

Extrait du Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde

<http://senemag.free.fr>

# **Consommation des sénégalais : Les pas de géant du riz local**

- Economie -

Date de mise en ligne : samedi 24 juillet 2010

---

**Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde**

---

**Connus comme étant des consommateurs extravertis, les Sénégalais intègrent de plus en plus le riz local dans leur système de consommation. Une nécessité sanitaire pour certains, économique pour d'autres. Dans les magasins de vente des denrées alimentaires, le riz local côtoie désormais celui importé. Nombreux sont les Sénégalais qui s'y intéressent davantage.**

source : [www.walf.sn](http://www.walf.sn) - 20 Jui 2010

Au marché Grand Yoff, Souleymane Diop soutient en vendre beaucoup. *Il y a beaucoup de gens qui l'achètent. C'est un produit facile à écouler. Personnellement, j'ai commencé à le vendre suite à une forte demande de la part de la clientèle*. Assis derrière son comptoir, Badiama Sylla a, devant lui, son carnet de note, sa machine à calculer et son ordinateur. Teint brun et taille moyenne, il a une corpulence qui frise l'obésité. Avec une voix à peine audible, il défend la même idée que Souleymane : *Le riz de Richard Toll est de plus en plus acheté. D'ailleurs, certains qui consommaient du riz importé, l'ont abandonné pour le local. Et c'est ainsi j'en vends trois à quatre tonnes par semaine*.

Une thèse que la courbe des prix semble justifier. Vendu au début à 10 000 francs le sac, le prix du riz local a connu une hausse à 10 500 francs, ensuite à 11 500 francs pour se stabiliser, *pour le moment*, à 12 000 francs chez Souleymane Diop. Un prix un peu différent de celui de Badiama. Ce dernier soutient qu'il vend entre 12 900 et 13 000 francs le sac. Ces montées incessantes des prix, doublées à la difficulté de l'avoir, ont décidé Adama Sow à ne plus vendre le riz local, même s'il reconnaît que c'est une marchandise qui est facile à écouler. *Quelle que soit la quantité dont vous disposez, vous pouvez la vendre en un temps court. Mais, c'est un produit qui n'arrive pas régulièrement. En plus, chaque arrivage enregistre une augmentation inexpliquée. C'est pourquoi d'ailleurs j'ai arrêté de le chercher en dépit de la forte demande*, confie-t-il.

Chez les usagers, les raisons du choix du riz local cultivé dans la vallée du fleuve Sénégal et en Casamance sont diverses. Toute souriante et la peau dépigmentée, une dame d'une quarantaine d'années dit consommer le riz local parce qu'il a un bon goût. Ramatoulaye Bâ est du même avis, mais en plus de ça, elle l'utilise pour son prix moins cher par rapport au riz importé. *C'est un bon riz et il est plus accessible, comparé aux autres importés*. Mame Touré, quant à elle, en fait une utilisation particulière. *Quand je prépare du riz blanc et de la sauce, je prends le riz local parce qu'il faut beaucoup d'eau, ce qui augmente la quantité. Si par contre je cuisine du riz au poisson ou à la viande, je l'évite parce qu'il demande beaucoup d'huile*, explique-t-elle en experte chevronnée de la cuisine.

Mais, à en croire les vendeurs, ce sont surtout des raisons sanitaires qui guident le choix des consommateurs. Selon Souleymane Diop, ceux qui l'achètent sont soit diabétiques soit des gens qui prennent des mesures de précaution contre les maladies liées au sucre. *Ils l'achètent parce que, disent-ils, il est non parfumé et non sucré*, avance M. Sylla. Cependant, tout le monde n'aime pas le voir dans sa marmite. Certains sont toujours réticents à l'utiliser. C'est le cas d'Oumou Ndiaye qui, bien qu'originaire du Walo où ce riz est cultivé sur des hectares de terre, n'hésite pas à décliner une offre venant même de sa famille. Elle qualifie le riz d'incontrôlable car, selon elle, on ne peut pas définir la quantité d'eau et d'huile nécessaire pour bien le cuisiner.

Babacar WILLANE (Stagiaire)