

**LA COMMERCIALISATION DU RIZ
DE L'ARTIBONITE A PORT-AU-PRINCE**

- NOTE DE SYNTHÈSE N° 2 -

**Rédigée à partir des travaux de Daniel VALCOURT
Octobre 1996**

SOMMAIRE

I - PRESENTATION DE L'ETUDE	1
II - OBJECTIFS ET METHODE.....	2
1 - LES OBJECTIFS POURSUIVIS	2
2 - LA METHODE MISE EN OEUVRE.....	2
III - PRINCIPAUX RESULTATS.....	4
1 - LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION	4
11. Description des circuits	4
12. Un circuit privilégié.....	6
2 - RECONSTITUTION DE LA STRUCTURE DU PRIX DU RIZ A PORT-AU-PRINCE	6
21. Prix pratiqués et marges au stade "producteur"	6
22. Prix pratiqués et marges au stade "Madame Sarah locale"	7
23. Prix et marges au stade "Madame Sarah urbaine"	9
24. Rôle des dépôts	10
25. Prix et marges au stade "détaillant"	10
3 - SYNTHESE	12
31. Rappel des principaux résultats de l'analyse des différents stades de commercialisation	12
32. Structure de prix consolidée	13

PRESENTATION

En Haïti, il n'existe actuellement aucune région où l'agriculture de subsistance se maintient dans sa forme la plus pure. Les agriculteurs ne pouvant tout produire par eux mêmes, s'adonnent à un nombre restreint de cultures dont ils commercialisent une partie de la production sur le marché local. Et sur ce dernier, ils achètent en retour et autant que possible ce qui leur fait besoin.

Le marché existe d'abord pour les produits manufacturés. Leur prix est généralement fixé au préalable par le producteur en fonction du coût de production, tandis que pour une denrée agricole donnée, le prix est ordinairement déterminé par les conditions générales du marché au moment de la transaction entre un vendeur et un acheteur.

La Vallée de l'Artibonite est la principale zone de production de riz du pays ; elle joue un rôle essentiel dans l'approvisionnement de Port-au-Prince en riz local. Dans la Vallée de l'Artibonite les recherches ont surtout porté jusqu'à maintenant sur les techniques visant à augmenter la productivité et la production de cette culture, ce qui devrait conduire à une diminution du prix du riz sur le marché. Cependant, l'offre sur le marché de production n'est pas le seul facteur qui intervient dans la formation du prix sur le marché. La distribution du produit jusqu'au consommateur semble elle aussi jouer un rôle capital dans la formation des prix.

Des études antérieures, notamment "Paysans, Systèmes et Crise" (FAMV, 1994), ont montré que d'une manière générale, la structure de distribution des vivres en Haïti était adaptée au contexte, et ne se traduisait pas par des surcoûts pour le consommateur. Qu'en est-il exactement aujourd'hui ?

On se propose d'analyser, dans l'étude présentée ici, les circuits de distribution du riz de l'Artibonite sur le marché de Port-au-Prince, dans le but de vérifier si une telle conclusion sur l'efficacité de la distribution des vivres restait pertinente aujourd'hui dans le cas spécifique de la commercialisation du riz.

Ce document a été rédigé à partir du travail réalisé par M. **Daniel VALCOURT**, étudiant de cinquième année de la Faculté d'Agronomie et de Médecine Vétérinaire (option économie), dans le cadre d'un stage de trois mois effectué avec la Coordination Nationale de la Sécurité Alimentaire. Ce même travail fera l'objet d'un approfondissement dans le cadre du mémoire de fin d'études préparé par M. Valcourt.

OBJECTIFS ET METHODE

1 - LES OBJECTIFS POURSUIVIS

La présente étude vise à :

- décrire les circuits de commercialisation du riz de l'Artibonite à Port-au-Prince, et analyser leur fonctionnement
- reconstituer la structure de coût du riz de l'Artibonite pour le consommateur de Port-au-Prince, en particulier en identifiant les marges prélevées par chacun des intermédiaires le long du circuit de commercialisation
- identifier les transactions les plus coûteuses, et réfléchir le cas échéant à une organisation de marché ou à des interventions régulatrices de l'Etat qui permettraient d'en réduire le montant.

Pour atteindre les objectifs fixés, un ensemble d'enquêtes a été réalisé directement auprès des opérateurs.

2 - LA METHODE MISE EN OEUVRE

Après une revue rapide de la littérature disponible sur le sujet et une compilation de l'ensemble des données statistiques disponibles sur la production et la commercialisation du riz, l'essentiel des efforts a porté sur la réalisation d'enquêtes de terrain.

➤ *L'enquête exploratoire*

Elle a permis d'identifier les différents agents intervenant dans la distribution du riz jusqu'à Port-au-Prince et de reconstituer les principaux circuits de commercialisation correspondants.

➤ *L'enquête approfondie*

Elle consiste à recueillir des données de prix sur le terrain concernant les différents stades de la commercialisation du riz. Les entretiens ont été réalisés lors des mois de juillet et d'août 1996, dans la Vallée de l'Artibonite (Pont-Sondé, l'Estère, Verrettes et Petite Rivière de l'Artibonite), et à Port-au-Prince (quartier de la Croix des Bossales).

→ Les individus enquêtés

Six catégories d'intervenants ont été enquêtés : des producteurs, des Madames Sarah locales, des transporteurs, des Madames Sarah urbaines, des utilisateurs de dépôts d'entreposage à Port-au-Prince et des détaillants. Les individus enquêtés dans chacune de ces catégories ont été choisis au hasard. Le nombre d'individus par catégorie a été fixé en tenant compte de l'importance quantitative estimée de la catégorie considérée.

Compte tenu du caractère à priori homogène des agents se trouvant au même niveau de la chaîne de distribution dans un circuit donné par rapport au facteur prix, il est admis qu'un nombre restreint d'enquêtes suffit pour garantir une bonne représentativité de l'échantillon. La reconstitution préalable des circuits de distribution et l'identification précise des acteurs concernés et des fonctions qu'ils remplissent est ainsi une condition nécessaire à la cohérence globale de l'étude.

Tableau n°1 : échantillonnage par catégorie

Catégories	Taille de l'échantillon
- Producteurs	30
- Madames Sarah locales	37
- Transporteurs	12
- Madames Sarah urbaines	33
- Utilisateurs des dépôts	17
- Détaillants	25

→Les informations demandées

L'enquête a porté sur les prix d'une marmite de riz pour les trois principales variétés de riz exploitées et commercialisées depuis l'Artibonite : le riz "La Crête", le riz "Gougousse" étuvé, et le riz "Sheila" étuvé.

On a par ailleurs demandé les prix lors de trois périodes de commercialisation : juin 1996 (période de soudure), avril 1996 (dernière récolte) et octobre 1995 (récolte précédente).

Les informations recueillies à partir des fiches d'enquêtes ont été dépouillées soigneusement en vérifiant à chaque fois la cohérence entre les déclarations des acheteurs et celles des vendeurs pour un même produit, à une même date de commercialisation.

➤L'analyse des résultats

Une grille d'analyse homogène a été adoptée ; elle permet de faire ressortir, à chaque stade du circuit de commercialisation, l'influence de la variété et l'influence de la date de commercialisation sur le niveau de la marge réalisée par l'opérateur. On a par ailleurs établi à chaque fois le taux de marge de l'opérateur, ce taux étant défini comme le rapport entre la marge réalisée (prix de vente - prix de revient) et le prix de revient du produit considéré. Il s'exprime en pourcentage ¹.

On a enfin procédé à une évaluation grossière du revenu mensuel des principaux agents impliqués dans la commercialisation du riz, en estimant approximativement les quantités produites et commercialisées par mois, et en supposant surtout que l'essentiel de la rémunération des agents provenait des activités liées au

¹ /Par exemple, un taux de marge de 25 % correspond à un produit acheté 100 et revendu 125 par l'intermédiaire.

commerce du riz. Une telle simplification est très grossière, mais elle permet néanmoins d'effectuer une première comparaison des revenus tirés de l'activité "riz".

PRINCIPAUX RESULTATS

1 - LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

11. Description des circuits

A partir du producteur, le riz emprunte plusieurs circuits de commercialisation différents suivant le nombre et le type d'agent qui interviennent. Toutefois, on peut distinguer trois circuits principaux, représentés sur le schéma de la page suivante. On décrit ci-dessous le rôle des principaux agents identifiés dans ces circuits.

→ Madames Sarah locales

Elles assurent la liaison entre le producteur et les Madames Sarah Urbaines, garantissant ainsi l'approvisionnement en riz des marchés de regroupement. Elles sont issues de l'Artibonite, et sont souvent des femmes de producteurs. Elles achètent en général du riz paddy aux paysans ; elles décortiquent le riz avant de le revendre sur les marchés de regroupement aux Madames Sarah urbaines.

→ Madames Sarah urbaines

L'approvisionnement du marché de Port-au-Prince en riz est exclusivement assurée par les Madames Sarah urbaines qui assurent la liaison entre les marchés de la Vallée de l'Artibonite et celui de Port-au-Prince. Elles font régulièrement le trajet Port-au-Prince / l'Artibonite / Port-au-Prince pour aller acheter du riz aux Madames Sarah locales et le revendre sur les marchés de gros à des détaillants.

→ Autres intervenants

D'autres agents interviennent dans le circuit de distribution du riz à Port-au-Prince. On retrouve en particulier les transporteurs (chauffeurs routiers) et les porteurs, avec lesquels les Madames Sarah entretiennent des rapports assez étroits (appelés "Pratik"), proche du clientélisme, chaque Madame Sarah ayant ses porteurs privilégiés. Leurs services sont bien entendu monnayés, et ce coût d'intermédiation est répercuté sur le prix du riz vendu au consommateur.

→ Les dépôts de la Croix des Bossales

Les enquêtes révèlent qu'environ 80% des produits stockés dans les dépôts de la Croix des Bossales sont constitués de riz provenant de l'Artibonite, le reste étant constitué de maïs, de pois et de riz importé.

Les zones éloignées du centre ville comme le marché de Carrefour ou celui de Pétiion-Ville ne disposent d'aucun dépôt affecté au stockage du riz de la Vallée de l'Artibonite, ce qui laisse supposer que l'intégralité du riz local commercialisé à Port-au-Prince passe par les dépôts de la Croix des Bossales. Au mois d'avril dernier, le Ministère des Travaux Publics a entrepris la destruction des dépôts dont les constructions anarchiques congestionnaient les structures de drainage de la ville. Actuellement il n'y a donc plus que les dépôts publics qui fonctionnent. Ces dépôts sont utilisés par les Madames Sarah urbaines qui traitent des

volumes déjà importants de marchandise. La gestion des dépôts publics est assurée par l'Etat. Tous les samedis, des percepteurs de la Direction Générale des Impôts font payer aux utilisateurs des dépôts un droit de 20 gourdes par sac de 100 marmites, quelle que soit la durée d'entreposage.

→ Les détaillants

Les détaillants s'occupent exclusivement de la vente au consommateur final. Ils traitent des petits volumes de riz ; ils vendent soit sur les marchés de détail de la capitale, soit directement dans la rue aux abords des centres commerciaux ou supermarchés.

12. Un circuit privilégié

Dans l'analyse des données chiffrées sur les prix d'achat et de vente, on a privilégié le circuit producteur → Madame Sarah locale → Madame Sarah urbaine → Dépôt → Détaillant (circuit représenté en gras sur le schéma de la page précédente) du fait :

- qu'il implique l'ensemble des opérateurs identifiés, sans oublier aucun des maillons de la chaîne
- qu'il est sans doute le circuit par lequel transitent les volumes de riz les plus importants jusqu'à la capitale ; en particulier, les circuits impliquant plusieurs Madames Sarah locales sont quantitativement moins importants (les volumes de riz traités sont moindres) ;

C'est donc sur ce circuit que l'on reconstitue la structure du prix du riz de l'Artibonite à Port-au-Prince.

2 - RECONSTITUTION DE LA STRUCTURE DU PRIX DU RIZ A PORT-AU-PRINCE

21. Prix pratiqués et marges au stade "producteur"

En vue de pouvoir comparer les marges réalisées par les producteurs et celles des différents agents intervenant dans la commercialisation du riz, on a utilisé les données de coûts de production figurant dans l'étude "Situation de la Production Rizicole en Haïti, Cas de la Vallée de l'Artibonite" (Juillet 1996) réalisée par Luckner BONHEUR pour la Coordination Nationale de la Sécurité Alimentaire.

Le tableau suivant montre que suivant la variété, les marges de bénéfices des producteurs sont plus ou moins importantes. Elles sont plus faibles pour les variétés les plus courantes (La Crête) par rapport aux variétés de qualité supérieure comme Madame Gougousse et Sheila.

Tableau n° 2 : compte d'exploitation agricole - riz paddy

VARIETE	Coût de production (gde/ha)	Production marmite/ha	Prix paddy gde/marm.	PB / ha (gde)	Marge par ha	Rente foncière	Revenu (gde/ha)
La Crête	8.015	1.840	8,86	16.302	8.287	4.500	3.787
Gougousse étuvé	8.015	1.700	12,08	20.536	12.521	6.233	6.288
Sheila étuvé	8.015	1.400	14,22	19.908	11.893	5.560	6.333

Source: d'après Bonheur 1996

Par ailleurs, le tableau ci-dessus met en évidence l'importance de la rente foncière sur la rémunération du

producteur. Dans l'hypothèse où le producteur donne le tiers de sa production (relation de métayage sans participation du propriétaire foncier à l'achat des intrants), cas qui représenterait 25% de la population totale d'agriculteurs selon Bonheur, alors le revenu de l'agriculteur est divisé par deux.

Le producteur perçoit en moyenne selon la variété de 9 à 14 gourdes par marmite de paddy, ce qui correspond à un prix de vente de 22 à 38 gourdes par marmite d'équivalent riz décortiqué (voir tableau n°4 ci-dessous).

En supposant :

- que les exploitants réalisent deux campagnes par an et obtiennent le même rendement pour la deuxième récolte,
- que sur un hectare, deux variétés sont cultivées en même temps (stratégie anti-risque), dans la proportion 50% La Crête et 50% Madame Gougousse,
- que l'exploitant cultive sa propre terre et a accès aux intrants sans crédit,

alors, on peut estimer le revenu mensuel moyen théorique (car il est en réalité perçu en deux fois, lors de la vente des récoltes) d'un agriculteur à 1 734 gourdes, soit deux fois celui d'un travailleur agricole ou celui d'un ouvrier fournissant 22 jours de travail par mois à l'industrie. Dans l'hypothèse où le producteur paie une rente foncière représentant le tiers de sa production, alors on peut estimer le revenu mensuel tiré de la vente de paddy à 840 gourdes, soit tout à fait comparable à celui d'un travailleur agricole ou d'un ouvrier du secteur formel. On peut supposer que l'immense majorité des cas de figure rencontrés dans l'Artibonite se situe dans cette fourchette de revenus mensuels de 840 à 1 734 gourdes.

22. Prix et marges au stade "Madames Sarah locales"

a) Variations unitaires des prix en fonction des unités de mesure

Les Madames Sarah locales combinent plusieurs stratégies d'achat leur permettant de maximiser leurs revenus. L'une d'entre elles consiste à faire varier le prix d'achat du paddy au producteur en fonction de la quantité achetée. Suivant l'unité de mesure utilisée, le prix unitaire du godet de riz paddy diminue, ce qui accroît la marge de la commerçante ; plus la marmite est grande, plus la marge de la Madame Sarah locale augmente. Pour la marmite de 10 godets, le prix unitaire du godet est inférieur de 0,14 gourdes par rapport à la marmite de 6 godets, soit un écart de près de 10 %.

Tableau n° 3 : variation du prix du godet selon l'unité de mesure (riz La Crête, juillet 1996)

Type de marmite	Capacité en godets	Prix marmite (gourdes)	Prix du godet	Indice
6	6	10	1,66	100
8	8	13	1,62	97
9	9	14	1,55	93
10	10	15	1,50	90

Cette variation du prix unitaire du godet de riz ne concerne que les transactions en paddy, donc les achats par les Madames Sarah locales aux producteurs. Pour les transactions plus en aval dans le circuit de commercialisation, la seule unité de mesure utilisée est la marmite de 6 godets et ses multiples. Dans un souci d'homogénéité, on retiendra donc ci-dessous les données de prix unitaire correspondant à des marmites de 6 godets.

b) Origine de la marge des Madames Sarah locales

Le tableau ci-dessous indique l'évolution du taux de marge réalisé par les Madames Sarah locales par variété et selon la période de commercialisation.

Tableau n°4 : marge des Madames Sarah locales
Données en gourdes par marmite de 5,5 livres de riz décortiqué

Variété	Mois	Prix marm. paddy	Coef. transf.	Prix équiv. riz	Coût transp.	Coût décort.	Prix de revient	Prix de vente	Marge comm.	Valeur sous-prod.	Marge totale	Taux de marge
La Crête	Oct 95	7,86	0,40	19,65	0,75	0,80	21,20	21,38	0,18	4,50	4,68	22
	Avr 96	8,88	0,40	22,20	"	"	23,75	22,63	(1,12)	"	3,38	14,23
	Juil 96	9,86	0,40	24,65	"	"	26,20	25,08	(1,12)	"	3,38	13
Goug. étuvé	Oct-95	11.13	0,45	24,73	"	"	26,28	32,63	6,35	3,67	10,02	38,12
	Avr-96	12.11	0,45	26,91	"	"	28,46	33,02	4,56	"	8,23	28,81
	Juil-96	13.00	0,45	28,88	"	"	30,43	34,59	4,16	"	7,83	25,73
Sheila étuvé	Oct-95	13,33	0,38	35,55	"	"	37,10	40,75	3,65	4,96	8,61	23,20
	Avr-96	14,33	0,38	37,71	"	"	39,26	42,26	3	"	7,96	20,27
	Juil-96	15,00	0,38	39,47	"	"	41,02	43,02	2	"	6,96	16,96

Ce tableau fait clairement ressortir que l'essentiel de la marge réalisée par la Madame Sarah locale sur le décortiquage et la commercialisation du riz La Crête provient en réalité de la valorisation des sous-produits du décortiquage. Pour les riz de qualité supérieure et étuvés, environ la moitié de la marge de la commerçante provient de la valorisation des sous-produits de la transformation du paddy.

c) Marges aux différentes périodes de commercialisation

Le tableau ci-dessus met également en évidence que la marge réalisée est plus importante en période de récolte, c'est à dire en octobre et avril, par rapport aux périodes de soudure (juillet) : le prix du paddy payé au producteur est plus faible du fait de la forte augmentation de l'offre, alors que le prix de revente du riz à la Madame Sarah urbaine n'est que légèrement inférieur. Autrement dit, la baisse des prix à la production en période de récolte n'est guère répercutée sur l'aval du circuit de distribution du riz : une partie de cette hausse de prix est appropriée par la commerçante sous forme de marge supplémentaire.

d) Influence des variétés sur le prix

Pour La Crête la marge moyenne (y compris valorisation du sous-produit) est de 3,81 gourdes par marmite,

ce qui correspond à un taux de marge de 16,4 %. Cette marge moyenne est de 8,68 gourdes et 7,84 gourdes par marmite pour les variétés Madame Gougousse et Sheila, ce qui correspond à des taux de marge de 31 % et 20 % respectivement.

Durant les périodes de récolte, les taux de marge peuvent aller jusqu'à 40 % pour des variétés telles que Madame Gougousse, ce qui correspond à une marge de 10 gourdes par marmite. Ce différentiel de marge en faveur de la variété Madame Gougousse par rapport à la variété La Crête s'expliquerait :

-d'une part, par un meilleur rendement au décortilage (le taux de décortilage est supérieur de 5%)

-et d'autre part, par une moindre concurrence du riz importé sur l'ensemble de la filière de commercialisation du riz Madame Gougousse (donc un prix à la consommation moins plafonné par celui du riz importé), du fait de la forte segmentation du marché du riz.

e) Estimation du revenu mensuel

Si l'on estime à respectivement 40 marmites et 20 marmites de riz La Crête et Madame Gougousse les quantités traitées chaque semaine par une Madame Sarah locale, alors leur revenu mensuel est de l'ordre de 1 300 gourdes : il est supérieur de 50 % à celui du métayer et inférieur de 25 % à celui de l'exploitant propriétaire de sa parcelle.

23. Prix et marges au stade "Madame Sarah urbaine"

a) Influence des variétés sur le prix

Les enquêtes mettent en évidence que les marges réalisées par les Madames Sarah urbaines restent sensiblement les mêmes indépendamment de la variété, aux alentours de 4,5 gourdes par marmite.

**Tableau n° 5 : marges des Madame Sarah urbaines utilisant les dépôts
Données en gourdes par marmite de 5,5 livres de riz décortiqué**

VARIETE	Mois	Prix d'achat	Manu-tention	Trans-p ort	Coût du dépôt	Prix de revient	Prix de vente	Marge	Taux de marge
La Crête	Oct-95	21,38	0,41	0,73	0,24	22,76	27,75	4,99	21,92 %
	Avr-96	22,63	"	"	"	24,01	28,75	4,74	19,74 %
	Juil-96	25,08	"	"	"	26,46	29,75	3,29	12,43 %
Gougousse étuvé	Oct-95	32,63	"	"	"	34,01	39	4,99	14,67 %
	Avr-96	33,02	"	"	"	34,40	39	4,60	13,37 %
	Juil-96	34,59	"	"	"	35,97	40	4,03	11,20 %
Sheila étuvé	Oct-95	40	"	"	"	41,38	46,22	4,84	11,69 %
	Avr-96	42,26	"	"	"	43,64	48,26	4,62	10,58 %
	Juil-96	43,02	"	"	"	44,40	48,53	4,13	9,30 %

Les prix des variétés Gougousse et Sheila étant notoirement plus élevés que ceux de la variété La Crête (elles sont respectivement 40 % et 75 % plus chères), le taux de marge est supérieur de 5 % et 8 % dans le cas de La Crête.

Il serait ainsi plus avantageux pour les Madames Sarah urbaines de se spécialiser dans la commercialisation du riz La Crête, qui fournit un meilleur taux de rémunération du capital commercial disponible. Mais les conditions du marché, en particulier les habitudes des consommateurs, répercutées par les détaillants, qui préfèrent acheter là où ils peuvent choisir parmi une large gamme de produits, incitent les Madames Sarah urbaines à vendre plusieurs variétés de riz ensemble de manière à augmenter leurs chances de vendre.

b) Marges aux différentes périodes de commercialisation

Le tableau précédent indique que les marges réalisées par les Madames Sarah urbaines ont tendance à augmenter, pour une variété donnée, entre la période de soudure et la période de pleine récolte. La hausse est plus importante pour la variété La Crête. Les taux de marge sont eux aussi nettement plus importants en période de récolte par rapport aux époques de soudure : ils passent de 12,5 % à 22 % pour la variété La Crête. Comme les Madames Sarah locales, les Madames Sarah urbaines absorbent elles aussi les fluctuations de prix au producteur par une variation de marge : la baisse n'est que faiblement répercutée jusqu'au consommateur.

c) Estimation des revenus mensuels

L'importance du marché de Port-au-Prince et le capital commercial dont elles disposent permettent aux Madames Sarah urbaines de réaliser un revenu mensuel relativement intéressant. En supposant qu'une Madame Sarah urbaine vend 100 marmites de riz par voyage et réalise deux voyages par semaine, on peut estimer son revenu mensuel moyen à 3 520 gourdes, soit deux fois le revenu de la Madame Sarah locale et quatre fois celui du métayer.

24. Rôle des dépôts

a) Rappel du coût de l'entreposage

D'une manière générale, pour un sac de 100 marmites de 5,5 livres, le coût de l'entreposage dans un dépôt public est de 20 gourdes, quelle que soit la durée d'utilisation du dépôt.

b) Effet tampon des dépôts sur les fluctuations des prix du riz

La récente destruction de la majorité des dépôts (ceux situés à la Croix des Bossales) a induit un changement de stratégie de la part des Madames Sarah urbaines qui n'ont pas accès aux dépôts publics.

Les risques de pertes (humidité, vols,...) étant devenus plus importants (les sacs de riz sont stockés

aujourd'hui à l'air libre, sous des bâches plastiques), les commerçantes achètent moins de riz lors de chaque voyage dans la Vallée, mais font plus de voyages, en moyenne deux par semaine aujourd'hui : on fait tourner le capital commercial plus rapidement en limitant les stocks. Les utilisatrices des dépôts publics ne font par contre qu'un voyage par semaine, mais achètent en moyenne deux fois plus de riz que les autres. Les fluctuations de prix enregistrées au niveau de l'achat aux Madames Sarah locales sont ainsi répercutées plus rapidement aujourd'hui parce que la majorité des commerçantes n'a pas accès au stockage dans les dépôts, qui joue un rôle de régulateur des prix au détail.

Parallèlement, la multiplication du nombre des voyages des Madames Sarah urbaines n'ayant plus accès aux dépôts entraîne probablement un léger surcoût au niveau du transport du riz (surcoût non mesuré ici) du fait de la part forfaitaire (non proportionnelle à la quantité transportée) et incompressible du coût du transport, liée à la présence de la commerçante qui voyage avec son chargement. Ce surcoût est probablement absorbé par une diminution de la marge de la Madame Sarah urbaine.

25. Prix et marges au stade "détaillant"

a) *Influence des variétés sur le prix*

D'une manière générale, la marge unitaire du détaillant est deux fois moindre que celle de la Madame Sarah urbaine. Comme pour cette dernière, elle varie peu avec la variété, et s'établit entre 2,12 et 2,27 gourdes par marmite.

Bien que le taux de marge soit plus élevé pour la variété La Crête, le détaillant adopte les mêmes stratégies de vente que les grossistes : il offre au consommateur plusieurs variétés pour augmenter ses chances de vente.

Tableau n° 6 : marge des détaillants
Données en gourdes par marmite de 5,5 livres de riz décortiqué

VARIETE	Mois	Prix d'achat	Manu-tention	Transport	Prix de revient	Prix de vente	Marge	Taux de marge
La Crête	Oct 95	27	0.25	0.25	27.50	30.00	2.50	9.10 %
	Avr 96	28	"	"	28.50	30.75	2.25	7.31 %
	Juil 96	29	"	"	29.50	31.10	1.60	5.42 %
Gougousse étuvé	Oct 95	39	"	"	39.50	42.00	2.50	6.33 %
	Avr 96	39	"	"	39.50	41.80	2.30	5.82 %
	Juil 96	40	"	"	40.50	42.52	2.02	5.00 %
Sheila étuvé	Oct 95	46.22	"	"	46.72	48.80	2.08	4.45 %
	Avr 96	48.26	"	"	48.76	50.78	2.02	4.14 %
	Juil 96	48.53	"	"	49.03	51.10	2.07	4.22 %

b) Marges aux différentes périodes de commercialisation

Les chiffres précédents montrent que la marge des détaillants varie très peu entre les périodes de récolte et de soudure. On retrouve le même effet tampon des fluctuations de prix, qui sont absorbées au fur et à mesure par les marges des intermédiaires, alors qu'elles sont importantes au niveau du prix payé au producteur.

La variation de marge est plus prononcée pour la variété La Crête, du fait de la concurrence plus forte du riz importé. Si les taux de marge sont comparables en période de soudure pour les variétés Gougousse et La Crête, le différentiel est de l'ordre de 1,5 % à 2 % en période de récolte (ils sont respectivement de 5,8 % et 7,3 % en avril 1996).

c) Estimation des revenus mensuels des détaillants

En supposant qu'un détaillant vende 70 marmites de riz par semaine (soit 12 par jours), son revenu mensuel moyen serait d'environ 600 gourdes.

Il est ainsi six fois plus faible que celui d'une Madame Sarah urbaine, et deux fois inférieur à celui d'une Madame Sarah locale.

3 - SYNTHÈSE

31. Rappel des principaux résultats de l'analyse des différents stades de commercialisation

On a repris dans le tableau ci-dessous l'ensemble des coûts de l'intermédiation entre le producteur de paddy de l'artibonite et le consommateur de Port-au-Prince, le long du circuit de commercialisation jugé le plus représentatif.

Tableau n° 7 : détail de la structure des prix du riz local à Port-au-Prince

Données en gourdes par marmite de 5,5 livres de riz décortiqué

	LA CRETE		GOUGOUSSE ETUVE		SHEILA ETUVE	
	Valeur	Pourcentage	Valeur	Pourcentage	Valeur	Pourcentage
Coûts de production	10,89	34,20 %	10,24	24,08 %	15,06	29,47 %
Rente foncière	8,22	25,80 %	9,41	22,13 %	13,16	25,75 %
Marge Producteur	5,54	17,39 %	9,23	21,71 %	11,25	22,01 %
PRIX PRODUCTEUR	24,65	77,39 %	28,88	67,92 %	39,47	77,24 %

Coût transport	0,75	2,35 %	0,75	1,76 %	0,75	1,46 %
Coût décortiquage	0,80	2,51 %	0,80	1,88 %	0,80	1,56 %
Valeur sous-produits	4,50	14,12 %	3,67	8,63 %	4,96	9,70 %
Marge Sarah locale	(1,12)	(3,52) %	4,16	9,78 %	2	3,91 %
PRIX DE REGROUPEMENT	25,08	78,74 %	34,59	81,34 %	43,02	84,18 %
Coût transport	0,73	2,29 %	0,73	1,72 %	0,73	1,43 %
Manutention (*)	0,41	1,29 %	0,41	0,96 %	0,41	0,81 %
Coût des dépôts	0,24	0,75 %	0,24	0,57 %	0,24	0,47 %
Marge Sarah urbaine	3,29	10,33 %	4,03	9,48 %	4,13	8,08 %
PRIX DE GROS	29,75	93,40 %	40	94,07 %	48,53	94,97 %
Manutention	0,25	0,785 %	0,25	0,59 %	0,25	0,49 %
Coût transport	0,25	0,785 %	0,25	0,59 %	0,25	0,49 %
Marge Détaillant	1,60	5,03 %	2,02	4,75 %	2,07	4,05 %
PRIX DE DETAIL	31,85	100 %	42,52	100 %	51,1	100 %

(*) : Porteurs
() = Valeur négative

Les analyses effectuées sur chacun des stades de la commercialisation peuvent être résumées de la manière suivante.

- Les taux de marges des trois principales catégories d'intermédiaires commerciaux entre le producteur et le consommateur sont de 10 % pour les Madames Sarah locales (en incluant la valeur des sous-produits), 10 % pour les Madames Sarah urbaines et 5 % pour les détaillants. En termes de niveaux absolus, les Madames Sarah urbaines seraient les mieux rémunérées, les détaillants les moins bien rémunérés.
- Le poids de la rente foncière est considérable dans la structure de prix du riz local. Le revenu du producteur varie du simple au double selon qu'il est métayer ou propriétaire du champ cultivé.
- La valeur des sous-produits du décortiquage représente l'essentiel de la rémunération des Madames Sarah locales. Si la valeur du son de riz venait à baisser sur le marché (hypothèse à ne pas exclure dans le cas d'une réouverture de la minoterie par exemple), il est probable que pour compenser le manque à gagner, les Madames Sarah locales tendraient à augmenter le prix de vente du riz aux Madames Sarah urbaines, ou encore à diminuer le prix d'achat du paddy aux producteurs ; à moins que d'autres valorisations des sous-produits du décortiquage du riz soient développées à partir de recherches technologiques appropriées (création de nouveaux débouchés pour le son).
- Au niveau de ces mêmes Madames Sarah locales, différents systèmes de mesure des quantités de riz co-existent. Selon la taille de la marmite utilisée pour acheter le grain (6, 8 ou 10 godets), le prix

unitaire payé au producteur n'est pas le même. Ce point mériterait d'être approfondi, notamment pour comprendre quand et pourquoi une unité de mesure est utilisée plutôt qu'une autre. Mais il est probable qu'une action visant à homogénéiser les unités de mesure, ou en tout cas, à assurer une plus grande transparence des transactions, contribuerait à améliorer la rémunération des producteurs.

- Les différents intermédiaires commerciaux tendent à absorber au niveau de leurs marges les fluctuations de prix du paddy entre période de récolte et période de soudure. De ce fait, ces fluctuations sont importantes pour le producteur, mais très amorties pour le consommateur ; les marges des intermédiaires sont notoirement plus confortables en période de récolte, notamment celles des Madames Sarah locales.
- Si les marges par marmite commercialisée sont comparables aux niveaux "Madames Sarah urbaines et détaillants, quelle que soit la variété considérée, les taux de marge sont nettement plus intéressants pour les variétés de valeur moindre comme la variété "La Crête". La rentabilité du capital commercial investi dans le commerce de détail des variétés inférieures est donc plus importante, mais les différents intermédiaires privilégient la diversification des produits offerts aux consommateurs pour répondre à la segmentation du marché, plutôt que la recherche d'un rendement maximal du capital investi.
- En ce qui concerne le riz "La Crête", certains détaillants procéderaient en fait à un mélange en quantité variables avec du riz importé de basse qualité, encore moins cher, ce qui leur permettrait d'augmenter leur marge de commercialisation sur ce produit. En d'autres termes, si une telle pratique était effectivement la règle, alors le prix de détail réel du riz La Crête devrait être revu à la hausse ainsi que la marge réalisée par le détaillant.

32. Structure de prix consolidée

Le tableau suivant donne la structure consolidée des prix du riz local à Port-au-Prince, c'est à dire une fois agrégés tous les coûts directs de commercialisation (transport, manutention), et l'ensemble des marges de commercialisation.

Tableau n° 8 : structure de prix consolidée du riz local à Port-au-Prince

Données en gourdes par marmite de 5,5 livres de riz décortiqué

CONSOLIDATION	LA CRETE		GOUGOUSSE ETUVE		SHEILA ETUVE	
	Valeur	Pourcentage	Valeur	Pourcentage	Valeur	Pourcentage
Coûts totaux de production	10,89	34,20 %	10,24	24,08 %	15,06	29,47 %

Rente foncière	8,22	25,80 %	9,41	22,13 %	13,16	25,75 %
Marge Producteur	5,54	17,39 %	9,23	21,71 %	11,25	22,01 %
<i>Prix producteur</i>	<i>24,65</i>	<i>77,40 %</i>	<i>28,88</i>	<i>67,92 %</i>	<i>39,47</i>	<i>77,24 %</i>
Marges de commercialisation	3,77	11,83 %	10,21	24,01 %	8,20	16,04 %
Coûts consolidés	3,43	10,77 %	3,43	8,07 %	3,43	6,72 %
<i>Prix consommateur</i>	<i>31,85</i>	<i>100 %</i>	<i>42,52</i>	<i>100 %</i>	<i>51,10</i>	<i>100 %</i>

Les chiffres du tableau ci-dessus montrent que le nombre important d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur de riz n'a qu'une faible répercussion sur le niveau du prix du riz à la consommation.

Graphique n°1 :
structure moyenne du prix du riz local à Port-au-Prince

MARGES COMMERCIALES = 20 %
COÛTS DE PRODUCTION ET D'ACHEMINEMENT = 35 %
REVENU PROPRIÉTAIRE FONCIER = 25 %
REVENU PRODUCTEUR = 20 %

Les marges consolidées des différents commerçants intervenant dans cette distribution ne représentent en effet qu'environ 20 % du prix final du riz ; elles sont de 12 % pour la variété "La Crête", qui est la plus consommée ; elles atteignent 24 % dans le cas de la variété Gougousse. Entre 35 % et 45 % du prix final du riz est imputable aux coûts directs (production, transport, manutention), dont 25 % à 30 % aux seuls coûts de production du paddy. Près de 25 % du prix du riz local à la consommation revient au propriétaire du champ cultivé (au propriétaire non exploitant sous forme de rente foncière ou à l'exploitant en faire valoir direct sous forme de revenu agricole). Enfin, environ 20 % du prix du riz rémunère directement le travail du producteur.

La faiblesse des rendements au décortiquage est l'un des principaux facteurs expliquant l'écart entre le niveau du prix du riz à la consommation et celui à la production. Par ailleurs, l'autre constat qui s'impose à la lecture des résultats ci-dessus est que la hausse enregistrée ces dernières années pour le prix du riz local à la consommation ² ne serait pas due à des marges de commercialisation excessives, mais plutôt aux répercussions de la hausse générale du coût de la vie (inflation) sur l'ensemble de la filière, en particulier sur les composantes importées (engrais, coût de transport) du fait de la dépréciation de la gourde par rapport au dollar américain



² /Hausse en termes nominaux mais pas en termes réels, puisque d'après les données de l'Institut Haïtien de la Statistique et de l'Informatique, le prix du riz local a moins augmenté que le prix pondéré de l'ensemble des autres produits alimentaires de consommation courante.