Questionnaire sur la production de bière de sorgho rouge

Numéro de Fiche : **|___|___||___|**

0 : Eléments d'identification

1. Région : **|___|___|** **(***Hauts bassin : 9 – Centre : 3)*
2. Province : **……**
3. Commune……:…….
4. Ville/village :……. :…….
5. Type de localité (1. Urbain/ 2. Rural) : **|___|**
6. Secteur : **|___|___|**
7. Quartier: …….
8. Date de l'enquête: **|___|___|/|___|___|/|___|___|**

Jour /Mois/ Année

Nom enquêteur :…….

I. Identification du producteur

1. Nom producteur ……
2. N° téléphone : **|___|___|-|___|___|-|___|___| - |___|___|**
3. Durée dans l'activité Dolo: **|___|___|**
4. Ethnie : **|___|**

1. Mossi 2. Bobo 3. Samo 4. Gourounsi 5. Bissa 6. Dagari
7. Lobi 8. Gourmantché 9. Marka 10. Peulh 10. Autres

1. Age : **|___|___|**
2. Sexe : **|___| :** *1. M / 2. F*
3. Religion : **|___|**

1. Chrétien- 2. Animiste – 3 . Musulman 4. Autres 5. NSP

4. Niveau d'instruction : non instruite primaire secondaire
5. Situation Matrimoniale : **|___|**

1. Mariée 2. Célibataire 3. Veuve 4. Non concerné par le mariage

6. Nombre total des membres de la famille : **|___|___|**

7. Activités principales : **|___|**

   1. *Dolotière - 2. Commercante – 3. Ménagère – 4. Restauratrice – 5 Autres*

8. Autres activités : **|___|**

0. *Rien – 1. Dolotière - 2. Commercante – 3. Ménagère – 4. Restauratrice – 5 Autres*

II. Les Foyers

9. Comment vous approvisionnez-vous en bois de chauffe ?

   Camion Camionnette Charrette En détail

10. Combien payez-vous pour un approvisionnement? **|___||___||___||___||___||___|** FCFA

11. Durée d'une préparation (# de jours)? **|___|** jours

12. Les foyers que vous utilisent, vous appartiennent-ils ?

    Oui Non

13. Quels sont vos foyers actuellement ?

Les Foyers	**1. Foyer 1**			**2. Foyer 2**			**3. Foyer 3**			**4. Foyer 4**			**5. Foyer 5**		
a. Type de foyer[1]	FT	FAT	FA	FT	FA	FA	FT	FAT	FA	FT	FAT	FA	FT	FAT	FA
b. Foyer Roumdé	Oui	Non	NSP	Oui	Non	NSP	Oui	Non	NSP	Oui	Non	NSP	Oui	Non	NSP
c. État de foyer en général	1. Bonne 2. Fissures 3. Dégradé			1. Bonne 2. Fissures 3. Dégradé			1 Bonne 2 Fissures 3 Dégradé			1. Bonne 2. Fissures 3. Dégradé			1. Bonne 2. Fissures 3. Dégradé		
d. État des portes	1. Bonne 2. Réparation nécessaire			1. Bonne 2. Réparation nécessaire			1. Bonne 2. Réparation nécessaire			1. Bonne 2. Réparation nécessaire			1. Bonne 2. Réparation nécessaire		

[1] FT = foyer traditionnel
FAT = foyer artisanal
FA = foyer amelioré

	3. Détruite		3. Détruite		3. Détruite		3. Détruite		3. Détruite	
e. Intérieur	1. Bonne 2. Réparation nécessaire 3. Détruite		1. Bonne 2. Réparation nécessaire 3. Détruite		1. Bonne 2. Réparation nécessaire 3. Détruite		1. Bonne 2. Réparation nécessaire 3. Détruite		1. Bonne 2. Réparation nécessaire 3. Détruite	
f. Depuis combien d'années utilisez-vous ce foyer?	------ an ----- mois		------ an ----- mois		------ an ----- mois		------ an ----- mois		------ an ----- mois	
g. Combien avez-vous payé pour l'installation du foyer ?**	1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4	
Les Marmites	**Foyer 1**		**Foyer 2**		**Foyer 3**		**Foyer 4**		**Foyer 5**	
h. Nombre des marmites sur le foyer										
i. Type[2] des marmites sur le foyer	C	A	C	A	C	A	C	A	C	A
j. Taille des marmites sur le foyer	20 - 25 - 30 - 50 -60 – 99 – C*		20 - 25 - 30 - 50 -60 – 99 - C		20 - 25 - 30 - 50 -60 – 99 - C		20 - 25 - 30 - 50 -60 – 99 -C		20 - 25 - 30 - 50 -60 – 99-C	
k. Durant la préparation combien de jours ce foyer est allumé ?										

* 99 : mélange de tailles de canaris. C : marmite céramique uniquement

***** 1. 0 à 25000 - 2. 25001 à 50000 – 3. 50 001 à 100 000 – 4. NSP***

III. La production de dolo

14. Parlons maintenant d'une préparation de Dolo. Indiquez-les foyers que vous utilisez par préparation.

[2] C : Canari
A: Auminium

foyer 1 foyer 2 foyer 3 foyer 4 foyer 5

15. Combien de Dolo produisez-vous par préparation en total avec ce(s) foyer(s)?

Volume : |_||_||_||_|litres

16. Quelles sont vos dépenses en bois de chauffe par préparation (en FCFA |_||_||_||_||_||_|.FCFA

17. Combien de préparations réalisez-vous par semaine en total? |_|

18. Quelle est votre source d'approvisionnement en eau pour la préparation du dolo ?

puits bonne fontaine robinet dans la cours

19. Comment vous procurez-vous le malt destiné à la préparation du dolo ?

malteuse commercial lieu de production

20. Quelle est la quantité malt nécessaire par préparation (indiquez le nombre de sacs)?

tine : |_||_| (nombre de tines)

sac de 50 kg : |_||_| (nombre de sacs)

sac de 100 kg : |_||_| (nombre de sacs)

21. Combien cette quantité vous coûte? |_||_||_||_||_|.. FCFA

22. Quelle est la quantité d'eau qui est nécessaire pour cette quantité de malt ? |_||_||_| **Barriques**

23. A combien s'élèvent vos dépenses en eau pour une préparation ? |_||_||_||_||_| **FCFA**

24. Quel est le nombre de personnes que vous employez ? |_||_| **personnes**

25. Combien payez-vous chaque employé par préparation ? .. |_||_||_||_||_| FCFA

26. Quels sont les résidus de la production du dolo ?

Charbon Drêche Autres, précisez : …….

27. Quantité de Charbon de bois / production :

Sac de 50 kg : |_| **- Plat : |_|- Seau : |_|** -

Valeurs : |_||_||_||_| F CFA – Consommation famillialе : |__|

28. Quantité de drêches / filtre : |_||_| Valeurs : |_||_||_||_|F CFA

29. A Combien estimez-vous tous les autres dépenses par préparation comme le loyer de foyer (le cas échéant), etc.? |_||_||_||_|F CFA

IV. La Vente

30. Vendez-vous aux revendeurs?

oui non

31. Combien de revendeurs avez-vous ? : |_||_|

32. Sur la dernière préparation quel volume a été vendu:

Aux revendeurs : |_||_||_| litres --- en vente directe : |_||_||_| litres

33. Aux revendeurs, quel est le prix de vente par bidon de

1…….l? |_||_||_||_|FCFA

2…….l? |_||_||_||_|FCFA

3…….l? |_||_||_||_|FCFA

4…….l? |_||_||_||_|FCFA

5…….l? |_||_||_||_|FCFA

34. Aux clients directs, quel est le prix de vente par calebasse? |_||_||_| FCFA

V. Les foyers améliorés

Si la dolotière ne possède pas un foyer amélioré :

35. Connaissez-vous les foyers améliorés à Dolo?

oui non

Si non, continuez avec question 49.

Si oui :

36. D'où connaissez-vous les Foyers Améliorés?

Sensibilisation FAFASO

des voisins/autres dolotières

des vendeurs de bois

Par les maçons

Radio

Télévision

Par un projet

De bouche à oreille

autre : …….

Si la dolotière n'a pas de Foyer Amélioré en ce moment :

37. Avez-vous jamais possédé un Foyer Amélioré?

oui non

a. **Si oui, pourquoi plus?**

Faible résistance

Inefficacité

Difficultés de manipulation

Autre(s) : …….

b. Si non, pourquoi?

Pas intéressé

Prix élevé

Ne sais pas où trouver un constructeur

N'est pas convaincu de l'efficacité

Jamais entendu parler avant :

Autre(s):.....

Si la dolotière possède ou a déjà possédé un foyer amélioré :

38. Quels sont les inconvénients des foyers améliorés à Dolo?

Courte durée de vie…….

Coût de construction : …….

Entretien :……. …….

Lenteur :……. ……..

Consomme autant de bois que le foyer traditionnel……..……

Mauvaise qualité de la porte…….

Mauvaise qualité de l'intérieur de la chambre de ……

combustion…….

On ne peut pas charger assez de bois……

Chaleur intense …….

Trop de fumée ……

Autres à préciser :……..

39. Qui vous construit vos foyers?

Un maçon spécialisé en foyer

N'importe quel maçon que vous trouvez

Vous-même

Autres (préciser)…….

40. Trouvez-vous facilement un constructeur de foyer?

Oui Non

41. Qui est chargé de la maintenance de votre foyer?

Le maçon qui l'a construit Vous-même N'importe qui

42. Connaissez vous vos dépenses de la maintenance par an?.

a. **Oui :** **Montant : ……**FCFA

b. Non

43. Votre cabaret est-il en sous location

Oui Non

44. Combien de dolotières sous-louent le cabaret ? |_||_|

45. Ont-elles déjà été formées à l'utilisation des foyers?

Oui Non

46. Combien de jours par semaine le cabaret est-il sous loué ? |_|