfaire les besoins d'un client conformément à ses attentes. En général, la qualité d'un produit a toujours une incidence non négligeable sur la détermination du prix de revient. La qualité peut être envisagée sous deux aspects : la qualité liée à l'élaboration du produit c'est-à-dire amenant à maîtriser le gaspillage, les défauts de fabrication et la qualité liée à la conception du produit.

La qualité est une notion qui prend énormément d'importance non seulement au sein même de l'entreprise mais aussi dans ses relations avec l'extérieur, notamment ses clients.

La qualité n'a, contrairement aux idées reçues, par un coût élevé, elle doit faire l'objet de toutes les attentes à tout niveau de l'entreprise, elle doit faire partie du projet d'entreprise, donner un état d'esprit de qualité qui, à terme, aura une incidence sur les coûts en les diminuant. En matière de qualité de riz nous pouvons distinguer trois catégories qui se subdivisent elles-mêmes en sous catégories selon les efforts effectués. Nous avons le riz de luxe, le riz de table ou riz semi-luxe et le riz ordinaire.

La qualité permet également à l'entreprise dans un marché très concurrentiel de se démarquer en proposant de bons produits ou des procédés approuvés par différentes normes qui font au fur et à mesure leur apparition. Ainsi la qualité est un point à ne pas négliger si l'objectif premier est la différenciation produit.

Le mot «Qualité» est de plus en plus utilisé dans les entreprises, que ce soit dans le secteur alimentaire, industriel ou même dans le secteur des services. La qualité correspond à la satisfaction des clients. Il s'agit de fournir un produit ou des services conformes aux attentes des clients afin de les fidéliser et ainsi améliorer sa part de marché.⁶

La consommation apparente moyenne par habitant pour l'ensemble, qui était inférieure à 120 kg par an durant les années 1960, est passée à plus de 125 kg au cours de la dernière décennie. Cette forte croissance de la demande à laquelle la riziculture urbaine n'a pas pu répondre immédiatement a entraîné donc une vague d'importation massive. Cependant, des efforts étaient fournis pour relancer la production rizicole. Le riz ayant mobilisé une large part, sinon la quasi-totalité des moyens publics alloués au développement des productions vivrières. Mais tous ces efforts ont été compromis par les politiques de libéralisation et de privatisation dans l'application des ajustements structurels au niveau des systèmes alimentaires. Au fil du temps et avec l'importance grandissante de la problématique du riz, les dirigeants se sont efforcés de garder une certaine stabilité du prix de riz. Le prix est l'indicateur principal de la concurrence, plus le prix est bas et plus le produit est de mauvaise qualité, et vice versa.⁷

En effet, cette denrée figure parmi les produits stratégiques de la société malgache. À Madagascar, le riz a toujours été considéré par l'État comme un produit capable de mettre en danger sa stabilité politique. Il est possible de maîtriser le prix du riz par le volume écoulé sur le marché. Ainsi, la politique de l'État, à visée sociale (contenir le prix du riz sur les marchés urbains), a créé des distorsions économiques sur le marché du riz. Elle a eu également des effets pervers au niveau social. De manière générale, les agents de la filière qui ont bénéficié de la situation sont les riziculteurs excédentaires au cycle tardif et les agents qui ont correctement anticipé l'augmentation des prix et pu mobiliser des capacités et des moyens financiers pour le stockage, les ménages pauvres d'Antananarivo qui ont momentanément acheté du riz subventionné. Mettre l'État au service du marché ne dispense pas, bien au contraire, d'une intervention publique confortée en matière d'investissement et dans certains domaines pour accroître la productivité rizicole et diminuer les coûts de transaction liés à la commercialisation du riz : investissements en irrigation, mise à disposition d'engrais de qualité, construction d'infrastructures routières, amélioration de l'accès des riziculteurs au crédit, diminution de l'insécurité rurale, appui à l'organisation et à la coordination des acteurs,

⁶Source : Article rédigé le 16 décembre 2004 par Jean-François PILLOU.

⁷Source : Ministère du Commerce.

réduction des asymétries d'information en facilitant la circulation des données sur les prix et le marché. En comparant le taux de proportionnalité entre l'augmentation de la production de riz et le nombre d'habitants à Madagascar, ce dernier a augmenté de quatre fois entre 1960 et 2011, alors que le taux de production du riz n'a augmenté que de seulement trois fois entre 1960 et 2011. En 1960, Madagascar a eu 5 millions d'habitants et a exporté les restes de son stock en riz, tandis qu'actuellement le pays importe 200 000 tonnes de riz par an pour nourrir ses 21 millions d'habitants. Les responsables ont donc lancé la mise en valeur de ces vastes espaces agricoles pour dégager un surplus agricole capable de répondre aux besoins du marché. S'agissant de marché libre, le mécanisme de l'offre et de la demande détermine le prix. Le riz longtemps considéré comme l'aliment de base des pays asiatiques est devenu l'une des denrées les plus demandées par les ménages Malgaches. Plus que la production, la demande en riz du pays connaît une augmentation très importante. Cette forte demande faiblement comblée par l'offre intérieure s'est immédiatement traduite par un accroissement très rapide des importations. Plus de 40 % de la consommation de riz à Madagascar est importée.

Cette politique a eu un effet incitateur sur les producteurs et sur le prix du riz sur le marché national qui, en temps normal, s'aligne sur le prix du riz international. Le suivi des prix fait apparaître, dès le mois d'avril, une rapide augmentation du prix d'importation (prix de vente libre du riz international sur le marché national), par rapport au prix du riz national et du riz importé (vente du riz précédemment importé et dont le prix n'est pas relié au prix d'importation courant), qui restent relativement stables.

Selon la théorie économique le prix, le revenu et les préférences des consommateurs, sont les principaux facteurs qui déterminent la demande d'un bien. Mais en réalité, les facteurs sociodémographiques conditionnent également pour une grande part la demande de consommation au niveau ménage. Le prix d'un bien est considéré comme une quantité dépendant de l'offre et de la demande. Les variables démographiques souvent prises en compte sont : éducation, composition du ménage par âge et par sexe, état matrimonial, occupation. Le principal point d'ancrage des politiques publiques concernant la filière riz à Madagascar demeure le prix du riz, facteur de performance économique et d'équité sociale. L'État intervient tour à tour pour stabiliser les prix afin de satisfaire les consommateurs ou encourager la commercialisation et stimuler les riziculteurs.

Cette partie montre l'évolution chaotique des modes de régulation depuis un pilotage étatique unilatéral jusqu'au milieu des années 1980 vers une forte libéralisation de la filière ensuite.

La riziculture constitue sans nul doute une des rares activités économiques qui reflètent, de manière très précise, non seulement le passé historique de la nation, mais surtout les efforts de développement entrepris par les différents responsables. Les évolutions dans le domaine de la riziculture ont certes eu des impacts positifs à une époque donnée, mais elles n'ont pas su répondre aux exigences du long terme dans la vie de la population urbaine, celles d'assurer une autosuffisance à la Commune Urbaine d'Antananarivo.⁸

Le secteur privé n'a pas été capable d'apporter les services nécessaires à une augmentation de la production. Malgré l'entrée en activité de nombreux agents dans la filière riz, le marché n'atteint pas pour autant un équilibre concurrentiel. Cette lacune confine les acteurs dans une trappe à pauvreté.⁹

Après la reprise des importations favorisée par les récentes mesures gouvernementales, et compte tenu de l'insuffisance des informations disponibles, la situation qui prévaudra sur le marché au moment de la prochaine récolte est tachée d'incertitude. Il est notamment possible qu'il se produise une chute des prix par suite d'un excédent momentané sur le marché. Il est proposé d'étudier une stratégie d'exportation de la filière riz, et d'encourager les opérateurs à se lancer dans cette activité, à la fois pour éviter une forte chute conjoncturelle des prix, et pour préparer l'avenir, l'objectif à atteindre autant de rendre le pays structurellement exportateur, ce qui constitue la véritable sécurité alimentaire. Il est enfin exposé une stratégie plus large concertation, d'un observatoire économique, d'une politique de qualité, et d'un ensemble de mesure visant à accroître la production.¹⁰

D'après l'observatoire du riz, l'on enregistre une stabilité voire même une diminution du prix du riz au niveau national. L'on constate cependant, un fort écart entre le prix minima et maxima du riz à Madagascar. L'option « libéralisation du marché » (pas de stocks publics, pas de restrictions aux importations privées, révision annuelle de la taxe à l'importation)

⁸Source : Ministère du Commerce.

⁹Source : Hoff et Beyond Rosenstein-Rodan, 2000.

¹⁰Source : (RASOLOFO P., ROBILLIARD AS., 2005 - Evolution de l'offre et de la demande de riz des ménages ruraux - Etude sur les données du ROR - Colloque scientifique - Changements induits dans les campagnes malgaches par l'évolution des prix des produits agricoles - 6 - 7 décembre 2005 - Fofifa - Antananarivo - Madagascar).

permet d'atténuer les effets d'une variation importante des prix sur le marché international. Au niveau national, une baisse générale de prix du riz blanc et du paddy a été constatée en raison de l'arrivée de la grande récolte. Pour le riz blanc, l'observatoire du riz constate une diminution générale pour le prix du riz. Cette diminution a été soutenue par la quantité importante de riz issue de la grande moisson ainsi que celle des autres aliments de substitution. Quant au riz importé, le prix est resté ferme. Afin d'assurer la satisfaction des besoins essentiels de la population, notamment des couches défavorisées, l'État fut amené à contrôler les prix sur le marché des biens alimentaires. Cela nécessitait d'importantes subventions, notamment lorsque les denrées alimentaires importées subissaient une forte hausse des prix ou lorsque la production locale était insuffisante.¹¹

Les prix moyens au kilo ont été de : Ar 1 140 pour le « varygasy », Ar 1 200 pour le « makalioka », Ar 1 154 pour le « tsipala » et Ar 1 290 pour le riz importé. L'on observe aussi une stabilité de prix du riz dans les grandes villes.¹²

De tout ce qui précède, les théories sur le marché, l'offre et la demande, ainsi que la qualité et prix ont été exposées dans ce premier chapitre. Concernant ceux relatives au marché, une définition propre du terme a été mise en avant. Un marché requiert d'un côté les agents économiques et de l'autre côté les consommateurs. Il désigne donc le lieu de rencontre de ces acteurs. Une des notions incontournables au marché est l'étude de marché. Pour ce qui est des théories liées à l'offre et à la demande, ces deux optiques sont tous les deux liées à la quantité mais surtout au prix. D'après Silem et Albertin l'offre désigne le volume de biens ou de services mis à la disposition du marché afin d'être vendus. La demande d'après Dadié, elle est une intention d'achat d'une certaine quantité d'un bien ou d'un service pour un prix donné. Et à son tour, la qualité est assimilée à l'aptitude d'un produit à satisfaire les attentes des consommateurs. Si on a pu constater que le prix est fonction de la qualité, la demande et l'offre sont par contre fonction du prix.

¹¹Source : Observatoire du riz.

¹²Source : Madagascar Matin du vendredi 18 mai 2012, n°0876.

CHAPITRE 2 : CADRE METHODOLOGIQUE

Dans le but d'obtenir le maximum de précisions sur les informations collectées, plusieurs méthodes complémentaires ont été utilisées. La méthode choisie pour réaliser ce sondage implique un remplissage rapide et cohérent. L'ordre des questions doit aller du général au particulier et lorsque ceci est possible, elles ont une suite logique, une question doit induire la suivante : La méthode consiste à collecter les réponses en interrogeant directement la population étudiée.

Les entretiens menés auprès des informateurs clés ont permis d'apporter des réponses qualitatives. Les enquêtes auprès des ménages sélectionnés et des commerçants de quartier ont permis d'obtenir les données quantitatives.

Section 1 : Sources et collecte des données

D'une manière générale, on peut distinguer cinq phases dans le travail de recherche qui sont la phase de réflexion préalable conduisant au choix d'un sujet précis, la phase de formulation de l'hypothèse problématique, la phase de documentation approfondie et d'enquête de terrain, la vérification de l'hypothèse par traitement des données, et enfin la phase de synthèse du travail et de rédaction.

Tout cela implique de dépouiller systématiquement, notamment via internet et les banques de données toutes les informations nécessaires qui y sont accessibles.

Des études bibliographiques ont été effectuées et sont disponibles dans différents centres de documentation : INSTAT ; Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche ; Ministère du Commerce ; Centre de Coopération Internationale de Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) ; des recherches sur site Internet ont aussi été réalisées.

Compte tenu des objectifs de la recherche, les travaux bibliographiques ont porté plus particulièrement sur les résultats de la production et la consommation de riz à la CUA, puis sur les variétés et les qualités de riz présent sur le marché de la Commune Urbaine d'Antananarivo, et enfin sur les méthodes utilisées pour élaborer les questionnaires.

L'étude s'est déroulée en Avril 2012. Elle s'est basée sur une collecte de données primaires au niveau de grossistes au marché de la grande ville et de détaillants dans les fokontany. Des entretiens avec des informateurs clés ont aussi eu lieu. Une revue documentaire a permis à cette étude d'incorporer des données secondaires sur les marchés alimentaires dans la Commune Urbaine d'Antananarivo.

- **Collecte de données primaires**

Deux méthodes différentes de collecte de données ont été exploitées pour avoir un maximum d'information :

L'entretien : se caractérise par un contact direct entre le chercheur et ses interlocuteurs.

L'enquête par questionnaire : qui consiste à poser une série de questions concernant l'étude à un ensemble de répondants, le plus souvent représentatif d'une population.

Cela consiste à une vérification d'hypothèses théoriques et l'examen des corrélations que ces hypothèses suggèrent.

1- L'entretien :

Il est effectué auprès des personnes ressources, il y a aussi les acteurs de la filière qui sont limités aux consommateurs qui servent à identifier les critères de choix de qualité de riz.

Il vise à recueillir des renseignements utiles à la recherche.

Des entretiens auprès de ces personnes ont pour finalité d'avoir des idées sur les différents types de riz présent ainsi que les principaux marchés du riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo, de connaître les facteurs qui pourraient déterminer les choix de riz des consommateurs, et enfin de connaître la disponibilité saisonnière du riz. Ces entretiens ont permis d'appréhender les contraintes et les perspectives de la politique rizicole malgache.

2- L'enquête par questionnaire

Avant de réaliser le questionnaire, il faut veiller à la qualité de la rédaction du questionnaire, comme la longueur, l'effort pour y répondre, ordre des questions, l'indiscrétion concernant les revenus mensuels des personnes ; d'éviter les principales embûches et erreurs : ne pas se focaliser sur les besoins des enquêtés, tenir compte des réponses où les personnes ne savent pas répondre c'est-à-dire l'enquêteur doit encore interpréter la réponse ; des modes d'administration face à face ou par observation.

Notons que le questionnaire est une liste de question de différentes formes qui sont posés oralement ou par écrit en vue de recueillir des informations sur un sujet particulier mais pour que l'enquêteur remplisse son rôle, il doit susciter et maintenir l'intérêt de la personne interrogée. C'est la raison pour laquelle un questionnaire doit être introduit par des phrases explicatives qui montre le but de l'enquête. En outre, pour éviter la lassitude, qui a des effets sur le taux de refus de réponses ou de questionnaire incomplet. Les informations recherchées ne seront obtenues que si les questions sont correctement posées, elles doivent être claires, simples et précises, comprises par toutes les personnes interrogées. Les mots employés

doivent avoir les même sens pour tout le monde. Les questions doivent avoir des réponses connues des interviewés et entraîner des réponses sincères.

La méthode d'enquête par questionnaire a été choisie pour cette étude avec des questions ouvertes et semi-fermées, l'enquête permet de focaliser les informations sur les besoins de l'étude. La plupart des enquêtes a été effectué à domicile des enquêtés et aussi au marché ou dans la rue. Cela permet de proposer d'assez long questionnaire et donc de collecter un grand nombre d'information. La qualité des réponses est assurée grâce à la présence de l'enquêteur dans le rôle est de créer une atmosphère favorable et motivante, de reformuler ou d'expliquer les questions qui ne sont pas claire pour l'interlocuteur, de faire répondre à toutes les questions dans l'ordre qui a été prévu. L'enquêteur peut noter les commentaires, les réactions, les hésitations du répondant.

Dans le déroulement d'une étude de marché, l'étude qualitative précède l'étude quantitative, car elle favorise la formulation précise des hypothèses à vérifier, l'identification de toutes les dimensions du problème posé et elle aide à l'élaboration du questionnaire d'enquête. Elle est effectuée pour approfondir les résultats d'une enquête par sondage.

L'enquête quantitative consiste à poser à un ensemble des répondants, le plus souvent représentatif d'une population, une série de questions relatives à leur situation sociale et professionnelle, à leur niveau de connaissance ou encore tout autre point qui intéresse le chercheur. Les interviews avec l'ensemble de ces personnes visaient à faire ressortir les préférences entre la consommation de riz importé et riz local. Les données collectées auprès des ménages se rapportent aux données sociodémographiques, socioéconomiques, aux conditions de vie, à la consommation alimentaire.

Pour les commerçants du secteur, des informations sur le type de riz vendus, les ventes, les sources d'approvisionnement, les difficultés pour le commerce actuellement ainsi que l'impact potentiel de l'aide alimentaire sur le marché ont été à soutirer.

L'enquête a permis d'avoir un aperçu d'ensemble sur le comportement et l'attitude des enquêtés. Il faut noter qu'Antananarivo constitue la commune urbaine où de nombreux ménages cultivent des terrains localisés à l'extérieur de la ville, soit par métayage ou par fermage et les produits récoltés sont destinés en grande partie à l'autoconsommation.

a) Choix du questionnaire :

Les questions ouvertes sont recommandées pour le sujet qu'on ne connaît pas assez et pour lequel on veut recueillir le maximum d'information.

Les questions semi-fermées sont recommandées au cas où l'on connaît déjà quelque chose mais que l'on veut confirmer, mais on laisse ajouter des réponses libres. Ces dernières sont choisies pour cette étude, la question semi-fermée permet de faciliter le dépouillement car bon nombre de réponses sont déjà prévues et avec le système semi-fermé, on ne risque pas d'influencer la réaction de la personne interrogée par la suggestion de réponse.

Une des tâches les plus délicates dans la mise en œuvre d'une enquête par sondage est la rédaction des questionnaires. Les erreurs provenant de la mauvaise compréhension des questions et ou d'une formulation influençant les réponses sont en effet plus graves pour les qualités des informations recueillies que celle tirant leur origine de l'échantillon. Il n'existe pas de véritable méthodologie à suivre pour rédiger un bon questionnaire.

Un protocole d'enquête ne peut être conçu que sur une base d'un échantillon préalablement bien défini. L'échantillon devra rester suffisamment grand et le nombre de variable suffisamment important pour le compléter. La réflexion sur le protocole d'enquête a nécessité plusieurs séances de travail pour l'enquêteur.

Finalement, 5 rubriques ont été retenues et reprises comme telles dans le feuillet du questionnaire.

b) Élaboration du questionnaire :

Que ce soit lors de la préparation de l'enquête, la rédaction du questionnaire ou lors de la rédaction des résultats, les liens avec les autres recherches connexes furent difficiles à établir. Par exemple, le choix des variables a rarement été justifié par une étude de la littérature afin de pouvoir comparer les résultats de notre enquête avec les études récentes. Ceci est compréhensible car, pour que les autres recherches interagissent avec la recherche en cours, il faut absolument que ces premières soient publiées ou facilement accessibles, mais aussi que les responsables aient le temps de se former et de se mettre à jour, en termes de bibliographie.

Des recherches sur site Internet ainsi que des études bibliographiques ont données des indices sur les informations à recueillir et ont permis d'élaborer les questionnaires. (Annexe I)

Le questionnaire comporte 5 grandes rubriques à savoir : la connaissance des variétés de riz, la qualité du riz, l'approvisionnement, la fréquence de consommation, les critères de choix de riz à l'achat.

c) Test du questionnaire :

Pour valider les questionnaires élaborés, des enquêtes auprès d'une dizaine de ménages ont été tout d'abord réalisées à titre de test avant d'entamer les 96 ménages prévus pour l'étude et avant de dupliquer définitivement les fiches d'enquête. Pour s'assurer de la clarté des questions, de la compréhension des mots employés, aux mots utilisés dans certaines classes sociales ou dans certaines tranches d'âges. Les rédacteurs y compris les plus expérimentés, procèdent généralement à un test de questionnaire : ce test est effectué auprès de 10 à 20 personnes extérieures à l'entreprise ou au cabinet d'étude aussi différentes les unes que les autres, mais qui aurait pu faire partie de l'échantillon sélectionnée. L'analyse de difficultés rencontrées par les enquêteurs et les répondants permet au rédacteur du questionnaire de modifier la formulation des questions mal comprises, d'améliorer les grilles preuves pour les réponses précises de corriger la dynamique du questionnaire.

Section 2 : Démarche méthodologique

La démarche méthodologique adoptée suit ainsi la logique d'élaboration de travaux de collecte de données auprès des personnes physiques. Le choix de la Commune Urbaine d'Antananarivo est adopté du fait qu'elle abrite plusieurs types de gens.

Pour les principales informations à recueillir pour l'étude de marché de riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo, l'étude de marché doit avoir pour finalité d'obtenir certaines informations comme ce que les gens sont, c'est-à-dire les caractéristiques externes des clients. Puis, ce que les gens font, leurs comportements de consommation et d'achat. Ensuite, comment les gens se décident par les motivations et les freins, les critères de choix entre les types de riz. Et enfin, ce que les gens pensent de la notoriété d'un certain type de riz par sa qualité, leur jugement global, la préférence et la satisfaction.

Depuis les plaines de production, le riz paddy suit plusieurs circuits avant d'arriver dans les centres urbains. Cela montre bien une implication significative des transformateurs, des acheteurs, des transporteurs dans la filière. L'ensemble des acteurs rencontre des difficultés liées à leurs activités dans la chaîne de valeur du riz local.

1- Méthode d'échantillonnage

L'étude a été procédée par un échantillonnage, il est généralement possible de recueillir les avis de tous les individus, d'étudier les opinions de la totalité de la population mais il faudra limiter l'échantillon à un échantillon de cette population et cet échantillon doit être représentatif de toute la population. 24 Fokontany ont été choisis de façon aléatoire parmi les 192 Fokontany hétérogènes dans la Commune Urbaine d'Antananarivo. Dans chaque Fokontany sélectionné, quelques commerçants et deux ménages classés comme ayant un revenu moyen et aussi à bas revenu ont été choisis au hasard à partir de la liste des ménages du Fokontany, utilisée comme base de dénombrement, les données collectées auprès des ménages se rapportent à la consommation alimentaire concernant surtout le riz.

a) Taille d'échantillon :

Des enquêtes auprès de 120 ménages ont été prévues pour cette étude quantitative. 96 enquêtes pour les consommateurs et 24 pour les commerçants. En effet, la capacité journalière de l'enquêteur était estimée entre 5 à 10 enquêtes par jour et la durée devait être de 10 à 20 jours week-end exclus. La deuxième phase de la réalisation de l'étude consistait dans les travaux de recherche sur terrain qui s'étaient déroulés au mois d'Avril 2012.

Afin d'étudier les interactions entre la disponibilité de la production, les différents flux commerciaux et la saisonnalité du prix du riz, des entretiens avec des mères de famille, des participants auprès des marchés et d'autres personnes qui ont accepté de répondre aux questionnaires ont été entamés.

En réalité, compte tenu des problèmes rencontrés au cours de l'enquête, les 120 enquêtes auprès des 120 ménages prévus ont été réalisées dans 24 fokontany. (Annexe III)

L'enquête a duré 20 jours. A partir de multiples sorties sur terrain, complétées par les données quantitatives de l'enquête auprès des ménages dans les six arrondissements et des Ministères de Commerce et de l'Agriculture, l'étude a été effectuée pour la filière riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo.

Les résultats sur les caractéristiques sociodémographiques se rapportaient aux données obtenues sur les 120 ménages enquêtés soit auprès de 120 personnes.

Globalement, les caractéristiques socioéconomiques des ménages lors de l'enquête ont montré une augmentation des taux des femmes chef de ménage et des ménages dont la taille est inférieure à 4 personnes. Les caractéristiques sociodémographiques ont varié suivant les Fokontany. Les interviews avec l'ensemble de ces personnes visaient à faire ressortir les

préférences entre la consommation de riz importé et le riz local. Les collectes des données auprès des différents acteurs cités ci-dessus ont été précédées par une revue bibliographique pour disposer des autres données.

b) Technique d'échantillonnage :

Pour avoir un échantillon de population représentatif, la méthode du sondage a été adoptée pour cette étude. Le plan d'échantillonnage se présente comme suit : 24 Fokontany, 24 secteurs, 120 ménages.

Le nombre de fokontany à enquêter dans chaque arrondissement a été déterminé au prorata du pourcentage du nombre des fokontany dans la Commune Urbaine d'Antananarivo.

Au total, il existe 192 fokontany dans la Commune. Dans ces 192 fokontany, 24 fokontany ont été recensés dont 4 secteurs dans chaque arrondissement (Annexe III).

Pour éviter les fréquents déplacements, l'enquêteur a fait l'enquête auprès d'un arrondissement chaque jour c'est-à-dire les 4 secteurs pour les 16 ménages qui se trouvent dans celui-ci.

Le nombre de ménages dans chaque fokontany a aussi été pris en compte. En effet, en théorie, les ménages enquêtés par fokontany ont été prévus au nombre de 16 et les commerçants dépendent des secteurs.

Le nombre de secteurs enquêtés sont les mêmes que les fokontany car ici un quartier est égale à un fokontany. L'enquête s'est déroulée auprès des 24 secteurs dans 24 fokontany dans les 6 arrondissements.

2- Traitement et exploitation des données

La vérification du contenu de chaque questionnaire est une des étapes dans le déroulement des traitements de données, pour s'assurer que toutes les questions posées ont été toutes répondues : Ensuite le dépouillement et enfin les analyses des réponses puis les présentations des résultats obtenus.

a) Analyses des données

Une fois les questionnaires remplis et centralisés, ils sont vérifiés par l'enquêteur. Les questionnaires incomplets et suspects sont écartés. Quand le nombre de questionnaire reçu est élevé, le dépouillement par ordinateur est préférable au dépouillement à la main lente.

Après avoir subi les différents contrôles manuels et le contrôle de la cohérence, les données auprès des ménages et des commerçants de secteur ont été codifiées et saisies dans un ordinateur avec le logiciel SPHINX.

Le SPHINX est un logiciel d'enquête et d'analyse des données : Il permet d'assister dans chacune des grandes étapes de réalisation d'une enquête, c'est-à-dire la réalisation du questionnaire, la saisie des réponses, les traitements et analyses des données quantitatives et qualitatives et enfin la rédaction du rapport d'étude :

Après apurement des données, le traitement et exploitation ont été effectuées sur EXCEL, les informations recueillies lors des entretiens ont été transcrites et dépouillées avant l'analyse.

b) Problème rencontré lors de l'enquête

Lors de la rédaction du questionnaire, plusieurs difficultés ont été soulevées concernant les personnes ainsi que du respect de l'anonymat des réponses. Il est clair que l'encodage de toutes les données recueillies présente un danger en termes de respect de la vie privée. L'outil informatique permet de sélectionner facilement telle ou telle catégorie de personnes. Cependant, il est impossible de ne pas conserver dans les questionnaires des informations permettant l'identification d'un individu, au risque de ne pouvoir contrôler la véracité des réponses. Toute enquête de ce type doit se soumettre à des règles déontologiques de respect de la vie privée. L'approche adoptée était de cibler les mères de famille car elles sont présumées disponibles et répondant au critère fixé.

De préférence, le choix est de faire l'interview à domicile, puis une introduction de l'objectif de l'étude a été donnée suivie d'une demande orale de son accord d'être enquêtée. Malgré cela, la plupart des personnes ciblées se disaient non disponibles ou occupées par les travaux de ménage pour répondre aux questionnaires.

Quelquefois, des doutes apparaissent au sujet des informations obtenues auprès des interviewés, ce problème se pose au niveau des questions un peu plus personnelles comme la quantité de riz acheté. En effet, ils ont souvent tendance à donner des réponses de convenance ou de complaisance, vu que les enquêtés se méfient de l'enquêteur, ils ont toujours tendances à être discrets, donc ils ne donnent des réponses sincères qu'après insistance, ce problème se pose surtout sur les questions sur la quantité du riz acheté et la fréquence d'achat.

La complémentarité des méthodes utilisées pour la collecte des données a permis de pallier aux déficiences de certaines méthodes de collecte et de combler les lacunes de l'autre.

L'interview auprès des informateurs clés offre les avantages de connaître les sens des comportements, des motivations, des points de vue des acteurs en complément des données qualitatives collectées auprès des ménages ou des commerçants, les réponses ne peuvent pas ainsi être généralisées pour l'ensemble de la population au niveau de la Commune Urbaine d'Antananarivo.

Le marché du riz s'avère être très complexe quoique le domaine est bien documenté, le riz reste pour l'instant le moteur principal de l'économie malgache. Presque la totalité des ménages en milieu urbain dépendent des marchés pour s'approvisionner en denrées alimentaires, presque tous les aliments sont disponibles sur le marché pour le moment.

Aucun problème d'approvisionnement n'a pas été constaté bien que la demande semble être mitigée, liée au faible pouvoir d'achat, les besoins sont estimés à 125 kg par an pour le milieu urbain.

L'objectif est de décrire le fonctionnement des marchés de la Commune Urbaine d'Antananarivo par rapport à la période antérieure à la crise, pour mieux comprendre l'offre ou la disponibilité alimentaire et leur impact sur la sécurité alimentaire des ménages.

Tous les commerçants ont constaté qu'il y avait un changement de comportement des acheteurs dont par ordre d'importance : les gens achètent en petites quantités ou achètent des vivres moins chers, achètent des petites quantités dont le cumul n'a pas changé.

A partir des constats sur les demandes et les comportements des acheteurs sur le marché, on peut prédire une réduction de la quantité et de la qualité des aliments consommés et s'attendre à des conséquences négatives sur l'équilibre nutritionnel.

En termes de difficulté rencontrée, la plus citée par les commerçants est la diminution de la demande, suivie par les coûts des marchandises, la hausse des prix du carburant, les commerçants nécessitent au moins deux semaines pour augmenter leurs approvisionnements en denrées alimentaires.

c) Chronogramme des activités:

Le déroulement des activités se résume comme suit : l'étude bibliographique, les entretiens auprès des personnes ressources, l'enquête qualitative, l'enquête quantitative, le traitement des données et la rédaction. Avant et durant la rédaction du devoir, on a procédé à des études bibliographiques concernant le travail de recherche pour passer ensuite aux différents entretiens auprès des personnes ressources. Des enquêtes qualitatives et quantitatives ont été également réalisées pour permettre la complémentarité des informations recueillies. Des traitements ont été apportés à ces informations pour assurer leur fiabilité.

En conclusion, cette approche méthodologique nous a permis d'abord de déterminer les sources et collecte des données, ensuite de faire une description de la démarche méthodologique. Pour l'étude documentaire, elle consiste à répertorier et à consulter des documents nécessaires concernant le sujet de la recherche. On a consulté également des ouvrages pour le cadre théorique qui semble adéquat pour notre sujet. Les collectes de données primaires ont été matérialisées par la technique d'entretien et d'enquête par questionnaire. Plusieurs démarches ont été développées pour la mise en œuvre de ces techniques visant à la réalisation des enquêtes pour l'obtention des données concernant le riz. L'enquête a été réalisée avec la participation de 120 personnes dont 24 commerçants et 96 consommateurs.

CONCLUSION PARTIELLE

Pour conclure cette première partie, on a pu voir les éléments essentiels qui composent le thème du devoir, et identifier les théories utilisées afin de délimiter l'étude.

Il est vrai que le marché de riz joue un grand rôle dans la vie de tous les jours des malgaches, car la consommation ainsi que la vente en dépend. Vu que notre étude est surtout concentrée dans le domaine du riz, il nous paraît essentiel de donner quelques informations sur ce riz qu'est l'aliment de base des Malgaches qui sont parmi les plus grands consommateurs de riz au monde. La régulation du marché du riz a toujours constitué dans la Commune Urbaine d'Antananarivo une préoccupation majeure des pouvoirs publics en raison de la place primordiale qu'occupe le riz dans la consommation des ménages.

Ainsi le but de l'étude est de vérifier la consommation et la vente de riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo pour la sécurité alimentaire des citoyens. Voyons voir donc ce qu'est de la seconde partie.

Partie II :

Résultats

Comme dit dans la première partie, une enquête auprès des consommateurs et auprès des commerçants a été effectuée afin de connaître les cas concernant le marché de riz dans la grande ville.

Les malgaches ont depuis toujours considéré le riz comme aliment de base, voire l'aliment unique de tout un peuple et les quantités nécessaires sont considérables.

Pour cela, l'enquête consistait à aller au marché voire même dans les foyers des consommateurs et commerçants et de poser à chaque enquêté une série de questionnaire afin de recueillir les informations nécessaires pour la suite de l'étude.

Dans cette seconde partie, nous avons divisé notre recherche en deux chapitres. Le premier chapitre des résultats obtenus concerne la connaissance des variétés de riz par l'enquête qui vont être dévoilés, décrits et étudiés. Puis le second sera axé sur la vente de riz pour les commerçants.

CHAPITRE 1 : LA CONNAISSANCE ET APPROVISIONNEMENT DE RIZ

Un mot seulement pour rappeler que le riz est l'aliment de base, voire l'aliment unique de tout le peuple malgache. Le riz est la principale source d'apport calorique pour les citadins et le pilier de la sécurité alimentaire dans beaucoup de ménages à faible revenu. Sa connaissance est donc banalisée et son approvisionnement devient une habitude dans le quotidien de chaque ménage. En général, les malgaches mangent trois fois par jour.

➤ **Section 1 : Connaissance de variétés de riz**

La présente section traite des informations collectées auprès de l'ensemble des personnes qui ont été interviewées dans le cadre de l'étude. Au total, 120 personnes ont répondu aux interviews concernant l'aliment de base. Le riz est devenu un bien ordinaire largement consommé par toutes les couches de la population urbaine, les enquêtes faites dans la Commune Urbaine d'Antananarivo (CUA) montrent que le prix n'est qu'un déterminant parmi d'autres dans le choix des citadins entre riz importé et riz local.

1) Identification et classement des types de riz sur le marché

L'enquête effectuée a montré qu'il existe 5 types de riz qui se trouve dans la Commune Urbaine d'Antananarivo. Les enquêtés ont identifié le Makalioka, le Varygasy, le Tsipala, le Riz de luxe, le Stock Tampon. Chaque types de riz possède des variétés dont l'appellation par les enquêtés est donnée soit à partir de leur couleur comme le varygasy mena (varygasy rouge) et leur origine (varygasy mangamila).

Le classement des variétés de riz s'est effectué à partir de la manière dont les enquêtés répondent à la question : « quelles sont les types de Makalioka que vous connaissez ? »

a) Le Makalioka :

C'est le type de riz le plus connu lors de l'enquête. En effet, la majorité des enquêtés affirment connaître ce type de riz. Mais le Makalioka rouge est moins connu que celui du Makalioka blanc. Selon les enquêtés, le Makalioka vient principalement d'Ambatondrazaka et de Marovoay, et certains citent d'autres origines du Makalioka comme dans la Capitale elle-même.

Tableau 1 : Les variétés de Makalioka citées par les enquêtés

VARIETES DE MAKALIOKA	NOMBRE DES CITATIONS	FREQUENCE (%)
BLANC	96	100
ROUGE	4	4
AUTRES	0	0
NON REPONSE	0	0

Source : Auteur (Mai 2012)

Ce tableau montre clairement la connaissance de chaque enquêté du riz de table Makalioka.

La totalité des enquêtés a donc cité le Makalioka lors de l'enquête.

Le Makalioka rouge a été cité par peu de gens à cause de la non habitude de son achat par les enquêtés. Ce riz est remplacé par le Varygasy rouge lors de l'achat.

b) sLeVarygasy :

Le Varygasy se met en deuxième place après le Makalioka, il est aussi cité par les enquêtés, la plupart des enquêtés reconnaissent le Varygasy par ses couleurs : rouge, blanc et rose.

D'après l'origine de l'enquête, l'origine du Varygasy est focalisée dans la Province d'Antananarivo, et certains disent que ce type de riz vient d'Ambatondrazaka si d'autres affirment Fianarantsoa.

Tableau 2 : Les variétés de varyGasy citées par les enquêtés

VARIETES DE VARY GASY	NOMBRE DES CITATIONS	FREQUENCE (%)
ROUGE	96	100
BLANC	46	48
ROSE	2	2
AUTRES	0	0
NON REPONSE	1	1

Source : Auteur (Mai 2012)

Comme le Makalioka, le varygasy a été connu par tous les enquêtés à chaque question posée concernant le riz dans le marché. Nous avons pu voir qu'il existe trois variétés de ce varygasy.

c) Le Stock Tampon :

Le Stock Tampon prend la troisième place dans le classement pour le degré de connaissance au niveau des enquêtés.

Les enquêtés différencient les variétés de Stock à partir de leur origine comme le Stock Pakistan et le Stock Chine qui sont les plus connus.

Tableau 3 : Les variétés de stock tampon citées par les enquêtés

VARIETE DE STOCK TAMPON	NOMBRE DES CITATIONS	FREQUENCE (%)
PAKISTAN	61	63.5
CHINE	53	55.5
THAILANDE	39	40.5
INDE	23	24
AUTRES	0	0
NON REPONSE	35	36.5

Source : Auteur (Mai 2012)

Ce riz est très connu des enquêtés lors de sa vente dirigé par l'Etat Malgache, surtout pour les plus démunis de la grande ville. La majorité des consommateurs affirme que c'est le riz le plus acheté durant cette crise.

d) Le Tsipala :

Le Tsipala est le quatrième type de riz classé par les enquêtés. Presque tous les enquêtés le connaissent, comme le Makalioka, les enquêtés ne connaissent pas beaucoup de variétés de ce type de riz mais les caractérisent par ses couleurs. Le Tsipala blanc est le plus connu, et c'est le plus courant dans les réponses par les enquêtés. D'après l'enquête, le Tsipala vient principalement d'Ambatondrazaka et de Fianarantsoa.

Tableau 4 :Les variétés de Tsipala recensées

VARIETES DE TSIPALA	NOMBRE DES CITATIONS	FREQUENCE (%)
BLANC	56	58.5
ROSE	0	0
AUTRE	0	0
NON REPONSE	40	41.5

Source : Auteur (Mai 2012)

Le tsipala est le riz le moins connu lors des descentes sur terrain, les consommateurs n'ont pas l'habitude d'acheter ce riz. La moitié des enquêtés connaît ce type de riz parce que c'est écrit sur le petit carton des commerçants montrant les noms de chaque riz.

e) Le Riz de luxe :

Le dernier type de riz classé d'après l'enquête est le Riz de luxe. Une grande partie des enquêtés connaît l'existence de ce type de riz et d'autres n'en ont jamais vu, presque la moitié des enquêtés connaissant le riz de luxe mais ignore l'origine de ce type de riz, tandis que l'autre moitié dit que ce dernier vient d'Ambatondrazaka.

Tableau 5 :Les variétés de riz de luxe citées par les enquêtés

VARIETES DE RIZ DE LUXE	NOMBRE DES CITATIONS	FREQUENCE (%)
MADRIGAL	44	46
AUTRE	0	0
NON REPONSE	52	54

Source : Auteur (Mai 2012)

Ce tableau montre que le riz de luxe Madrigal est assez connu des consommateurs, mais la majorité de ces enquêtés n'ont pas encore acheté ni mangé ce type de riz, ils ont juste vu ce qu'est le riz de luxe malgache. D'autres consommateurs ne donnent aucune réponse ou ne savent pas ce qu'est ce riz de luxe Malgache.

2) Nombre de variétés et critères de qualités de riz

Il existe 4 échelles de réponses données par les enquêtés, ceux qui connaissent moins de 5 types de riz, entre 5 et 10 ; entre 11 et 15 et plus de 15 variétés.

La majorité des enquêtés (60%) connaissent entre 5 et 10 variétés de riz, presque 31% d'entre eux connaissent plus (entre 11 et 15) et seuls 6% connaissent plus de 15 variétés de riz, et 4% connaissent moins de 5 variétés de riz.

- **Les caractères physiques du grain de riz cru :**

Lors de l'enquête, chaque types de riz que connaisse les enquêtés a son propre caractère que ce soit au niveau de la couleur, au niveau de la propreté, ou au niveau de la forme en général.

- **Makalioka :**

Le riz Makalioka est très familier des enquêtés. En effet, ils décrivent facilement ce type de riz, ainsi, 9 caractéristiques ont été identifiées lors de l'enquête (blanc, rouge, rose, long, épais, mince, court,...).

Pour le Makalioka, l'identification du grain par la couleur est la plus courante.

La couleur blanche du Makalioka est très remarquée par les enquêtés. Au niveau de la forme du grain, les enquêtés sont presque d'accord sur la longueur, mais la divergence d'opinion lors de l'enquête se distingue au niveau de son épaisseur.

Tableau 6 : Aspects physiques de makalioka

ASPECTS PHYSIQUES	NOMBRE DES CITATIONS	FREQUENCE (%)
BLANC	96	100
ROUGE	4	4
PROPRE	77	80
LONG	95	99
EPAIS	74	77
MINCE	40	41.5
COURT	28	29
ROND	29	30
GROS	49	51

Source : Auteur (Mai 2012)

Le tableau expose les aspects physiques du riz Makalioka, la majorité des enquêtés ont cités que le Makalioka est blanc, long, épais et propre. Tandis que d'autres disent que ce riz est mince, court, rond ou gros.

- **VaryGasy** :

Chaque enquêté est capable de s'exprimer sur les aspects physiques du VaryGasy. L'identification du VaryGasy la plus courante lors de l'enquête se fait toujours par sa couleur.

Le VaryGasy est plus réputé pour sa couleur rouge et à moindre degré rose. Au niveau de la forme, presque la moitié des enquêtés trouvent les grains ronds mais presque autant épais et peut être parfois long et court. Ainsi, 10 caractéristiques ont été identifiées pour le VaryGasy (rouge, blanc, rose, court, long, rond, mince,...).

Tableau 7 : Aspects physiques de varyGasy

ASPECTS PHYSIQUES	NOMBRE DES CITATIONS	FREQUENCE (%)
ROUGE	95	99
BLANC	46	48
ROSE	2	2
COURT	84	87
LONG	4	4
ROND	74	77
MINCE	8	8.5
EPAIS	73	76
PROPRE	22	23
POUDREUX	3	3

Source : Auteur (Mai 2012)

Ce tableau montre que la majorité des enquêtés ont cité que les varygasy sont de couleur rouge, de taille courte, ronde et épaisse. Ils sont de couleur blanche, rose, de taille longue, mince, propre et poudreuse pour les autres. Durant la descente sur terrain, on a constaté que le varygasy rouge a un goût sucré et très délicieux. Chaque enquêté a affirmé que ce riz est utilisé surtout le petit-déjeuner et aussi au dîner. Le résultat adonc montré que les ménages malgaches apprécient ce riz pour son goût.

- **Tsipala** :

Le nombre est assez remarquable pour les enquêtés qui ne peuvent pas décrire l'aspect physique du Tsipala. Mais c'est la couleur qui est le premier caractère du grain le plus remarqué des enquêtés, la majorité ont répondu que la couleur du Tsipala est blanche. Concernant la taille du grain, les opinions des enquêtés se confondent, plus de la moitié ont remarqué du grain long mais celui-ci est court selon plus de 40%. Ainsi, 7 caractéristiques ont été identifiées pour le Tsipala (blanc, court, gros, propre, épais, court, rond).

Tableau 8 : Aspects physiques de Tsipala

ASPECTS PHYSIQUES	NOMBRE DES CITATIONS	FREQUENCE (%)
BLANC	56	58.5
LONG	1	1
MINCE	2	2
PROPRE	47	49
EPAIS	45	47
COURT	45	47
ROND	27	28
GROS	29	30

Source : Auteur (Mai 2012)

Ce tableau montre les aspects physiques du riz Tsipala, la couleur de ce riz énoncé par les consommateurs est blanche. Parmi les citations la plupart indique que ce riz est propre, épais, court et rond.

- **Riz de luxe** :

Le Riz de luxe n'est pas très connu, 54% des enquêtés n'ont pas pu décrire son aspect physique, le reste des enquêtés a trouvé quelque caractère. Plus la moitié des enquêtés sont d'accord sur la couleur blanche du grain de riz de luxe, c'est le caractère le plus courant pour identifier ce type de riz.

Ainsi, 4 caractéristiques ont été identifiées pour le riz de luxe (la couleur, la taille, longueur, propreté).

Tableau 9 :Aspects physiques de riz de luxe

ASPECTS PHYSIQUES	NOMBRE DES CITATIONS	FREQUENCE (%)
BLANC	45	47
MINCE	9	9.5
PROPRE	41	43
LONG	44	46
NON REPONSE	52	54

Source : Auteur (Mai 2012)

En général, les enquêtés ont affirmé que le riz de luxe est blanc, propre et long. Mais plus de la moitié des ménages enquêtés n'ont pas émis leur avis.

- **Stock tampon :**

Pendant l'enquête, diverses opinions se sont mélangées pour la description du stock tampon, presque la majorité des enquêtés connaissent ce type de riz. Ce qui différencie la description du stock tampon des autres types de riz est que les enquêtés ont presque les mêmes avis sur la couleur.

Tableau 10 : Aspects physiques de stock tampon

ASPECTS PHYSIQUES	NOMBRE DES CITATIONS	FREQUENCE (%)
BLANC	50	52
POUDREUX	84	87.5
LONG	94	98
MINCE	91	95
BLANC RAYE	19	20
JAUNATRE	37	38
PROPRE	9	9.5

Source : Auteur (Mai 2012)

Pour le stock tampon, la plupart des personnes enquêtées ont cité que ce riz est de couleur blanche ou jaunâtre. En ce qui concerne les autres caractéristiques, la majorité des observations en ont confirmé.

- **Le comportement de chaque type de riz à la cuisson :**

Neuf comportements du riz à la cuisson sont perçus par les consommateurs après les enquêtes qualitatives : s'éparpille, gonfle, facile à cuire, difficile à cuire, long à cuire, visqueux, collant, mauvaise odeur.

Comme les malgaches sont des grands mangeurs de riz, la cuisson est très importante : il y a deux sortes de cuisson traditionnelle pour les malgaches qui sont le « varymaina » et le « varysoso » . Le premier c'est le riz sec, pour sa préparation, la cuisson du riz se fait sans excès d'eau, le riz cuit est relativement sec et tous les grains se détachent, normalement il est consommé au déjeuner et la majorité des enquêtés l'affirment. Tandis que le second, c'est un plat à base de riz où les grains de riz baignent dans un excès d'eau qui peut avoir l'aspect d'un gel visqueux plus ou moins dense liant les grains entre eux. Le riz mouillé ou le varysoso est le plat habituel des enquêtés, il est consommé au petit déjeuner et au dîner.

3) Caractéristique du riz influençant le choix des consommateurs

Pour détecter les caractéristiques du riz qui influencent le niveau de choix des consommateurs, l'étude a été fondée sur les deux principaux plats à base de riz qui sont le « varymaina » et le « varysoso ». Outre la maîtrise de l'eau de cuisson, d'autres conditions sont à considérer pour leur préparation comme les caractéristiques du riz.

La qualité, la couleur blanche, la taille longue, la tenue au ventre et l'éparpillement sont les conditions demandées pour la préparation du varymaina.

Cela insinue que c'est la présentation et la résistance en ventre qui priment. Par contre pour le soso, les caractéristiques recherchées sont la couleur rouge, la taille médium, le goût sucré, rassasiant, visqueux et gonfle. Ce sont le goût et l'augmentation en volume qui comptent. Des fois, les Malgaches mangent le soso sans accompagnement, vu qu'il est facile à digérer, il faut bien être rassasié pour ne pas sentir tôt la faim. Le consommateur a deux options sur le marché : soit il achète le riz de moindre qualité, soit il prend celui qui coûte cher. Il ressort des échanges que le comportement du consommateur serait de prendre du riz de moindre qualité en petite quantité.

➤ **Section 2 : Approvisionnements**

Avant de commencer à donner les résultats d'enquêtes, il faut préciser que les ménages d'Antananarivo sont composés en moyenne de cinq personnes. L'étude a révélé une consommation moyenne de 125 Kg par habitant et par an, ce qui confirme l'amélioration de ces dernières années, même si on constate un certain relâchement au niveau de l'approvisionnement.

1- Lieu et fréquence d'achat du riz des consommateurs :

Presque toute la majorité des enquêtés se procurent du riz dans une épicerie et de marché de proximité, c'est surtout le cas de ceux qui achètent chaque jour et en petite quantité, les autres enquêtés s'adressent directement aux paysans pour faire leur achats parce que le prix est moins cher, achètent du riz chez les grossistes et seuls la minorité des enquêtés s'approvisionnent après des grandes surfaces.

Les fréquences d'achat du riz par les enquêtés sont classés en trois catégories : achat chaque jour, achat hebdomadaire et achat mensuel. Cette fréquence d'achat dépend toujours de la disponibilité d'argent et / ou de la période selon les enquêtés. Pendant la période de soudure, l'approvisionnement se fait plus fréquemment que d'habitude pour éviter la pénurie. La fréquence d'achat n'est pas toujours régulière : quelquefois, ils achètent chaque jour, et d'autrefois l'achat se fait par mois.

Le riz représente 25% des dépenses alimentaires en milieu urbain. Le riz, l'huile, la viande, la volaille, le sucre, le lait et autres produits laitiers constituent 50% des dépenses alimentaires.

2- Quantité consommée :

Lors de l'enquête, les enquêtés ont tous du mal à préciser les quantités de riz qu'ils achètent. Selon eux, les quantités varient suivant la période et l'argent disponible. Il y a des familles dont la majorité des membres ne rentrent pas à midi pour déjeuner tous les jours sauf le dimanche alors le riz acheté le week-end est beaucoup plus important que celui acheté les jours de la semaine et pendant les jours occasionnels comme les jours de fêtes, la consommation augmente. La majorité des familles, composées de moins de huit personnes, achètent environ 1 à 3 kg de riz par jour. La quantité de riz achetée augmente donc avec le nombre de personne dans une famille. Les résultats sur la consommation en fonction des budgets familiaux présentent également de grandes disparités. Selon les estimations de l'Observatoire du riz, un organisme financé par l'Etat qui surveille le prix du riz, celui-ci a

presque doublé depuis le début de l'année 2009. Cela a poussé un grand nombre de quelque 1,5 million d'habitants d'Antananarivo à adopter des stratégies de survie : ils sautent le petit-déjeuner ou consomment du manioc ou du maïs.

3- Types de riz préférés :

Cette question a été posée en supposant que les prix des différents types de riz existant étaient les mêmes. La majorité des enquêtés ont une préférence pour le makalioka, ce type de riz est le plus apprécié étant donné qu'il convient à tout type de plat et la présentation est acceptable.

Après le makalioka, il y a le varyGasy par son goût particulier et sa réputation d'être vitaminé. Personne n'a préféré ni le stock, ni le tsipala lors de l'enquête. Les enquêtés ont du mal à acheter le stock tampon avec sa mauvaise odeur à la cuisson et la majorité des gens en sont allergiques, mais vu la vie actuelle avec la crise qui perdure, les enquêtés sont obligés de s'adapter au stock avec l'offre du « varymora » proposé par le Gouvernement et avec le tsipala ils ne sont pas accoutumés.

Cela dit, nous pouvons déduire que le riz est connu par tous les consommateurs qui ont répondu à notre série de question, ainsi que par les commerçants de la grande ville. Son identification et ses caractéristiques ont été exposées lors des descentes sur terrain. Les consommateurs s'approvisionnent sur le marché et dans les épiceries du quartier. Concernant la quantité consommée, chaque ménage a sa propre consommation et cela varie des nombres de personne dans le foyer. La préférence joue aussi un grand rôle dans l'achat de chaque riz présent sur le marché. Dans cette étude, on a remarqué cette préférence surtout pour le Makalioka et le varygasy. Les consommateurs apprécient beaucoup ce type de riz pour le déjeuner ainsi qu'au dîner. Concernant le petit déjeuner, les ménages préfèrent le varygasy rouge ou d'autres aliments de substitution comme le pain.

CHAPITRE 2 : LA VENTE DE RIZ POUR LES COMMERÇANTS

La marge d'un commerçant sera relativement stable vis à vis de la provenance et de la qualité du riz, elle pourra se révéler plus ou moins importante selon le prix d'achat de ses produits ; à savoir qu'il réalisera une marge individuelle plus importante s'il se procure du riz, à qualité égale, moins cher que ses concurrents. La différence de marge apparaîtra notamment dans les périodes de vente, ainsi certains augmenteront leur marge en fin de mois, car de nombreux particuliers viennent compléter le nombre de leurs clients. Mais c'est surtout en période de soudure que les marges seront les plus importantes.

Le faible prix relatif du riz importé détermine sa plus grande demande par les ménages urbains, ce qui représente pour eux un grand coût d'opportunité par rapport au prix du riz local de même qualité. Le résultat de l'estimation a montré que le riz local dans la Commune Urbaine d'Antananarivo est cultivé pour être autoconsommé et une fois que l'autosuffisance est atteinte au niveau des ménages urbains, le reste entre sur le marché pour être vendu. Avec le lancement du « varymora » par l'Etat, les commerçants ont connu une baisse des ventes, et ont dû réduire le prix de riz pour rester sur le marché malgré les pertes dans la vente. De plus le riz n'est pas leur unique produit, bien qu'il constitue souvent leur produit phare.

➤ **Section 1 : les variétés de riz en vente**

Les commerçants ont tous affirmé de connaître aussi 5 variétés de riz, ils en vendent au moins trois de ces variétés. L'identification de riz était plus facile pour les commerçants vu que le riz reste le principal produit de première nécessité.

1- Type de riz vendu sur le marché:

Les commerçants vendent tous du Makalioka, du varygasy et du stock tampon. Seuls quelques uns vendent du tsipala et le riz de luxe. Ainsi le Makalioka est le riz permettant le plus de marge bénéficiaire pour les commerçants, et cette marge peut devenir très élevée lorsque celui-ci constitue des stocks. Le riz revendu en période de soudure permet en général une bonne marge intermédiaire, notamment pour le VaryAloha qui profite de l'avantage de ne pas avoir été stocké. Le VaryGasy possède la marge la plus faible, mais tout de même positive, pouvant ainsi attirer des opérateurs.

L'enquête s'est déroulée auprès de 24 commerçants, tel que des grossistes, des semi grossistes, des détaillants et aussi des épiciers. L'identification de riz étant tous les mêmes.

La majorité des commerçants ont eu les mêmes réponses, le makalioka est le premier riz annoncé par l'enquête, puis le varygasy, suivit du stock tampon.

Tableau 11 : La vente de riz

Grossiste	Semi- grossiste	Détaillant	Epicier
450 Tonnes	200 Tonnes	50 Tonnes	20 Tonnes
30 sacs de 50 kg / jr	14 sacs de 50 kg/ jr	3 sacs de 50 kg/ jr	1 sac / jr
1500 kg	700 kg	160 kg	66 kg

Source : Auteur (Mai 2012)

Ce tableau montre la moyenne de vente de riz effectué par les opérateurs chaque année. Lors de l'enquête, nous avons choisi d'enquêter ces 4 opérateurs pour avoir les informations nécessaires concernant l'étude de marché.

Les chiffres révèlent une quantité importante de consommation de riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo.

Tableau 12 : Les variétés de riz

Variétés de riz	Nombre des Citations	Fréquence (%)
MAKALIOKA	24	100
- Blanc	- 24	- 100
VARY GASY	24	100
- Blanc	- 14	- 58
- Rouge	- 24	- 100
TSIPALA	8	33
- Blanc	- 8	- 33
RIZ DE LUXE	4	16
- Blanc	- 4	- 16
STOCK TAMPON	15	62.5
NON REPONSE	0	0

Source : Auteur (Mai 2012)

En ce qui concerne la variété de riz, ce tableau nous montre que la majorité des commerçants vendent du Makalioka, du varygasy et du stock tampon. Tandis que, ceux qui vendent du tsipala et du riz de luxe sont peu nombreux.

2- Variété de riz le plus vendu :

Lors de la vente, les consommateurs ont une préférence pour les trois riz. 75% des ventes des commerçants sont des makalioka, 71% des varygasy, et 41% des stocks tampon. Ces trois riz ont leurs particularités, leur prix abordable, leur goût, et qui gonfle à la cuisson.

La majorité des consommateurs veulent des riz sans cailloux et propre. Ce sont les critères exigés par tous les mangeurs de riz. Mais actuellement, le prix passe avant la qualité, puisque la crise dure si longtemps et la vie est aussi chère, alors les consommateurs se contentent des qualités de riz le moins cher pour avoir un peu plus de quantité. 46% des consommateurs achètent en moyenne donc entre 1 à 2 kilo à chaque achat, et 83% disent que le makalioka est le riz le plus cher avec le riz de luxe. 62.5% pensent que le stock tampon est le riz le moins cher suivit du varygasy avec 54% des consommateurs.

➤ Section 2 : la provenance de riz et la période de vente

Cette section nous montre les régions citées comme productrices de riz dans le pays. Ces régions désignées comme les greniers de riz et approvisionnent la CUA.

1- Les régions productrices :

Ambatondrazaka, l'un des greniers de riz dans le pays, est le lieu généralement cité par les commerçants pour le makalioka et le riz de luxe.

Marovoay et Antananarivo pour le varygasy et le tsipala, et les pays de l'Est pour les stocks tampon (Pakistan, Chine, Inde).

2- La période de vente :

Concernant leur vente, les grossistes arrivent à écouler en moyenne 30 sacs par jour, ces 30 sacs de 50 kilos sont diversifiés. Les clients achètent différents types de riz mais ils préfèrent les trois riz (makalioka, varygasy et le stock tampon).

Leurs clients sont presque tous des revendeurs comme des semi- grossistes, des détaillants, et des épiciers.

Tableau 13 :La période de vente

Période de vente	Nombre des citations	Fréquence (%)
La vente augmente :		
- Récolte	- 2	- 8.5
- Soudure	- 7	- 29
- Début de	- 2	- 8.5
mois	- 6	- 25
- Fin de mois	- 10	- 41
- A tout		
moment		
La vente diminue :		
- Récolte	- 3	- 12.5
- Soudure	- 0	- -
- Début de	- 0	- -
mois	- 0	- -
- Fin de mois	- 0	- -
- A tout		
moment		

Source : Auteur (Mai 2012)

Ici, on remarque que la vente de riz augmente à tout moment vu que c'est le produit phare du pays. Par contre, cette vente ne diminue pour certains commerçants que durant la période de récolte.

A propos de la situation économique des malgaches, la période de vente de cet aliment de base reste donc stable malgré la crise qui persiste.

Tableau 14 : La quantité achetée par les consommateurs

Quantité achetée par jour	Nombre des citations	Fréquence (%)
Moins d'un kilo	3	12.5
1 à 2 kg	11	46
2 à 5 kg	2	8.5
5 à 10 kg	1	4
10 à 20 kg	1	4
20 à 50 kg	2	8.5
50 kg et plus	4	16

Source : Auteur (Mai 2012)

La plupart des achats des ménages varie donc entre 1 à 2 kilo par jour. Cela montre la pauvreté dans la grande ville. L'achat dépend de la disponibilité budgétaire des ménages.

Les familles aisées qui peuvent acheter un sac de riz diminuent en nombre à cause de la crise qui persiste dans le pays.

La quantité achetée par les consommateurs dépend aussi de la disponibilité de riz sur le marché. La vente augmente pour chaque commerçant, la quantité achetée par chaque enquêté diminue mais l'achat est plus fréquent.

Au sujet de la vente de riz pour les commerçants, la vente est stable. Presque toutes les variétés de riz sont présentes dans chaque épicerie, grossiste et semi-grossiste dans la grande ville. Les mêmes types de riz tels que le Makalioka, le varygasy, le stock tampon, le tsipala et le riz de luxe sont vendus et consommés par tous les habitués.

Ces cinq types de riz sont le plus connus mais les trois premiers sont le plus vendus, et la quantité achetée par les clients diminue au fur et à mesure mais l'achat devient de plus en plus fréquent.

Le riz est toujours disponible sur le marché car les commerçants s'approvisionnent à temps pour ne pas avoir de pénurie de stock.

CONCLUSION PARTIELLE

Lors de cette partie, on a pu constater dans chaque section les variétés de riz connues, achetées et vendues par les consommateurs et les commerçants. Les types de riz vendu sur le marché et surtout les plus vendus parmi le riz présent.

On a remarqué que le Makalioka est le riz le plus vendu pour sa tenue au ventre, suivi du stock tampon avec son prix abordable et le varygasy pour son goût sucré. La vente de riz augmente presque à tout moment pour les commerçants. La crise actuelle n'empêche donc pas la vente de cette denrée.

Les consommateurs préfèrent les trois riz lors de l'achat, mais achètent en petite quantité pour cause des disponibilités budgétaires. La régulation du marché du riz a toujours constitué à Madagascar une préoccupation majeure des pouvoirs publics en raison de la place primordiale qu'occupe le riz dans la consommation des ménages, mais aussi dans la culture malgache.

Pour concrétiser l'étude, passons à la troisième et dernière partie qui est la discussion.

Partie III :

Discussions et Proposition de

solutions

Le riz est la principale source d'apport calorique pour la majorité de la population Malgache, son principal aliment et est le pilier de la sécurité alimentaire dans ce pays à faible revenu. Il est cultivé surtout par de petits agriculteurs sur des exploitations de moins d'un hectare.

Dans cette dernière partie de l'étude, les résultats obtenus à partir de l'enquête auprès des consommateurs et des commerçants et la théorie choisie dans la première partie vont être confrontés et comparés, afin de faire des commentaires et des discussions en vue de concrétiser l'étude, de proposer des solutions adéquates et adaptables aux divers problèmes subis par le marché et la culture de riz, de contribuer à la résolution de ces problèmes causés par la non satisfaction de la demande. Le riz est très bien connu des habitants des hautes terres, en général et de ceux de la plaine d'Antananarivo.

La comparaison des résultats obtenus avec les résultats attendus formulés à l'introduction reflète dans cette section.

CHAPITRE 1 : LES DISCUSSIONS

Cette partie a pour but de traiter et analyser les différents résultats concernant le riz d'une manière qui permette d'avoir plus d'éléments et d'informations dans le résultat.

Le riz est un élément stratégique de la politique économique car il est la première source alimentaire du pays. C'est la principale denrée alimentaire dans la plupart des régions malgaches, leur sécurité alimentaire étant fortement liée à l'abondance des récoltes et à la stabilité des prix.

Section 1 : Au niveau des critères de qualité du riz

Troisième céréale la plus produite au monde après le blé et le maïs, le riz occupe une place importante dans les systèmes alimentaires des Malgaches. Il se distingue des autres produits vivriers de base par l'accroissement rapide de sa consommation et par la dépendance accrue qui en résulte vis-à-vis du marché mondial. Les importations représentant en moyenne la moitié de la consommation totale de riz.

Tout d'abord, le riz n'est pas un produit standard, il existe plusieurs qualités dépendant des variétés mais aussi des efforts d'usinage. Le premier critère de choix du riz selon les commerçants est le goût. La majorité des enquêtés sont donc beaucoup plus attentifs au goût, vient ensuite le volume à la cuisson. Un riz qui augmente de volume après cuisson et qui offre un bon goût est beaucoup plus convoité.

Le taux d'impureté dans le riz comme les cailloux, les grains noirs prennent aussi une grande place dans l'achat de riz. Le plus souvent, les consommateurs jugent trop contraignant le tri du riz avant la préparation. Aussi au sein des ménages, les consommateurs n'hésitent pas à interpeler les membres de la famille pour manifester leur mécontentement lorsque le repas contient ne serait ce que des traces de cailloux.

Les critères de qualités de riz perçus par les enquêtés se fondent aussi sur les caractères physiques des grains cru c'est-à-dire la couleur, la propreté du grain, les défauts, etc. Puis sur le comportement du riz à la cuisson, cela se caractérise par le temps de cuisson, le gonflement, la facilité de cuisson, etc.

Et enfin sur les caractéristiques du grain cuit c'est le goût, la facilité de la digestion, l'odeur à la cuisson. Le riz local n'augmente pas de volume à la cuisson contrairement aux riz importés qui, le plus souvent sont de vieux stocks avec des taux d'humidité très faibles.

Ce manque à gagner laisse supposer que le riz local quand bien même que son prix soit sensiblement inférieur ou égal à celui du riz importé est perçu très cher par les commerçants et leurs clients.

Les enquêtes faites dans la Commune Urbaine d'Antananarivo montrent que le prix n'est qu'un déterminant parmi d'autres dans le choix des citadins entre riz importé et riz local. La capacité de gonflement et la propreté sont apparues comme des facteurs déterminants dans le choix de consommer des riz importés.

Dans la Commune Urbaine d'Antananarivo (CUA), les enquêtés caractérisent le varygasy comme un riz vitaminé. Les choix des consommateurs de la grande ville s'orientent en premier lieu en fonction de l'aspect du riz sur le marché. La majorité des enquêtés exigent le riz sans cailloux et d'autres préfèrent le riz sans paddy. Le Makalioka est un riz vendu souvent sec car il est en général plus ancien, stocké plus longtemps pour être disponible tout le long de l'année et ainsi très utilisé pour le Ranovola ou « riz d'argent ». Il s'agit donc d'un riz plus cher principalement consommé par les classes aisées et intermédiaire de la population urbaine mais apprécié par toutes les catégories de consommateur.

➤ **Section 2 : Au niveau des approvisionnements**

Comme la Commune Urbaine d'Antananarivo est en pleine ville, la riziculture qui y est pratiquée est destinée à l'autoconsommation, donc la plupart des enquêtés achètent du riz toute l'année. Il y en a quand même quelques uns qui disposent de riz par la pratique de production. Le riz est rendu en ville, il est décortiqué et est donc prêt à être consommé. Seulement, avant d'arriver dans l'assiette du consommateur, celui-ci doit encore passer par différents opérateurs qui sont chargés de sa distribution. Ces derniers sont nombreux dans la ville, on trouve d'abord les grossistes, ainsi qu'une multitude de commerçants et de petits détaillants.

Dans les années 1970, Madagascar exportait son riz, désormais, en raison de méthodes agricoles désuètes et de mauvaises infrastructures, il est contraint de l'importer. La lutte contre la pauvreté constitue l'un des principaux objectifs du Gouvernement Malgache. La réalisation de cet objectif exigera des actions multiples et concertées de la part des différents partenaires du développement économique et social comme le pouvoir public, le secteur privé à différents niveaux des ménages et des individus.

« A Madagascar, les prix des vivres peuvent avoir de lourdes conséquences pour les ménages. Un Malgache peut consommer 125 kilos de riz par an et l'alimentation représente 75 pour cent du budget d'un ménage », a dit Michael Rakotonirina, spécialiste en monétisation pour le service de développement de Land O Lakes International, une société américaine de production alimentaire, qui opère à Madagascar.

L'évolution saisonnière du prix du riz indique que le prix du riz atteint son niveau le plus bas lorsque la nouvelle récolte commence à arriver sur le marché. Pendant la période de récolte de riz, la consommation de riz est élevée car il est plus accessible et abordable en raison de son prix. Vers la fin de l'été, lorsque débutent les travaux dans les champs pour la prochaine saison, les réserves de riz commencent à être épuisés.

Le prix de riz entame alors une remontée et reste assez élevé jusqu'à la prochaine récolte. De plus, le climat et le mauvais état des routes abîmées par la pluie sont impliqués, chaque année, dans la hausse des prix des denrées alimentaires.

Deux principaux facteurs vont augmenter les quantités de riz durant les mois de Juin-Juillet, qui coïncident avec les campagnes de récolte et de collecte de nombreuses zones de productions. Le mois de Décembre est aussi un bon mois, il y a d'une part les récoltes du varyaloha, mais c'est également le début de déstockages de nombreux opérateurs car les prix du marché d'Antananarivo commencent à être particulièrement attractifs.

La période de récolte correspond à une abondance de riz avec les prix les plus bas de l'année, les commerçants vont alors être plus nombreux à en vendre, auxquels ils faut rajouter les producteurs proches de la ville venant écouler et tirer un meilleur prix de leur production sur les marchés, les opérateurs urbains en riz vont donc être plus nombreux durant la période de récolte, diminuant ainsi les ventes moyennes de chacun.

Le mois de mars est la phase la plus critique, on est au plus dur de la période de soudure, les stocks sont presque totalement épuisés avant le mois d'avril, début des premiers récoltes, avant que les prix ne repartent à la baisse. Seuls les spécialistes en riz restent présents sur le marché. Près de la moitié du riz importé pour la capitale sera donc vendu durant ce trimestre de Février, Mars et Avril.

Le riz est produit dans la Commune Urbaine d'Antananarivo surtout des exploitations pour la plupart individuelle. Ces exploitations sont à majorité multi culturelles avec le nombre de cultures qui varie non seulement d'une région à l'autre, mais aussi d'une année à l'autre en fonction de l'influence de la conjoncture sur les décisions des producteurs.

Le prix étant excessivement cher par rapport aux marchés, les tonnages réalisés ne dépassent pas ceux d'un détaillant bien localisé. Le stockage de riz est une immobilisation de fonds qui ne peut être utilisé autrement dans d'autres activités sources d'intérêt. Il y a aussi un risque lié au stockage car il faut garantir le riz stocké pour être commercialisé.

Pour maximiser le profit, le prix du riz augmente afin de compenser les différents coûts. De plus, les coûts de transports sont élevés car la période de soudure correspond à la saison de pluie, ce qui fait augmenter le prix.

Le prix du riz atteint un maximum entre le mois de février et avril, période durant laquelle la soudure frappe le plus. Le prix diminue ensuite graduellement après les premières récoltes de riz au mois de mai pour atteindre son plus haut niveau durant les mois de Juin et Juillet. Il y a aussi des mesures gouvernementales pour inciter la production de riz, l'Etat fixe le prix à un niveau élevé pour que les riziculteurs soient motivés à produire plus car l'offre est une fonction croissante du prix.

Les facteurs techniques et naturels sont subdivisés aux facteurs liés aux conditions agro climatiques et météorologiques, aux matériels végétaux utilisés, aux superficies utilisées, aux conduites de la culture et aux manipulations du paddy après la récolte.

Il est admis que les conditions agro climatiques et météorologiques jouent un rôle très important dans la production agricole dans la mesure où la croissance et le développement des cultures en sont tributaires.

L'un des facteurs agro climatique et météorologique de la production du riz est le niveau de pluviométrie avant ou pendant le semis ou pendant la récolte. En effet, la pluie joue généralement un rôle important dans la production du riz. Ces conditions conditionnent l'existence de différentes zones de production de riz dans la grande ville.

a) Lieux d'achat

Le lieu d'achat du riz le plus fréquent est le marché et l'épicerie. En fait, la majorité des enquêtés s'y approvisionnent : c'est par habitude mais aussi parce qu'ils ont tout à fait confiance en ces épiciers : bien pesé, bonne qualité avec prix abordable. Cela permet aussi d'économiser du temps surtout pour ceux qui achètent du riz chaque jour. Donc, le riz est principalement acheté dans le marché le plus proche et dans les épiceries de quartier, c'est le cas de 47 % de notre échantillon, tandis que 56 % vont l'acheter sur un marché, et 6 % n'ont pas de lieu fixe et l'achètent soit dans une épicerie soit sur un marché assez proche si 7 % vont se le procurer auprès des grandes surfaces.

Les consommateurs s'approvisionnent dans la majorité des cas auprès du secteur informel qui profite notamment de sa proximité et de ses prix faibles en attendant la semaine où le Gouvernement distribue le « varymora » dans chaque Fokontany, tandis que l'avantage principal du secteur formel réside dans la qualité de ses produits. Les importations de riz dans la grande île proviennent essentiellement des pays asiatiques (Chine, Pakistan, Thaïlande, etc.).

L'enquête confirme le fait que la catégorie de consommateur à revenu faible se procure le riz à proximité de son lieu d'habitation, tandis que les consommateurs intermédiaires et les plus aisés font un peu plus de distance. Les épiceries de quartier s'approvisionnent majoritairement sur les marchés en achetant au prix de gros tandis que les détaillants présents sur les marchés ont de plus en plus souvent de contact avec des riziers urbains.

Si par définition les grossistes et semi-grossistes ne vendent qu'en gros, actuellement beaucoup d'entre eux vendent également au détail. Durant cette période de crise, ils vendent plus de la moitié de leur riz au détail.

L'apparition des grandes et moyennes surfaces est un phénomène nouveau sur la ville d'Antananarivo, elles seraient désormais une petite dizaine sur le centre et l'agglomération. Leur principe étant de vendre tous les produits nécessaires à la consommation courante des ménages, et notamment les produits alimentaires, il est normal d'y trouver du riz.

Cependant, le riz ne sera pas vendu en vrac comme par les détaillants, de plus il s'agira avant tout de riz de table et de luxe, on trouve donc principalement le riz des gros opérateurs de la filière complété par du riz d'importation.

b) Fréquence d'achat des ménages

La fréquence d'achat du riz des consommateurs n'est pas régulière. Un ménage peut à la fois s'approvisionner chaque jour ou par même par mois. La fréquence d'achat dépend de plusieurs raisons : la première raison c'est la disponibilité de l'argent, la quantité de riz à acheter pour une consommation normale, la disponibilité de riz sur le marché. Les ventes sont plus importantes en fin de mois, et cela est confirmé par l'ensemble des opérateurs. La fin de mois correspond pour beaucoup à la paye et les consommateurs sont alors nombreux à profiter de leur liquidité pour acheter un sac de riz de 50 kilos, ils stockent ainsi pour le mois tout en profitant d'un prix de gros.

La fréquence d'achat est significative du pouvoir d'achat des consommateurs, ainsi 44% de la population pauvre achète son riz au jour le jour, 50 % de la population intermédiaire et 10 % de la population aisée se le procurent 2 à 3 fois par semaine et d'autre une fois par mois. La constatation des achats journaliers sont de plus en plus rares au fur et à mesure que les revenus augmentent.

En ce qui concerne la saisonnalité des ventes, la plupart des enquêtés affirment vendre plus en période de soudure, d'autres affirment l'augmentation de leur vente toute l'année. De plus la majorité des détaillants ne possèdent pas de balance et se servent d'une kapoaka comme unité de mesure, c'est une boîte de lait concentrée pouvant contenir environ 300 grammes de riz, il faut en général 3,5 kapoaka pour avoir l'équivalent d'un kilo de riz. Beaucoup de consommateurs achètent en kapoaka, se rendant compte des volumes achetés et se méfiant des balances mal réglées.

La distribution a pour but de freiner la hausse de prix de riz sur le marché depuis quelques temps, les observateurs disent que la quantité du riz à Madagascar est suffisante pour les besoins des malgaches mais seulement son prix qui est inaccessible aux revenus des ménages.¹³

Le riz est l'aliment de base à Madagascar, alors que le pays importe chaque année pour satisfaire le besoin national. Le gouvernement a lancé officiellement l'opération « varymora ». Il sera vendu à 1000 ariary le kilo dans les Fokontany.

La vente se fera une fois par semaine pour l'ensemble des arrondissements. Vendu auprès des Fokontany, le Vary Mora sera accessible à tous les ménages à raison de son prix. Plusieurs institutions apportent leurs contributions à l'organisation du dispatching, ils

¹³Source : Observatoire de riz

veilleront à ce que la répartition se fasse d'une manière équitable. Concernant toujours la distribution, les consommateurs ont émis des souhaits sur le nombre de jour de mise en vente. Les enquêtés jugent que le dispatching hebdomadaire est très insuffisant.

Le gouvernement a fixé le prix du riz à 1 000 ariary le kilo au début du mois de janvier 2011, et supprimé les droits et les taxes à l'importation, ce qui a entraîné l'épuisement ou l'indisponibilité des stocks de riz, selon les médias locaux.

Malgré tout, la contribution du riz à la sécurité alimentaire des ménages pourrait être élargie par l'expansion et l'amélioration des techniques de production agricole. Etant donné la présente structure de la consommation alimentaire, toute intervention dans le marché du riz va certainement cibler des ménages dans les quartiers de la Commune Urbaine d'Antananarivo les plus vulnérables.

Le prix est très variable dans l'espace et dans le temps. Néanmoins, il existe des facteurs qui permettent de déterminer sa fixation au niveau du marché. Durant la période de la récolte, la variation des prix peut être expliquée par la loi de l'offre et de la demande au niveau des régions et par l'accès au marché même si la production est abondante.

La productivité peut aussi intervenir due à des conditions favorables à la production, beaucoup de producteurs ont des surplus commercialisables qui renforcent l'offre sur le marché, ce qui conduit la baisse du prix.

En effet, la tendance des prix montre une variabilité saisonnière due d'abord à la saisonnalité de la production, et ensuite à la variabilité des coûts de transports durant l'année.

La part des dépenses en riz dans le budget alimentaire des ménages est considérable, la structure des dépenses en produit de première nécessité montre que le riz occupe la première place, soit 60% des dépenses en Produit de première nécessité (PPN) pour l'ensemble des ménages pour le milieu urbain.

c) Quantité achetée des consommateurs

Les enquêtés sont plus discrets sur ce sujet, leurs réponses à propos de riz achetées ne sont pas satisfaisantes même si des réponses à échelle ont été proposées. La contrainte du prix est la plus représentée, notamment pour les consommateurs à faible revenu avec la contrainte de trésorerie qui reste dans le même ordre d'idée.

La population enquêtée souhaite un contrôle du prix, sa diminution, des aides pour les producteurs et enfin le contrôle de la qualité de riz en vue d'améliorer le produit.

Les prix varient chaque mois en suivant le calendrier agricole, ainsi la période de Mai à Juillet correspond aux principales récoltes du pays.

Pour résorber le déficit alimentaire, Madagascar fait recours à des importations. Ces importations ont connu au fil des années, une tendance à la hausse en termes de quantités et de prix. La structure des importations est à majorité composée de produits pétroliers et de biens de consommation. Les principales importations de produits sont le riz et la farine. Elles représentent respectivement 74% et 25% des importations.

Cependant, il faut reconnaître, qu'il existe une corrélation négative entre les quantités produites localement et celles importées, les importations comblant le déficit de la production locale.

Autre phénomène de périodicité, les ventes sont plus importantes en fin de mois, et cela est confirmé par l'ensemble des opérateurs, la fin de mois correspond pour beaucoup à la paye et les consommateurs sont alors nombreux à profiter de leur liquidités pour acheter un sac de riz, ils stockent ainsi pour le mois tout en profitant d'un prix de gros.

La période de récolte correspondant à une abondance de riz avec les prix les plus bas de l'année, les commerçants vont alors être plus nombreux à en vendre, auxquels il faut rajouter les producteurs proches de la ville venant écouler et tirer un meilleur prix de leur production sur les marchés. La quantité achetée par les consommateurs lors de cette période varie, car cela dépend du prix de riz sur le marché, durant cette période le prix diminue au fur et à mesure des quantités récoltées. Donc les consommateurs en profitent d'augmenter leur achat.

La saison des pluies démarre tardivement ce qui fait craindre une arrivée tardive de la récolte principale et une chute de la production. La tension monte alors sur les stocks restant, dont personne n'est en mesure d'évaluer l'ampleur.

La hausse des prix s'accélère à partir du mois de Décembre, pour atteindre jusqu'à 1600 Ariary le kilo en Février, soit près de 30% de plus qu'avant. Le prix de denrées alimentaires sur le marché a connu une hausse. Ce phénomène est lié à la combinaison de facteurs comprenant les changements climatiques, la démographie galopante, la consommation croissante. La hausse des prix des aliments a entraîné des troubles sociaux dans la Commune Urbaine d'Antananarivo, obligeant le Gouvernement à prendre des mesures. Madagascar a une économie basée sur le riz et importe en moyenne 10% de sa consommation. Même quand le prix augmente, l'achat se fait de plus en plus pour les consommateurs par peur des pénuries de riz dans le marché. Les enquêtés préfèrent donc consommer le riz avec la hausse ou la baisse de prix, ce qui importe c'est d'avoir le stock de riz à la maison.

Cependant, aucune donnée n'est disponible, pour estimer de façon assez précise l'impact de la crise sur la sécurité alimentaire des ménages vivant en milieu urbain. Les commerçants ont constaté un changement de comportement des acheteurs, les gens achètent de très petites quantités ou achètent des vivres moins cher ou bien des petites quantités mais plus fréquemment et enfin, les clients font plus de crédits pour acheter des aliments.

Le riz reste l'aliment de base, il est consommé presque tous les jours par les enquêtés. Il faut noter que le milieu urbain est fortement influencé par la saisonnalité agricole et est donc également affecté par la période de soudure. La période de soudure constitue la période où les ménages ont plus de difficultés à se procurer de la nourriture.

Le choix alimentaire en milieu urbain est un choix contraint par la ligne budgétaire. Les ménages opèrent à l'intérieur du pouvoir d'achat. Dans notre étude, l'accessibilité alimentaire des ménages a été définie à partir de la combinaison de trois indicateurs d'accès : la stabilité des sources de revenu, les dépenses alimentaires et la part de la propre production dont une grande partie est destinée à l'autoconsommation.

Quand bien même, la disponibilité alimentaire et l'approvisionnement sont satisfaisants, les problèmes se manifestent au niveau du pouvoir d'achat des ménages et de leur accès à l'alimentation. En effet, les trois chocs ayant affectés les ménages dans les dernières années citées sont, par ordre d'importance, la hausse des prix de la nourriture, le coût élevé des soins médicaux, la perte d'emploi liée à la fermeture des sociétés ou l'absence d'offre d'emploi. Ces chocs ont obligé les ménages à adopter des stratégies de résilience de début de crise voire de détresse qui risquent de mettre en danger la vie humaine.

De plus, les conditions de vie déplorables dans de nombreuses zones urbaines laissent présager une rapide détérioration de la situation alimentaire en cas de nouveau choc ou de choc plus accentué.

La période de Janvier à Mars correspond à la période de soudure, on attend la prochaine récolte car les stocks de riz sont souvent épuisés, les prix sont souvent élevés, les prix sont aux plus hauts. Pendant la période de soudure, l'offre du riz sur le marché est composée essentiellement de l'offre de quelques producteurs qui ont la capacité de stocker leur surplus, l'offre est donc contraint de ne pas satisfaire la demande d'où l'ajustement par le prix.

Les dépenses des ménages sont marquées par la priorité à l'alimentation et à la faiblesse de l'investissement, le budget alimentation tous produits confondus représente entre 50% des dépenses des ménages.

d) Concernant les commerçants

Le principal fournisseur de riz pour les consommateurs urbains est le détaillant, mais le riz peut être distribué par d'autres circuits, ce sera le cas du riz distribué par les grandes surfaces, mais surtout le riz est également source de revenu pour un ensemble de différents acteurs.

Il faut distinguer les détaillants de quartiers de ceux vendant sur les marchés.

Comme précédemment, les premiers sont des commerçants, ils tiennent d'ailleurs des épiceries de quartiers et rares sont ceux qui ne vendent que du riz. En général ils ont des marges plus importantes, mais ce n'est pas le cas pour les quartiers populaires et la commune urbaine, où les prix restent compétitifs par rapports aux riz vendus sur les marchés, bien qu'ils subissent en général des coûts de transport plus importants pour se ravitailler. Les quantités vendues seront cependant plus faibles que pour les détaillants de marché, en moyenne 30 tonnes par an contre 55 tonnes, mais avec des disparités assez importantes selon la localisation de l'épicerie.

En ce qui concerne la saisonnalité des ventes, la plupart des enquêtés affirment vendre plus en période de soudure, cela pour les raisons citées un peu avant. Mais en ce qui concerne les marges, les comportements sont plus variés, la majorité profitent de la période de soudure pour les augmenter, tandis que quelques uns ont déclaré réaliser les marges les plus importantes durant la période de récolte. Les marges varieront également du simple au double selon le quartier, les marges les plus faibles se trouvant naturellement dans les quartiers les plus populaires ; les dépenses des ménages étant plus faibles et la concurrence plus sévère.

Malgré une disponibilité et un approvisionnement suffisants des denrées alimentaires tel que le riz, les difficultés rencontrées par les commerçants sont surtout la diminution de la demande mentionnée, suivi par la hausse des prix carburant, la hausse des coûts des marchandises, et les difficultés de récupérer les dettes des clients redevables.

Les épiceries de quartiers s'approvisionnent majoritairement sur les marchés, en achetant au prix de gros tandis que les détaillants présents sur les marchés ont de plus en plus souvent de contact avec des sous-collecteurs, voire des riziers urbains. De plus la majorité des détaillants ne sont pas déclarés et ne possèdent pas souvent de balance, se servant d'une kapoaka comme unité de mesure. Sur le plan théorique, cette recherche s'appuie sur la théorie de la firme pour dériver la fonction d'offre du riz local. Cette théorie stipule que le producteur tend à maximiser son profit économique, c'est-à-dire la différence entre le revenu reçu par l'entrepreneur (producteur) et tous les coûts supportés. Cependant, l'étude d'une filière à Madagascar n'est pas chose facile ; les opérateurs ne tiennent pas en général de compte

détaillé de leurs opérations et mènent une gestion à très court terme de leur activité. Pour beaucoup, ils vivent au jour le jour, profitant des opportunités qui s'offrent à eux, seul les plus gros opérateurs, notamment les riziers, mènent une gestion plus poussée de leur activité.

Les bilans annuels des opérateurs seront donc très variables et il est difficile d'obtenir des réponses précises à nos interrogations, il s'agira alors, pour la plupart des cas, d'estimations.

Lors de l'enquête, 24 des opérateurs tels que des grossistes et des semi-grossistes ont été questionnés, principalement sur les deux marchés de gros que sont Anosibe et Andravoahangy. Si par définition les grossistes ne vendent qu'en gros, beaucoup d'entre eux vendent également au détail, on fera donc la distinction entre les grossistes et les semi-grossistes qui vendent plus de la moitié de leur riz au détail. Les grossistes vendant moins au détail, voire pas du tout pour certains, ils vendent de plus grandes quantités, en moyenne ils découlent 450 tonnes de riz par an, contre les 200 tonnes pour les semi-grossistes. Ces derniers apparaissent plutôt comme des commerçants alors que les grossistes seraient plus spécialisés. En effet, certains d'entre eux ne font que du riz alors que l'ensemble des semi-grossistes vendent également d'autres grains, voir d'autres produits de première nécessité. Une autre distinction entre ces deux types d'opérateurs porte sur la saisonnalité de leurs ventes. La majorité des grossistes enquêtés affirment vendre plus en période de soudure, et d'autres affirment vendre plus en période de récolte.

Ceci peut paraître étrange, la période de soudure correspondant à une raréfaction de l'approvisionnement en riz, une hausse de prix et par là même une diminution de la demande.

En ce qui concerne les marges, il semblerait que les opérateurs exploitent ces moments privilégiés des ventes en les augmentant durant la période de soudure et en fin de mois.

Les semi-grossistes ont donc une activité plus stable du fait qu'ils réalisent plus de marge en vendant une grande partie de leurs produits au détail, qu'ils ont également une plus grande variété de produits, aucun d'eux n'étant spécialisés dans le riz. Les grossistes ont eux une activité plus mobile, certains deviennent eux-mêmes collecteurs, ou plutôt sous-collecteurs, d'autres disparaissent face à une concurrence trop imposante.

Le phénomène de diversification des produits et de la vente au détail prend de l'ampleur, le riz est certes un produit qui se vend bien, mais les marges sont plus réduites que pour les autres produits. Les semi-grossistes représentent 10% de notre échantillon mais

pourraient devenir de plus en plus nombreux, concurrençant ainsi les détaillants, mais ces derniers n'en restent pas moins indispensables et de plus en plus nombreux également.

Il convient de rappeler ici que l'Etat a décidé d'intervenir dans le marché afin de soutenir le pouvoir d'achat du consommateur face à la hausse des prix. Ces interventions se sont traduites par une pénurie du produit subventionné engendrant une spéculation des prix sur certains marchés devenus de plus en plus contrôlés par l'Etat. Face à cette tension, les grossistes sont devenus méfiants et difficilement accessibles, ce qui a été un facteur limitant dans la collecte des données.

➤ **Section 3 : Au niveau de la préférence**

Après avoir interrogé les enquêtés sur leur types de riz préférés, une question sur la raison de cette préférence a été posée. Outre les caractéristiques physiques du riz, d'autres critères déterminent le choix des consommateurs sur la préférence de riz. Après l'habitude et le goût cités par les enquêtés, la qualité et le prix prennent place sur la détermination du choix des consommateurs.

Le Makalioka est le type de riz préféré par les enquêtés à Antananarivo à cause de ces différents critères : blanc, long, propre, gonfle, s'éparpille, facile à cuire et tenue au ventre. Le Makalioka est avant tout un riz de bonne qualité, il s'agit d'un riz qui gonfle bien à la cuisson, qui ne contient pas de cailloux et pas de brisures.

Il est caractérisé par son aspect long et fin, et sa couleur translucide. Les critères de choix des consommateurs dans d'autres régions sont semblables.

C'est la raison pour laquelle les enquêtés expriment une préférence pour le Makalioka blanc par rapport aux autres variétés de Makalioka et les autres types de riz.

En ce qui concerne le type de riz acheté, les consommateurs ont une nette préférence pour le Makalioka et le VaryGasy, notamment le Makalioka blanc et le VaryGasy rouge. Le varyGasy est le riz national, il est particulièrement apprécié pour ses valeurs nutritives et gustatives. Le VaryGasy est d'abord choisi, selon les consommateurs urbains, pour son goût sucré, ensuite vient l'avantage de son prix. Les VaryGasy colorés sont eux reconnus comme consistants et apportant des vitamines, il est donc parfait pour la journée du travailleur car il apporte des forces comme disaient certains consommateurs. C'est également le riz préféré par les consommateurs pour la préparation de VarySosa, riz collant et moelleux préparé avec

beaucoup d'eau, très apprécié le matin et le soir. Une dernière cause de sa consommation est l'habitude ancrée dans le mode de consommation Malgache.

Le stock tampon est lui aussi plus consommé à cause de cette crise pour son prix abordable de 1000 AR. Appelé à tort stock tampon en référence aux anciens stocks de riz sensés réguler le niveau d'approvisionnement en cas de pénurie, il est désormais présent sur les marchés urbains tout le long de l'année concurrençant directement le riz local.

Il provient de différents pays, notamment les pays asiatiques tel que la Chine, le Pakistan ou la Thaïlande. Il est consommé par toutes les classes de la société notamment du fait qu'il a un prix compétitif comparé à son niveau de qualité. Sa première qualité est sa grande capacité à gonfler lors de la cuisson. Mais par contre, 18% des consommateurs n'achèteraient pas les stocks tampon à cause de sa forte odeur à la cuisson.

En considérant ces critères de préférence, le riz de luxe devrait être le riz le plus apprécié par rapport au Makalioka blanc pourtant ce n'est pas le cas, donc il y a d'autres raisons : le Makalioka est approprié aux différents types plats et le prix est assez abordable pour les consommateurs. Le Makalioka est le plus consommé dans les familles de classe moyenne, et les ménages à faible revenu ont plutôt tendance à se procurer le riz d'importation pour les mélanger avec le Makalioka. Il faut tout de même remarquer que le Makalioka serait vraisemblablement consommé par toutes les classes de la population urbaine, ce qui montre un réel désir de consommer du riz de qualité malgré la faiblesse des revenus de certains. Les mélanges de variétés de riz apparaissent lorsque les ménages veulent un riz qui gonfle pour donner un peu plus de quantité pendant le repas. Les riz peuvent être mélangés directement durant la préparation et mangés ensemble comme le Makalioka et le stock durant le repas du midi, et le VaryGasy le matin et le soir. Un bon riz selon les consommateurs se caractérise par le goût qui doit être bien apprécié, l'absence d'impureté comme les cailloux et grains noirs, enfin le volume à la cuisson, le riz augmente de volume à la cuisson permet d'avoir plus de quantité.

Bref, le riz est le produit phare des commerçants et le plus vendu des produits de première nécessité sur le marché. Les critères de choix du riz des consommateurs restent le goût et le volume à la cuisson, tandis que le taux d'impureté comme les cailloux constitue le frein lors de l'achat. La qualité de riz est aussi l'un des critères important pour les consommateurs et les agents économiques. Le lieu d'achat reste le marché et les épiceries du fokontany pour les ménages à faibles revenu, et pour la fréquence d'achat les consommateurs achètent du riz quotidiennement pour cause de la disponibilité financière. Pendant la période de récolte, avec une abondance de riz sur le marché, le prix diminue et la vente par contre devient plus importante. Les enquêtés ont leur préférence à propos des variétés de riz présent sur le marché lors des descentes sur terrain, l'habitude et le goût sont les principaux critères de préférence des consommateurs.

CHAPITRE 2 : PROPOSITION DE SOLUTIONS

Beaucoup de régions sont aujourd'hui tentés par la production des produits autres que le riz pour en faire des produits de substitution. Les marchés regorgent de ces produits ; pourtant le riz demeure le produit clé et stratégique. Son absence ou sa disparition restera encore pour longtemps intolérable à la population malgache puisque le riz constitue le principal aliment des malgaches.

➤ **Section 1 : Actions d'amélioration de consommation de riz**

Il y a des actions d'amélioration qu'on peut proposer pour davantage accroître la consommation du riz local, des actions devront être prises dans le sens de la sélection de variétés de riz répondant au goût des consommateurs, l'accroissement de la disponibilité du riz local par l'augmentation de la production, la facilitation de l'accès au riz en le rapprochant du consommateur et enfin la baisse de prix.

Les objectifs de la politique de développement rizicole sont de contribuer à la sécurité alimentaire dans toute la région d'Analamanga surtout dans la Commune Urbaine d'Antananarivo et d'améliorer les revenus et la situation des acteurs de cette filière riz dans la capitale.

Section 2 : les objectifs proposés

On peut également proposer et considérer les objectifs suivants : augmenter la productivité agricole ainsi que la superficie cultivée dans d'autre région, puisqu'à Antananarivo, la superficie à cultiver est déjà saturée. Puis améliorer les matériaux des riziculteurs de la grande ville et promouvoir les petits investissements et les partenariats entre les groupements paysans et le secteur privé, promouvoir les exportations agricoles et agroalimentaires et surtout améliorer la qualité produite, assurer une gestion transparente et rationnelle des ressources pour assurer leur pérennité, organiser la filière du riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo. Cette organisation devra permettre de définir des cadres d'appui technique et financier aux producteurs, renforcer l'offre de services agricoles (conseil agricole et recherche agricole) et faciliter leur accès aux paysans ; mettre en place de politique et mesures de soutien bien adaptées visant la valorisation du potentiel rizicole existant et garantissant l'accroissement durable de la production et de l'approvisionnement des

populations ;mettre en place un système de crédit permettant aux riziculteurs de financer leur dépense d'exploitation ; améliorer et valoriser la qualité du riz local.

Il devient plus urgent de définir une politique rizicole pouvant permettre une relance soutenue de la production afin d'obtenir une croissance qui puisse permettre de répondre à cette demande en riz de plus en plus croissante. Il existe bien sûr de réelles marges de manœuvre pour un accroissement plus quantitatif et qualitatif de l'offre de riz à Madagascar. En effet, le pays présente une diversité de situations agro écologiques favorable pour la riziculture, avec sa pluviométrie et ses nombreux cours d'eau.

Dans le contexte actuel de crise alimentaire et surtout du fait que le riz est devenu une denrée stratégique, des actions doivent être menées pour permettre une relance de la production à la Commune Urbaine d'Antananarivo. Il importe alors de définir une politique rizicole qui réponde à un développement effectif de la filière rizicole tout en tenant compte des besoins réels des consommateurs et des producteurs. La définition d'une telle politique doit passer par l'identification des facteurs qui expliquent d'une part la demande du riz et d'autre part l'offre de riz dans la grande ville.

Il est opportun de créer une banque de données décentralisées mensuelles fiables et spécifiques à chacune des zones agro écologiques. Cette banque de données, devrait comprendre pour chaque variété de riz local et chaque produit concurrent et substitut, les données sur les quantités produites, les superficies utilisées, les prix aux producteurs, les quantités et prix des facteurs de production utilisés ainsi que les prix du marché correspondants, et aussi pour chaque type de riz importé, les sources d'approvisionnement, les prix en Ariary respectifs, les taxes à l'importation, les prix du marché correspondants.

Néanmoins, ces quelques propositions ne sont pas encore suffisantes, il y a sûrement d'autres propositions plus meilleures qui peuvent remplir celles-ci, ainsi, des études et recherches considérant ces propositions peuvent donc améliorer et compléter celles qui sont présentes.

Car au moins huit contraintes ont été identifiées comme étant responsables de la faible performance de la production agricole surtout dans les pays en voie de développement: imperfection des marchés, rareté des biens de consommation, faiblesse du capital humain, difficultés d'accès à la terre, limitation de la main d'œuvre et de capitaux, niveau technologique archaïque et infrastructures rurales inappropriées.

Ces variables sont considérées par les structuralistes comme plus significatives que les variables prix pour la relance de la production agricole.

Pour conclure, le riz est le produit vivrier le plus important du monde, le marché du riz est extrêmement complexe car cela tient aux conditions naturelles de production ainsi qu'à de nombreuses interventions du gouvernement dans notre pays. Le riz est très bien connu des habitants des hautes terres, en général et de ceux de la plaine d'Antananarivo en particulier. L'étude a proposé quelques actions en vue de rendre la filière riz locale plus compétitive sur le marché, la relance de la production agricole au niveau local et régional afin de réduire la dépendance du pays sur les importations.

La recherche a fortement contribué au développement de l'offre de riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo.

CONCLUSION PARTIELLE

Cette dernière partie nous a permis de voir et de constater la différence entre les éléments de la théorie avancée de la première partie. Cela a impliqué un point de vue pouvant refléter que l'application d'une stratégie théorique est plus compliquée, surtout en tenant compte de la situation de vente des opérateurs et d'achat des consommateurs . Cependant, il est un peu plus judicieux d'adopter ces stratégies si le marché est en mesure de les adapter à sa façon de gérer.

Enfin, cette discussion a permis à ce qu'on puisse proposer quelques solutions pouvant aider le marché de riz dans la capitale, d'éviter les éventuels problèmes d'approvisionnement de riz afin de mieux satisfaire les demandes de la population urbaine.

Ce ne sont que quelques propositions mais le bon fonctionnement du marché de riz ne dépend que les approvisionnements et des façons dont les producteurs vont gérer ses ressources.

CONCLUSION

CONCLUSION

La réalisation de cette étude s'est avérée assez difficile en raison d'une inorganisation de la filière rizicole Malgache et de la non-disponibilité de données désagrégées requises. Dans le souci d'atteindre les objectifs fixés et au regard des contraintes de cette étude, les données utilisées sont des estimations communales. Bien entendu, ces données ne tiennent pas compte d'une part des spécificités des ménages et d'autre part des spécificités des zones de production rizicole. Sous réserve de cet élément, cette étude a abouti à des résultats importants qui permettent de tirer les conclusions ci-après autant sur le plan empirique, méthodologique que politique.

Le riz occupe une place importante dans la consommation alimentaire des ménages de la Commune Urbaine d'Antananarivo, il constitue le principal apport calorique des malgaches. Mais aussi c'est l'un des principaux actifs que l'on peut détenir comme réserve de valeur, sous sa forme non décortiquée, le paddy est stockable, au moins entre la période de la récolte et l'arrivée de la récolte suivante. La riziculture constitue sans nul doute une des rares activités économiques qui reflètent, de manière très précise, non seulement le passé historique de la nation, mais surtout les efforts de développement entrepris par les différents responsables.

Dans le temps, le riz a été la base de la politique économique du pays. Les évolutions dans le domaine de la riziculture ont certes eu des impacts positifs à une époque donnée, mais elles n'ont pas su répondre aux exigences du long terme, celles d'assurer une autosuffisance à sa population. Actuellement, l'ampleur des difficultés alimentaires et la baisse du revenu des consommateurs remettent au premier plan la question du riz. Cette pauvreté grandissante et l'insécurité alimentaire qui l'accompagne rendent capitale la recherche d'une alternative efficace, et ayant des résultats immédiats sur l'économie de la région.

Le riz est l'une des filières qui, depuis plus d'une vingtaine d'années connaît des évolutions remarquables tant au niveau de la production, de l'importation que de la mise en marché. Cependant, force est de constater une forte croissance de la demande nationale de riz qui est couverte en grande partie par les importations. Toutefois, si d'autres mesures supplémentaires ne sont pas prises, les importations risquent d'atteindre toutes les places sur le marché. Le développement d'une production locale de riz occupe dès lors une place de choix dans les stratégies pour inverser la tendance. Mais le développement n'est durable que si le riz local se révèle compétitif par rapport au riz importé. Malheureusement, cela semble ne pas être le cas. Les producteurs ont du mal à écouler leurs récoltes à des prix

rémunérateurs. Les commerçants sont eux confrontés à une panoplie de riz importés beaucoup plus adaptés aux goûts et revenus des populations, ce qui désoriente davantage du riz local. Antananarivo est le principal marché du riz à Madagascar, on y rencontre plusieurs variétés de riz. Cette étude a permis d'une part d'acquérir des connaissances objectives sur l'achat, la consommation et la qualité du riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo, l'étude s'est déroulée avec des enquêtes quantitatives.

Elles ont mis en évidence la difficulté du classement de la nomenclature des types de riz identifiés. Cinq types de riz ont été identifiés et cités par les enquêtés comme le Makalioka, le varygasy, le tsipala, le riz de luxe et le stock tampon. Mais les consommateurs se focalisent seulement sur trois types de riz à savoir le Makalioka, le varygasy et enfin le stock qu'est le « varymora » fourni par le Gouvernement. Le riz, de par sa place, une première activité économique de Madagascar en termes de volume et aussi un aliment de base, constitue effectivement un instrument de promotion du développement économique. On peut dire que la filière riz subit des dysfonctionnements. Tout d'abord d'une manière quantitative, la production nationale ne peut suffire à elle seule à alimenter le pays tout entier, des importations sont alors nécessaires.

D'une manière qualitative, la qualité du riz est souvent négligée pour pouvoir augmenter les marges commerciales en réduisant les coûts de transformation, sans baisse correspondante du prix de vente. Or, Madagascar possède tous les atouts pour être autosuffisant, voire même redevenir exportateur net de riz. De plus les malgaches apprécient le riz de qualité, avec une hausse significative des revenus, le riz de table deviendrait le principal produit consommé sur l'île.

L'approvisionnement d'Antananarivo semble être un important challenge, les acteurs de la filière riz sont prêts à le relever. La condition initiale étant une amélioration significative de la productivité des exploitants rizicoles afin de créer une autosuffisance alimentaire. Car du point de vue commercialisation, Madagascar possède ce qu'il faut : de nombreuses rizeries, des matériels de transports, mais surtout une ressource humaine inestimable, un ensemble d'homme et femme depuis longtemps imprégnés de la culture du riz et possédant une forte volonté de survie. Le riz occupe une place prépondérante que ce soit dans le budget des ménages ou dans les activités agricoles.

C'est la principale denrée alimentaire de toute une population dans la région Analamanga, leur sécurité alimentaire est fortement liée à l'abondance des récoltes ainsi qu'au niveau et à la stabilité des prix.

Les situations de pénurie, le plus souvent dues à des facteurs naturels ont un impact immédiat sur l'approvisionnement des marchés et les rations alimentaires. L'augmentation des prix réduit le pouvoir d'achat des consommateurs nets de riz et diminue leur consommation. A contrario, une baisse de prix touche les vendeurs nets de riz et décourage la production. Cependant, plusieurs contraintes d'ordre économique, physique et technique persistent et entravent le développement de la filière.

Ce rapport tente de combler les lacunes dans nos connaissances, il présente les résultats d'une série d'investigation rapide sur le terrain qui avec les données empiriques sur la consommation et la production, constituent un portrait de la taille, structure et fonctionnement du marché de riz dans la Commune Urbaine d'Antananarivo. Le potentiel agricole du pays fait que la hausse des prix du riz sur le marché international pourrait représenter une véritable opportunité pour Madagascar de s'engager sur la voie d'une croissance basée sur son secteur agricole en devenant rapidement exportateur, ce qui permettrait peut-être une meilleure maîtrise des prix intérieurs aux consommateurs.

L'enjeu actuel est la préservation des prix socialement acceptables pour les urbains ainsi que pour les consommateurs nets, tout en offrant aux producteurs une véritable incitation à produire plus. La majorité des ménages vivant en milieu urbain sont presque tous des acheteurs nets. Le riz local se révèle peu compétitif par rapport aux riz importés au regard de sa qualité. Les facteurs à l'origine de sa compétitivité sont perçus différemment selon la nature du produit et des groupes d'acteurs impliqués dans la filière comme les producteurs, commerçants et consommateurs.

Les producteurs et leurs organisations à la base éprouvent certes des difficultés pour écouler leur paddy. Ces difficultés découlent en grande partie de la qualité de paddy. Pour améliorer la compétitivité de la filière riz local, plusieurs actions concertées peuvent être entreprises. Les actions proposées dans la présente étude sont complémentaires et peuvent contribuer à améliorer l'image et le positionnement du riz local sur le marché.

Les enquêtes réalisées ne s'agissaient pas seulement de recueillir des informations auprès des consommateurs mais surtout éducatives car elles ont permis aussi de donner plusieurs informations aux enquêtés. En outre, elle a permis de vérifier les hypothèses de l'étude : l'offre de riz rencontre des difficultés et ne satisfait pas la demande des consommateurs ; le choix des consommateurs est influencé par le prix et la qualité de riz offert sur le marché. Tirée de cette étude, ces deux hypothèses sont toutes confirmées malgré le non recours à l'analyse approfondie.

Néanmoins, ces critères ne sont pas suffisants pour justifier le choix des consommateurs. Il y a sûrement d'autre paramètre non maîtrisé par les consommateurs qui peuvent influencer fortement leur préférence tel que la disponibilité de riz sur le marché. Ainsi, des études considérant ces facteurs peuvent approfondir et compléter avantageusement celle-ci. L'agriculture urbaine a été très peu touchée par la crise sociopolitique. La différence entre les ménages est liée à la superficie cultivée et au type de culture.

La période de récolte a amélioré le budget des ménages agricoles urbains. Les problèmes rencontrés sont identiques à ceux des milieux agricoles malgaches entre autres, le prix élevé des engrais et des semences ainsi que le manque de matériaux agricoles. Cette agriculture a ainsi joué un rôle dans l'amélioration de la sécurité alimentaire, liée au type de culture et à la superficie cultivée mais, toutefois, avec un impact assez limité. Pour cela le nombre de personne en insécurité alimentaire a également diminué dans la période de récolte.

Les ménages de la Commune Urbaine d'Antananarivo ont subi à la fois les répercussions des crises mondiales alimentaires et financières et de la crise sociopolitique nationale. De plus, dans un milieu urbain où le pouvoir de consommer dépend essentiellement du pouvoir d'achat. Une prise de conscience entre les différents opérateurs est nécessaire, non seulement les acteurs directs mais également les différents ministères concernés ainsi que les instituts financiers.

L'objectif premier serait de stabiliser les prix, un prix attractif pour les producteurs afin de stimuler la production nationale, et un prix raisonnable pour les consommateurs pour qui le riz est indispensable, et correspond pour la majorité des ménages de la capitale à leur principale dépense. Une régulation des importations est de fait impérative pour pouvoir envisager une véritable organisation de la filière riz.

Cette recherche a permis d'apprécier l'importance des données dans l'analyse des comportements des agents économiques. En effet, ce genre d'analyse nécessite des données hautement désagrégées qui ne sont pas toujours disponibles dans les bases de données formelles. Cette indisponibilité a permis de construire certaines données. Cette construction, même si elle est faite sur une base scientifique, pose un certain nombre de problèmes qui sont de nature à affecter les résultats de cette étude. Ces données peuvent ne pas toujours refléter les comportements des agents économiques. Les périodes d'observations pour l'analyse sont aussi relativement réduites pour l'analyse des comportements des agents économiques avec des données annuelles. Il ne sera donc pas superflu de constater que les résultats changent significativement lorsqu'une ou deux années sont ajoutées à la série chronologique utilisée. Les résultats obtenus montrent que la réponse de la demande du riz importé est différente de

celle de la demande du riz local par rapport aux attributs du marché (prix, revenu). De plus, il s'est avéré qu'une augmentation du prix du riz importé diminuerait globalement sa demande alors que la demande du riz local augmenterait. Aussi les résultats montrent-ils que la demande du riz importé est fortement sensible à son propre prix.

Par conséquent, le prix du riz importé pourrait jouer un rôle de protection intérieur du marché du riz à Antananarivo ; dans ce sens qu'une augmentation de son prix par la mise en place de mesure tarifaire contribuerait à l'augmentation de la compétitivité du riz local sur le marché. Cependant, cette compétitivité ne saurait se renforcer si la filière riz dans la capitale est bien organisée avec un apport effectif d'assistance technique et financière aux producteurs dans le but d'améliorer à terme la qualité du riz qui sera produit.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages :

- **Dadié, C., (Anonyme).** *Analyse des déterminants de la demande globale d'une ressource énergétique par les ménages: le cas du gaz butane en Côte d'Ivoire*, Abidjan, Côte d'Ivoire.
- **DABAT M-H., 2002.** *Analyse de la filière riz à Madagascar; Mémento de l'Agronome*, CIRAD-GRET-MAEF.
- **Etude du marché du riz à Madagascar.**

J.P. Azam, E. Berg, C. Bonjean et L. Kant, CERDI, février 1993.

- **Koffi-Tessio, E., (1997).** *La problématique des incitations au niveau de l'agriculture : l'offre de coton, et de café dans le cadre des Programmes d'Ajustement Structurel (PAS)*, Thèse complémentaire, Université de Lomé.
- **Silem, A. et J., Albertin, (1995).** *Lexique économique*, 5^e édition France pp 397 - 454.

Revues :

- **La formation du prix du riz. Théorie et application au cas d'Antananarivo.**
J.P. Azam et C. Bonjean, *Revue Economique* vol. 46, n°4, juillet 1995, p 1145-1166.
- « Le riz à Madagascar », in *Revue d'Information Economique* N°17, juillet 2004.
- **Prix, produits et acteurs.**
Méthodes pour analyser la commercialisation agricole dans les PVD.

G. Scott et D. Griffon, CIRAD.CIP.KARTHALA, 1998.

- Programme Alimentaire Mondial, Madagascar 2005. *Comprehensive Food Security and Vulnerability Analysis (CFSVA)*.
- Programme Alimentaire Mondial, Profil des ménages les plus vulnérables suite à la survenance d'un choc de hausse des prix à Madagascar pour l'année 2008 septembre 2008.
- **RASOLOFO P., ROBILLIARD AS., 2005** - Evolution de l'offre et de la demande de riz des ménages ruraux - Etude sur les données du ROR - Colloque scientifique - Changements induits dans les campagnes malgaches par l'évolution des prix des produits agricoles - 6 - 7 décembre 2005 - Fofifa - Antananarivo – Madagascar.

WEBOGRAPHIE

- Encyclopédie économique. Janvier 2012
- <http://www.fao.org>, 2005. Mai 2012
- Wikipedia 2012. Juin 2012

AUTRES DOCUMENTS

- Leçon Marketing 1^{ère} Année

ANNEXES

ANNEXE I : Guide d’entretien pour les consommateurs.

ANNEXE II : Guide d’entretien pour les commerçants.

ANNEXE III: Liste des 24 Fokontany où se sont déroulées les enquêtes.

ANNEXE I : GUIDE D'ENTRETIEN POUR LES CONSOMMATEURS

I- CONNAISSANCE DES VARIETES DE RIZ

1- Quels types de riz connaissez-vous ? Veuillez indiquer aussi les variétés.

Makalioka	VaryGasy	Tsipala	Riz de Luxe	Stock
Blanc	Blanc	Blanc	Blanc	Pakistan
Rouge	Rouge	Rouge	Madrigal	Inde
Rose	Rose	Rose	Autres	Chine
Autres	Rojomena	Autres		Thaïlande
	Rojofotsy			Autres
	Botry			
	Mangamila			
	Congo			
	Autres			

2- D'après vous d'où viennent ces types de riz ?

Origine	Types	Makalioka	VaryGasy	Tsipala	Riz de Luxe	Stock
Ambatondrazaka						
Marovoay						
Antananarivo						
Fianarantsoa						
Autres (citer)						

II- QUALITE DE RIZ

1- Quels aspects physiques ont ces types de riz ?

Couleur	Aspect	MAKALIOKA		VARY GASY		TSIPALA		RIZ LUXE		DESTOCK	
Blanc	Long										
Rouge	Court										
Rose	Rond										
Jaunâtre	Mince										
Blanc rayé	Gros										
Autres	Épais										
	Propre										
	Brisures										
	Poudreux										

- Est-ce que vous avez déjà mangé toutes les variétés de riz citées ci-dessus ?

- Oui ☐
- Non ☐
- Quelques variétés ☐

- Est-ce que vous avez déjà cuits les riz suivants ?

- Makalioka ☐
- Varygasy ☐
- Tsipala ☐
- Riz de luxe ☐
- Stock tampon ☐

2- Quels sont les comportements de ces types de riz à la cuisson ?

Cuisson	Types	MAKALIOKA	VARY GASY	TSIPALA	RIZ DE LUXE	STOCK
GONFLE						
S'EPARPILLE						
COLLANT						
VISQUEUX						
CUIS FACILE						
C DIFFICILE						
CUIS LENTE						
CUIS RAPIDE						
MOHAKA						
MAMOFONA						
AUTRES						

3- En les mangeant, quels comportements ont ces types de riz ?

Cuisson	Types	MAKALIOKA	VARY GASY	TSIPALA	RIZ DE LUXE	STOCK
Sans goût						
Sucré						
Goût du lait						
Moelleux						
Tenue au ventre						
Non tenue au ventre						
Facile à avaler						
Allergénique						
Autres						

III- QUALITE ET CRITERE DE CHOIX DE RIZ A L'ACHAT

1- Quels critères jugez-vous importants lors de l'achat ?

PROPRETE DU GRAIN DE RIZ	Paddy
Grains noirs	Grain Vert
Cailloux	
DEFAUT DU GRAIN CRU	
Brisures	Couleur
ASPECT DU GRAIN CRU	
Taille du grain	Rapide
COMPORTEMENT A LA CUISSON	
Gonfle	Goût
CARACTERISTIQUE DU GRAIN CUIT	
Consistance	
Digestibilité	

2- Votre choix repose-t-il sur la qualité ou le prix du riz ? Pourquoi ?

.....

3- Si le prix était le même pour les variétés suivantes, lesquelles choisiriez-vous ?

Riz long blanc	
Riz rond blanc	
Riz long rouge	
Riz rond rouge	
Riz médium blanc	
Riz médium rouge	
Riz rond	

4- La raison de votre choix ?

.....

5- D'après vous, quel est le type de riz le plus cher sur le marché ? Et le moins cher ?

- | | | |
|----------------|----------------------|----------------------|
| - Makalioka | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| - Varygasy | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| - Tsipala | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| - Riz de luxe | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| - Stock tampon | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

6- D'après vos consommations mensuelles, vous dépensez à peu près combien pour l'achat du riz ?

.....

7- Au marché, parmi les variétés de riz existantes, lesquelles vous n'achèterez pas ?

Pourquoi ?

- | | |
|-------------|----------------------|
| - Makalioka | <input type="text"/> |
|-------------|----------------------|

.....

- | | |
|------------|----------------------|
| - Varygasy | <input type="text"/> |
|------------|----------------------|

.....

XII

Tsipala

.....

- Riz de luxe

.....

- Stock tampon

.....

IV- FREQUENCE DE CONSOMMATION DES PLATS A BASE DE RIZ

1- A quel moment de la journée mangez-vous les plats à base de riz ?

	VARY MAINA	VARY SOSOA	VARY@ANANARIZ	RIZ CANTONNAIS	SOUPE (tsack)
MATIN					
MIDI					
SOIR					
AUTRES					
QUANTITE					

2- Pour le varymaina, quels types de riz utilisez-vous ?

TYPES DE RIZ	PERIODE DE SOUDURE	PERIODE DE RECOLTE
MAKALIOKA		
VARY GASY		
TSIPALA		
RIZ DE LUXE		
STOCK TAMPON		

XIII

3- Pour le varysoso, quels types de riz utilisez-vous ?

TYPES DE RIZ	PERIODE DE SOUDURE	PERIODE DE RECOLTE
MAKALIOKA		
VARY GASY		
TSIPALA		
RIZ DE LUXE		
STOCK TAMPON		

V- APPROVISIONNEMENT

1- Où achetez-vous votre riz ?

Épicerie du quartier	
Chez les paysans	
Chez le grossiste	
Au Marché	
Grande surface	
Autres (préciser)	

2- Quelle est la fréquence d'achat ?

Quotidienne	
2à3 fois par semaine	
Hebdomadaire	
Mensuelle	
Autres (préciser)	

3- Quelle quantité achetez-vous généralement à chaque achat?

.....

VI-CARACTERISTIQUES SOCIO-ECONOMIQUES

1- Situation de l'enquêté :

Nom:.....

Chef de Ménage : ☐ oui - ☐ non

Conjoint : ☐ oui - ☐ non

Autre :

2- Sexe : M ou F

3- Age : 20 et 25 ☐

25 et 35 ☐

35 et 40 ☐

40 et plus ☐

4- Nombre de personne dans le ménage :

5- Nombre d'enfant :

6- Nombre de personne qui travaille dans le ménage :

7- Profession du chef de ménage :

8- Revenu mensuel (facultatif) :

50 000 AR et 100 000 AR ☐

100 000 AR et 200 000 AR ☐

200 000 AR et plus ☐

ANNEXE II : GUIDE D'ENTRETIEN POUR LES COMMERÇANTS

I- VENTE DES DIFFÉRENTS TYPES DE RIZ

1- Quels sont les types de riz que vous vendez ?

Makalioka	VaryGasy	Tsipala	Riz de Luxe	Stock
Blanc	Blanc	Blanc	Blanc	Pakistan
Rouge	Rouge	Rouge	Madrigal	Inde
Rose	Rose	Rose	Autres	Chine
Autres	Rojomena	Autres		Thaïlande
	Rojofotsy			Autres
	Botry			
	Mangamila			
	Congo			
	Autres			

2- D'après vous d'où viennent ces types de riz ?

Origine	Types	Makalioka	VaryGasy	Tsipala	Riz de Luxe	Stock
Ambatondrazaka						
Marovoay						
Antananarivo						
Fianarantsoa						
Autres (citer)						

3- Vous vendez combien de kilo de riz par jour ?

- 10 à 20 kg
- 20 à 30 kg
- 30 à 50 kg
- 50kg et plus

4- Quelles sont les périodes où la vente de riz augmente ? pourquoi ?

- Période de récolte ☐
- Période de soudure ☐
- Début de mois ☐
- Fin de mois ☐
- A tout moment ☐

5- La période où la vente diminue : et pourquoi ?

- Période de récolte ☐
- Période de soudure ☐
- Début de mois ☐
- Fin de mois ☐
- A tout moment ☐

6- Quel est le type de riz que les consommateurs préfèrent acheter ?**Pourquoi d'après vous ?**

- Makalioka ☐
- Varygasy ☐
- Stock tampon ☐
- Tsipala ☐
- Riz de luxe ☐

7- Et le type de riz que les consommateurs n'achètent pas ?**Pourquoi d'après vous ?**

- Makalioka ☐
- Varygasy ☐
- Stock tampon ☐
- Tsipala ☐
- Riz de luxe ☐

8- Quels sont les critères que regarde ou demande les consommateurs avant l'achat du riz ?

- Propreté des grains ☐
- Riz sans cailloux ☐
- Riz sans paddy ☐
- Gonflement à la cuisson ☐
- Propre ☐
- S'éparpille ☐

9- Actuellement, leur choix repose-t-il sur la qualité ou le prix ?**Pourquoi d'après vous ?**

- Qualité ☐
- Prix ☐

10- Si le prix était le même pour les variétés suivantes, lesquelles sont les plus vendues ?

Riz long blanc	
Riz rond blanc	
Riz long rouge	
Riz rond rouge	
Riz médium blanc	
Riz médium rouge	
Riz rond	

11- Quel est le type de riz le plus cher ? et le moins cher ?

- | | | |
|----------------|----------------------|----------------------|
| - Makalioka | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| - Varygasy | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| - Tsipala | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| - Riz de luxe | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| - Stock tampon | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

12- En moyenne, Quelle quantité achète généralement un consommateur à chaque achat ?

- | | | | | | |
|-------------------|----------------------|--------------|----------------------|-----------------|----------------------|
| - Moins d'un kilo | <input type="text"/> | - 5 à 10 kg | <input type="text"/> | - 50 kg et plus | <input type="text"/> |
| - 1 à 2kg | <input type="text"/> | - 10 à 20 kg | <input type="text"/> | | |
| - 2 à 5 kg | <input type="text"/> | - 20 à 50 kg | <input type="text"/> | | |

13- En moyenne, vous vendez combien de kilo de riz chaque année ?

- | | |
|---------------------|----------------------|
| - Moins d'une tonne | <input type="text"/> |
| - 1 tonne | <input type="text"/> |
| - 1 à 2 tonnes | <input type="text"/> |
| - 2 à 5 tonnes | <input type="text"/> |
| - 5 tonnes et plus | <input type="text"/> |
| - 10 tonnes et plus | <input type="text"/> |

14- Situation de l'enquêté :

Nom:.....

Chef de Ménage : ☐ oui - ☐ nonConjoint : ☐ oui - ☐ non

Autre :

Sexe : M ou F

Age : 20 et 25 ☐ 25 et 35 ☐ 35 et 40 ☐ 40 et plus ☐

Nombre de personne dans le ménage :

Nombre d'enfant :

Nombre de personne qui travaille dans le ménage :

Profession du chef de ménage :

Revenu mensuel (facultatif) :

50 000 AR et 100 000 AR ☐100 000 AR et 200 000 AR ☐200 000 AR et plus. ☐

ANNEXE III : Liste des 24 Fokontany où se sont déroulées les enquêtes.

PREMIERE ARRONDISSEMENT	ANTOHOMADINIKA AMBONDRONA FARAVOHITRA AMBATONAKANGA
DEUXIEME ARRONDISSEMENT	AMBANIDIA AMBATOROKA AMBOHIPO ANKATSO
TROISIEME ARRONDISSEMENT	ANTANINANDRO BEHORIRIKA ANDRAVOAHANGY ANKADIFOTSY
QUATRIEME ARRONDISSEMENT	MAHAMASINA ANKADILALANA ANDREFAN'AMBOHIJANAHARY FIADANANA
CINQUIEME ARRONDISSEMENT	ANDRAISORO AMBODITSIRY AMBOHIMIRARY AMBATOMARO
SIXIEME ARRONDISSEMENT	ANOSISOA AMBODIHADY ANDRANOMENA AMBODIMITA

TABLE DES MATIERES

Remerciements	i
Sommaire	ii
Liste des tableaux	iii
Liste des abréviations.....	iv
INTRODUCTION.....	1
PARTIE I : METHODOLOGIE	7
CHAPITRE 1 : APPROCHES THEORIQUES.....	9
Section 1 : Théorie sur le marché.....	9
Section 2 : Théorie de l'offre et de la demande	10
Section 3 : Théorie sur la qualité et le prix	12
CHAPITRE 2 : CADRE METHODOLOGIQUE.....	17
Section 1 : Sources et collecte des données.....	17
• Collecte de données primaires.....	18
1- L'entretien	18
2- L'enquête par questionnaire.....	18
a) Choix du questionnaire	20
b) Élaboration du questionnaire.....	20
c) Test du questionnaire.....	21
Section 2 : Démarche méthodologique	21
1- Méthode d'échantillonnage	22
a) Taille d'échantillon	22
b) Technique d'échantillonnage	23
2- Traitement et exploitation des données.....	23
a) Analyses des données.....	23
b) Problème rencontré lors de l'enquête.....	24
c) Chronogramme des activités	25

PARTIE II : RESULTATS.....	28
CHAPITRE1:LA CONNAISSANCE ET APPROVISIONNEMENTS DE RIZ	30
➤ Section 1:Connaissance de variétés de riz	30
1) Identification et classement des types de riz sur le marché	30
a) Le Makalioka	30
b) Le Varygasy	31
c) Le Stock Tampon.....	32
d) Le Tsipala.....	32
e) Le Riz de luxe.....	33
2) Nombre de variétés et critères de qualités de riz.....	34
• Les caractères physiques du grain de riz cru	34
1- Makalioka.....	34
2- VaryGasy.....	35
3- Tsipala	36
4- Riz de luxe	36
5- Stock tampon	37
• Le comportement de chaque type de riz à la cuisson.....	38
1- Caractéristique du riz influençant le choix des consommateurs	38
➤ Section 2 : Approvisionnements	39
1- Lieu et fréquence d'achat du riz des consommateurs.....	39
2- Quantité consommée	39
3- Types de riz préférés	40
CHAPITRE 2 : LA VENTE DE RIZ POUR LES COMMERÇANTS	41
➤ Section 1 : les variétés de riz en vente.....	41
1- Type de riz vendu sur le marché.....	41
2- Variété de riz le plus vendu	43
➤ Section 2 : la provenance de riz et la période de vente	43
1- Les régions productrices	43
2- La période de vente	43

PARTIE III : DISCUSSIONS ET PROPOSITION DE SOLUTIONS	47
CHAPITRE 1 : LES DISCUSSIONS	49
➤ Section 1 : Au niveau des critères de qualité du riz	49
➤ Section 2 : Au niveau des approvisionnements.....	50
e) Lieux d'achat	53
f) Fréquence d'achat des ménages.....	54
g) Quantité achetée des consommateurs.....	55
h) Concernant les commerçants	58
➤ Section 3 : Au niveau de la préférence	60
CHAPITRE 2 : PROPOSITION DE SOLUTIONS.....	63
➤ Section 1 : Actions d'amélioration de consommation de riz	63
➤ Section 2 : les objectifs proposés	63
CONCLUSION.....	67
BIBLIOGRAPHIE	
ANNEXES.....	V
TABLE DES MATIERES	