

La gestion des réserves vivrières en pays serer

Jérôme LOMBARD *

Au sein du vieux pays serer, nous avons observé durant l'année 1985 les stratégies de survie mises en œuvre par les paysans, pour faire face au déficit céréalier de la campagne 1984-85.

Le pays serer autour de Niakhar (fig. 1) connaît depuis plusieurs années une succession de récoltes céréalières et arachidières médiocres. Les paysans indiquent à ce propos qu'ils vivent une crise des productions sans interruption depuis 1978 ; on peut même parler de déficit chronique dans certains villages.

Face à la fois à l'ampleur et à la permanence du déficit, force est de constater que la paysannerie serer continue à subsister dans ses terroirs. Comment les Serer pallient-ils alors la déficience du système d'autoconsommation fondé sur le mil récolté ?

En toute hypothèse, les paysans ont des réactions « classiques » à ce genre de crise, car ils les ont déjà éprouvées lors de soudures passées. Le risque de « soudure » revient en effet annuellement et les paysans sont alors contraints de le gérer en la réduisant ou en la décalant au cours de l'année.

Par ailleurs, y a-t-il une relation prononcée entre l'aggravation conjoncturelle de la durée de la soudure et le type et l'ampleur des réactions paysannes ? Ou bien en définitive, le caractère chronique de la crise des productions n'introduit-il pas de nouveaux comportements en matière de consommation alimentaire ?

MÉTHODOLOGIE

Notre objectif était tout d'abord d'évaluer le déficit vivrier dans la zone d'étude du programme ORSTOM de façon simple et rapide. Nous avons sélectionné 5 villages à l'ouest de Niakhar (fig. 1), qui sont disposés selon un gradient nord-sud, et qui se différencient par un degré de déficit très variable suivant l'année.

Au sein des villages, nous avons soumis un questionnaire aux chefs de cuisine (mai 1985). La cuisine représente l'entité de base dans une concession serer, au niveau de laquelle s'appréhendent de façon assez précise la production, le stockage, la circulation et la consommation de mil (GASTELLU,

* Géographe, 32 rue des Sables du Moulin à Vent, 78112 Fourqueux.

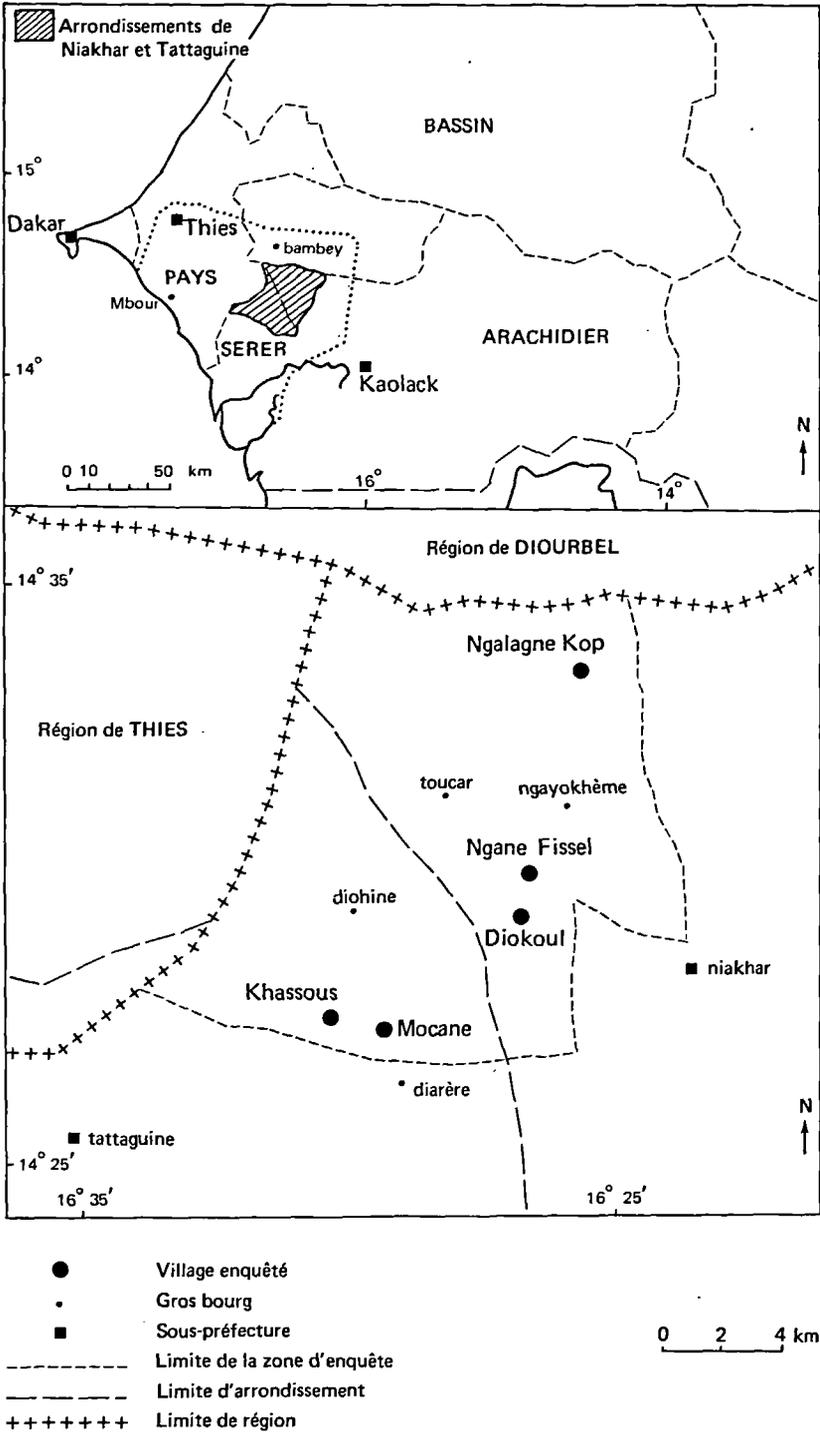


FIG. 1. — Villages enquêtés dans la zone d'étude de l'ORSTOM

1980). L'enquête faite auprès de 250 cuisines a d'abord permis, avec des méthodes d'évaluation allégées, d'estimer la quantité récoltée en utilisant deux modes de mesure paysans : la contenance des greniers et l'équivalent de la récolte en nombre de mois de consommation. La réponse nous est apparue fiable, même si l'estimation de la quantité récoltée varie en moyenne de 5 à 10 % selon la mesure employée.

Avec les paysans, nous avons en outre retracé la chronologie de la consommation de novembre 1984 à mai 1985, soit 7 mois de saison sèche, et sur les deux années agricoles précédentes, 1982-83 et 1983-84, en les questionnant sur les quantités achetées, empruntées, vendues et reçues sous forme de dons.

La synthèse des résultats est réalisée par le moyen de bilans céréaliers par cuisine pour les trois années (BENOÎT-CATTIN, 1984) : ils permettent de se faire une idée assez précise de l'organisation de la consommation durant l'intervalle entre deux récoltes. En outre, en les rapprochant des tableaux de production par cuisine, on peut voir dans quelle mesure le degré de déficit fait recourir à telle ou telle stratégie.

L'ESTIMATION DU DÉFICIT ET DE LA SOUDURE

En 1984 (tabl. I), le déficit céréalier moyen par cuisine a varié du sud au nord de la zone de 35 % à 75 % ; en 1983, il a oscillé entre 25 et 75 % ; en 1982, alors que les cuisines des villages méridionaux ont connu un déficit de 25 %, celles du nord ont été à peu près autosuffisantes.

Un déficit de production a pour conséquence l'apparition d'une « soudure », période pendant laquelle la consommation n'est plus couverte par la récolte. Généralement, elle se situe en hivernage, à l'époque des gros travaux agricoles, qui exigent une bonne alimentation. L'étude de la durée de la soudure indique (tabl. I) que celle-ci est devenue un évènement habituel dans la vie des cuisines. En outre, on note une progression générale de sa durée sur toute la zone, puisqu'elle passe en moyenne de 0-3 mois à 6-9 mois sur trois années.

TABLEAU I

Taux de sinistre de la récolte en mil et durée de la soudure par cuisine et par village

	1982-83		1983-84		1984-85	
	TS	MS	TS	MS	TS	MS
Ngalagne Kop	1,0%	<3	75,3%	6-9	76,9%	6-9
Ngane Fissel	16,6	<3	38,1	3-6	65,8	6-9
Diokoul	4,6	<3	24,9	<3	39,9	3-6
Khassous	26,6	3	25,7	3	28,7	3-6
Mocane	23,3	<3	38,7	3-6	34,8	3-6

TS : Taux de Sinistre
MS : Mois de Soudure

Une soudure peut apparaître alors que le déficit de production n'existait pas au départ. Elle survient souvent à la suite de prélèvements sur la récolte, utilisés pour la vente ou le remboursement d'emprunts. Et la succession de « mauvaises » années renforce cet enchaînement infernal : soudure-endettement-remboursement-soudure...

La gestion de la soudure s'impose toujours au paysan, s'il veut éviter que la période de l'épuisement des réserves coïncide avec celle des travaux agricoles. Avec la détérioration régulière du niveau des récoltes et la diminution de la durée de consommation des réserves, cette gestion devient difficile, voire quasi-impossible. Un faible déficit ne posera pas de problèmes particuliers au paysan, car il est habitué à les résoudre. Mais, sa répétition dans le temps et son aggravation le contraignent à terme à se tourner vers d'autres solutions de survie, qui remettent en cause le mode de consommation traditionnel.

LA GESTION DU STOCK VIVRIER

Réputé pour sa densité démographique (103 hab/km² en 1984 dans la zone d'enquête ORSTOM), le pays serer a longtemps connu une agriculture qui permettait de faire vivre une population nombreuse sur un petit espace (PELISSIER, 1966 ; LERICOLLAIS, 1972). Actuellement, la région de Niakhar se trouve en situation de déficit chronique, dont la principale conséquence est de remettre en cause la fonction de l'agriculture serer : à l'échelle des concessions, il se produit annuellement une inadéquation entre la production vivrière et la consommation.

Le niveau de la consommation de mil dans les cuisines dépend normalement du nombre de consommateurs : mais plus ce nombre croît, plus la quantité pilée quotidiennement par individu diminue ; et l'inverse est aussi vrai dans les petites cuisines. En conséquence, la variation de ce nombre entraîne celle de la quantité pilée. En saison sèche, avec le départ des jeunes, les quantités pilées sont réduites et permettent ainsi de faire des économies pour l'hivernage, qui est la saison des retours, des travaux agricoles et donc la saison des fortes consommations. Les Serer iront même jusqu'à supprimer complètement la consommation des réserves en saison sèche pour conserver coûte que coûte un grenier pour la saison des pluies (les Serer l'appellent le « grenier d'hivernage », de GARINE, 1960).

Comment varie la consommation quotidienne d'une personne ? Nous nous trouvons dans la région du Sénégal, où les consommations de mil par personne et par jour demeurent les plus fortes : elles avoisinent dans notre zone 470 grammes de mil-semoule, toutes saisons confondues, soit 170 kilos en moyenne par an et par personne. Ces chiffres sont d'abord à rapprocher de ceux de l'enquête alimentaire réalisée par l'ORANA en 1968 dans l'arrondissement de Niakhar et dans trois villages qui figurent aujourd'hui dans la zone d'étude de l'ORSTOM (HELLEGOUARCH *et al.*, 1970) : l'enquête indique une consommation annuelle de mil-semoule par personne proche de 152 kilos (moyenne des trois villages). Cette enquête a nécessité trois passages à trois périodes de l'année, ce qui, compte tenu des variations intersaisonniers, atteste de la fiabilité de ce résultat. On notera une différence de 18 kilos entre les deux chiffres de consommation, explicable en partie par le choix des villages. Ngane Fissel, un des villages choisis, est tourné vers le marché de Niakhar et vers la ville ; la consommation de riz y est plus élevée que dans les villages environnants, et a fortiori, la consommation de mil y est moindre. Nous avons d'ailleurs retrouvé ces caractéristiques à Ngane Fissel lors de l'enquête de 1985.

Le chiffre de consommation de notre échantillon peut être comparé à ceux de la région de Thiès et de Diourbel (cf. Tabl. II) et (CHEVASSUS-AGNÈS et NDIAYE, 1980) : 187 kilos de mil-semoule à Thiès, estimé après deux passages lors de l'année 1981 ; 157 kilos à Diourbel après seulement un passage en juillet 1979, qui n'est peut être pas le meilleur mois pour évaluer la consommation de mil dans les familles.

TABLEAU II

Consommation céréalière par personne et par an en milieu rural (enquêtes ORANA 79-83)

	Total céréales*	Mil*	Riz*	% mil sur total
Sénégal Oriental	122	77	26	63
Casamance	150	61	82	41
Diourbel	180	158	19	88
Ferlo	159	111	42	70
Thiès	207	187	18	90
Zone Niakhar**	187	170	17	91
Kaolack	176	137	19	78
Fleuve	154	60	69	39

* Mil-semoule (en kg).

** données Enquête Niakhar ORSTOM 1985

C'est dans les cuisines les plus importantes par la taille (plus de huit personnes), que la consommation de mil par individu est en moyenne la plus faible : 430 à 450 grammes par jour. Au contraire, dans les petites cuisines (moins de huit personnes), elle dépasse 500 grammes. A priori, un déficit de production semblerait alors plus pénaliser les petites cuisines à forte consommation individuelle que les plus grandes où celle-ci est moindre. Les besoins en mil sont cependant moindres dans les grandes cuisines, dans lesquelles la population jeune est nombreuse : de 40 à 48 % des résidents ont moins de quinze ans dans les cuisines de plus de 7 personnes. En outre, c'est dans ces cuisines que le nombre de migrants en saison sèche est le plus élevé : de fait, la diminution de la ration individuelle y est alors plus faible. Au contraire, dans les petites cuisines, les migrants de saison sèche sont moins nombreux, et la diminution de ration oscille entre 85 et 90 grammes.

En définitive, dans les grandes cuisines, là où le déficit de production est le plus accusé, la ration quotidienne par personne n'est pas franchement diminuée en saison sèche, par suite du délestage de population. Les femmes suppriment la part des absents sans toucher, ou seulement très peu, à la ration individuelle de ceux qui restent. La migration saisonnière permet ainsi de limiter la pression sur les réserves. Dans les cuisines qui gardent leur population en saison sèche, les cuisinières doivent par contre réajuster le niveau des rations individuelles, car la soudure ne pourra de toute façon être évitée.

Ainsi, dans les villages du nord très déficitaires en 1984, où plus d'une personne par cuisine est partie au cours de la saison sèche 1984-85, la ration de

mil par personne et par jour n'a diminué que de 50 grammes par rapport à celle d'hivernage (tabl. III). Dans le sud par contre, là où le déficit est inférieur à 50 %, où moins d'une personne a quitté le carré familial, la diminution est supérieure à 50 grammes.

TABLEAU III
Nombre de consommateurs par cuisine et ration personnelle (1984)

	Ngalagne	Ngane	Diokoul	Khassous	Mocane
Nombre moyen de résidents/cuisine	7,8	9,0	9,5	10,1	8,4
Consommation de mil-sémoule par pers. et par jour	0,507Kg	0,434	0,449	0,446	0,519
Nombre moyen de migrants/cuisine	1,7	1,0	1,3	1,3	0,6
Différence des quantités consommées par pers. et par jour (hiver/saison sèche)	0,014Kg	0,032	0,047	0,072	0,088

Cependant, toutes les situations existent au sein des villages, et certaines cuisines ne répondent pas à ces hypothèses. Mais en définitive, la ration quotidienne d'une cuisine est prévue avec justesse et évolue selon le nombre de consommateurs : on peut parler de gestion rationnelle des quantités consommées, la migration de saison sèche ne jouant que comme un régulateur de la consommation. Au cours de l'hivernage et à la récolte, le paysan juge de l'état de sa production sur pied et du plus ou moins bon remplissage des greniers ; à partir de ces critères, il sait si les réserves suffiront pour couvrir les besoins de la cuisine pendant un an. Les jeunes, consécutivement à une mauvaise récolte et plus souvent pour des raisons personnelles, quittent alors la cuisine. Et la femme « pileuse » saura quelle quantité elle doit piler et si elle doit diminuer ou augmenter la ration. Les moins favorisés recourent en saison des pluies — époque de l'épuisement des réserves — à l'emprunt pour se procurer le produit de base, avec pour conséquence la diminution des rations par cuisine et par personne. Durant l'hivernage 1985, 30 % des cuisines de l'échantillon ont pratiqué de telles économies. Ainsi, malgré le déficit, la stratégie de régulation et le maintien de la forte consommation en hivernage persistent, mais certains aussi diminuent les rations par nécessité.

Cependant, comment les cuisines maintiennent-elles une consommation par tête élevée, alors que les greniers sont insuffisamment remplis ? D'où tirent-elles le mil ? En fait, elles ont nécessairement recours à d'autres sources d'approvisionnement, qui remettent en cause le principe même de l'autoconsommation, et qui exigent des ressources en numéraire importantes.

LA GESTION DE LA SOUDURE PAR L'ACHAT DE CÉRÉALES

La lecture des bilans céréaliers révèle la stratégie en matière de consommation alimentaire, consécutive au déficit céréalier. Pour la récolte 1984 et la

période d'enquête qui s'est écoulée de novembre 1984 à mai 1985, nous avons établi le tableau IV, qui montre la répartition par cuisine et par village des sources d'approvisionnement en mil dans la consommation des cuisines.

Dans les villages à faible déficit, la récolte couvre en grande partie les besoins de consommation de la cuisine. Malgré l'importance de l'intégration du pays serer à l'économie marchande, nous constatons que l'autoconsommation anime encore la vie quotidienne, quand le mil récolté est présent en grande quantité ; en définitive, la relation grenier-marmite reste privilégiée.

Toutefois, le Tableau IV souligne deux tendances contradictoires :

— les achats de céréales sont pratiqués quand les greniers sont vides, et répondent à une nécessité de survie ;

— cependant, à Khassous où les cuisines ont récolté en moyenne 9 mois en 1984, seulement 75 % de la consommation sur les 7 mois de la période d'enquête ont été couverts par la récolte. De même à Ngalagne Kop, où les cuisines ont récolté 3 mois en moyenne, seulement 32 % de la consommation de la période, soit pendant 2 mois, ont été assurés à partir du mil récolté. Dans les deux cas, le reste de la récolte n'a été consommé qu'en hivernage.

TABLEAU IV

Couverture de la consommation d'une cuisine par le mil récolté (novembre 1984 à mai 1985)

	Ngalagne	Ngane	Diokoul	Khassous	Mocane
% consommation couverts avec mil récolté	32	55	71,1	75,1	77,2
% consommation couverts avec mil acheté	33,5	18,3	10,9	4,5	12,8
% consommation couverts avec riz acheté	8,3	9,4	8,2	5,5	8,3

Ainsi, les achats de céréales ne débutent pas uniquement quand les réserves sont épuisées, mais participent aussi à la gestion des stocks. Le mil est acheté moins cher en saison sèche et consommé immédiatement afin de conserver pour l'hivernage une partie de la récolte. En contre partie, les paysans évitent l'achat de céréales à prix élevé pendant la soudure d'hivernage, et le risque de se retrouver sans vivres à l'époque des travaux agricoles (de GARINE, 1960).

L'achat de mil est dû au déficit de production, en ce sens il est conjoncturel. Mais cette gestion tend à devenir structurelle, le déficit vivrier étant chronique, ce qui exige de la part des paysans des revenus en saison sèche parfois importants et réguliers (bétail, émigration), pour l'achat massif de céréales, revenus que ne procure plus l'arachide. Les chercheurs et les développeurs doivent alors reconsidérer leur approche de la vie économique des cuisines serer : la récolte n'assure plus la totalité de la consommation sur 12 mois ; la pratique régulière de l'achat devient une composante de l'autosuffisance qui ne se limite plus à la seule autosubsistance.

Un autre intérêt d'étudier les achats de céréales en réponse au déficit vivrier se situe dans la relation qui s'établit entre riz et mil et dans le choix qui motive

l'achat de ces céréales. On note tout d'abord que le riz est acheté en quantité similaire dans toutes les cuisines : 8 % de la consommation des cuisines sur la période d'enquête ont été couverts par l'achat de riz. Dans une société paysanne, où l'alimentation est basée sur le mil, le riz semble pénétrer lentement. La consommation annuelle par personne et par an oscille entre 15 et 20 kilos dans les villages de l'échantillon : c'est la plus faible consommation du Sénégal (tabl. II). C'est avant tout un aliment qui permet de varier une fois par semaine, plus souvent une fois par mois, ou à l'occasion d'une fête religieuse, l'ordinaire. Ainsi, presque toutes les cuisines (98 % de l'échantillon) ont consommé du riz au moins une fois durant les sept mois sur lesquels a porté notre enquête.

En fait, le riz présente à la fois des avantages et des inconvénients par rapport au mil. Céréale que l'on achète désormais — jusqu'en 1970, elle se cultivait dans les bas-fonds du sud de la zone — son prix est à peu près stable : 162 F. CFA le kilo à Fatick en 1985. En outre, l'achat de cette céréale se pratique dans un lieu fixe—boutique ou marché — et l'approvisionnement de ces lieux de commerce est régulier tout au long de l'année. Au contraire, avec la soudure d'hivernage, le mil se fait rare sur les marchés et les paysans se mettent à parcourir tout le Sine à la recherche de sacs ou de quelques kilos de mil ; le coût d'achat du mil s'en trouve alors fortement majoré (JOSSERAND et ROSS, 1982). Il devient dans ces conditions préférable pour certains paysans d'acheter du riz, situé plus près et moins cher.

En définitive, à l'échelle des villages, les comportements sont assez semblables : le riz n'est pas particulièrement plus consommé dans les villages à fort déficit que dans les autres. Le riz n'interfère pas finalement de façon décisive sur la gestion de la soudure : il ne joue pas encore le rôle qui pourrait lui être dévolu, celui de céréale de survie, principalement en hivernage.

CONCLUSION

Chaque année, le risque de soudure existe en pays serer, et pourtant il ne semble pas que des catastrophes humaines s'y préparent, que la désertion des campagnes s'y opère, que la famine se répand. En fait, les paysans font preuve d'un certain dynamisme face à la crise ; leurs réactions s'avèrent efficaces puisque le résultat s'inscrit dans les terroirs : tant bien que mal, l'agriculture serer se maintient malgré tout et réussit encore à faire vivre de fortes densités de population, du moins une partie de l'année.

L'hivernage apparaît comme la saison de référence à tous égards. Saison de culture, des travaux agricoles, mais aussi saison durant laquelle les concessions et les cuisines sont au complet, et la consommation normalement élevée. L'hivernage est avant tout, pour les Serer prévoyants, la saison d'alimentation correcte, même si ce schéma, en cas de déficit vivrier important, est quelque peu faussé. Au contraire, la saison sèche, malgré son début prometteur d'après récolte, est la saison de restriction, la saison de migration, la saison d'inactivité. Et tout concourt au sein des stratégies de consommation à renforcer cette situation : l'émigration de saison sèche permet de diminuer les rations, de limiter les achats de céréales à bon marché au juste nécessaire.

En définitive, la gestion des stocks de saison sèche commande la relation entre disponibilités en céréales et consommation. C'est en cette saison que le paysan est tenté de vendre son mil, d'en consommer sans se restreindre. Gérer la soudure revient pour lui à gérer son grenier pour éviter qu'en août ou septembre se pose un problème alimentaire. Au-delà, les achats de céréales

apparaissent comme une composante permanente de la consommation alimentaire des cuisines.

Une activité de saison sèche est donc indispensable pour le paysan, s'il veut posséder des revenus en cette saison pour l'achat de céréales, afin de ne pas toucher au stock récolté. Cette activité, actuelle (commerce, élevage d'embouche...) ou future (maraîchage, arbres fruitiers...), ne sert pas uniquement à occuper le paysan en morte saison, mais participe aussi à la stratégie de gestion des réserves céréalières, et en définitive à l'autosuffisance alimentaire.

BIBLIOGRAPHIE

- BENOÎT-CATTIN (M.), 1984. — « Systèmes de production-consommation : adéquations actuelles et possibles au niveau de l'exploitation agricole du Sénégal ». Montpellier, GERDAT, Division des Systèmes Agraires, 37 p *multigr.*
- CHEVASSUS AGNÈS (S.), NDIAYE (A. M.), 1980. — « Enquêtes de consommation alimentaire de l'ORANA, 1977-79 : méthodologie et résultats ». Dakar, ORANA, 23 p *multigr.*
- GASTELLU (J. M.), 1980. — « Mais où sont donc ces unités économiques que nos amis recherchent tant en Afrique ? ». Paris, ORSTOM, *Cah. ORSTOM, Sér. Sci. Hum.*, vol. XVII, 1-2 : 3-11.
- GARINE (I.) de, 1960. — « Rapport sur les habitudes alimentaires dans la région de Khombole ». Dakar, ORANA, 55 p *multigr.*
- HELLEGOUARCH (R.), GIORGI (R.), MONJOUR (L.), TOURY (J.), 1970. — « Enquête de consommation alimentaire dans un zone pilote du Sénégal (1968) ». Dakar, ORANA, 22 p *multigr.*
- JOSSERAND (H.), ROSS (C.), 1982. — « Effets des politiques agricoles sur la consommation alimentaire : Cameroun et Sénégal ». ANN ARBOR, Université de Michigan, Centre de Recherches en Développement Économique (en collaboration avec USAID), 369 p.
- LERICOLLAIS (A.), 1972. — « Sob, étude géographique d'un terroir Serer (Sénégal) ». Paris, Maison des Sciences de l'Homme, *Atl. des Struc. Agr. au sud du Sahara*, vol. 7, 110 p.
- PELISSIER (P.), 1966. — « Les paysans du Sénégal. Les civilisations agraires du Cayor à la Casamance ». Saint-Yrieix, Imprimerie Fabrègue, 940 p.