

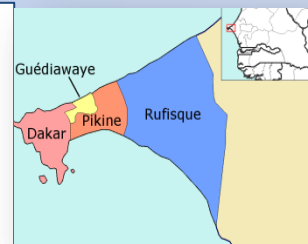
**Mots clés :** style alimentaire, système alimentaire, restauration de rue, modèle alimentaire

## Contexte

- Après l'indépendance, les politiques de soutien aux cultures destinées à l'exportation, au détriment des cultures vivrières (mil, maïs, niébé). Pour nourrir les habitants, l'Etat envisage alors une politique d'importation massive de produits (riz, blé, huile, lait). Les populations bénéficient du riz à bas prix, stable toute l'année et concurrençant fortement les produits locaux (mil, maïs).
- Faible production, désengagement de l'Etat et crises climatiques poussent les populations rurales à abandonner l'agriculture et s'installer dans les villes. L'approvisionnement des villes comme Dakar constitue alors un enjeu de taille. Le Sénégal présente le taux d'urbanisation le plus élevé en Afrique subsaharienne qui est de 40%. La population rurale représente 54,8% contre 45,2% de citadins.
- Dans le cadre de son programme d'appui à la restauration de rue, **Enda Graf Sahel** a réalisé une étude portant sur les styles alimentaires à Dakar, accompagné par l'ONG Frères des Hommes Luxembourg. Cette enquête devait repérer les évolutions actuelles et identifier les déterminants de la consommation des ménages urbains.

## Méthologie

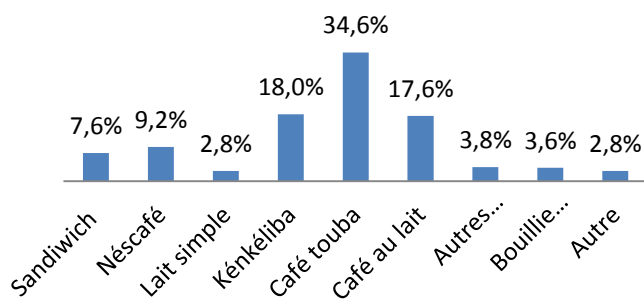
- Enquête quantitative auprès d'un échantillon de 500 ménages dans les régions de Dakar, Pikine, Guédiawaye et Rufisque (méthode d'échantillonnage aléatoire simple), complétée par des focus groups.
- Questions aux femmes qui gèrent la préparation des repas dans les foyers, autour d'éléments tels que les produits consommés dans le ménage durant les repas, les produits consommés hors domicile, les pratiques d'approvisionnement, les questions d'identité. + rappel des 48h.



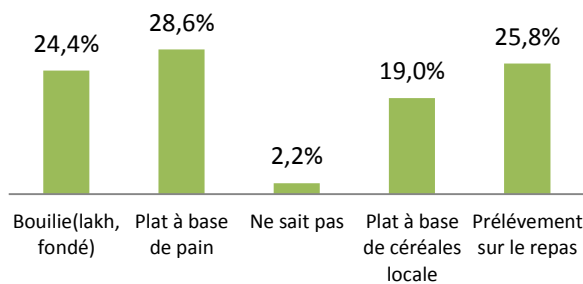
## Résultats

Les différents repas de la journée sont marqués par l'utilisation des produits locaux notamment le café touba au petit déjeuner, les céréales locales (mil, maïs) au dîner. A midi, le riz local fait son apparition (32%).

### Proportion des aliments consommés au petit déjeuner hier



### Proportion des plats consommés au dîner aujourd'hui



Ces aliments préparés au sein du ménage sont complétés par des approvisionnements auprès des restauratrices de rue (38%, 15% et 25%) pour respectivement le petit déjeuner, le déjeuner et dîner.

Ces restaurants de rue constituent également des lieux d'innovation et de diffusion de nouvelles recettes qui combinent produits locaux et produits importés.

Le facteur économique reste déterminant dans la consommation des ménages dakarois.

## Conclusion

- La consommation reste encore structurée autour des trois repas de la journée (petit déjeuner, déjeuner et dîner). La restauration populaire joue également un rôle non négligeable avec une nouvelle clientèle constituée d'enfants.
- Retour vers les produits locaux, au sein des ménages comme dans les restaurants de rue, qui constituent une importante source d'approvisionnement. Ce retour n'exclue pas l'importance des produits importés. La ville de Dakar ne cesse de créer, d'innover en combinant le local et l'importé. Elle devient un lieu de création et d'invention de nouvelles recettes, de nouvelles façons de manger mais aussi un lieu de valorisation des mets traditionnels.

## Bibliographie

- Les profondes mutations des consommations alimentaires en Afrique, synthèses des études et recherches de l'AFD, Juin 2015
- Le système alimentaire de la région de Dakar, enjeux et perspectives face au changement climatique, GRDR, Fondation Nicolas Hulot, Mars 2015
- Recensement Général de la Population et de l'Habitat, de l'Agriculture et de l'Elevage, ANSD, 2013
- Rapport de projection de la population sénégalaise 2013 2063, ANSD, Août 2015
- Evolution des styles alimentaires à Dakar, Enda Graf Sahel, Cirad, 2001