



Journal Homepage: -www.journalijar.com

INTERNATIONAL JOURNAL OF ADVANCED RESEARCH (IJAR)

Article DOI:10.21474/IJAR01/13424
DOI URL: <http://dx.doi.org/10.21474/IJAR01/13424>



RESEARCH ARTICLE

PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DU RIZ DE MONTAGNE DANS LA COMMUNE DETOUCOUNTOUNA

Assouni Janvier

Département De Géographie Et Aménagement Du Territoire, Université De Parakou (Bénin).

Manuscript Info

Manuscript History

Received: 25 July 2021

Final Accepted: 29 August 2021

Published: September 2021

Key words:-

Production, Marketing, Mountain Rice
And Toucountouna

Abstract

The development of production and marketing activities aims to promote the development of each actor. The present study aims to contribute to a better knowledge of mountain rice production and marketing in Toucountouna. The methodological approach used in the case of this study is based on documentary research, fieldwork, collection, processing, analysis and interpretation of the results. It emerges from this study that the availability of a large lowland area, the presence of production support structures and outlets are an asset for the production and marketing of local rice. The rice produced in this commune ensures food security for the populations and contributes to the economy of the commune. As much as production increases from 275.5 tonnes in 2012 to 368.614 tonnes of mountain rice in 2014 (URCP-AD). However, constraints related to the production and marketing of local rice still exist in this study area. The development of lowlands is not always appropriate, access to quality inputs; lack of access to credit. There is an urgent need to better organize the production and marketing of rice and to review the availability of inputs to producers.

Copy Right, IJAR, 2021,. All rights reserved.

Introduction:-

L'agriculture constitue la principale source d'alimentation des populations dans les pays sous-développés (A. Kissira, 2020, p. 35). Selon K. M. Gounou (2016, p. 6), la croissance démographique et les besoins de plus en plus élevés exigent une production agricole croissante à cause de l'augmentation de la demande alimentaire. Devant cette situation, les pays en voie de développement ont basé leur politique sur la diversification agricole surtout sur les céréales qui de par l'importance de leur volume au niveau mondial sont vues comme une solution. C'est le cas du riz. Classée troisième céréale alimentaire la plus consommée avec une production au niveau mondial de près de 758,9 millions de tonnes en 2017 soit 503,8 millions de tonnes usinées, le riz présente un enjeu majeur pour la sécurité alimentaire des pays en voie de développement. Il est une denrée stratégique et primordiale pour la sécurité alimentaire en Afrique de l'ouest. Ses rendements ont augmenté en Afrique subsaharienne d'environ 30 % entre 2007 et 2012 (Africarice cité par MAEP, 2019, p.1).

Le Bénin n'est pas en marge de cette réalité. Bien qu'il y ait un accroissement significatif de la production du riz après 2008, la dépendance du Bénin à l'égard des importations s'est accrue. Aujourd'hui, le pays importe près de la moitié de ses besoins en riz pour satisfaire la consommation nationale (A. G. Alé, 2016, p. 137). Le potentiel des terres rizicultivables évalué à environ 375 000 ha n'est exploité qu'à 21 % pour une production de 374.706 tonnes

Corresponding Author:- Assouni Janvier

Address:- Département De Géographie Et Aménagement Du Territoire, Université De Parakou (Bénin).

de riz paddy. Ce potentiel est insuffisamment valorisé alors que les conditions agro-climatiques, édaphiques et hydrographiques sont suffisamment favorables au développement de cette spéculation agricole (MAEP, 2019, p. 2). Si l'on s'en tient aux statistiques officielles du Bénin, le riz occupe une place importante dans les habitudes alimentaires des béninois. Aujourd'hui, la consommation est de 30 à 60 kg/habitant/an alors que la production nationale elle, ne cesse de croître régulièrement ces dix dernières années sans toujours couvrir la forte demande (IRTA, cité par A. G. Alé, 2016, p. 139). Le riz figure parmi les douze filières retenues dans différents sous-secteurs à être développés dans le plan de relance du secteur agricole. Produit du commerce local, la culture du riz constitue une importante source de revenus pour les populations locales. Dans le même temps, la commercialisation du riz connaît un essor. Néanmoins, aucune action majeure n'a été menée afin de dynamiser la filière.

La commune de Toucountouna dispose des potentialités pour la production du riz. Cette commune est une des principales zones de production en raison de la qualité de sa production. Dans cette commune, le riz constitue une culture de convoitise et d'espoir pour les populations. Ainsi, des superficies en riz de montagne croissent et ce riz se commercialise sur les marchés de la commune ; ce qui constitue un atout pour le développement socio-économique de la commune. Mais certaines contraintes entravent la production et la commercialisation de riz dans cette commune.

La présente recherche vise à analyser la production et la commercialisation du riz local appelé riz de montagne dans la commune de Toucountouna.

Présentation du milieu d'étude

La commune de Toucountouna est située au Nord-Ouest du Bénin à environ 600 km de Cotonou. Elle est localisée entre 1°12' et 1°39' de Longitude Est et 10°21' et 10°44' de latitude Nord et limitée au Sud par la Commune de Natitingou, au Nord par la Commune de Tanguiéta, au Sud-Ouest par la Commune de Boukoubé, et à l'Est par la Commune de Kouandé. Le chef-lieu de la commune est à environ 25 km de Natitingou, chef-lieu du département de l'Atacora auquel elle appartient. La superficie de la commune est estimée à 1114 km², soit 1,42 % de la superficie nationale. La figure 1 présente la situation géographique de la commune de Toucountouna.

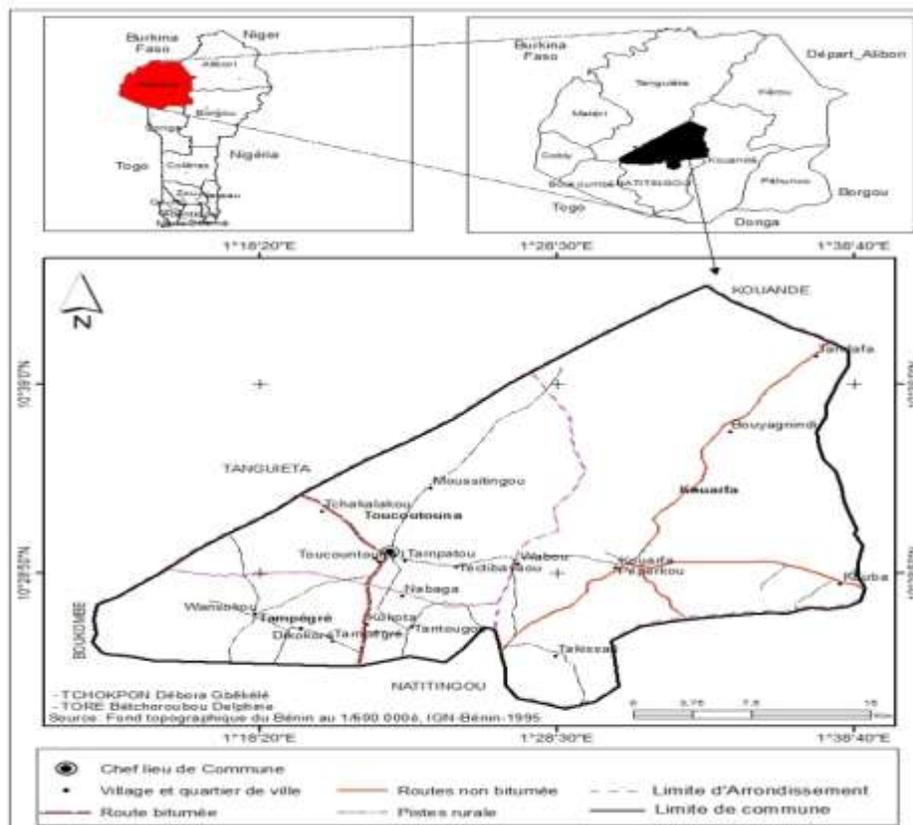


Figure 1:- Situation géographique de la commune de Toucountouna.

La commune de Toucountouna est accessible par la RNIE3 (Cotonou - Ouagadougou) qui traverse la commune par son tiers inférieur gauche. Cependant les pistes qui conduisent aux communes voisines, aux arrondissements et aux villages sont peut praticables. La commune en tant que collectivité est subdivisée en 3 arrondissements (Toucountouna, Tampégré et Kouarfa) et en 30 quartiers de ville et villages selon le dernier découpage des unités administratives locales de mars 2015.

Données et Méthodes

Les données utilisées dans le cadre de cette recherche se rapportent aux données climatologiques du secteur d'étude obtenues à l'Agence pour la Sécurité de la Navigation Aérienne en Afrique et à Madagascar (ASECNA), aux statistiques agricoles obtenues à l'Agence Territoriale de Développement Agricole (ATDA). L'observation directe a permis de voir l'exploitation des champs, rencontrer les producteurs qui s'adonnent à la culture, de voir aussi les commerçants. Ce sont des données qualitatives qui ont été collectées pour illustrer les constats et les observations des photos de quelques champs de riz ont été prises. L'entretien a permis d'échanger avec des personnes ressources du CARDER et de la mairie ce qui a servi à la collecte des données qualitatives. L'enquête par questionnaire a permis de collecter les données quantitatives et qualitatives en rapport avec des activités agricoles, sans oublier les modes d'entretiens des cultures.

L'échantillonnage est raisonné et constituée des producteurs du riz local appelé riz de montagne de la commune de Toucountouna, les consommateurs qui sont les ménages, des commerçants du riz local et les instituts qui interviennent dans la production du riz local. Les sites choisis pour l'administration des questions sont les trois (03) arrondissements de la commune (arrondissement de Toucountouna, Tampégré et de Kouarfa). Ce choix est fait en raison de la production et de la commercialisation du riz local dans tous les arrondissements de la commune.

L'enquête de terrain porte sur un échantillon de 269 ménages, soit un taux de 5 % appliqué aux ménages de chaque arrondissement. Dans chaque ménage, une personne est enquêtée. En effet, l'échantillon est reparti comme suit : 110 à Toucountouna, 72 à Tampégré et 88 à Kouarfa. En dehors de ces 269 ménages nous avons interrogé 3 agents de CeRPA et 2 agents de Mairie et 5 commerçants se trouvant dans notre secteur d'étude. Au total, l'enquête de terrain a porté sur un échantillon de 279 personnes.

Les données collectées sur le terrain font l'objet d'un dépouillement. Après le dépouillement des questionnaires, les résultats chiffrés de chaque question seront traités manuellement, puis comptabilisés. Ce qui conduira à l'élaboration de tableaux statistiques et de graphiques grâce aux logiciels informatiques suivant :

1. Excel pour les statistiques qui permettront la réalisation des tableaux et des graphes.
2. Microsoft Word pour la saisie des textes.

Ces outils d'analyse (tableaux statistiques) ont servi de supports pour une analyse des données recueillies dont certaines sont illustrées par des photos et d'autres synthétisées par les graphes.

L'analyse des résultats a été faite à l'aide du modèle SWOT.

Résultats:-

Conditions favorables à la production et à la commercialisation du riz de montagne. Le riz de montagne bénéficie des conditions favorables pour sa production et sa commercialisation dans la commune de Toucountouna.

Conditions favorables à la production du riz de montagne

La commune de Toucountouna dispose des conditions qui favorisent la production du riz local. Cette commune dispose de bas-fonds aménagés pour la culture maraîchère et de riz. On note la présence de la Pendjari et ses affluents tels que : Tikon, Fatiya, Porkou, Korobouné et Borokoné et la présence de la retenue d'eau à Tchakalakou qui permet une production massive. Elle bénéficie de la présence des structures d'appuis à la production (URCPR-AD, GIZ, CARDER, les micro-finances) qui facilitent l'accès des producteurs aux engrais et à des encadrements. 75 % de la population de la commune est très jeune et leur présence favorise l'exploitation des superficies pendant la saison des pluies, période pendant laquelle on cultive le riz. La planche 1 montre les terrains de production de riz.



Planche 1:- Bas-fond à Tampégré (a) et terrain de production du riz à Cocota (b).

La planche 1 montre un bas-fond de production du riz à Toucountouna et un terrain de production où le riz a été récolté.

Evolution de la production du riz de montagne dans la commune de Toucountouna

Le tableau I montre l'évolution de l'offre des cinq (05) années antérieures sur la production du riz local à Toucountouna.

Tableau I:- Evolution de l'offre des cinq (05) années antérieures sur la production du riz local à Toucountouna de 2012 à 2020.

Années	Offres (en tonnes)
2012	275,5
2013	340,764
2014	368,614
2015	257,362
2016	184,5775
2017	279,46
2018	395,7
2019	482,90
2020	594,73

L'analyse de ce tableau montre que la production du riz local croît progressivement de l'an 2012 à l'an 2014 et décroît de l'an 2015 à l'an 2016. A partir de 2017, la production a connu une légère augmentation et croît toujours jusqu'en 2020.

Zones de grande production du riz de montagne

La figure 2 montre les différentes zones de production dans la commune de Toucountouna.

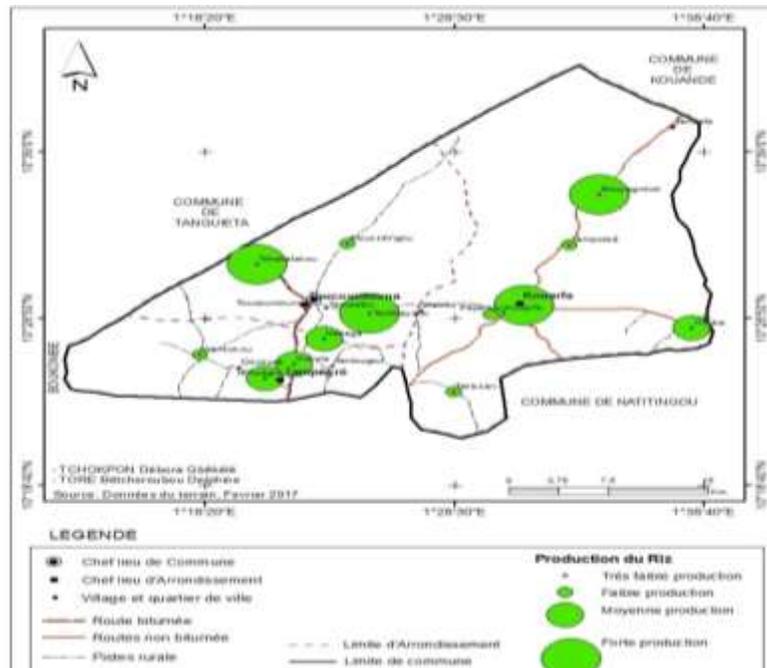


Figure 2:- Répartition spatiale des zones de production.

De l’analyse de la figure2 que certaines localités s’activent dans la production du riz de montagne alors que d’autres en cultivent moins. Ainsi, les villages de Tchakalakou, Tectibayaou, Kouarfa et Bouyagnindi enregistrent une forte production du riz grâce à la forte présence des atouts qui favorisent la production du riz.

Mode d’accès à la terre

La terre est un facteur déterminant dans la production du riz. Son accès passe nécessairement par un mode. En effet dans la commune de Toucountouna, concernant la production du riz local, trois modes d’accès à la terre ont été identifiés. Ils sont entre autre : l’héritage, le don et l’emprunt. Ainsi 70,35% des producteurs enquêtés ont hérité de leur terre ; 22,03% ont emprunté leur terre et 7,62% ont reçu leur terre sous forme de don de la part des autochtones. La figure 3 présente la moyenne des proportions des différents modes d’accès à la terre.

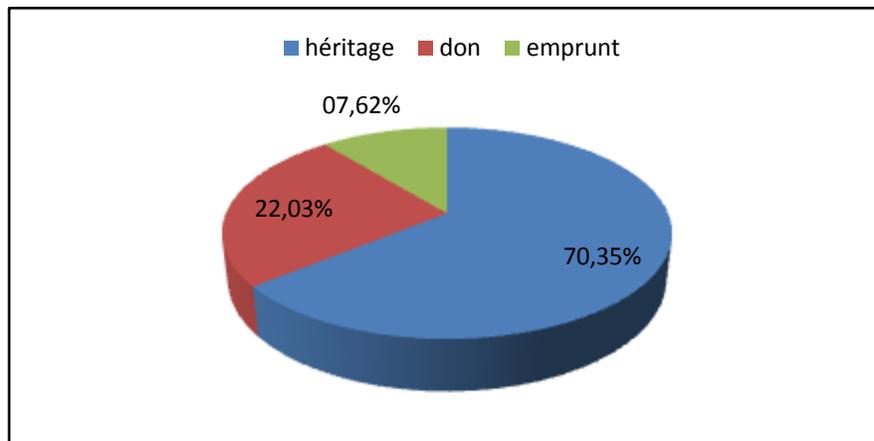


Figure 3:- Proportion des modes d’accès à la terre par les producteurs du riz local.

De l’analyse de cette figure, il ressort que la proportion du mode d’accès « Héritage » vient largement en tête suivi de l’emprunt puis de don. Cela révèle que l’activité de production de riz local est largement pratiquée par les autochtones.

La production du riz local est une activité dont le processus peut être subdivisé en plusieurs étapes différentes selon une logique à savoir : le choix de parcelles et préparation du sol ; les semences et semis ; la fertilisation ; l'entretien du champ ; la lutte contre les ravageurs ; l'épuration ; la récolte, battage et conditionnement et le stockage conservation.

Choix des parcelles et préparation du sol

En riziculture pluviale, il faut choisir un terrain de pente légère (2 à 3%). Cette faible pente permet une bonne rétention de l'eau et diminue l'érosion.

En riziculture de bas-fond, lorsque l'aménagement des environnements rizicoles n'est pas fait, le choix doit se baser sur les informations reçues auprès de la population locale et les résultats de la prospection du site. Ces informations doivent tenir compte de la nature du régime hydrique, de la forme du bas-fond et dans une certaine mesure de la nature de la végétation. En riziculture, la préparation du sol comprend : le fauchage, le nettoyage sans brûlis des herbes, le labour à plat et hersage ou planage pour casser les mottes de terre.

Semences et semis

Il est préférable de se procurer des semences saines, viables et bien traitées. On utilise la semence de base pour produire la semence commerciale. Les semences commerciales sont utilisées pour la production de riz de consommation.

En culture humide on passe par la pépinière et le repiquage, il faut dans ces conditions 40 à 50 kg de semences par ha. En culture pluviale de bas-fond, on rencontre 30 cm x 10cm ; 25cm x 15cm ou 20cm x 20cm. Il faut semer le riz à bonne densité, effectué le semis en lignes et en poquets. Cependant on rencontre des semis en lignes continus. Cette technique aussi bien que le semis à la volée occasionne un gaspillage de semences, rendent pénible l'entretien des champs de riz et est à l'origine d'une mauvaise densité de semis.

Au nord du Bénin, avec l'installation tardive des pluies et leur arrêt brusque parfois, le semis direct intervient entre le 15 juin et le 15 juillet. De nos jours 94 % des semis effectués entre fin juin et mi- juillet réussissent mieux.

Fertilisation

L'un des facteurs influençant le rendement et ses composantes est la fertilité du sol. La plante utilise les éléments minéraux mis à sa disposition à des périodes bien déterminées de son développement et il faut les apporter en son temps.

En cas de semis direct, le phosphore et le potassium doivent être appliquée au dernier labour tandis que la première fraction d'azote doit être appliquée environ 15 jours après le semis comme fumure de fond. Un complément d'azote est nécessaire à l'épiaison ou en début de floraison comme engrais de couverture.

Les formules recommandées par l'INRAB au nord du Bénin : 60N et 40P205 soit 100Kg/ha de DAP et 100Kg/ha d'urée.

D'autres techniques permettent de limiter l'utilisation de la fumure minérale, étant donné le coût élevé des engrais pour les producteurs à faible revenu. Les plus efficaces sont : l'introduction systématique de la légumineuse dans la rotation (65 %), l'apport de fumure organique (valorisation des ressources locale) (25%) et le travail du sol qui favorise l'enracinement des plantes(10 %).

Entretien d'un champ de riz

La semence, lorsqu'elle est certifiée ne doit pas contenir des graines d'adventices. Il faut procéder au nettoyage car le riz ne supporte pas les herbes. Le sarclage se fait à 90 % à la houe parfois à la main ou de façon manuelle selon les cas et selon les besoins et éviter le sarclage ou la circulation dans le champ pendant la floraison du riz.

Lutte contre les ravageurs et épuration

Les ravageurs du riz sont : les rongeurs, les oiseaux, les maladies et les animaux en divagation. Les méthodes de lutte sont : les appâts, les épouvantails, le gardiennage, les variétés résistantes ou tolérantes, l'entretien régulier et les clôtures grillagées.

Récolte et Opérations post-récolte

La date de récolte du riz dépend en partie de son devenir, selon qu'il est destiné à être consommé ou à servir de semences. Pour la consommation, la récolte se fait dès la maturité physiologique, c'est-à-dire si la coloration jaune couvre les 2/3 de la longueur de l'axe de la panicule. Pour les semences il faut atteindre la maturité complète « qui correspond au maximum de faculté et d'énergie germinatives ». Cette période est décalée de 7 à 10 jours supplémentaires par rapport au premier cas. Les opérations post-récolte comprennent plusieurs étapes : la coupe, le bottelage, le battage, le vannage, le séchage et le conditionnement.

Types de transformation

La transformation du riz est réalisée à travers un ensemble d'opérations qui permettent de passer de l'état de paddy au riz blanc ou étuvé. Dans la commune de Toucountouna, il existe un seul système de transformation du riz à savoir : le décortiquage après étuvage. Le décortiquage après étuvage distingue deux d'étuvage à savoir : l'étuvage traditionnel et l'étuvage amélioré. Le décortiquage traditionnel se fait à l'aide d'un mortier et de pilon. Il s'agit de piler le riz local dans le mortier pour enlever la coque. Ce procédé pénible et peu efficace est utilisé à 90 % par les ménages pour leur propre consommation. Cette technique de décortiquage se fait de plus en plus rare. Le décortiquage semi-industriel est constitué par des mini rizeries et décortiqueuses installées dans plusieurs communes. Mais la commune de Toucountouna n'en dispose pas. Les populations se déplacent vers la commune de Natitingou pour le décortiquage.

Stockage et conservation du riz

Le stockage et la conservation se font dans des magasins bien aérés. Les sacs sont posés sur des palettes ou des dispositifs qui empêchent le contact avec le sol.

Commercialisation du riz de montagne

Le riz local ou riz de montagne se commercialise dans tous les marchés locaux de la commune. Les marchés de Toucountouna, de Tampobé, de Wansokou, de Kouba, de Pèperkou, de Tandafa sont les plus importants dans la commercialisation du riz de montagne. Pour rallier ces marchés, les populations utilisent le vélo (10 %), la moto (23 %), tricycle (47 %) et le véhicule (20 %). Le riz se vend en gros (35 %) et en détails (65 %). L'existence de plusieurs consommateurs (la demande du riz local) ; le riz local coûte moins cher que le riz importé. La planche 2 montre la commercialisation du riz local au marché de Toucountouna



Photo 1:- Vendeuse du riz dans le marché de Toucountouna.



Photo 2:- Riz exposé au marché de Tandafa.

L'analyse de la planche 2 permet de remarquer que la commercialisation du riz se fait le marché de Toucountouna et ses environs. Le riz se commercialise sous deux états : décortiqué (a) et non décortiqué (b).

Acteurs de la commercialisation du riz de montagne

Ici, il s'agit de présenter les acteurs qui interviennent dans la commercialisation du riz local dans la commune de Toucountouna. Il s'agit des producteurs, transporteurs, des commerçants grossistes et détaillants et des consommateurs.

Les producteurs ont pour rôle la production du riz local. Pour 95 % des producteurs, une partie de la récolte est destinée à la consommation et l'autre à la vente dans le but de satisfaire leurs besoins vitaux. 37 % de ces producteurs vendent au champ le riz produit aux commerçants.

Les transporteurs assurent le convoyage ou la distribution du riz dans les coins reculés de la commune. Le transport se fait par le vélo (10 %), la moto (23 %), tricycle (47 %) et le véhicule (20 %).

Les commerçants regroupent les grossistes, les semi-grossistes et les détaillants. Les grossistes sont des acheteurs ayant de grosses assises financières. Ils achètent une grande quantité de riz auprès des producteurs. Ils représentent environ 10 % des commerçants du riz.

Les semi-grossistes concernent les acheteurs qui s'approvisionnent chez les grossistes ou des grands producteurs du riz. Ils n'ont pas assez de moyens financiers que les grossistes. Ils représentent 30 % des commerçants du riz dans la commune de Toucountouna.

Les détaillants sont des commerçants qui en vendent en petite quantité de riz. Leur surface financière est très limitée. Ils achètent le riz chez les semi-grossistes ou chez les producteurs et les revendent directement aux consommateurs. Ils représentent 60 % des commerçants du riz dans la commune de Toucountouna.

Quant aux consommateurs, ils sont les derniers acteurs de la chaîne de commercialisation du riz. Ce sont les ménages, les fonctionnaires et les passagers qui s'approvisionnent chez les détaillants.

Unités de mesure

A l'intérieur de la commune, le riz local se vend en bassine, en sac lorsque le riz n'est pas décortiqué puis en « togolo » l'équivalent du kilogramme et en sac lorsqu'il est décortiqué. En ce qui concerne le prix au sein de la commune, le riz coûte moins cher pendant la récolte. Ainsi de novembre à janvier, il est vendu à 2500 F CFA la bassine du riz décortiqué ; à 300f CFA le kilogramme du riz décortiqué et 10.000 F CFA le sac de 100kg du riz non décortiqué. Le prix augmente au fur et à mesure qu'on s'éloigne de la période de récolte. Ainsi dans le mois d'avril,

le riz est vendu à 3500 la bassine du riz décortiqué ; 450 à 500 FCFA le kilogramme du riz décortiqué et 15.000 FCFA le sac de 100 kg du riz non décortiqué.

A l'extérieur de la commune, le prix du riz est élevé par rapport au prix interne. Cela est dû au transport et à la forte demande de ce riz local. Ainsi, ce riz est vendu à 650 FCFA le kilogramme de riz décortiqué et à 20.000 FCFA le sac de 100 kg de riz non décortiqué à Djougou, localité située à une centaine de km de Toucountouna.

Circuit de commercialisation du riz dans la commune de Toucountouna

Le riz local produit dans la commune de Toucountouna est commercialisé et les acheteurs proviennent de plusieurs localités. La figure 4 montre le flux de commercialisation du riz local dans la commune de Toucountouna.

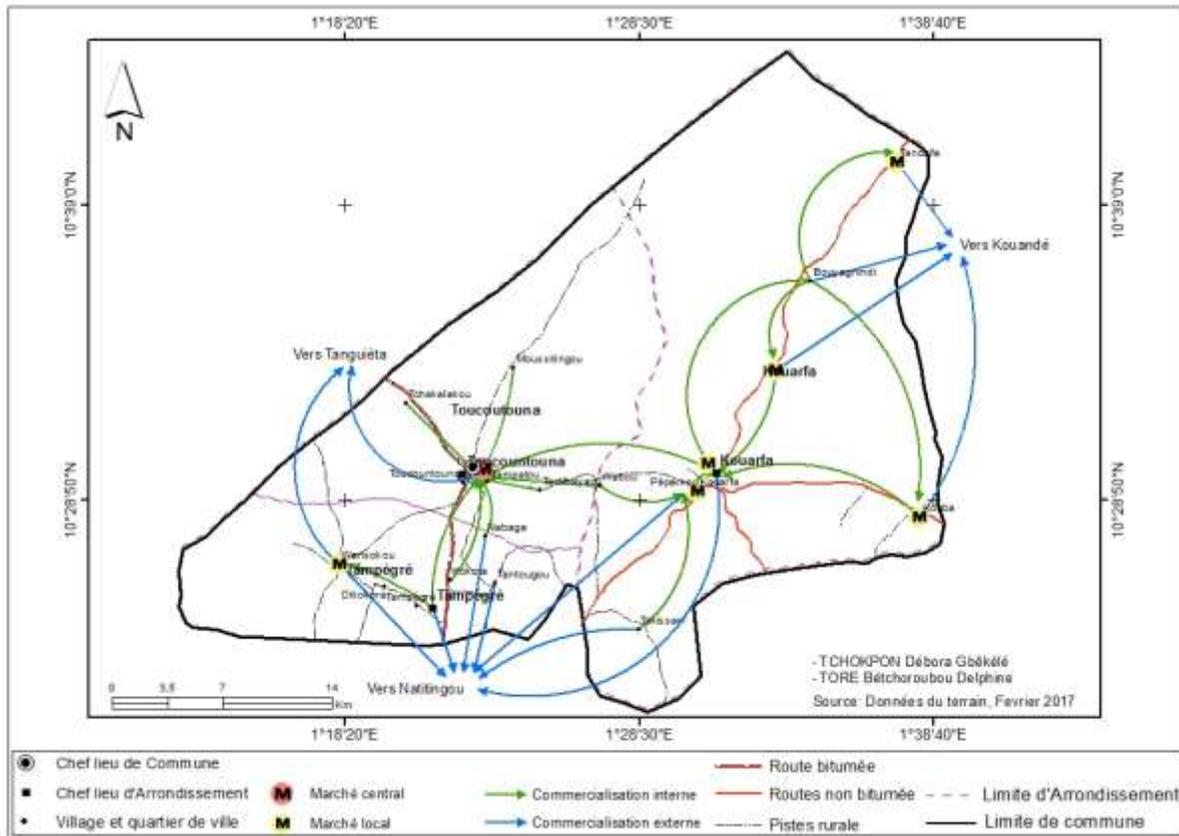


Figure 4:- Flux de commercialisation du riz de la commune de Toucountouna.

De l'analyse de cette figure, il ressort qu'il y a deux flux de commercialisation à savoir : le flux interne et le flux externe. Le riz produit à Toucountouna est commercialisé d'une part dans les marchés locaux tels que : marché de Toucountouna, Wansokou, Kouafa, Perpèkou, Kouba, Tandafa etc ; et à l'extérieur de la commune à savoir : la commune de Tanguiéta, la commune de Kouandé et celle de Natitingou.

Incidences socio-économiques de la production et de la commercialisation du riz local

L'économie de la commune dépend essentiellement du secteur agricole. Le riz joue un rôle important dans l'alimentation de base des populations de la commune. Les producteurs sont unanimes que la culture du riz local rapporte des gains substantiels. Le tableau II présente le coût moyen d'un hectare de riz dans la commune de Toucountouna.

Tableau II:- Coût moyen d'un hectare de riz.

Activités	Coût moyen/ha	Coût total des activités	Revenu moyen	Marge bénéficiaire
-----------	---------------	--------------------------	--------------	--------------------

	FCFA			
Défrichage	25 000			
Labour	30 000			
Semences	16 000			
Entretien	20 000			
Fumure	30 000			
Récolte	25 000			
Décorticage	25 000			
Vannage	20 000			
Total	146 000	146 000	300 000	154 000

Il ressort du tableau que les dépenses des opérations pour la culture du riz de montagne s'élèvent 146 000 FCFA par hectare. Le revenu moyen du producteur est évalué à 300 000 FCFA. La marge bénéficiaire réalisée par hectare pour un producteur du riz est estimée à 154 000 FCFA.

La production et la commercialisation du riz local est une source de revenus pour les producteurs et les commerçants. Les revenus issus de ces activités permettent de satisfaire des besoins alimentaires et nutritionnels des populations. Toutes les personnes impliquées dans son commerce, utilisent une partie des revenus pour se ravitailler en produits manufacturés et en vivres.

Contraintes liées à la production et à la commercialisation du riz de montagne dans la commune de Toucountouna

La production et la commercialisation de riz de montagne sont confrontées à plusieurs contraintes.

Contraintes liées à la production du riz local

Plusieurs difficultés entravent la production du riz de montagne dans la commune de Toucountouna. La technique de production reste traditionnelle avec l'utilisation des outils rudimentaires tels que la houe, la daba, le coupe-coupe. L'encadrement technique n'est pas opérationnel faute d'un personnel en nombre insuffisant. Les producteurs du riz éprouvent des difficultés d'accès aux crédits. En outre, pour la totalité des producteurs enquêtés, l'inexistence d'aire de séchage oblige les producteurs à laisser le riz récolté à l'air libre. Ce riz est laissé aux intempéries et aux rongeurs avec pour corollaire les pertes économiques dues aux attaques des insectes ravageurs.

Contraintes liées à la commercialisation du riz locale

Le marché d'écoulement demeure un handicap. Les populations n'aiment pas consommer local et préfèrent le riz importé. 90 % des populations de la commune enquêtées préfèrent le riz thaïlandais pour son goût et son parfum. Pour eux, le riz local cuit difficilement et n'a pas une bonne saveur. Pour la totalité des commerçants enquêtés, le riz de montagne ne résiste pas à la concurrence que lui livre le riz importé. 79 % des commerçants enquêtés pensent que la chaîne des acteurs entrant dans la commercialisation du riz est longue ; ce qui crée des manques à gagner. Le stockage et la conservation du riz demeure un problème à cause des rongeurs qui deviennent nombreux selon 76 % des commerçants enquêtés.

Discussion:-

La commune de Toucountouna bénéficie des conditions favorables à la production et à la commercialisation du riz de montagne. Ainsi, des vastes superficies sont consacrées à sa production et sa commercialisation se fait à travers tous les marchés de la commune. Ce résultat vient confirmer les A. Kissira, (2020, p. 218) qui estime que les superficies et production ne cessent d'augmenter d'année en année et la commercialisation a pris dans la commune.

La production et la commercialisation du riz local sont source importante de revenus pour les producteurs et les commerçants de la commune de Toucountouna. Les revenus issus de ces activités permettent de satisfaire les besoins vitaux des acteurs dans cette commune. Ce résultat vient renforcer ceux de A. G. Alé, (2016, 149) qui pense

que les producteurs et les commerçants déclarent profiter de leurs activités pour faire face à leurs besoins sociaux. Selon, la production et la commercialisation a donc un impact positif sur la vie des producteurs et des commerçants de la commune. Ce résultat vient confirmer les travaux de A. Kissira, 2(020, p. 219) qui estime que la production et la commercialisation génèrent des revenus non négligeables aux producteurs et aux commerçants de la commune.

Malgré les avantages tirés de la production et de la commercialisation du riz de montagne, ces activités sont confrontées à d'énormes difficultés. Ce résultat corrobore les résultats de A. S.Afouda (2015, p. 101) qui dit que plusieurs entravent la production et la commercialisation du riz. Ce résultat confirme les travaux de A. Kissira (2020, p. 76) qui estime que les producteurs et les commerçants connaissent des difficultés auxquelles il faut trouver des solutions.

Conclusion:-

Au terme de cette étude, il convient de retenir que la production et la commercialisation du riz de montagne dans la commune de Toucountouna est une réalité du fait qu'il existe plusieurs conditions tel que : une grande superficie de bas-fond, plusieurs marchés découlement qui favorisent la production et la commercialisation du riz dans cette commune. Les circuits de commercialisation sont diversifiés dans cette commune en ce sens que le riz produit est commercialisé au sein de la commune et à l'extérieur de la commune. La production et la commercialisation du riz à des incidences socio-économiques dans la commune car les populations arrivent à satisfaire à leurs besoins vitaux.

Malgré cette importance socioéconomique, la filière reste minéepar des difficultés surtout la pénibilité de l'activité de production et la compétitivité et la qualité du produit mis sur le marché de consommation.

Face à cette situation, il est nécessaire d'organiser les producteurs et les commerçants et restructurer la filière production et commercialisation du riz dans cette commune.

Références Bibliographiques:-

1. AFOUDA Alix Servais, ALE Agbachi Georges, HOUNSOUNOU Assou Flavien et YABI Ibouaïma, 2015, Fondements géographiques et caractéristiques de la production rizicole dans la commune de Houéyogbé. *In* Anayasa, Revue des Lettres et Sciences Humaines, Laboratoire de Recherche sur la Dynamique des Milieux et des Sociétés, université de Lomé, pp. 89-103
2. ALE Agbachi Georges, 2016, Aménagement des terres rurales et production du riz de montagne dans la commune de Cobly au nord-Bénin : enjeux, contraintes et perspectives de développement. *In* DYSPADEV, Université d'Abomey-Calavi, pp. 136-153
3. KISSIRA Aboubakar, 2020, Production et commercialisation de l'arachide dans la commune de Dassa-Zoumé (Centre-Bénin). *In* Cahiers du CBRSI-Lettres, Sciences Humaines et Sciences Sociales, CBRST, pp. 202-221
4. KISSIRA Aboubakar, 2020, Approvisionnement et commercialisation des produits vivriers au marché « Dépôt » de Parakou au nord Bénin. *In* Anayasa, revue des Lettres et Sciences Humaines, Université de Lomé, pp. 65-78.
5. MAEP, 2019, Stratégie Nationale de Développement de la Riziculture deuxième génération (SNDR 2) 2019-2025. Rapport version finale, Cotonou, 76 p.
6. TCHOKPON Débora Gbèkèlé et TORE Bétchoroubou Delphine, 2018, Production et commercialisation du riz local dans la commune de Toucountouna. Mémoire de licence professionnelle, DGAT, FLASH, UP, 69 p.