



Les Cahiers d'Outre-Mer

Revue de géographie de Bordeaux

220 | Octobre-Décembre 2002
Filières de produits tropicaux

Enjeux et contraintes du développement de la filière huile de palme au Bénin : une approche par les systèmes agro-alimentaires localisés

Stéphane Fournier, José Muchnik et Denis Requier-Desjardins



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/com/978>

DOI : 10.4000/com.978

ISSN : 1961-8603

Éditeur

Presses universitaires de Bordeaux

Édition imprimée

Date de publication : 1 octobre 2002

Pagination : 475-494

ISSN : 0373-5834

Référence électronique

Stéphane Fournier, José Muchnik et Denis Requier-Desjardins, « Enjeux et contraintes du développement de la filière huile de palme au Bénin : une approche par les systèmes agro-alimentaires localisés », *Les Cahiers d'Outre-Mer* [En ligne], 220 | Octobre-Décembre 2002, mis en ligne le 13 février 2008, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/com/978> ; DOI : 10.4000/com.978

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.

© Tous droits réservés

Enjeux et contraintes du développement de la filière huile de palme au Bénin : une approche par les systèmes agro-alimentaires localisés

Stéphane Fournier, José Muchnik et Denis Requier-Desjardins

- 1 La production d'huile de palme est séculaire au Bénin. Les premiers explorateurs européens témoignent de l'existence, avant leur arrivée, de cette activité d'extraction d'huile rouge à partir des fruits du palmier, *Elaeis guineensis*, originaire du Golfe de Guinée (dont le Bénin fait partie). Huile alimentaire, mais aussi huile symbolique, elle intervient dans la préparation de repas rituels, lors des mariages ou des enterrements. Ancrage dans le temps et évolution dans l'espace, l'huile rouge de palme, et les sauces qui en dérivent, sont devenues des éléments structurants de bon nombre de cuisines africaines, la « sauce graines » en Côte-d'Ivoire, ou la « sauce mouambe » au Congo en témoignant. Elle est même allée se plonger dans des marmites d'outre-mer, devenant un marqueur culinaire de certaines cuisines caribbéennes ou du Nordeste du Brésil...
- 2 Le système de production est resté entièrement artisanal au Bénin jusqu'à la moitié du XX^e siècle. La production des artisanes dépassait alors largement la demande nationale, et la vente du surplus aux négociants européens représentait la première source de devises.
- 3 Puis l'industrialisation d'Etat est arrivée, Etat colonial d'abord, Etat national ensuite. Les politiques de planification centralisées n'ont parié que sur l'industrialisation du secteur. Elles prévoyaient la disparition progressive du secteur artisanal, car les unités artisanales ne pourraient pas rivaliser face à ces grands complexes. Mais elles se sont en fait mieux adaptées aux évolutions de la filière que les unités industrielles, qui n'ont jamais atteint les taux de rentabilité prévus. En l'an 2000, le marché local de l'huile de palme au Bénin est couvert à 83 % par la production de ces artisanes, qui utilisent toujours des procédés de fabrication manuels...

- 4 Cependant, à partir de 1990, la transition du pays vers le système libéral s'est traduite par des politiques différentes : le gouvernement, les bailleurs de fonds et les ONG appuient le développement de petites palmeraies et de petites unités privées de transformation. Ce développement est alors d'autant plus rapide qu'il a été stoppé pendant plusieurs années¹. Or, contrairement aux complexes industriels qui possédaient leurs propres réseaux d'approvisionnement et de commercialisation, ces petites unités privées de transformation viennent concurrencer directement le système artisanal. Une partie croissante des planteurs, qui approvisionnaient les artisanes, font le choix de transformer eux-mêmes, à l'aide de leurs machines, leur propre production. Nos comparaisons des performances techniques et économiques des différents procédés (artisanaux et semi-mécanisés) montrent la plus grande rentabilité qu'atteignent ces ateliers semi-mécanisés, ce qui peut conduire à anticiper un développement de ce mode de production...
- 5 Le système artisanal demeure jusqu'à présent bien vivant, et sa longue durée de vie témoigne de sa grande capacité d'adaptation. Les caractéristiques de la demande d'huile rouge par les consommateurs ne sont pas restées figées au cours du temps ; la concurrence de nouvelles huiles (importées) et l'urbanisation sont autant de facteurs ayant incité au changement des habitudes alimentaires. Il a su également intégrer de nouvelles données techniques, comme les variétés de palmiers sélectionnées. Plusieurs types d'innovations ont garanti l'attachement de la population à l'huile artisanale.
- 6 Plusieurs questions se posent dans la situation actuelle. La première découle des constatations faites sur le terrain et porte sur le devenir de milliers de productrices artisanales, sur l'évolution future de leur métier face à la diffusion des unités semi-mécanisées. La deuxième question, qui nous concerne en tant que chercheurs, nous interroge sur les outils théoriques pertinents pour analyser ces processus. Nous verrons dans quelle mesure la notion de *système agroalimentaire localisé*, ou *Syal* (Muchnik et Sautier, 1998) peut apporter un éclairage intéressant. Des deux questions précédentes en découle une troisième, qui concerne l'articulation entre les activités de recherche et les processus d'innovation en œuvre. Elle nous interroge sur les enseignements de notre analyse pour orienter, accompagner les changements en cours.
- 7 Pour répondre à ces questions, nous reprenons tout d'abord le fil de l'évolution des changements dans la filière, avant d'en tenter une interprétation.
Au cours des années 1950, les complexes d'Etat arrivent, l'artisanat s'adapte. L'industrialisation inachevée
- 8 La filière huile de palme a pris une certaine ampleur au Bénin dès la seconde moitié du XIX^e siècle. Durant près d'un siècle, grâce à la demande croissante des savonneries européennes, la filière va connaître un essor remarquable, basé sur la multiplication de petites unités familiales de production et/ou de transformation. L'huile de palme constitue alors l'une des premières ressources pour de nombreux ménages du Sud Bénin², et fournit au pays la majeure partie de ses recettes d'exportation. Le palmier devient une culture de rente.
- 9 Dans ce contexte est lancé le premier programme d'industrialisation, dans les années 1950. L'Etat colonial mise sur des unités industrielles de transformation de grande taille, publiques. Après l'Indépendance (1960), l'Etat béninois installe d'autres unités, de plus forte capacité, et plante environ 30 000 ha de palmiers sélectionnés entre 1960 et 1974.
- 10 Mais des difficultés apparaissent rapidement : internes (baisse de la pluviométrie et donc du rendement des palmiers, mauvaise gestion...) et externes (concurrence des pays

asiatiques...). Elles réduisent la rentabilité de ces grands complexes, et n'incitent pas l'Etat à poursuivre le développement du secteur industriel, qui n'assurera ainsi qu'environ 20 % de la production nationale (Fournier *et al.*, 2000).

- 11 Ces difficultés touchent également les palmeraies naturelles, dont la superficie, qui était estimée à 500 000 ha dans les années 1930, est passée à 300 000 ha à la fin du siècle. La population béninoise s'accroissant rapidement, cette baisse de la production concentre le secteur sur le marché local (figure 1).
- 12 Une tentative de relance est opérée depuis une dizaine d'années, grâce à la diffusion des palmiers sélectionnés en milieu villageois. Des plants sont proposés aux planteurs par des pépiniéristes privés, sous contrôle (et avec des subventions) de l'Etat. Cela permet une augmentation des quantités de fruits disponibles pour les artisans. Celle-ci est renforcée par le fait que les usines de transformation vieillissant et se délabrant, elles sont peu à peu devenues incapables de transformer l'ensemble de la production des palmeraies qui leur était réservée. Des détournements vers la transformation artisanale surviennent régulièrement.
- 13 Actuellement, le marché local est couvert à 83 % par la production artisanale (les industries en assurent 7 %³; les 10 % restant sont des importations). L'artisanat s'est donc imposé comme moyen de production prédominant tout au long du siècle. Il a réussi à s'adapter à un contexte en constante évolution, du côté de l'offre (augmentation de la quantité de matière première), comme du côté de la demande (diversification des débouchés). Par quels moyens cette adaptation a-t-elle été possible ?
Organisation et modalités de coordination de l'artisanat
- 14 Jusqu'à aujourd'hui, la production artisanale d'huile de palme est largement assurée par des femmes, individuellement ou éventuellement aidées par une main-d'œuvre familiale. Ces artisanes emploient des techniques entièrement manuelles. Aucun processus de concentration très marqué n'a donc eu lieu dans le secteur, qui est resté très dispersé au sein de la population.
- 15 Ceci s'explique si l'on en considère les données de base : les saisons sèches étant assez marquées, 90 % de la production de régimes se font sur 6 mois (de décembre à mai). L'augmentation du prix sur les marchés « en période creuse » est importante, et le stockage de l'huile permet des profits intéressants. Cela maintient le prix de l'huile à un haut niveau tout au long de l'année, et l'extraction d'huile de palme est une des activités de transformation artisanales les plus rentables. Le nombre de femmes souhaitant la pratiquer est naturellement élevé, et les volumes par tête restent bas. Ces petites unités assurent la couverture du marché local, et permettaient même par le passé au pays d'exporter. Comment surmontent-elles les risques liés à l'activité ?
- 16 Plusieurs formes d'organisation collective leur assurent des facilités pour l'approvisionnement en main-d'œuvre, en crédit, ou encore pour la commercialisation de leurs produits. Ces organisations, qui fonctionnent le plus souvent selon un principe de rotation (comme les tontines pour le crédit), instaurent un environnement sécurisé, tout en permettant une certaine flexibilité.
- 17 Ces organisations ne se constituent pas sur la base d'un corps de métier (transformatrices d'huile de palme), mais reposent sur des liens familiaux ou de proximité déjà établis, et les membres peuvent avoir des activités différentes. Il faut en effet une forte confiance entre les membres, qui s'ins-taure plus facilement entre des femmes déjà unies par une certaine proximité.

18 Ces réseaux et organisations permettent aux artisanes d'atteindre des niveaux de production assez élevés. La hausse actuelle n'a pas suscité d'évolution considérable dans l'organisation du travail : elle ne fait que ramener ces quantités à un niveau déjà largement atteint par le passé.

Evolution des techniques d'extraction d'huile

19 Pour se maintenir, les artisanes ont dû satisfaire différentes demandes (savonneries, consommateurs ruraux, urbains,...) en présentant une offre diversifiée, grâce à l'emploi de plusieurs techniques.

20 Les explorateurs de la fin du XIX^e siècle, à une époque où les savonneries européennes étaient le principal débouché, décrivent des techniques rudimentaires : après « quelques jours » de fermentation, les fruits sont cuits et foulés aux pieds « durant trois ou quatre jours ». Ils sont ensuite immergés dans l'eau, et, après avoir agité longuement ce mélange, l'huile, plus légère, se retrouve à la surface, et est récupérée à l'aide d'une calebasse. Elle est alors conditionnée directement, sans, semble-t-il, qu'aucune cuisson ne soit pratiquée (d'Albeca, 1895). L'huile ainsi produite est probablement très humide et très acide.

21 Par la suite, les exportations ayant diminué et la population s'accroissant, le marché local, sur lequel l'huile est surtout utilisée à fin alimentaire, est devenu le principal débouché. La technique dominante, telle que décrite par les manuels d'agronomie coloniale, semble avoir intégré un certain nombre d'innovations améliorant la qualité (Davesne, 1946)⁴ :

- - il ne s'écoule plus que « 2 ou 3 jours » entre la récolte et le traitement, et celui-ci semble se faire en une seule journée.
- - une longue cuisson finale de l'huile « pour la purifier et faire évaporer l'eau qu'elle contient » est pratiquée.

22 Ce faisant, les taux d'humidité et d'acidité sont considérablement réduits.

23 Ni d'Albeca, ni Davesne, n'ont procédé à un relevé exhaustif des techniques de transformation. Lorsqu'on l'effectue actuellement, il nous montre que plusieurs techniques co-existent en fait de façon synchrone, selon les régions de production. Dans certaines régions (sud-est du pays principalement), on emploie un procédé assez proche de celui décrit par Davesne, bien que les fruits puissent être traités plus tardivement. L'objectif est très clairement la recherche d'une grande productivité. Dans d'autres régions (sud-ouest), des procédés assez différents ont été mis au point, ne permettant pas une grande productivité, mais conférant à l'huile finale, de l'avis commun, des qualités organoleptiques largement supérieures (tableau I) :

24 Note : Dans les deux procédés, les sous-produits sont systématiquement exploités : des noix de palmistes, on tire de l'huile ; les fibres, une fois mélangées aux boues (huileuses) résiduelles, sont utilisées comme combustibles.

- - de l'huile est extraite par « pression à froid », avant le lavage. Cette huile, plus parfumée, est mélangée à l'huile obtenue « par lavage », ou consommée à part.
- - la cuisson finale est prolongée, ce qui lui confère un goût particulier (odeur de fumée), et on ajoute certains produits afin de parfumer l'huile (fibres, feuilles, sel...).

25 Ces deux techniques permettent aux artisanes d'occuper différents segments de marché : la première produit une huile « standard », la seconde, une huile « de qualité ». Après étude, les performances techniques s'avèrent très différentes (tableau II). Mais les performances du procédé « productif » sont obtenues au détriment du goût.

26 Grâce à leur dispositif organisationnel et aux innovations qu'elles ont été capables d'apporter à leurs procédés, qui leur ont permis d'offrir une gamme de produits diversifiée, les artisanes ont pu garder une place prédominante tout au long du XX^e siècle. Elles ont mieux su s'adapter aux évolutions de l'environnement que le secteur industriel. Mais l'évolution récente de la filière a amené une nouvelle forme de concurrence, potentiellement plus dangereuse pour l'artisanat.

Les années 1990, émergence d'un nouveau mode de production

27 A partir du début des années 1990, l'Etat béninois et les bailleurs de fonds ont décidé de changer d'approche : la gestion publique de grosses unités de transformation industrielles a montré ses limites. Celles-ci sont privatisées au cours de la décennie 1990, et on appuie l'émergence de petites exploitations privées. Cet appui repose sur la diffusion de plants de palmiers sélectionnés, et sur la conception et la promotion de petit matériel de transformation.

Reconversion de la palmeraie paysanne et apparition de nouveaux acteurs

28 Un programme de diffusion de plants de palmiers sélectionnés est mis en place à partir de 1993. Des pépiniéristes privés, agréés et subventionnés par l'Etat, vendent au public à prix contrôlé des plants de palmiers sélectionnés. La part de la palmeraie sélectionnée privée dans la production nationale, qui était de 3 % en 1995, passera à près de 20 % en 2005, égalant ainsi la palmeraie industrielle.

29 Une nouvelle catégorie d'acteurs apparaît dans la filière : les planteurs de palmiers sélectionnés. Ils adoptent une stratégie tout à fait différente des planteurs de palmiers naturels. Ces derniers pratiquent systématiquement cette culture en association avec des cultures vivrières, tandis que les premiers ont tendance à se spécialiser dans le palmier, et deviennent « planteurs » avant d'être « cultivateurs ». Dans le contexte actuel du Sud-Bénin, où l'achat de terres est devenu possible, ils acquièrent des parcelles qu'ils consacrent à cette culture. Ces nouveaux planteurs sont en quasi-totalité des hommes. Les artisanes ne parviennent que très rarement à posséder leur propre palmeraie. Le caractère de culture de rente du palmier, renforcé par un aspect symbolique (« symbole de richesse ») a suscité un mouvement d'accaparement par les hommes⁵.

30 Ce développement a cependant dans un premier temps servi les intérêts des artisanes, les quantités de matière première offertes par les planteurs augmentant. Mais ceux-ci ne tardèrent pas à s'intéresser à la transformation.

Evolution des techniques et émergence de la production semi-mécanisée

31 Les planteurs sont en effet tout à fait conscients des profits que l'on peut faire grâce à la transformation, surtout si l'on a la capacité de stocker. Actuellement, environ un planteur sur deux garde au moins une partie de sa production et embauche des artisanes pour la transformer. Depuis une dizaine d'années, les organismes de développement appuient la diffusion du matériel de transformation (presses et malaxeurs), en insistant sur l'accroissement des performances techniques.

32 Nos analyses ont montré sur ce plan que la mécanisation va surtout permettre d'augmenter les quantités traitées par atelier, grâce à l'augmentation de la productivité horaire. L'augmentation des rendements d'extraction n'est pas évidente (tableau III).

33 Un atelier semi-mécanisé peut atteindre des tonnages annuels largement supérieurs à ceux d'un atelier artisanal, et s'assurer des bénéfices substantiels, surtout si le planteur a la possibilité de stocker.

- 34 Dans plusieurs pays de la sous-région (Ghana, Cameroun, Nigeria,...), cela a incité des planteurs à acquérir ce matériel, et à transformer eux-mêmes leur production (en ayant embauché quelques manœuvres). Mais le régime marxiste qui gouverna le Bénin de 1974 à 1990 avait empêché le développement de ce genre d'initiatives privées.
- 35 Ce mouvement ne débuta donc au Bénin qu'à partir des années 1990. Il n'a touché jusqu'à présent que les plus gros planteurs, mais il est probable qu'il se développe, pour deux raisons :
- les planteurs sont bien informés sur ce matériel, son mode d'utilisation et ses performances. Réunis en association pour la plupart, ils assistent à des démonstrations de matériel effectuées par des ONG, et s'échangent facilement des informations.
 - ce matériel ayant maintenant été introduit dans les zones de production (par les plus gros planteurs), il commence à être reproduit par les artisans-soudeurs locaux, et vendu sur place, à moindre prix.
- 36 Au bénéfice économique s'en ajoute un autre, social. Le propriétaire d'un atelier équipé bénéficie d'une valorisation sociale que n'a pas le planteur qui embauche des femmes pour transformer sa production. L'investissement des planteurs vers l'aval de la filière va donc probablement s'amplifier.
- Des risques d'exclusion
- 37 Les artisanes, quant à elles, méconnaissent largement ce matériel. Comme nous l'avons vu, la transformation d'huile de palme intéresse beaucoup de femmes, et les volumes de matière première (fruits) traités par chaque artisane restent faibles. Elles ne se sont ainsi jamais retrouvées confrontées à des quantités qu'elles ne pourraient pas traiter sans machines, et ne se sont pas intéressées à ces dernières.
- 38 Or, la transformation de leur production par les planteurs eux-mêmes a une conséquence directe pour les artisanes : les quantités de matière première offertes par ces derniers vont diminuer. Le statut des artisanes leur interdisant bien souvent d'avoir leur propres palmeraies, une partie d'entre elles pourrait se retrouver exclue de la filière. Celle-ci fournissant actuellement une part de leurs revenus à bon nombre de femmes rurales du Sud Bénin⁶, le développement de la mécanisation peut s'avérer problématique. A la différence du secteur industriel qui a ses propres réseaux d'approvisionnement et de commercialisation, les petits ateliers semi-mécanisés se posent en concurrents directs des artisanes.
- 39 Pour la filière huile de palme, comme pour beaucoup d'autres produits transformés à partir de cultures pérennes, il nous faut en effet considérer l'offre de matière première à court terme comme fixe : si des palmiers étaient plantés, suite à une augmentation de la demande de matière première, ils n'entreraient en production que cinq ans après. Mais la décision d'investir dans une palmeraie est de plus beaucoup plus lourde pour un cultivateur que dans le cas de cultures annuelles, et les augmentations de la demande de matière première ne sont donc pas nécessairement suivies par un surplus d'offre.
- 40 En conclusion de cette analyse de la situation, le programme actuel de développement de la filière, qui repose sur la diffusion de plants de palmiers sélectionnés et du petit matériel, ne bénéficie qu'à une seule catégorie d'acteurs, qu'il a fait émerger : les « nouveaux » planteurs privés. Ceux-ci vont être en mesure de concurrencer les artisanes à plusieurs niveaux car ils bénéficient d'un accès privilégié à la matière première ; leurs techniques de transformation leur permettent des prix de revient inférieurs ; leurs plus grosses productions permettent des ventes en gros qui attirent les commerçants.

- 41 L'évolution prévisible du secteur ne s'annonce donc guère favorable aux artisanes, et des programmes d'appui devraient être envisagés.
Systèmes agro-alimentaires localisés et processus d'innovation
- 42 Ces programmes d'appui au secteur artisanal peuvent prendre différentes formes. Compte tenu des remarques antérieures, une méthode possible de définition de ces programmes est l'analyse du processus d'innovation, et des forces et faiblesses du réseau qui le sous-tend.
Différenciation spatiale des systèmes de production
- 43 Nous avons vu que les artisanes ont fait évoluer leurs techniques de transformation. Il est possible d'identifier un certain nombre de facteurs qui les ont très probablement incitées à produire ces innovations : la disparition progressive des exportations et de l'utilisation finale en savonnerie ; l'apparition d'une demande pour une huile de qualité, notamment en milieu urbain ; la concurrence des huiles importées, et l'obligation de maintenir le coût de production le plus bas possible pour l'huile « standard ».
- 44 En ne considérant que des éléments issus d'une analyse « filière », de la confrontation offre / demande, avec une approche « déterministe », on trouve ainsi des facteurs explicatifs satisfaisants.
- 45 Mais une étude plus fine nous amène pourtant à amender partiellement cette analyse. Les mêmes évolutions ne se sont en effet pas produites dans toute la « zone palmier ». Des régions de production se sont spécialisées dans la production d'huile de palme de qualité, tandis que d'autres fournissaient une huile « standard », à plus bas prix. Les conditions générales de l'offre de matière première (augmentation des quantités disponibles) étaient les mêmes pour toutes les productrices du pays, qui connaissent toutes également les différentes techniques. Mais ces conditions n'ont pas suscité les mêmes évolutions partout. La recherche de la plus grande productivité ne s'est pas généralisée.
- 46 Ceci implique l'existence de demandes différenciées. Vu la petite taille du Bénin, et plus encore celle de la zone « palmiers », les grands marchés d'écoulement des différentes régions de production sont les mêmes. C'est donc bien du côté des demandes locales que cette différenciation existe. Dans certaines régions, les consommateurs sont prêts à payer plus cher pour avoir une huile de qualité (Mitchikpe et Fournier, 2000). Cette propension à payer n'apparaît pas directement liée à la catégorie socio-professionnelle, mais semble dépendre beaucoup plus des habitudes alimentaires, et des représentations existant autour du produit. Dans les régions productrices d'huile de qualité, on constate un attachement d'ordre identitaire à ce produit, une intégration dans le patrimoine culturel.
- 47 Les incitations marchandes ne sont alors pas le seul facteur expliquant le maintien de cette production de qualité. Si l'huile fait la fierté d'une région, il serait déshonorant pour une des habitantes de produire une mauvaise qualité. Les processus d'innovation apparaissent ainsi comme résultant largement des interactions entre les utilisateurs du produit et les productrices. De plus, nous avons vu que le développement de la production, qui reste individuelle, passe par celui d'organisations reposant sur une base territoriale (famille, clan, ethnie, ...): associations rotatives de travail, tontines, organisations pour la commercialisation,...
- 48 Bien que pertinents, les facteurs explicatifs tirés d'une analyse « filière » ne sont donc pas suffisants. La filière a des interactions fortes avec des *territoires*, construits par les acteurs, au niveau local. Les dispositifs organisationnels et les réseaux des productrices, les institutions et les représentations existant autour du produit, conditionnent localement

l'évolution des systèmes techniques. Autrement dit, il importe pour comprendre les évolutions de la production de considérer les territoires dans lesquels elle est localisée.

Les systèmes agro-alimentaires localisés de production d'huile de palme

- 49 Ceci peut être fait en recourant à une analyse du secteur en termes de « système agro-alimentaire localisé (Syal) », qui permet d'intégrer des déterminants « filière » et d'autres issus du territoire.
- 50 Cet outil d'analyse s'inspire de la notion de « système productif localisé », développée par C. Courlet et B. Pecqueur (entre autres) depuis une dizaine d'années (Courlet *et al.*, 1993). A la suite de certains auteurs italiens (Becattini), ces auteurs, en travaillant sur des zones où se concentrent des PME d'un même secteur, ont tenté de mettre en évidence les effets externes liés à l'agglomération. Par la suite, ils ont insisté sur la nécessité de prendre en compte la localisation de tout processus de production, même s'il est situé en dehors des zones de concentration, du fait que tout acteur intègre dans son comportement « l'espace de proximité ». Pour ses activités (notamment économiques), un acteur doit interagir avec son environnement, rechercher des alliances, constituer des réseaux. Pour cela, il débutera naturellement par cet espace de proximité. Ce faisant, il renforcera cette proximité, et, sous certaines conditions, ces interactions s'institutionnalisent, et « feront système ».
- 51 La notion de Syal part de ce même principe de territorialité (Sautier, 2000). Dans le domaine de la transformation agro-alimentaire, prendre en compte le lien entre secteur productif et territoire est peut-être plus important encore, du fait que se développe bien souvent autour de ces produits agro-alimentaires « locaux » une symbolique particulière, et qu'ils deviennent une référence identitaire pour le consommateur.
- 52 L'analyse en termes de Syal implique de prendre en compte tous les acteurs de la filière (de l'amont à l'aval, ce qui inclut les consommateurs), les services d'appui, et également les organisations et les institutions territoriales, formelles (pouvoirs publics, ONG, centres de recherche, ...) et informelles (toutes les formes d'organisation et les règles et normes mises au point sur le temps long par l'ensemble de la communauté). L'intensité des interactions existant entre les acteurs de ces systèmes va constituer un facteur explicatif de leurs niveaux de performance.
- 53 L'analyse du secteur en termes de Syal amène donc à un « découpage » de la zone palmiers en plusieurs systèmes territoriaux. Ce découpage ne peut pas être fait sur la base d'une différence de densité entre les régions de production, comme cela est souvent le cas dans les analyses en termes de Districts Industriels (ou *clusters*), mais est possible à partir des différentes trajectoires d'évolution des Syal.
- 54 Le principal intérêt de ce changement d'échelle est bien l'identification de ces différentes trajectoires : en restant au niveau des artisanes (approche micro), ou en observant l'ensemble de la production nationale (approche macro), on ne peut pas percevoir ces différentes stratégies. En passant à ce niveau méso-économique, une étude des savoir-faire⁷, des réseaux de commercialisation et des organisations révèle des stratégies collectives différentes selon les territoires.
- 55 Concevoir et analyser ces différents Syal, en identifier les forces et les faiblesses vont avoir des implications en termes de développement. Le « changement d'échelle » qu'entraîne un programme d'appui au niveau des Syal (par rapport à un appui à la petite entreprise) permet d'entreprendre des politiques sur des bases nouvelles (Muchnik, 2000).

Le développement des systèmes artisanaux

- 56 Le maintien d'un secteur artisanal de production d'huile de palme, menacé par le développement des ateliers semi-mécanisés, est souhaitable dans le sens où de fortes proportions de femmes rurales tirent une partie de leurs revenus de cette activité. Il est également possible, vu la bonne image dont bénéficie l'huile artisanale auprès des consommateurs (jugée meilleure que celle produite avec des machines par une majorité d'entre eux). Certains consommateurs (36 %) se disent même prêts à payer plus cher pour avoir de l'huile produite artisanalement (Mitchikpe et Fournier, 2000).
- 57 L'analyse en termes de Syal demande d'identifier au niveau territorial les stratégies collectives de développement de la filière, et de les accompagner. Trois niveaux d'actions différents sont envisageables, suivant les régions.
- 58 Renforcement de l'identité et de la qualification du produit
La « bonne image » de l'huile artisanale, comme celle de la plupart des produits artisanaux dans les pays en développement, est ternie par les pratiques des commerçants, qui mélangent souvent les huiles de qualité avec d'autres moins onéreuses, afin d'augmenter leur bénéfice. Les consommateurs, voyant de moins en moins de différence entre les huiles de qualité et les autres, ne sont alors plus aussi prêts à payer plus cher. Le renforcement de l'identité du produit, particulièrement important pour les régions productrices d'huile de palme « de qualité », passerait donc principalement par une amélioration des réseaux commerciaux, et par des labellisations.
- 59 Savoir-faire et techniques de production
L'intégration de quelques opérations mécanisées dans les procédés peut laisser les qualités de l'huile artisanale intacte. C'est surtout la cuisson finale de l'huile qui lui confère sa saveur. Un malaxage mécanique, par exemple, (plutôt que par pilage ou foulage) ne change rien au niveau du goût de l'huile. Au regard de la pénibilité de cette tâche, il semble donc tout à fait souhaitable de promouvoir sa mécanisation. Pour les artisanes productrices d'huile « standard », l'utilisation d'un malaxeur-pressoir (suivie par une cuisson artisanale) serait même envisageable.
- 60 On pourrait donc imaginer l'introduction d'une mécanisation raisonnée dans les procédés artisanaux, variable selon le type de production. Compte tenu de la faiblesse des quantités traitées, ce matériel devrait être utilisé collectivement, selon des formes d'organisation à définir (acquisition par une coopérative d'artisanes, utilisation en prestation de services, ...). Cela ne s'est pas encore produit au Bénin, mais au Nigeria voisin, des femmes utilisent couramment des machines (malaxeurs), que des investisseurs privés leur proposent en prestation de services (Ay, 2000).
- 61 Le problème est bien sûr que certaines femmes pourraient ainsi augmenter leur capacité de production, et que cela entraînerait un processus de concentration de l'activité, mais cela semble inévitable. Cela permettrait en tout cas de réduire les coûts de production, et les artisanes pourraient ainsi mieux affronter la concurrence des ateliers entièrement mécanisés.
- 62 Renforcement des dispositifs institutionnels. Trouver des formes d'organisation grâce auxquelles les femmes pourraient utiliser collectivement du matériel, et organiser des réseaux de commercialisation de produits de qualité demandent le renforcement des dispositifs institutionnels des Syal. Ces innovations radicales ne pourraient être gérées que par des organisations socio-professionnelles. Or, celles-ci ne se sont jamais mises en place, car :

- 63 - le transport des régimes et des fruits étant problématique, et la transformation des fruits demandant beaucoup d'eau, les activités de transformation se font sur les bords des cours d'eau, le plus près possible des palmeraies. Elles ne sont pas concentrées dans certaines zones, et les échanges entre artisanes n'ont pas été facilités.
- 64 - le fait que l'approvisionnement en matière première soit limité, place les artisanes transformatrices d'huile de palme en situation de concurrence. Cela crée des conflits entre elles et n'incite pas à la coopération⁸.
- 65 - Les transformatrices d'huile de palme ont quasiment toutes plusieurs activités. Elles n'ont pas toutes la même implication dans la filière.
- 66 Les artisanes, liées entre elles par une certaine proximité (géographique et culturelle) ont pourtant pu mener à bien, par incrémentation, des processus d'innovation au niveau de leurs procédés. Dans d'autres conditions, si la proximité entre les artisanes avait été plus forte, le passage de ces innovations aurait pu susciter un « apprentissage institutionnel » (Abdelmalki et al., 1996).
- 67 Mais en l'état actuel des choses, la création d'institutions collectives intra-filière ne se fait pas. Elle pourrait alors être appuyée par les pouvoirs publics locaux.
- 68 Le développement de la filière huile de palme au Sud Bénin ne s'explique qu'en prenant en compte les interactions fortes qu'elle a eues avec certains *territoires*. Ceux-ci ont fourni les ressources institutionnelles nécessaires pour son adaptation à un environnement changeant : ils ont assuré une cohésion relative entre les artisanes, qui a maintenu certaines formes d'organisation et a permis des processus d'innovation. Ces processus se sont déroulés dans le cadre d'interactions entre utilisateurs et productrices, ce qui demandait également une certaine proximité entre ces acteurs, fournie par les territoires.
- 69 Cela nous a amené à choisir ce niveau territorial, méso-économique, comme cadre d'analyse. Au regard des stratégies collectives, largement différenciées si l'on découpe la « zone palmier » en différents systèmes territoriaux, ce niveau est pertinent. Mais il ne fournit des explications exhaustives des dynamiques de changement constatées que lorsqu'on le croise avec une analyse « filière », qui prend en compte les données générales de l'offre et de la demande. C'est ainsi que nous avons tenté de définir notre approche en termes de Syal.
- 70 En croisant filière et territoire, l'outil d'analyse « Syal » permet une bonne lecture des processus d'innovation. Il fait également apparaître un certain nombre d'actions collectives à mener au niveau de ces systèmes locaux. L'avenir du secteur artisanal paraît en effet menacé par le développement d'ateliers semi-mécanisés, qui restent la propriété exclusive des planteurs, et qui pourraient à terme exclure du secteur bon nombre d'artisanes. Cette évolution apparaît comme « naturelle », et probablement souhaitable si l'on considère la pénibilité du travail artisanal. Mais la valorisation des filières artisanales, qui peut également passer par leur mécanisation (partielle), reste recommandable, dans le sens où de nombreuses femmes tirent une partie de leurs revenus de cette activité.
- 71 Outre l'introduction de cette mécanisation partielle, cette valorisation passerait par l'organisation de réseaux commerciaux permettant la labellisation des produits. Dans les deux cas, cela demande une structuration des filières artisanales en organisations socio-professionnelles. Ce type d'institutions collectives intra-filière est difficilement créé par les territoires porteurs des Syal, qui sont, en fait plus englobants. L'émergence de ces

dispositifs institutionnels pourrait alors être soutenue par les pouvoirs publics. Là encore, notre analyse nous amène à recommander le niveau local.

BIBLIOGRAPHIE

- Abdelmalki L., Dufourt D., Kirat T. et Requier-Desjardins D., 1996 - Technologie, institutions et territoires : le territoire comme création collective et institutionnelle. In : Pecqueur B., dir. - Dynamiques territoriales et mutations économiques. L'Harmattan, Paris.
- Albeca A. d', 1895 - Voyage au pays des Eoués (Dahomey). Le tour du monde, Tome 1er, 8ème livre, 23 février. (récit d'un voyage effectué en 1893-1894).
- Ay P., 2000 - Another oil boom. Local women's knowledge and small scale mechanisation for increased palm oil supplies in Western Nigeria. Projet ALISA, document de travail, Montpellier, Septembre, 40 p. + annexes.
- Courlet C., Pecqueur B. et Soulage B., 1993 - Industrie et dynamiques de territoire. Revue d'Economie Industrielle, n°64, 2ème trimestre, p. 7-21.
- Davesne, 1946 - Manuel d'Agronomie », (première édition, 1930).
- Fournier S., Adje I et Okounlola-Biaou A., 2000 - Filière huile de palme au Bénin : une dynamique essentiellement artisanale. Oléagineux Corps gras Lipides, vol.8, n°2, p. 175-181.
- Fournier S., Ay P., Jannot C., Okounlola-Biaou A. et Pédé E., 2000 - L'huile de palme au Bénin et au Nigeria : dynamiques des systèmes artisanaux. Collection Alisa, Cirad, Montpellier, 100 p. + annexes.
- Jannot C., 1996 - Panorama de la filière palmier à huile au Bénin. Doc. CP 510, Janvier, 54 p. + annexes.
- Mitchikpe E. et Fournier S., 2000 - Enquêtes auprès des consommateurs sur les processus de qualification de l'huile de palme et du gari au Bénin. Document de travail, ATP SYAL, CERNA / Cirad-Tera, Montpellier, Novembre 2000, 19 p. + annexes.
- Muchnik J. et Sautier D., 1999 - Systèmes agroalimentaires localisés et construction des territoires. ATP, Cirad, Montpellier, 46 p.
- Muchnik J., 2000 - Systèmes agroalimentaires localisés. Intérêt pour l'Afrique de l'Ouest. In : Bridier B. et Rawski C. - Organisations locales et appui aux petites entreprises agroalimentaires en Afrique de l'Ouest et du Centre ». Actes de l'atelier, 30 nov. - 3 déc. 1999, Dakar, Sénégal. Cirad, Montpellier, p. 19-26.
- Pecqueur B., 1992 - Territoire, territorialité et développement. In : Actes du Colloque « Industrie et territoire : les systèmes productifs localisés », IREP-D, Grenoble, 21-22 Octobre 1992.
- Requier-Desjardins D., 1996 - L'économie du développement et l'économie des territoires : vers une démarche intégrée ? In : Abdelmalki L. et Courlet C., dir. - Les nouvelles logiques du développement. L'Harmattan, Paris.
- Requier-Desjardins D., 2000 - Décentralisation et dynamiques locales de production dans les pays en développement. Document de travail, C3ED, Université de Versailles/Saint-Quentin.

http://www.cybercable.tm.fr/~jarmah/public_html/denisJuillet2.htm.

Sautier D., 2000 - Territorialité et valorisation des produits. In : Séminaire « Brasil 2000 », MSH, Paris, 16-17 oct. , 13 p.

NOTES

1. Durant la période marxiste, le développement du secteur privé n'était pas possible.
2. La production industrielle représente environ 20 % du secteur, mais la majeure partie est exportée.
3. La production industrielle représente environ 20 % du secteur, mais la majeure partie est exportée.
4. Bien que ce ne soit pas du tout l'avis de ces manuels ! Davesne dit bien que l'huile « de fabrication indigène (...) contient encore beaucoup d'impuretés, fermente, devient acide et perd une grande partie de sa valeur ». Mais le procédé qu'il décrit permet une qualité d'huile supérieure à celui vu par d'Albeca à la fin du XIXe siècle.
5. Les femmes ne sont bien souvent que locataires des champs qu'elles cultivent, ce qui les empêche de planter des palmiers. Si des palmiers se trouvent dessus, ils restent à la disposition du propriétaire.
6. De 13 % à 26 % des femmes rurales sur l'ensemble de la « zone palmier » (Fournier et al., 2001).f
7. Il est à noter à ce sujet que le détour fait par l'analyse « technologique » des procédés (étude des rendements d'extraction et de la productivité horaire) se sera montré fort utile pour éclairer l'analyse économique au sens strict.
8. Comme nous l'avons vu, les organisations sur lesquelles les artisanes comptent pour trouver des crédits, de la main-d'œuvre, ou pour commercialiser leurs produits, reposent beaucoup plus sur une base familiale, clanique ou ethnique.

RÉSUMÉS

Un secteur artisanal, constitué d'unités familiales de petite taille, assure les 4/5es de la production d'huile de palme au Bénin. Ce secteur a depuis toujours pu s'adapter aux évolutions survenues dans la filière (variations des quantités de matière première offertes par les planteurs ; jusqu'à diversification de la demande), et couvrir l'essentiel du marché local. Nous montrons que cette capacité d'adaptation repose sur un dispositif organisationnel flexible, capable de fournir à ces petites unités main-d'œuvre, crédit ou facilités de commercialisation en cas de besoin. Ces organisations, qui demandent une certaine confiance entre les membres, se constituent sur la base d'une proximité territoriale. Cette adaptation est également passée par des processus d'innovation. Ces processus sont différenciés au niveau spatial : des régions se spécialisent dans l'huile « de qualité », tandis que d'autres produisent en masse une huile « standard ». Nos analyses de ces différents procédés montrent des performances techniques très différentes, et les incitations à produire de l'huile « de qualité » ne peuvent pas être seulement marchandes. Ces processus d'innovation doivent alors être vus comme résultant des interactions au sein de

systèmes territoriaux, impliquant productrices et consommateurs. Il s'ensuit que le développement de la filière ne s'explique qu'en prenant en compte ses interactions avec certains territoires. Pour conceptualiser ces interactions, une approche en termes de système agroalimentaire localisé est pertinente. Par une telle approche, les forces et faiblesses des systèmes locaux apparaissent, ainsi qu'un certain nombre d'actions collectives à mener. Le secteur artisanal est en effet menacé par les ateliers semi-mécanisés. Si les planteurs investissent dans ces ateliers, ils vendront de moins en moins de fruits aux artisanes. Celles-ci n'ayant pas la possibilité de posséder leur propre plantation, une partie d'entre elles pourrait être exclue du secteur. Cette évolution « naturelle » est problématique dans le sens où l'activité d'extraction d'huile de palme fournit actuellement une part de leurs revenus à bon nombre de femmes rurales du Sud-Bénin. Il importe donc de valoriser les ressources spécifiques des Syal, qui se situent au niveau des savoir-faire. Le renforcement de l'identité des produits, par une amélioration des réseaux de commercialisation, semble donc souhaitable. Une baisse des coûts de production est également réalisable par l'introduction d'une mécanisation partielle. Mais ces deux actions demandent une structuration des filières artisanales par des organisations socioprofessionnelles. L'émergence de ces dispositifs institutionnels pourrait être soutenue par les pouvoirs publics.

Stakes and constraints of the development of the palm oil channel in Benin: an approach through the study of localized food-processing systems - A traditional sector, composed of small family units, provides 80 % of the palm oil production of Benin. This sector has always managed to adapt itself to the changes that took place in the channel, from the fluctuations of the amount of raw material made available by the planters to the diversification of demand, and cover the main part of the local market. We show here that this adaptability depends on a flexible organizational system, able to provide these small units with manpower, credit or marketing facilities if necessary. These organizations, which require a good deal of trust between their members, are based on territorial proximity. This adaptation also involved processes of innovation. These processes differ from one area to the other: some regions specialize in "quality" oil, while others are doing mass production of "standard" oil. Our analyses of the various processes show very diverse technical performances, and the incentives to produce "quality" oil cannot only be market-oriented. The processes of innovation must then be seen as resulting from the interactions within territorial systems involving producers and consumers. It follows that the development of the channel can only be explained by taking into account its interactions with certain territories. In order to conceptualize these interactions, an approach in terms of localized food-processing systems is relevant. With such an approach, the strengths and weaknesses of the local systems come to light, as well as a number of concerted actions to be taken. The traditional sector is indeed threatened by semi-mechanized workshops. If the planters invest in these workshops, they will sell less and less fruit to the craftswomen. Since they cannot afford to own a plantation, some of the craftswomen could be excluded from the sector. This "natural" evolution is problematic, as the activity of extracting palm oil currently provides many rural women from South Benin with part of their income. It is therefore important to increase the value of the specific resources of the Syal, in terms of expertise. Reinforcing the identity of the products, through the improvement of the marketing networks, seems desirable. A drop in the production costs is also feasible, by partly introducing mechanization. But these two actions require structuring the craftwork channels with socio-professional organizations. The emergence of these institutional systems could be supported by the authorities.

INDEX

Keywords : channel, handicraft, localized food-processing systems, palm oil, process of innovation, territory

Mots-clés : Bénin, filière, huile de palme, processus d'innovation, systèmes agroalimentaires localisés, territoire, transformation artisanale

AUTEURS

STÉPHANE FOURNIER

CNEARC, Montpellier

JOSÉ MUCHNIK

INRA/SAD/CIRAD-TERA, Montpellier

DENIS REQUIER-DESJARDINS

C3ED/Université d Versailles