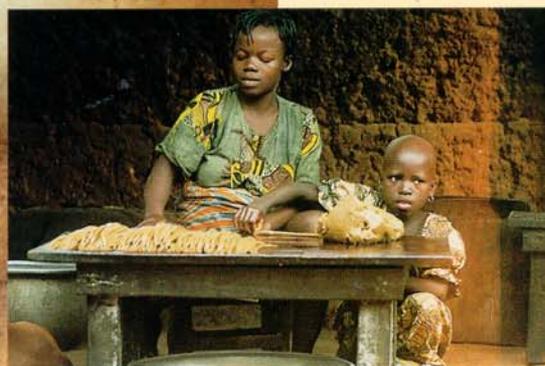


.....

Consommation alimentaire des ménages urbains au Bénin

Evariste C. Mitchikpè
Eric-Alain D. Atègbo
Joseph A. Fanou
Mathurin C. Nago

CERNA, CIRAD



Consommation alimentaire des ménages urbains au Bénin

Mitchikpè Comlan Evariste

Atègbo Eric-Alain Dona

Fanou A. Joseph

Nago C. Mathurin

Sommaire

Résumé	5
Abstract	6
Introduction	7
Les enquêtes et entretiens dans les centres urbains	9
Enquête par questionnaire auprès des ménages urbains	9
Entretiens approfondis sur panels	12
Caractéristiques de l'échantillon enquêté	13
La consommation des principaux produits de base	15
Au petit déjeuner	15
Au déjeuner	17
Au dîner	18
Les pratiques alimentaires	21
L'approvisionnement	21
Les préparations culinaires et la prise des repas	23
La consommation des principaux produits transformés	27
Le gari	27
L'afitin.....	28
L'huile de palme.....	29
L'huile d'arachide.....	30
Les cossettes d'igname.....	30
Les cossettes de manioc.....	31
Les grandes caractéristiques de la consommation alimentaire	33
Vers la mise en place de l'observatoire sur l'évolution de la consommation alimentaire	39
Bibliographie	41
Annexe	43

Résumé

La présente étude a été menée pour identifier et caractériser les styles alimentaires des ménages dans les principales villes du Bénin et pour mettre en place un observatoire permettant de suivre leur évolution. Deux types d'enquête ont été effectués, à savoir : une enquête par questionnaire auprès des ménages et des entretiens approfondis sur panels. L'enquête est axée sur l'identification des modèles et des pratiques alimentaires et les entretiens portent sur les formes de consommation de certains produits, les modes de préparation et de conservation, les critères d'appréciation de la qualité et les pratiques de préparation et de transformation qui valorisent la femme. Six principales villes du Bénin ont été choisies pour l'enquête par questionnaire auprès des ménages, à savoir Cotonou, Porto-Novo, Abomey-Bohicon, Parakou, Lokossa et Savè. Parmi elles, trois ont été retenues (Cotonou, Parakou et Abomey-Bohicon) pour les enquêtes sur panels. Le maïs, l'igname et le manioc sont les produits alimentaires de base identifiés dans les villes enquêtées. Le régime alimentaire dominant dans chaque ville dépend de la zone agro-écologique considérée. Ainsi, les populations de Cotonou, Lokossa, Porto-Novo et Abomey-Bohicon ont un régime dominé par le maïs, alors que celles de Parakou ont un régime dominé par l'igname. A Savè par contre, le régime alimentaire est constitué par un mélange des trois produits que sont le maïs, le manioc et l'igname. Le prix actuel des produits semble aussi jouer un rôle non négligeable dans le choix des aliments par les ménages. En milieu urbain au Bénin, 37 à 52 % des dépenses du ménage vont à l'alimentation quel que soit le niveau de revenu. Les préparations culinaires se font le plus souvent le midi et le soir, où les aliments sont transformés en pâtes ou purées, accompagnées de sauces de composition variable. Elles sont essentiellement assurées par les épouses, alors que les maris s'occupent souvent de l'achat en gros des céréales et des racines et tubercules destinés à la consommation. Chaque ménage est le centre de pratiques particulières et chaque ménagère a ses critères de qualité pour choisir les matières premières utilisées en se fondant sur ses références socioculturelles. L'autoconsommation et l'implication de la femme dans les préparations culinaires diminuent d'importance en partant des villes du nord vers celles du sud, alors que l'individualisation des consommations et le recours à certaines pratiques occidentales s'accroissent, preuves d'une plus grande ouverture sur l'extérieur des ménages résidant dans les villes du sud. Dans le cadre de l'observatoire sur l'évolution de la consommation et des styles alimentaires des ménages, les paramètres à mesurer concernant les aliments retenus seront définis ensemble avec les acteurs et les services publics ou privés ayant une expérience dans ce domaine.

Abstract

The consumption and food habits of urban households in Benin. This paper presents a study conducted in Benin's main towns which aims to identify household food habits and to set up an observatory to monitor their evolution. The investigation involved an interview based on a questionnaire at household level and discussions with a panel. The questionnaire focused on the kind of food consumed by household members, preparation, and consumption practices. The group discussions concerned the nature of the dishes eaten, their preparation, food conservation, quality control, and the processing activities which give women social recognition. Cotonou, Porto-Novo, Abomey-Bohicon, Parakou Lokossa, and Savè are the six main towns where the interviews were conducted of which three (Cotonou, Parakou, and Abomey-Bohicon) were selected for the discussions. Maize, yam, and cassava are the staple foods in these towns. The consumption patterns found in each locality depend on the ecological environment. Therefore, maize is the staple food in Cotonou, Lokossa, Porto-Novo, and Abomey-Bohicon, whereas yam is the staple food in Parakou. However, in Savè there are three staple foods: maize, yam, and cassava. The current food prices also seem to play an important role in terms of the choice of commodities at household level. In urban areas in Benin, 37-52% of household expenses are spent on food regardless of income. Food is generally prepared at midday and in the evening when foods are processed into pastry or purée and accompanied with various sauces. Food preparation is essentially done by the women. The men buy the cereals, roots, and tubers from wholesalers. Each household has its own special practices. Each housewife has her own quality standards for choosing raw foods which depend on her sociocultural background. Subsistence farming and women's involvement in food preparation is more common in the North and becomes less common the further south you go. Individual consumption and western practices are more evident in southern towns where households have been exposed to foreign practices. Stakeholders and public or private services with experience in this field will be consulted when it comes to choosing the parameters used to measure urban household consumption patterns.

Introduction

L'urbanisation grandissante des pays en voie de développement est un problème important auquel se trouvent confrontés les responsables de l'aménagement urbain. En effet, ces pays connaissent des taux d'urbanisation très élevés comme c'est le cas en Afrique subsaharienne où le taux moyen avoisine 40 % et, selon les estimations, dépassera 55 % en 2025 (Anon., 1998). Le phénomène d'urbanisation a des conséquences sur plusieurs secteurs de l'économie. Parmi ceux-ci, l'approvisionnement alimentaire constitue un domaine très sensible, compte tenu, non seulement, de son rôle important dans la satisfaction des besoins alimentaires des ménages urbains, mais également de l'importance du budget alimentaire dans les dépenses de consommation de ces ménages. Au Bénin, les dépenses alimentaires, en milieu urbain, constituent 55,4 % des dépenses globales de consommation (Insea, 2000).

Face à cette forte urbanisation et aux problèmes d'approvisionnement alimentaire qu'elle engendre, des réponses techniques endogènes sous la forme d'artisanat alimentaire se sont développées pour assurer l'approvisionnement des villes et l'alimentation des populations. L'artisanat alimentaire regroupe les unités de transformation de produits agricoles locaux adaptés aux habitudes alimentaires des citadins.

Toutefois, les habitudes alimentaires en milieu urbain ne sont pas stables. Plusieurs facteurs peuvent déterminer le comportement alimentaire des populations urbaines (Bricas, 1993). L'alimentation est, en effet, le résultat d'une combinaison de facteurs biologiques, économiques, sociaux et culturels, conduisant à des pratiques différenciées selon les groupes sociaux. Par ailleurs, selon Coussy *et al.* (1991), les consommateurs urbains africains sont en général dans une situation transculturelle d'appartenance à un double référent « moderne » et « traditionnel ».

Dès lors, la complexité de l'étude des habitudes alimentaires de ces populations, à cause des nombreux facteurs qui les déterminent, fait intervenir la notion de modèles de consommation alimentaire ou styles alimentaires. Les styles alimentaires sont caractérisés par les portions et relations concernant le volume et la combinaison des aliments, des produits, des nutriments, des dépenses alimentaires ainsi que par les pratiques de transformation (individuelle ou collective, processus, équipement) et de consommation (organisation et rythme des repas). Ils sont conditionnés par des paramètres socio-économiques culturels et biologiques.

Les études menées dans le cadre du projet « Alimentation, innovations et savoir-faire agro-alimentaires en Afrique de l'Ouest » (Alisa) ont pour finalité de mettre à la disposition des décideurs et des acteurs du système économique, des outils nécessaires à l'élaboration de politiques conséquentes d'approvisionnement des villes.

Ainsi, après avoir fait le bilan des styles alimentaires des ménages dans les principales villes du Bénin, il est nécessaire de mettre en place un observatoire permettant de suivre leur évolution. Ce système de collecte régulière d'informations que constitue l'observatoire permettra également de mieux adapter l'offre à la demande et de faire jouer l'effet d'entraînement de l'urbanisation sur la production agricole.

Les enquêtes et entretiens dans les centres urbains

Afin d'appréhender la consommation et les styles alimentaires des ménages urbains, un vaste programme comportant deux types d'enquête a été engagé : des enquêtes par questionnaire auprès des ménages urbains (enquête sur les styles alimentaires) et des entretiens avec des panels (« *focus group discussions* »). L'ensemble de ces enquêtes a été conduit en vue de la mise en place d'un observatoire d'évolution de la consommation et des styles alimentaires.

Enquête par questionnaire auprès des ménages urbains

Six principales villes du Bénin ont été choisies pour cette enquête, à savoir : Cotonou, Porto-Novo, Abomey-Bohicon, Parakou, Lokossa et Savè. Le choix de ces villes a été déterminé par leur représentativité dans la zone d'implantation, leurs spécificités alimentaires et les produits qui semblaient prédominer dans la consommation alimentaire. Les produits pris en compte ont été le sorgho-mil, le maïs, le beurre de karité, le manioc et l'igname.

Description des villes enquêtées

Abomey-Bohicon

Les villes d'Abomey et de Bohicon distantes d'environ 10 km seulement, sont situées dans le département du Zou¹ localisé au centre du Bénin. La ville d'Abomey, que son passé monarchique a rendu très célèbre, est aujourd'hui capitale historique du Bénin. Abomey et Bohicon constituent aujourd'hui les deux villes importantes du département compte tenu de leur relatif développement par rapport aux autres villes. On y trouve de grands marchés d'approvisionnement en produits vivriers venant des villages avoisinants. Avec une population d'origine dominée par les Fon, ces deux villes sont les plus peuplées du département avec 43 453 habitants pour 8 458 ménages à Bohicon et 51 326 habitants pour 11 210 ménages à Abomey.

Cotonou

Située dans le département de l'Atlantique², la ville de Cotonou est non seulement la capitale économique du Bénin, mais elle est aussi le centre des grandes décisions politiques, économiques et administratives, ce qui explique sa grande ouverture sur l'extérieur. Elle tire sa population essentiellement des régions voisines ou banlieues. Elle totalise 536 827 habitants (Insee, 1992a) (deuxième Recensement général de la population et de l'habitat, Rgph2) dans un rayon de 150 km et abrite de ce fait près de 11 % de la population du Bénin. C'est une ville cosmopolite dont la majorité de la population est à faible revenu et d'origine rurale, offrant une diversité dans les habitudes alimentaires. Elle est composée de 102 831 ménages (Rgph2).

¹ Selon les récentes subdivisions administratives, le département du Zou est actuellement divisé en deux. L'un est nommé département des collines et l'autre a conservé le nom de l'ancien département (zou).

² Selon la nouvelle subdivision administrative, Cotonou est devenu le seul département du Littoral.

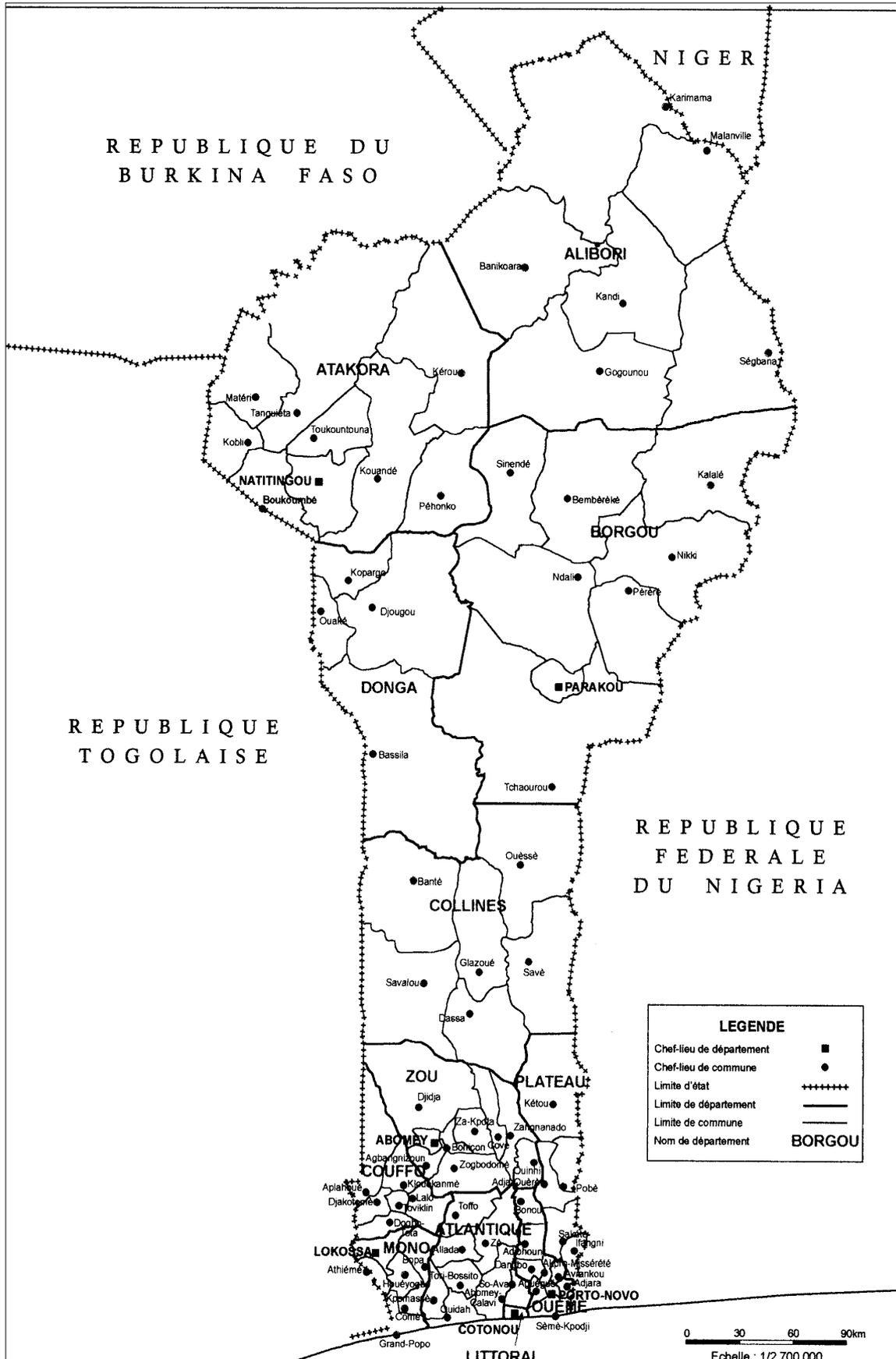


Figure 1 : Carte administrative départementale du Bénin.

Lokossa

Située au sud-ouest du Bénin, Lokossa est une ville récente qui date des années 60. Elle bénéficie d'un certain nombre d'équipements et d'infrastructures qui la place parmi les villes les plus importantes du pays malgré sa faible population. Elle abrite tous les équipements administratifs départementaux et les antennes d'organismes et de sociétés.

La majorité de la population parle le kotafon qui est la langue fon fortement influencée par la langue adja. La population de la ville de Lokossa est estimée à 23 209 habitants dont 4 760 ménages.

Parakou

Située au nord-est du Bénin à environ 450 km au nord de Cotonou, la ville de Parakou occupe la troisième place dans la hiérarchie des villes du Bénin après Cotonou et Porto-Novo. Elle s'impose comme la capitale régionale du centre-nord grâce à ses fonctions administratives (chef-lieu de département), industrielles et de ville de relais (carrefour des grands axes routiers).

Parakou est une ville cosmopolite dont la population est estimée à environ 103 577 habitants (Rgph2). Les Bariba, les Fon et les Yoruba constituent aujourd'hui les ethnies dominantes.

Porto-Novo

La ville de Porto-Novo est située au sud du Bénin à une dizaine de km de l'océan. Sa position par rapport aux deux grandes villes que sont Cotonou (30 km) et Lagos (100 km) lui fait jouer le rôle d'intermédiaire entre d'une part, Cotonou et l'arrière pays et entre Cotonou et Lagos (Nigeria) d'autre part.

Capitale du Bénin, Porto-Novo est une ville peu cosmopolite. La population est estimée à 179 138 habitants avec 32 286 ménages. Les activités économiques sont largement dominées par le secteur informel qui occupe près de 56 % de la population de la ville.

Savè

Traversée par la route inter-Etat « Cotonou-Parakou », Savè est une petite ville avec 7 306 habitants environ (Rgph2). Elle tire son importance du fait de la présence de la société sucrière et de sa position stratégique. Elle est, en effet, située presque à mi-chemin entre Bohicon et Parakou et à proximité du géant voisin, la République fédérale du Nigeria. Malgré la présence de quelques infrastructures, Savè est une ville peu développée. Les activités économiques se fondent essentiellement sur l'agriculture et le petit commerce.

Choix des unités d'observation

L'unité d'observation considérée est le ménage. Le ménage peut être défini comme « un ensemble de personnes, apparentées ou non, qui reconnaissent l'autorité d'un même individu appelé chef de ménage, vivant sous un même toit et prenant en général leur repas en commun ». Ce choix a été effectué en deux étapes. Les quartiers dans lesquels se déroulent les enquêtes ont tout d'abord été choisis, puis les ménages à enquêter dans ces quartiers ont été retenus dans un second temps.

Les quartiers enquêtés ont été tirés au hasard à partir de la liste complète des quartiers de chaque ville. La méthode retenue pour le choix des ménages a été le choix aléatoire. La méthode a consisté à faire tourner une bouteille à un carrefour au centre du quartier et à choisir, après son arrêt, la direction prise par une extrémité de la bouteille préalablement marquée. Une fois la direction choisie, l'enquêteur a commencé son enquête à partir de la 5^e maison sur sa gauche ou sur sa droite et a enquêté les cinq maisons suivantes. Le chiffre 5 (pour la 5^e maison) a été choisi de façon arbitraire.

La taille de l'échantillon a été définie par référence à la taille de la population de chaque ville et compte tenu des moyens disponibles pour la réalisation de l'enquête. Ainsi, le nombre de ménages enquêtés dans chaque ville a été le suivant :

- Cotonou 300 ménages ;
- Porto-Novo 150 ménages ;
- Abomey/Bohicon 150 ménages ;
- Parakou 150 ménages ;
- Lokossa 100 ménages ;
- Savè 100 ménages.

Collecte et analyse des données

Un questionnaire a été élaboré pour permettre la collecte des informations. Il a été axé principalement sur l'identification des modèles et des pratiques alimentaires des ménages. Des questions ont été posées sur les aliments consommés sur une période de quatre jours (il s'agissait de questions rétrospectives sur quatre jours, y compris celui de l'enquête), sur l'approvisionnement, les transformations culinaires et la prise des repas.

La collecte des données a été effectuée par l'intermédiaire d'enquêteurs recrutés et formés. Dans chaque ménage, les questions ont été adressées de façon prioritaire aux ménagères.

La supervision des enquêtes a été assurée par l'équipe de recherche du Centre régional du nutrition et d'alimentation appliquées (Cerna).

Les données une fois dépouillées et codées ont été saisies et analysées grâce au logiciel Winstat.

Entretiens approfondis sur panels

Parmi les villes enquêtées, les trois villes de Cotonou, de Parakou et d'Abomey-Bohicon ont été retenues pour servir de sites aux entretiens sur panels. Elles ont été choisies en fonction de leur situation géographique et des régimes alimentaires identifiés afin d'assurer la représentativité de toutes les villes enquêtées. Certains secteurs-clefs (produits alimentaires) ont été retenus pour faire l'objet d'entretiens approfondis ; l'observatoire de l'évolution de la consommation et des styles alimentaires ne pouvant prendre en compte, en raison de leur nombre, tous les produits transformés identifiés. Ces produits alimentaires ont été retenus du fait de l'importance de leur transformation ou de leur commercialisation dans les villes considérées. Ainsi, pour chaque ville, les produits suivants ont été sélectionnés :

- le gari, les cossettes de manioc, les cossettes d'igname, l'huile d'arachide, l'huile de palme, et l'afitin pour Cotonou ;
- les cossettes de manioc, les cossettes d'igname et l'huile d'arachide pour Parakou ;
- le gari, les cossettes de manioc, les cossettes d'igname, l'huile d'arachide, l'huile de palme et l'afitin pour Abomey/Bohicon.

La démarche utilisée a consisté à identifier les personnes devant faire partie des panels de discussion. Cette identification s'est faite grâce à un recensement exhaustif de toutes les personnes intervenant dans la production et la commercialisation des secteurs-clefs retenus dans chaque ville.

Pour chaque ville et pour chaque produit, deux panels d'une dizaine de participants chacun ont été constitués. Un premier panel était formé par les restaurateurs et le deuxième par les ménagères (transformateurs domestiques). Les membres de chaque groupe ont été tirés au hasard à partir de la liste de recensement qui avait été préalablement établie. Ainsi, 6 panels ont été constitués à Parakou, 11 dans la ville de Cotonou et 10 dans les villes d'Abomey-

Bohicon. Certains panels n'ont pu être constitués pour les cossettes de manioc, faute d'acteurs utilisant ce produit ou en raison du nombre insuffisant de personnes recensées.

Les entretiens ont porté sur les formes de consommation, les modes de transformation et de conservation, les critères d'appréciation de la qualité, aussi bien de la matière première que du produit fini, et enfin sur la reconnaissance des pratiques de transformation et de préparation qui valorisent la ménagère.

Caractéristiques de l'échantillon enquêté

Répartition selon l'ethnie du chef de ménage

Plusieurs ethnies ont été prises en compte dans l'échantillon étudié. La répartition des ménages enquêtés suivant les différents groupes ethniques montre l'homogénéité des populations de chaque ville. (tableau I).

Tableau I : Répartition de l'échantillon de chaque ville selon l'ethnie du chef de ménage.

Groupes Ethniques	Abomey - Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Adja	2	1,3	65	21,7	27	27,0	0	0,0	11	7,3	4	4,0
Fon	140	93,3	147	49,0	53	53,0	12	8,0	23	15,3	12	12,0
Goun	3	2,0	44	14,7	2	2,0	1	0,7	69	46,0	1	1,0
Bariba	1	0,7	1	0,3	0	0,0	79	52,7	0	0,0	4	4,0
Dendi et Otamari	2	1,3	3	1,0	0	0,0	39	26,0	1	0,7	4	4,0
Yoruba	0	0,0	33	11,0	2	2,0	12	8,0	31	20,7	74	74,0
Autres	2	1,3	4	1,3	16	16,0	6	4,0	5	3,3	1	1,0
Non réponse	0	0,0	3	1,0	0	0,0	1	0,7	10	6,7	0	0,0
Total	150	100	300	100	100	100	150	100	150	100	100	100

Cotonou apparaît la ville la plus hétérogène du point de vue ethnique. Son développement économique explique l'attrait qu'elle exerce sur les populations des différentes régions du Bénin. Les ethnies fon et apparentées (goun...) constituent les ethnies dominantes du sud et du centre Bénin.

Répartition selon la religion du chef de ménage

A l'exception de Parakou où la religion dominante est l'islam, la religion catholique est la plus importante suivie par les pratiques traditionnelles animismes dans les autres villes (tableau II).

Répartition suivant la profession du chef de ménage

Plusieurs professions sont représentées dans l'échantillon enquêté. On peut noter toutefois l'importante représentation des artisans, des agents de services et des cadres moyens dans l'ensemble des villes étudiées (tableau III).

Tableau II : Répartition de l'échantillon de chaque ville selon la religion du chef de ménage.

Religion du chef de ménage	Abomey - Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Catholique	64	42,7	214	71,3	49	49,0	13	8,7	78	52,0	47	47,0
Islamisme	7	4,7	23	7,7	3	3,0	117	78,0	36	24,0	24	24,0
Animisme	57	38,0	11	3,7	23	23,0	13	8,7	4	2,7	1	1,0
Autre religion	15	10,0	46	15,3	21	21,0	3	2,0	32	21,3	26	26,0
Non réponse	7	4,7	6	2,0	4	4,0	4	2,7	0	0,0	2	2,0
Total	150	100	300	100	100	100	150	100	150	100	100	100

Tableau III : Répartition de l'échantillon de chaque ville suivant la profession du chef de ménage.

Profession du chef de ménage	Abomey - Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Cadre supérieur	5	3,3	33	11,0	2	2,0	1	0,7	5	3,3	2	2,0
Artisan	42	28,0	64	21,3	22	22,0	28	18,7	48	32,0	15	15,0
Commerçant	18	12,0	30	10,0	9	9,0	12	8,0	14	9,3	22	22,0
Agriculteur-pêcheur	10	6,7	1	0,3	10	10,0	46	30,7	1	0,7	19	19,0
Agent de service	37	24,7	41	13,7	17	17,0	25	16,7	24	16,0	14	14,0
Cadre moyen	32	21,3	87	29,0	33	33,0	31	20,7	26	17,3	17	17,0
Non actif	6	4,0	44	14,7	7	7,0	7	4,7	32	21,3	11	11,0
Total	150	100	300	100	100	100	150	100	150	100	100	100

La consommation des principaux produits de base

Divers plats sont consommés par les ménages des villes enquêtées. Ils sont issus de la transformation de grands types de produits, combinés ou non, que sont : le maïs, le riz, le blé, le haricot, l'igname et le manioc.

Au petit déjeuner

Le maïs est cité comme le produit le plus consommé au petit déjeuner. Sa principale forme de consommation est la bouillie simple (bouillie de farine fermentée) ou *aklui* (bouillie de farine fermentée granulée). Le tableau IV montre les fréquences de consommation³ des grands types de produits dans les différentes villes.

L'analyse de ce tableau montre des disparités entre les villes. En effet, si à Abomey-Bohicon et Savè le maïs vient nettement en tête des produits fréquemment consommés, on observe une concurrence, à Cotonou, entre le blé et le maïs. A Porto-Novo, le blé et le riz se disputent la deuxième place après le maïs, alors qu'à Parakou on trouve l'igname, à Abomey-Bohicon et Lokossa, le riz et à Savè on trouve le haricot.

Les fréquences de consommation des produits par les ménages dans les différentes villes sont représentées par les figures 2 (a) à (f).

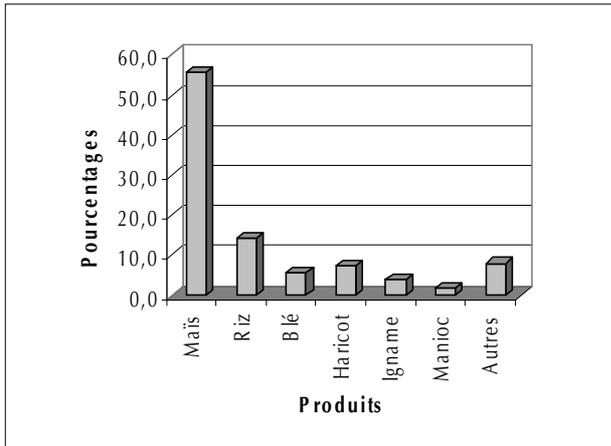
Tableau IV : Fréquences de consommation des différents produits au petit déjeuner par les ménages urbains.

	Abomey-Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè		Total	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Maïs	334	55,7	247	20,6	171	42,8	272	45,3	110	18,3	245	61,3	1379	36,3
Riz	86	14,3	89	7,4	33	8,3	35	5,8	63	10,5	25	6,3	331	8,7
Blé	33	5,5	253	21,1	12	3,0	43	7,2	69	11,5	6	1,5	416	10,9
Haricot	44	7,3	38	3,2	13	3,3	10	1,7	42	7,0	36	9,0	183	4,8
Igname	24	4,0	12	1,0	0	0,0	130	21,7	6	1,0	26	6,5	198	5,2
Manioc	11	1,8	24	2,0	14	3,5	7	1,2	9	1,5	2	0,5	67	1,8
Autres	48	8,0	56	4,7	25	6,3	59	9,8	33	5,5	17	4,3	238	6,3
Non* réponse	20	3,3	481	40,1	132	33,0	44	7,3	268	44,7	43	10,8	988	26,0
Total	600	100	1200	100	400	100	600	100	600	100	400	100	3800	100

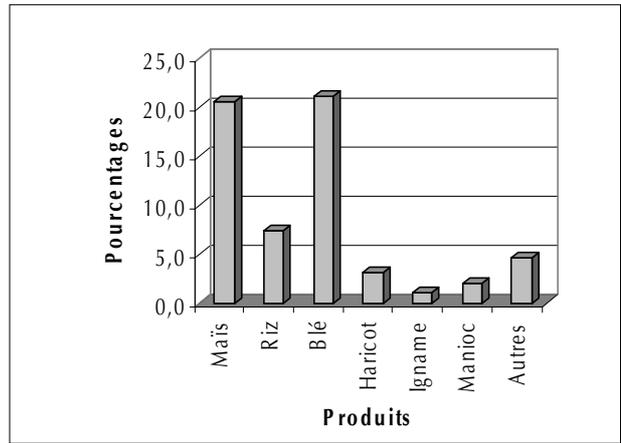
* Les non réponses regroupent l'absence de préparation et les oublis.

³ Les fréquences de consommation ont été calculées en faisant la somme, pour tout l'échantillon, du nombre de fois que les produits ont été consommés par les ménages pendant les trois jours précédant l'enquête plus le jour de l'enquête.

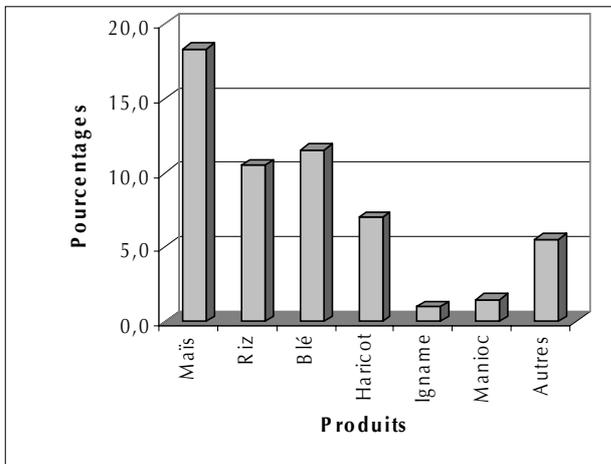
Consommation alimentaire des ménages urbains au Bénin



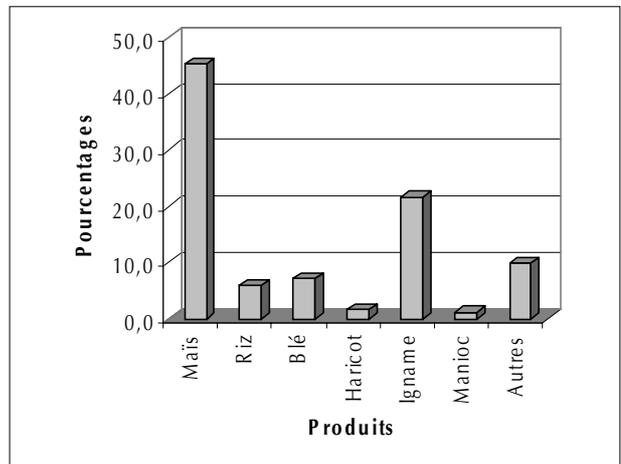
(a) Abomey-Bohicon.



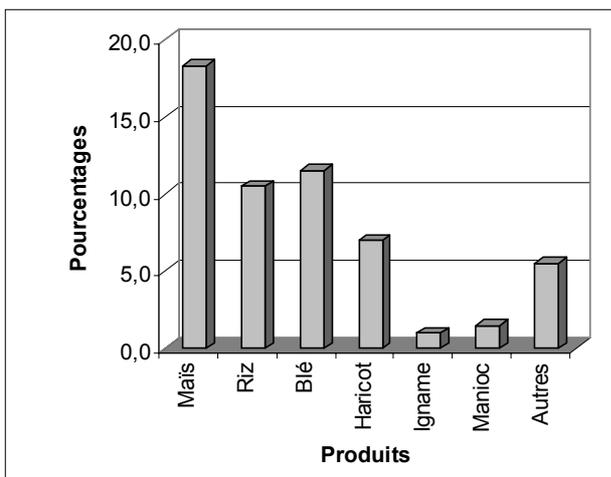
(b) Cotonou.



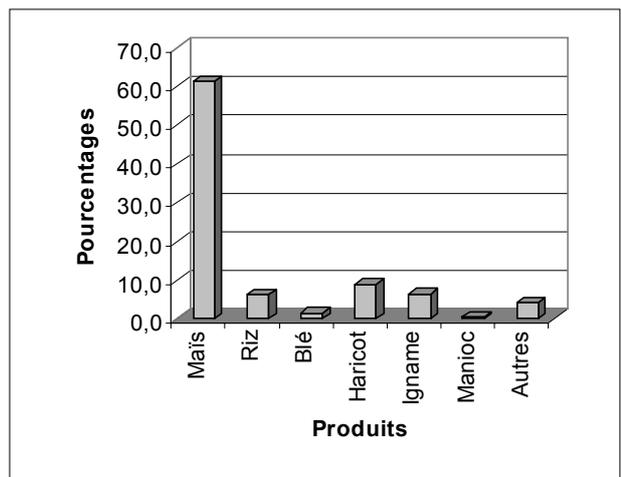
(c) Lokossa.



(d) Parakou.



(e) Porto-Novo.



(f) Savè.

Figure 2 : Fréquence de consommation au petit-déjeuner dans les centres urbains enquêtés.

Au déjeuner

Contrairement au petit déjeuner, les produits qui viennent en tête des fréquences de consommation au déjeuner sont plus diversifiés. Dans l'ensemble des villes, on retrouve le maïs, l'igname, le manioc, le riz et dans une moindre mesure le haricot (tableau V)

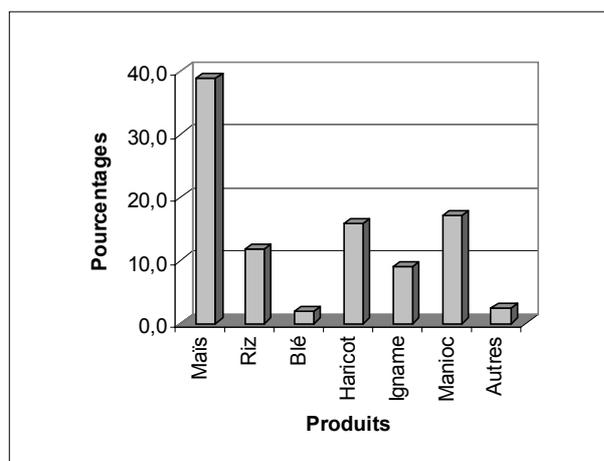
Tableau V : Fréquences de consommation des différents produits au déjeuner par les ménages urbains.

	Abomey-Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè		Total	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Maïs	233	38,8	396	33,0	148	37,0	78	13,0	156	26,0	121	30,3	1132	29,8
Riz	71	11,8	173	14,4	60	15,0	46	7,7	58	9,7	15	3,8	423	11,1
Blé	11	1,8	37	3,1	3	0,8	6	1,0	13	2,2	1	0,3	71	1,9
Haricot	95	15,8	101	8,4	60	15,0	18	3,0	32	5,3	30	7,5	336	8,8
Igname	54	9,0	95	7,9	10	2,5	393	65,5	12	2,0	75	18,8	639	16,8
Manioc	103	17,2	81	6,8	31	7,8	16	2,7	73	12,2	129	32,3	433	11,4
Autres	15	2,5	37	3,1	15	3,8	27	4,5	25	4,2	11	2,8	130	3,4
Non réponse*	18	3,0	280	23,3	73	18,3	16	2,7	231	38,5	18	4,5	636	16,7
Total	600	100	1200	100	400	100	600	100	600	100	400	100	3800	100

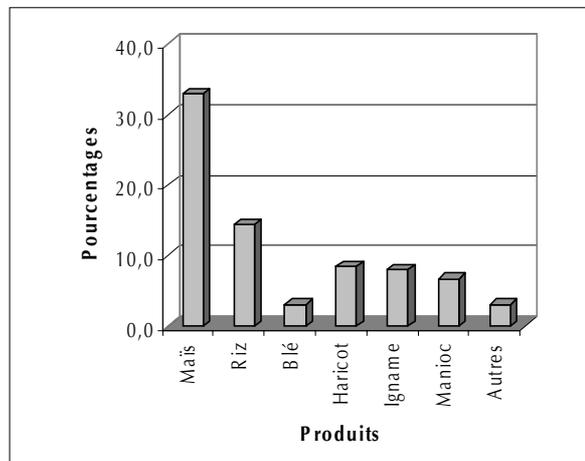
* Les non réponses regroupent l'absence de préparation et les oublis.

L'analyse de ce tableau révèle une fois encore des disparités entre les villes. En effet, le maïs vient en première position dans les villes d'Abomey-Bohicon, de Cotonou, de Lokossa et de Porto-Novo, où il est souvent consommé sous forme de pâte. A Savè, on retrouve le manioc et le maïs en tête des fréquences de consommation, les deux produits étant souvent mélangés pour préparer la pâte. A Parakou, par contre, la consommation de l'igname dont la forme la plus répandue est l'igname pilée, domine largement.

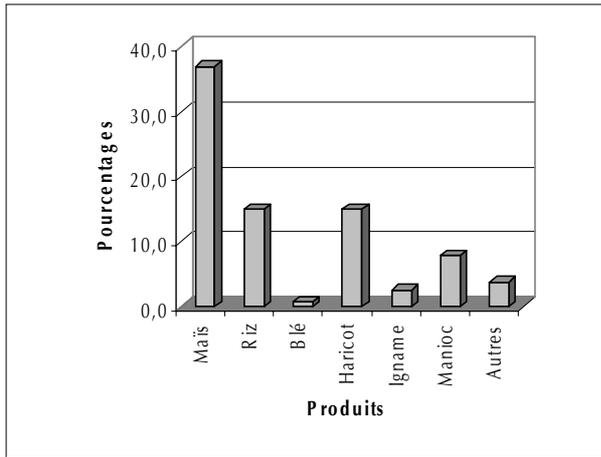
Les types de produits fréquemment consommés au déjeuner après le maïs ou l'igname varient également en fonction des villes comme le montre les figures 3 (a - f).



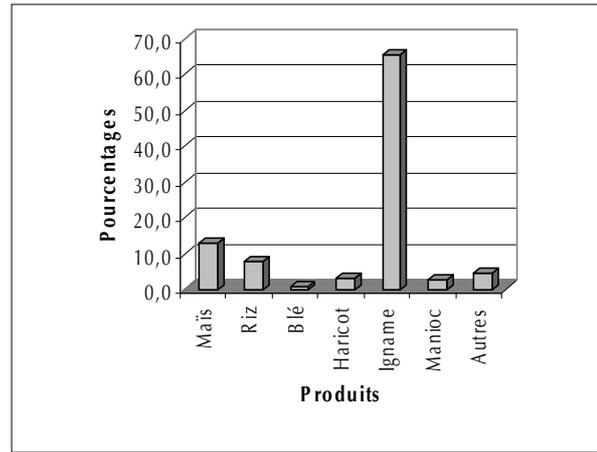
(a) Abomey-Bohicon.



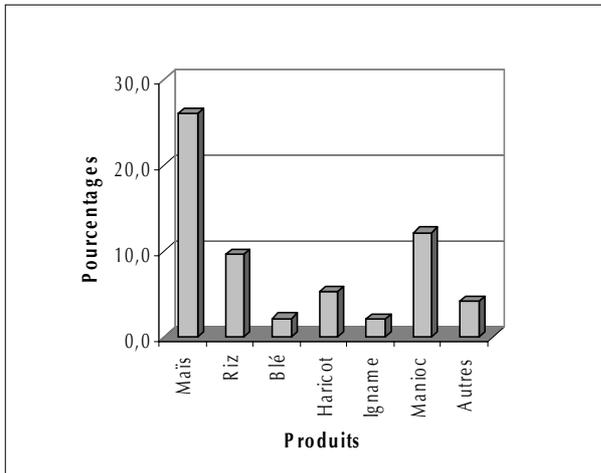
(b) Cotonou.



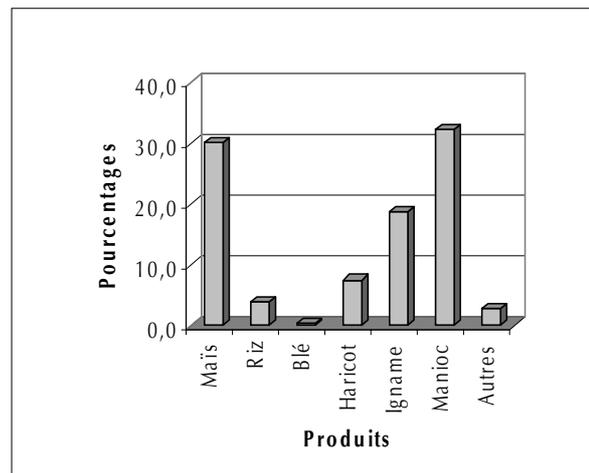
(c) Lokossa.



(d) Parakou.



(e) Porto-Novo.



(f) Savè.

Figure 3 : Fréquence des produits consommés au déjeuner dans les différentes villes enquêtées.

Au dîner

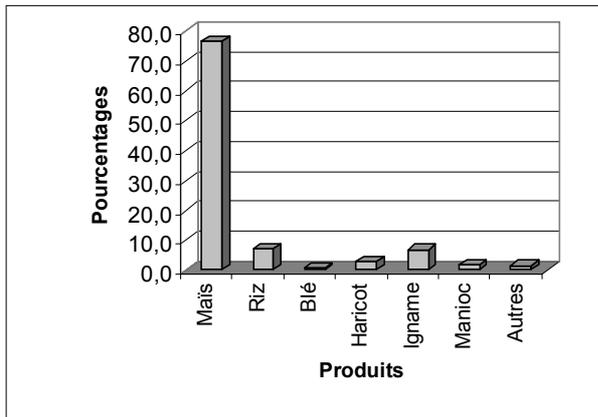
Le maïs domine encore nettement les aliments consommés au dîner dans les villes d'Abomey-Bohicon, de Cotonou, de Lokossa et de Porto-Novo (tableau VI).

Ici également, on note quelques disparités entre les villes. En effet, la consommation d'igname reste dominante à Parakou. A Savè par contre, on retrouve dans l'ordre décroissant, le maïs, le manioc et dans une moindre mesure l'igname (figures 4a à 4f).

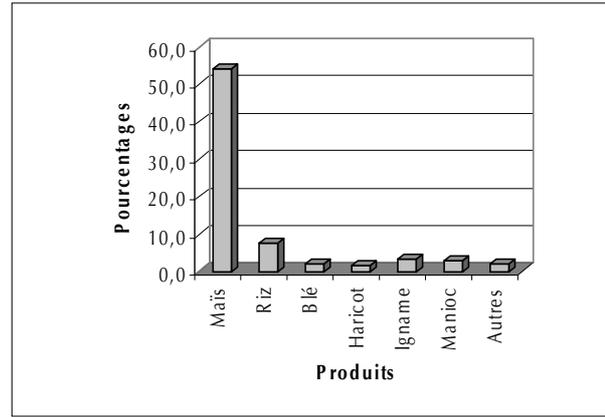
Tableau VI : Fréquences de consommation des différents produits au dîner par les ménages urbains.

	Abomey-Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè		Total	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Maïs	460	76,7	652	54,3	222	55,5	134	22,3	247	41,2	174	43,5	1889	49,7
Riz	43	7,2	91	7,6	25	6,3	34	5,7	40	6,7	17	4,3	250	6,6
Blé	4	0,7	22	1,8	3	0,8	3	0,5	14	2,3	0	0,0	46	1,2
Haricot	18	3,0	18	1,5	10	2,5	4	0,7	7	1,2	27	6,8	84	2,2
Igname	41	6,8	39	3,3	7	1,8	333	55,5	6	1,0	46	11,5	472	12,4
Manioc	11	1,8	34	2,8	19	4,8	30	5,0	22	3,7	120	30,0	236	6,2
Autres	9	1,5	24	2,0	11	2,8	27	4,5	13	2,2	5	1,3	89	2,3
Non réponse*	14	2,3	320	26,7	103	25,8	35	5,8	251	41,8	11	2,8	734	19,3
Total	600	100	1200	100	400	100	600	100	600	100	400	100	3800	100

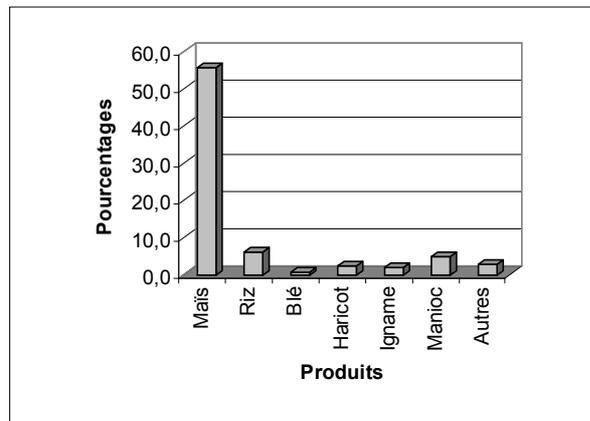
* Les non réponses regroupent l'absence de préparation et les oublis.



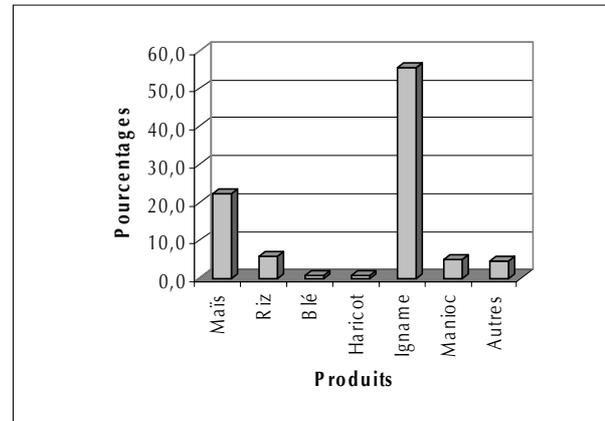
(a) Abomey-Bohicon



(b) Cotonou

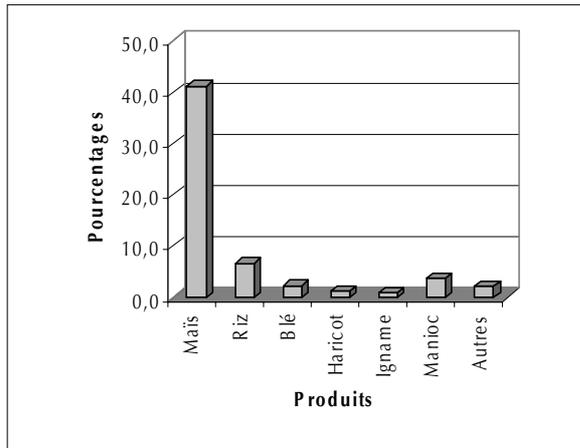


(c) Lokossa

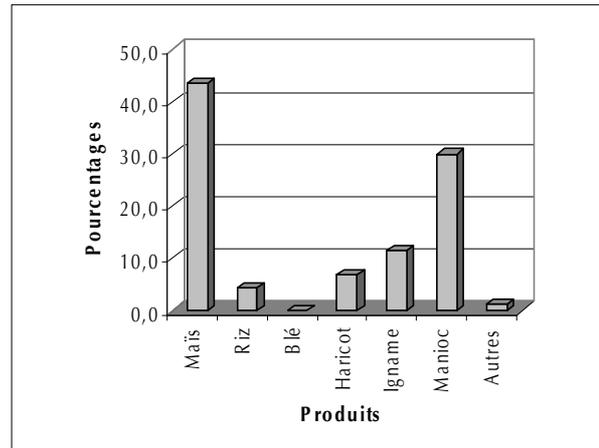


(d) Parakou

Consommation alimentaire des ménages urbains au Bénin



(e) Porto-Novo



(f) Savè

Figure 4 : Fréquences de consommation des produits au dîner dans les différentes villes enquêtées.

Les pratiques alimentaires

Les pratiques alimentaires regroupent les modes d'approvisionnement, les pratiques de transformation et de préparation culinaire et les modalités de prise des repas.

L'approvisionnement

Chaque ménage possède une organisation lui permettant d'acquérir les aliments transformés. Le budget destiné aux dépenses alimentaires est constitué par l'apport financier des différents membres du ménage. Ainsi, les personnes prenant en charge ou contribuant aux dépenses alimentaires sont, selon le cas, le chef de ménage seul, la ménagère seule, le chef de ménage et son épouse ou encore d'autres personnes (enfants ou parents alliés). Les réponses recensées dans les différentes villes sont présentées dans le tableau VII.

L'analyse de ce tableau montre deux modalités dominantes : les dépenses de consommation alimentaire sont prises en charge soit uniquement par le chef de ménage, soit par le chef de ménage et son épouse. La première modalité est la plus importante dans les villes de Cotonou (50,7 % des ménages), de Parakou (50,7 %) et de Porto-novo (48 %). Alors que dans les autres villes, le chef de ménage est souvent secondé par son épouse (Abomey-Bohicon (53,3 %), Lokossa (54 %) et Savè (67 %). Il faut remarquer les fréquences non négligeables de la modalité « épouse seule » dans certaines villes comme Cotonou (11,3 %), Lokossa (12,0 %) et Porto-Novo (15,3 %).

Le budget alloué à la consommation alimentaire peut être mis à la disposition de celui qui se charge des achats de plusieurs façons. Le mode de gestion le plus cité par les ménages dans l'ensemble des villes à part Lokossa est la mise à disposition en cas de besoin. Par contre à Lokssa, l'argent est remis à celui qui se charge des achats à des intervalles de jours réguliers (50 % des ménages) (tableau VIII). L'importance relative des autres modalités (mensuelle, hebdomadaire et quotidienne) varie d'une ville à l'autre.

Tableau VII : Répartition des ménages en fonction des personnes qui assument le budget alimentaire.

	Abomey- Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Chef de ménage seul	66	44,0	152	50,7	33	33,0	76	50,7	72	48,0	26	26,0
Epouse seule	3	2,0	34	11,3	12	12,0	5	3,3	23	15,3	4	4,0
Chef de ménage + épouse	80	53,3	106	35,3	54	54,0	53	35,3	42	28,0	67	67,0
Autres	1	0,7	8	2,7	1	1,0	8	5,3	3	2,0	2	2,0
Non réponse	0	0,0	0	0,0	0	0,0	8	5,3	10	6,7	1	1,0
Total	150	100	300	100	100	100	150	100	150	100	100	100

Tableau VIII : Répartition des ménages selon les modes de gestion du budget destiné à la consommation alimentaire.

	Abomey-Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Mensuel	33	22,0	95	31,7	20	20,0	18	12,0	30	20,0	10	10,0
Hebdomadaire	33	22,0	44	14,7	9	9,0	3	2,0	9	6,0	5	5,0
Quotidien	1	0,7	51	17,0	5	5,0	34	22,7	31	20,7	0	0,0
En cas de besoin	54	36,0	101	33,7	14	14,0	66	44,0	52	34,7	66	66,0
Intervalle de jours régulier	26	17,3	8	2,7	50	50,0	9	6,0	18	12,0	16	16,0
Non réponse	3	2,0	1	0,3	2	2,0	20	13,3	10	6,7	3	3,0
Total	150	100	300	100	100	100	150	100	150	100	100	100

La prise en charge de la gestion de l'argent destiné aux grands postes de dépenses alimentaires par certains membres du ménages constitue également un mode d'organisation pour l'approvisionnement.

Quels que soient les postes de dépenses (céréales, légumineuses, racines et tubercules, oléagineux, ingrédients) et quelle que soit la ville, le chef de ménage et son épouse sont les personnes les plus impliquées dans la gestion du budget. En dehors de parakou où on peut observer une forte implication du chef de ménage pour l'achat des céréales et des racines et tubercules, dans les autres villes, l'implication de la femme est plus importante pour tous les produits (annexe : tableaux I à V). On observe cependant, en général, une présence des chefs de ménage pour l'achat des céréales et racines et tubercules plus importante que pour les oléagineux (huiles) et des ingrédients.

Pour la totalité des ménages enquêtés, l'approvisionnement se fait principalement dans les villes de résidence.

En dehors de l'achat qui est la modalité d'acquisition caractéristique de tous les ménages, l'autoconsommation et les dons constituent d'autres formes d'approvisionnement. La répartition des ménages selon ces modalités d'acquisition des produits est présentée dans le tableau IX.

Tableau IX : Répartition des ménages suivant les produits acquis par autoconsommation ou par don.

	Abomey-Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Autoconsommation	20	46,5	8	13,6	37	71,2	78	94,0	6	24,0	45	84,9
Don	23	53,5	51	86,4	15	28,8	5	6,0	19	76,0	8	15,1
Total	43	100	59	100	52	100	83	100	25	100	53	100

Il faut remarquer les taux élevés d'autoconsommation à Lokossa (71,2 %), Parakou (94,0 %) et Savè (84,9 %). Par contre, à Cotonou où l'autoconsommation est la plus faible, le taux de don est élevé (86,4 %).

Les produits acquis par don peuvent être des céréales, des racines et tubercules, des légumineuses, etc. Les dons proviennent, la plupart du temps, des parents du chef de ménage ou de l'épouse résidant dans les villages. Ces produits acquis par don sont gérés par la ménagère qui est en même temps responsable des préparations culinaires.

Les préparations culinaires et la prise des repas

Dans toutes les villes, la ménagère est la première personne qui se charge de la transformation et des préparations culinaires. D'autres personnes comme les filles, les domestiques ou encore tous les autres membres du ménage interviennent aussi dans les préparations. C'est surtout le cas à Cotonou, Lokossa et Porto-Novo. A Cotonou et à Porto-Novo, les filles interviennent dans un nombre important de ménages comme le montre la figure 5.

On peut noter une forte implication de la ménagère dans les préparations culinaires à Abomey-bohicon, Parakou et Savè. Dans ces villes, le nombre de ménages faisant intervenir d'autres membres dans les préparations est peu important.

A l'heure du repas, plusieurs groupes peuvent se former pour la consommation. Cependant, dans les villes d'Abomey-Bohicon, de Cotonou, de Lokossa et de Porto-Novo, la prise des repas individuelle est la pratique adoptée par plus de la moitié des ménages (63,3 % des ménages sont concernés à Abomey-bohicon, 77 % à Cotonou, 53 % à Lokossa et 57,3 % à Porto-Novo). A Parakou et à Savè, on peut surtout remarquer la prise des repas par tous les membres du ménage (26,7% des ménages à Parakou et 33% à Savè) ou par chacun séparément (24,7% à Parakou et 28% à Savè) (la répartition des ménages selon les différents groupes de consommation est fournie en annexe : tableau VI).

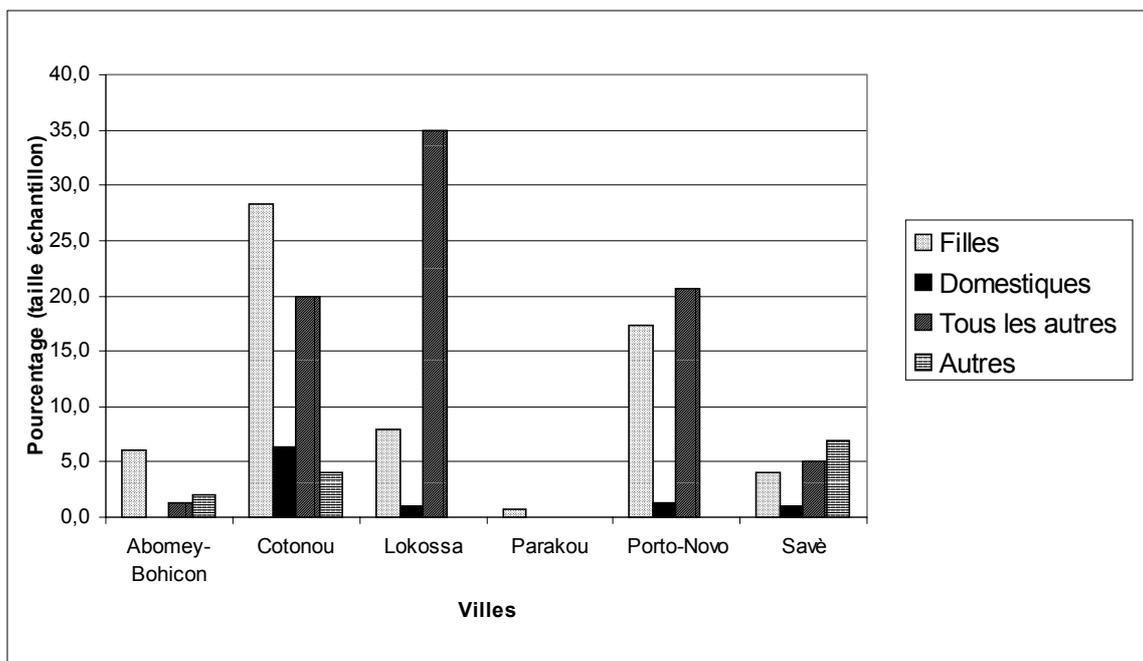


Figure 5 : Répartition des personnes intervenant dans la préparation culinaire en dehors de la ménagère.

Les moyens de préhension des aliments lors de la consommation varient selon les villes. En effet, Cotonou et Porto-Novo sont les localités où les proportions de ménages utilisant la main sont les plus faibles (90,3 % à Cotonou et 88,7 % à Porto-Novo). Cependant, c'est dans ces villes que l'on rencontre le plus de ménages utilisant des fourchettes et cuillers comme le montre le tableau X. Dans les autres villes (Abomey-bohicon, Lokossa, Parakou et Savè) on enregistre de plus faibles proportions de ménages utilisant les fourchettes et les cuillers.

Tableau X : Répartition des ménages selon les moyens de préhension utilisés (les pourcentages sont calculés par rapport à la taille de l'échantillon).

	Abomey-Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	(%)	Effectif	(%)	Effectif	(%)	Effectif	(%)	Effectif	(%)	Effectif	(%)
Main	149	99,3	271	90,3	97	97,0	146	97,3	133	88,7	99	99,0
Fourchettes et cuillers	57	38,0	275	91,7	57	57,0	86	57,3	139	92,7	61	61,0

Les membres du ménage sont parfois amenés, pour diverses raisons, à consommer des repas hors domicile. Pour les ménages ayant répondu à la question de savoir quels sont les jours où certains membres consomment régulièrement des repas hors domicile, la majorité a répondu qu'il s'agissait des jours ouvrables (tableau XI).

Tableau XI : Répartition des ménages selon les jours où certains membres prennent régulièrement des repas hors du ménage.

	Abomey-Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Quelques fois/semaine	9	10,6	21	17,6	5	16,1	5	20,8	3	10,0	2	2,9
Tous les jours ouvrables	64	75,3	85	71,4	24	77,4	7	29,2	19	63,3	55	79,7
Tous les jours ou presque	12	14,1	13	10,9	2	6,5	12	50,0	8	26,7	12	17,4
Total	85	100	119	100	31	100	24	100	30	100	69	100

Les pourcentages obtenus à Parakou pourraient s'expliquer par le faible nombre de ménages ayant répondu à cette question.

Pour la majorité des ménages enquêtés et dans toutes les villes, la raison qui conduit certains membres à consommer des repas hors du ménage est l'éloignement du lieu de travail, comme le montre le tableau XII.

Les personnes concernées par la consommation hors domicile sont essentiellement les chefs de ménages (43 % des ménages pour l'ensemble des villes) en raison de leur activité, et les enfants (37,3 % des ménages pour l'ensemble des villes) parce qu'ils vont à l'école. Les 19,2 % restant représentent les autres membres du ménage.

Tableau XII : Répartition des ménages selon les raisons de consommation des repas hors du ménage par certains membres.

	Abomey-Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Travail	70	82,4	103	86,6	26	83,9	20	83,3	22	73,3	49	71,0
Autres	15	17,6	16	13,4	5	16,1	4	16,7	8	26,7	20	29,0
Total	85	100	119	100	31	100	24	100	30	100	69	100

Le déjeuner constitue le plat habituellement consommé hors domicile. Pour l'ensemble des villes, il a été cité par 40 % des ménages dont les membres consomment habituellement des repas hors domicile, alors que le petit déjeuner a été cité par 25 %. Le dîner quant à lui n'a été évoqué que par 6 ménages.

La consommation des principaux produits transformés

Les résultats obtenus lors des entretiens sur panels dans les différentes villes sont résumés pour chaque produit.

Le gari

Produit largement consommé par les populations

L'importante consommation du gari par les populations est liée à son prix abordable et à son accessibilité à toutes les couches ou catégories sociales. Il constitue de ce fait un produit par excellence qui permet d'assurer la disponibilité, renforçant ainsi la sécurité alimentaire au sein des ménages.

Le gari est beaucoup plus consommé entre deux repas sous forme délayée. Il existe en fait plusieurs qualités destinées à différentes utilisations. Le type de plat préparé est fonction de la qualité de gari utilisée. On distingue différents plats.

L'èba est obtenu par addition progressive de gari dans de l'eau portée à ébullition suivie de malaxage. On obtient de l'èba simple quand on utilise l'eau. L'èba peut être également préparé à partir d'une sauce tomate ou du liquide obtenu après cuisson des viandes. Dans ces cas, on obtient de l'èba assaisonné.

Le « *gari yinyan* » ou « *gari gnommlin* » est obtenu en mélangeant simplement le gari avec de l'huile. Ce mélange légèrement humidifié et assaisonné peut être consommé directement ou après trituration à la main.

Le *gari* délayé est obtenu en trempant le gari dans une grande quantité d'eau tiède ou froide. Ce mélange est sucré à volonté avant consommation. On peut parfois ajouter du lait et du jus de citron.

Le beignet de *gari* : le gari est mélangé avec de l'eau tiède. Après assaisonnement, le mélange est mis en boule puis frit.

L'abloyoki : il se prépare en ajoutant de l'eau tiède au gari et en mélangeant. Après salage et découpage en petits morceaux, le gari est cuit dans un four.

L'agoun gari : on obtient l'agoun gari en pilant ensemble l'igname bouillie et l'èba préparé avec de l'eau.

L'attiéké gari : on obtient l'attiéké gari en faisant cuire à la vapeur le gari préalablement humidifié et mélangé avec de l'huile de palme.

En dehors de tous ces plats préparés, le gari est également consommé en accompagnement avec d'autres aliments (riz, pâtes alimentaires, niébé bouilli, etc.). Il est aussi consommé directement avec de l'arachide grillée, des galettes d'arachide, etc.

Différentes qualités de gari pour différents plats spécifiques

Il existe plusieurs qualités de gari, chacune d'elle adaptée à une utilisation ou une forme de préparation donnée. Autant le gari existe sous différentes formes, autant chacune des ces formes a une ou des utilisations spécifiques.

Ceci justifie l'existence de plusieurs technologies de transformation du gari. La spécialisation de certaines régions du Bénin dans la production d'une qualité donnée est liée à la maîtrise de la technologie par les populations et à l'existence d'un marché d'écoulement de cette qualité. L'importante offre de certaines qualités comme le gari sohui et le gari ahayoé serait liée à l'augmentation de leur consommation.

Les différentes qualités de gari achetés et les différentes formes sous lesquelles ils sont consommés seraient en relation avec les habitudes alimentaires des consommateurs, leur origine géographique, leur pouvoir d'achat et dans une moindre mesure, leur environnement social.

Quatre (4) grands critères déterminent le choix du gari compte tenu des plats que l'on désire préparer. Il s'agit du goût, de la couleur, de la teneur en eau et de la taille des grains.

Pour le goût on distingue quatre (4) niveaux : *très acide, moyennement acide, légèrement acide et pas du tout acide*. Pour la couleur, on peut avoir le *gari blanc*, le *gari brun* et le *gari jaune*. On distingue aussi trois niveaux de teneur en eau. Il s'agit du *gari sec*, du *gari semi-sec* et du *gari non sec*. Quant à la taille des grains, on a le *gari gros grains*, le *gari moyen*, le *gari fin* et le *gari très fin* (issu de la mouture du gari gros grains).

Les gari sont choisis en fonction de différentes caractéristiques pour la préparation de certains plats.

Pour préparer l'éba, le gari recherché ne doit pas du tout être acide ou très légèrement acide. Il doit avoir de gros grains ou des grains moyens, la couleur jaune ou brune et une teneur en eau faible. Il s'agit du gari-sohui grossier.

Le gari à délayer doit être très acide ou moyennement acide, ce qui donne une boisson de goût très apprécié. Il doit être sec et avoir des grains de taille moyenne.

Le gari accompagnant d'autres aliments ne doit pas être acide mais sec, très fin et de couleur blanche. Ce qui signifie qu'il renferme une grande quantité d'amidon qui lui donne un goût sucré. Le gari utilisé dans ce cas est le célèbre gari « ahayoé » dont la région spécialisée de production est Savalou.

Le gari utilisé pour préparer l'attiéké-gari ne doit pas être acide. Il doit avoir de gros grains plus ou moins homogènes et une couleur brune ou jaune.

En dehors de tous les critères de qualité et des différents modes de préparation des plats, chaque ménagère a sa façon particulière de mélanger les différents ingrédients. Toutefois, afin de suivre l'évolution de la consommation du gari, il est nécessaire de connaître les catégories sociales des populations qui consomment les différentes qualités et comment évolue la consommation de ces dernières. Ce qui implique la réalisation d'une étude préalable.

L'afitin

L'afitin : une habitude alimentaire

Utilisé principalement par les ménages comme condiment, l'afitin est un bel exemple de produit dont la consommation est une question d'habitude alimentaire. Il est très apprécié par les populations des régions d'Abomey et de ses environs et par certaines populations du nord

Bénin. Selon les consommateurs, leur attachement à l'afitin s'explique également par son pouvoir thérapeutique parce qu'il guérirait l'hypertension artérielle. Il entre dans la préparation des sauces dont :

- les sauce légumes qui existent sous deux formes, les sauces légumes cuites sur le feu et les sauces légumes préparées sans feu ;
- les sauces gluantes (crincrin, gombo et amande des noix d'*Irvengia gabonensis*) ;
- les sauces tomates, pour lesquelles on distingue les sauces tomates préparées avec une grande quantité d'eau et les fritures de tomates.

L'afitin existe sous deux formes : l'afitin grain (non moulu) et l'afitin moulu. L'une ou l'autre forme est utilisée dans les différentes préparations. Toutefois, l'afitin grain est utilisé de préférence dans les sauces légumes préparées sans feu.

Afitin, produit dont les critères de qualité reposent sur une superstition

L'afitin est un produit qui fait objet d'une croyance particulière. Ainsi pour être bien apprécié et pour rehausser le goût des plats préparés, certaines règles doivent être respectées par la transformatrice, sans quoi, l'afitin a une odeur désagréable et repoussante. Ainsi, seules les femmes ménopausées, sans rapports sexuels, sont en mesure de produire l'afitin de meilleure qualité.

L'afitin de bonne qualité est compact et a une odeur agréable. Sa couleur est claire. Il existe des zones reconnues pour la production des meilleures qualités. Il s'agit, par exemple, de Saclo, de Zounzommê, de Lissazoumê et d'Agbangnizoun dans le département du Zou.

Un avenir intéressant pour l'afitin

Il faut noter que l'afitin connaît une utilisation de plus en plus large même dans les plats importés. C'est le cas, par exemple, des préparations du riz au gras et des salades. Comme ingrédient, ce produit se prête à de nombreuses utilisations. Aussi, est-il comparé à la moutarde importée. Sa stabilité et l'amélioration de sa qualité pourraient favoriser une plus large consommation même par les populations qui n'ont pas l'habitude de l'utiliser. Par ailleurs, il faut signaler une innovation intéressante dans la préparation de l'afitin. Il s'agit de l'afitin préparé avec du soja en substitution aux graines de néré utilisées traditionnellement.

L'huile de palme

Produit alimentaire à usage multiple

En plus de ses nombreuses utilisations alimentaires, l'huile de palme est un produit très apprécié des populations à cause de son prix abordable qui le met à la portée de toutes les bourses et de ses usages particuliers. En effet, elle est bue directement pour soulager certaines intoxications alimentaires ou chimiques. Elle est non seulement utilisée comme combustible mais également pour soigner certaines maladies de la peau. Elle est aussi utilisée pour préparer du savon. Sur le plan culinaire, l'huile « rouge » intervient dans :

- les sauces légumes ;
- les sauces gluantes ;
- les sauces tomates ;
- les fritures (fritures de racines et tubercules, beignets, galettes, friture de tomate etc.).

L'huile de palme existe sous deux formes : l'huile « zomi » et l'huile ordinaire. Ces deux formes sont utilisées pour tous les plats précités. Toutefois, le *zomi* (huile de palme parfumée) est utilisé de préférence pour accompagner les plats bouillis (igname, manioc, niébé bouillis etc.),

tandis que l'huile ordinaire subit parfois un prétraitement de changement d'odeur ou de blanchiment avant toute utilisation. En fonction de son arôme, l'huile est utilisée pour différentes préparations.

Le plat le plus fréquemment préparé avec l'huile de palme est la sauce légume. Les principaux critères de qualité pour l'huile sont : le goût, l'arôme, la couleur et la fluidité. Certaines régions sont réputées produire l'huile de bonne qualité. C'est le cas des régions du Mono (Comé, Lokossa...) qui produisent l'huile zomi de meilleure qualité. L'utilisation de l'huile de palme pour les préparations concerne surtout les plats locaux.

L'huile d'arachide

Huile largement consommée par les populations

Contrairement à l'huile de palme, l'huile d'arachide semble avoir plus d'utilisations alimentaires mais peu d'utilisations non alimentaires. Son importance est liée au fait qu'elle fait partie des habitudes alimentaires et qu'elle est d'un emploi facile. En effet, elle s'adapte à de nombreux plats dont les plats importés notamment, comme les sauces mayonnaises, les sauces vinaigrettes, les pommes de terre frites, le riz blanc, etc. En outre, l'huile d'arachide est utilisée pour les :

- sauces légumes ;
- sauces tomates ;
- fritures (friture de racines et tubercules, de beignets, de galettes, de tomate etc.)...

Elle est également utilisée pour accompagner certains aliments comme l'igname, le manioc, le niébé bouillis etc.

Lors de la préparation des sauces ou lors de l'accompagnement d'autres aliments, l'huile d'arachide est utilisée soit directement ou soit après avoir subi un prétraitement pour améliorer son odeur.

Le plat le plus fréquemment préparé avec l'huile d'arachide dans les ménages est la sauce tomate. Les principaux critères utilisés pour reconnaître une véritable huile d'arachide prennent en compte la couleur qui doit être jaune, la consistance qui doit être légèrement épaisse, l'odeur et le goût qui doivent être ceux de l'arachide crue. Tout comme pour l'huile de palme, certaines régions sont reconnues productrices d'une bonne huile d'arachide. Il s'agit de Covè, de Kandi et de Banikoara.

L'utilisation de cette véritable huile d'arachide, malgré son prix élevé par rapport aux autres huiles (huile de palme blanchie et les autres huiles blanches en général), est une question d'habitude alimentaire.

Les cossettes d'igname

Produit de tradition alimentaire

Les cossettes d'igname sont très appréciées par les populations pour lesquelles l'igname demeure l'aliment de base mais également et de façon croissante par les autres populations. Les cossettes constituent une forme de conservation de l'igname fraîche permettant de la consommer durant les périodes où son prix atteint le maximum.

C'est également un produit intéressant d'autant puisqu'on lui associe des vertus thérapeutiques (il serait bon pour les diabétiques). Elles servent à préparer trois principaux plats qui sont :

- l'*amala* ;
- le *wassa-wassa* ;
- le *toubani*.

Pour obtenir l'*amala*, la farine de cossettes obtenue après mouture est introduite dans l'eau bouillante pour préparer la bouillie. Après cuisson de la bouillie, la farine de cossettes est introduite de façon progressive et malaxée. On obtient de la pâte. Il faut noter que la pâte peut être également préparée en ajoutant une autre farine aux cossettes d'igname. Il s'agit essentiellement de farines de céréales (maïs, mil, sorgho) ou de la farine des cossettes de manioc. Ces différentes farines servent à préparer la bouillie ou à raffermir la pâte au moment du malaxage.

Le *wassa-wassa* est un couscous préparé à partir de la farine de cossettes d'igname. Il est obtenu en transformant la farine en granules après addition d'eau. Ces granules sont cuits à la vapeur, lavés puis cuits à nouveau à la vapeur pour donner le *wassa-wassa*.

Le *toubani* est obtenu en faisant cuire à la vapeur un mélange de farine de cossettes d'igname trempée et de farine de niébé également trempée et battue au préalable.

Plusieurs critères permettent de reconnaître les bonnes cossettes. On peut citer :

- la couleur qui doit être marron à l'extérieur et blanche à l'intérieur ;
- la taille des cossettes, est liée au type d'igname ; le *cocoro* est cité comme l'igname donnant les meilleures cossettes ;
- la non attaque par les insectes.

En plus de tous ces critères les cossettes doivent être bien sèches.

Les régions comme Goro, Tchaourou, Kassouala, Pèrèrè et Kinnoukpanou produisent les meilleures qualités de cossettes.

La pâte *amala* est le plat à base de cossettes d'igname le plus consommé par les ménages. Toutefois, le *wassa-wassa* semble offrir l'opportunité d'une large consommation si le produit arrivait à être amélioré comme l'attiéké et le couscous importé.

Les cossettes de manioc

Produit de tradition alimentaire

Contrairement aux cossettes d'igname, la consommation des cossettes de manioc est très peu répandue et reste surtout limitée aux populations nagot. Cela justifie l'absence des produits à base de cossettes de manioc dans les restaurants.

Elles sont essentiellement utilisées pour préparer la pâte. Les pâtes préparées peuvent être uniquement à base de cossettes ou à base de mélange avec les farines de céréales ou encore à base de mélange avec les sons de céréales. Elles servent également à préparer la bouillie « *bito* ».

Pour ce qui concerne la qualité, les cossettes doivent être bien blanches et exemptes de moisissures et de toute attaque d'insectes.

La forme de consommation la plus courante est la pâte issue du mélange de la farine de cossettes avec la farine de maïs.

Les grandes caractéristiques de la consommation alimentaire

Les résultats de cette étude montrent une prédominance des produits locaux dans les habitudes alimentaires des ménages urbains. Ainsi, on peut observer une forte consommation du maïs au petit déjeuner et au dîner dans l'ensemble des villes enquêtées. Les différences observées se situent au niveau du petit déjeuner à Cotonou où les plats à base de blé rivalisent avec les produits à base de maïs. A Parakou, la consommation des plats à base d'igname domine nettement au déjeuner et au dîner contrairement à toutes les autres villes. A Savè par contre, on remarque une consommation des plats à base de maïs et de racines et tubercules au déjeuner et au dîner qui constituent en fait les deux principaux repas de la journée.

Ces résultats confirment ceux de l'étude effectuée par l'Office national des céréales (Onc) sur les habitudes alimentaires des populations du Bénin (Onc-Gtz, 1992) selon lesquels le maïs est le produit le plus consommé au sud et au centre du Bénin (Cotonou, Lokossa, Porto-Novo et Abomey-Bohicon). Au nord, le régime alimentaire est dominé par l'igname et entre le nord et le centre, le régime à base de céréales est couplé avec des racines et tubercules.

La prédominance des produits locaux observée à Cotonou se confirme également par rapport aux résultats de l'enquête effectuée en 1997 dans le cadre du projet « La valorisation de l'igname pour les marchés urbains » (Bricas *et al.*, 1997).

Ces données démontrent l'importance de la prise en compte de ces filières et de l'artisanat en vue de la satisfaction des besoins alimentaires des ménages urbains. En effet, d'après l'Enquête budget consommation (Ebc, 1986-1987), environ 30 % de la population béninoise n'arrive pas à satisfaire ses besoins en énergie et 50 % ses besoins en protéines. Ces taux, s'ils s'appliquent aux villes enquêtées, mettent en exergue les problèmes nutritionnels au sein des populations des villes du Bénin.

Le mil et le sorgho dont la consommation est généralement élevée dans la région Nord n'ont été que très peu cités par les populations de Parakou (51 plats consommés à base de sorgho-mil sur un total de 1705 plats). Cela pourrait s'expliquer par l'abondance de l'igname pendant la période d'enquête située sur la période d'août à octobre 1997. En effet, à cause des difficultés à conserver l'igname fraîche, celle-ci est fortement consommée pendant cette période qui coïncide avec la récolte. La consommation du mil et du sorgho serait réservée pour plus tard à cause de leur facilité de conservation.

Les prix des produits⁴ (Onasa, 1997) peuvent expliquer en partie leur niveau de consommation dans les différentes villes car, en considérant le maïs et l'igname, les fréquences de consommation semblent en corrélation avec les niveaux de prix comme le montre la figure 6. Par ailleurs, la consommation peut également varier selon les périodes. C'est le constat fait par Nago et Hounhouigan (1990) qui ont observé à Cotonou, une augmentation de 15 % du niveau

⁴ Faute de données sur certaines villes, nous avons choisi les relevés de prix sur les marchés proches des localités enquêtées. Ainsi, Comé a été choisi pour remplacer Lokossa et Glazoué pour remplacer savè. Dantokpa représente le plus grand marché de Cotonou et Ouando un grand marché à Porto-Novo. Les prix représentés sont les moyennes des mois d'Août, de Septembre et d'Octobre 1997 qui correspondent à la période d'enquête.

de consommation du maïs en période d'abondance (juillet à septembre) par rapport à la période de soudure où il coûte plus cher (mars à mai).

En ce qui concerne la consommation de maïs, on retrouve une très forte disparité entre la zone nord et la zone sud. Dans la partie septentrionale, le niveau de consommation est inférieur à 30 kg/habitant/an alors qu'il varie de 100 à 150 kg dans les départements du sud et du centre (Nago, 1997). Par ailleurs, d'après les résultats de l'Ebc (Insaé, 1992b), les quantités moyennes de tubercules utilisées par semaine pour les préparations par membre d'unité de consommation (ménage) sont de 650 g dans les zones urbaines nord et de 407 g dans les zones urbaines sud. Ces différences dans les quantités consommées confirment également les résultats obtenus dans les villes des différentes régions.

D'après l'Ebc, en milieu urbain, 37 à 52 % des dépenses globales du ménage sont destinées à l'alimentation quel que soit le niveau de revenu. Cotonou présente une structure des dépenses de consommation très proche de la structure nationale. Mais ce n'est pas le cas dans les autres centres urbains où la part de l'alimentation (y compris la boisson et le tabac) dans les dépenses de consommation est plus élevée dans les villes du sud et du centre (plus de 50 %), alors qu'elle est plus faible dans les villes du nord (moins de 38 %). La même tendance est obtenue d'après les résultats de l'enquête sur les dépenses des ménages en milieu urbain réalisée par l'Insaé en 1999. Cette enquête montre que les dépenses pour l'alimentation, boisson et tabac, représentent 52,1 % des dépenses annuelles par équivalent-adulte⁵ à Cotonou et 35,5 % à Parakou. Elles varient de 53,7 % à 68,1 % à Lokossa, Porto-Novo et Abomey-Bohicon.

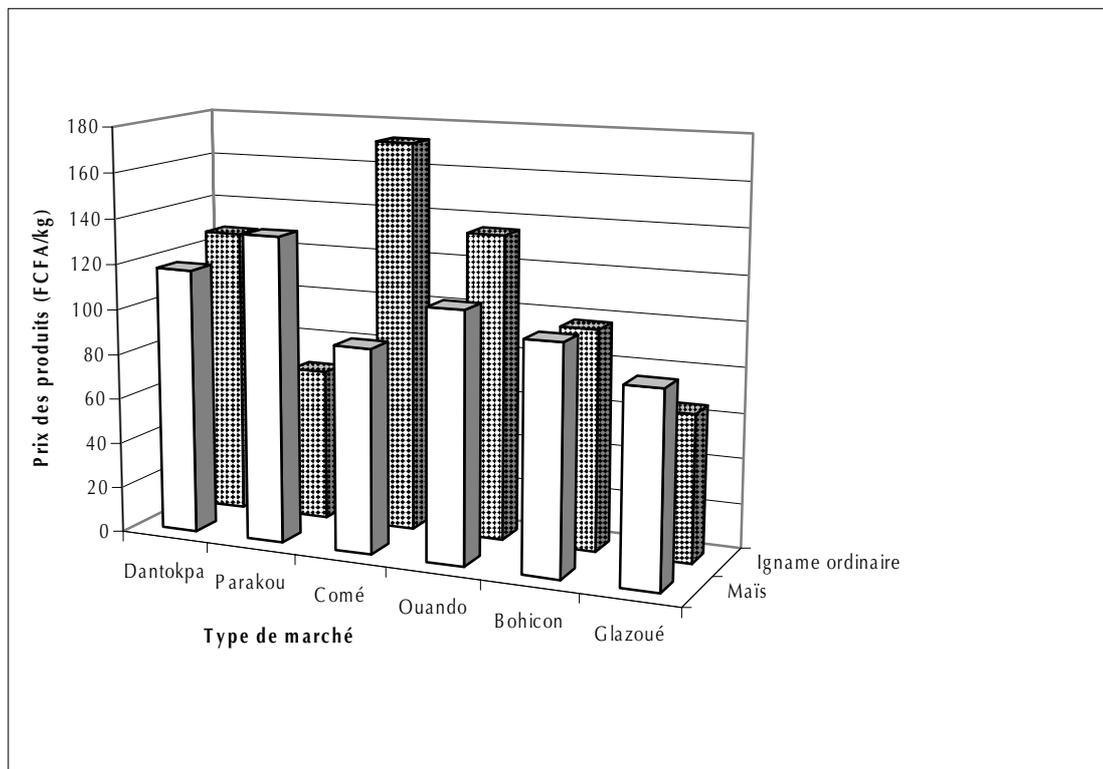


Figure 6 : Prix du maïs et de l'igname sur les différents marchés.

⁵ L'échelle « d'équivalent-adulte » est calculée sur la base des normes généralement admises par la Fao et l'Oms (1=homme ; 0,8=femme adulte ; 0,5= enfant de moins de 10 ans).

Les aliments de base consommés sont la plupart du temps, transformés en pâtes ou purées et accompagnés de sauces. Ainsi pour le maïs, la pâte de farine de maïs et l'*akassa* (issu de la farine de maïs fermentée) sont très consommés. Quant à l'igname, elle est surtout consommée sous forme de purée (igname pilée). Ce que confirme la fréquence des préparations des ménages par grands groupes de plats (données obtenues sur une semaine) comme le montre la répartition proportionnelle du tableau XIII.

Tableau XIII : Répartition proportionnelle de la fréquence des préparations des ménages selon les grands groupes de plats.

	Nord urbain	Centre urbain	Sud urbain ⁶	Cotonou
Sauces	17,4	19,3	22,8	21,0
Pâtes, Purées	74,9	72,2	65,3	67,5
Bouillie, tisane, boisson	5,3	4,7	5,8	7,0
Pâtisserie, fruits	0,4	0,3	0,1	0,4
Salade, hors-d'œuvre	0,1	0,0	0,1	0,6
Autres plats	1,9	3,2	5,8	3,6
Invalide	0,0	0,3	0,0	0,0
Total	100	100	100	100

Source : Ebc, 1986-1987.

D'après l'Ebc, les plats sont plus souvent préparés le midi et le soir dans les ménages. Comme le montre la figure 7, les fréquences de préparations sont plus élevées le midi et le soir. La différence entre ces deux moments de la journée pouvant s'expliquer par le fait que certaines ménagères prennent leur déjeuner en dehors du ménage, diminuant ainsi les fréquences de préparations.

Différentes stratégies sont utilisées par les ménages pour acquérir les produits transformés. Les formes dominantes de mise à la disposition de la personne responsable des achats, de l'argent destiné à la consommation alimentaire (en cas de besoin ou à des intervalles de jours réguliers), suggèrent des achats fréquents de petites quantités d'aliments au fur et à mesure de l'expression des besoins. Cela peut s'expliquer par le faible niveau de revenu des populations et par l'absence au sein des ménages de moyens de conservation pour certains produits très périssables (légumes, viandes et poissons pour les préparations des sauces etc.). En effet, sur les 950 ménages enquêtés, seulement 78 disposent de réfrigérateurs (8,2 %) et 72 se retrouvent dans la ville de Cotonou. Les produits de base, quant à eux, ont parfois une conservation plus facile et peuvent faire l'objet de stockage. Ce qui explique l'existence de prélèvements sur stock signalés par les ménages. Ainsi, d'après l'Ebc, les proportions des quantités de produits prélevées sur stock pour la consommation alimentaire sont de 25,4 % dans les centres urbains de la région Nord, 17,2 % dans les centres urbains de la région Sud et 47,6 % à Cotonou.

L'implication de l'homme dans l'achat des grands types de produits s'observe surtout pour des céréales et des racines et tubercules qui constituent les bases de l'alimentation des populations urbaines. Cette implication serait lié à la perception du rôle du chef de ménage par les populations des différentes villes. En effet, l'homme (chef de ménage) ne se chargerait que des dépenses importantes alors que la ménagère, en tant que responsable des préparations culinaires s'occupe des menues dépenses quotidiennes surtout relatives à la consommation alimentaire.

⁶ Le sud urbain regroupe les villes du sud hormis Cotonou.

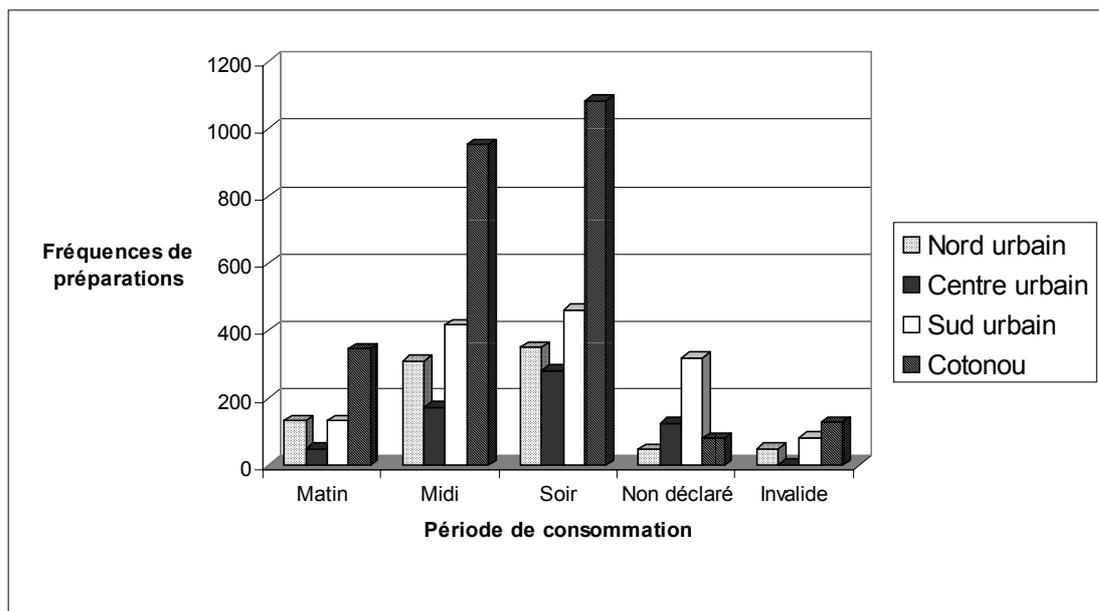


Figure 7 : Répartition de la fréquence des préparations selon le moment de la consommation.

La totalité des ménages enquêtés a recours à l'achat pour acquérir les produits consommés. Cependant, l'achat n'est pas le seul moyen d'approvisionnement, l'autoconsommation et les dons ont été aussi observés. Si toutefois ces deux modalités concernent un certain nombre de ménages dans les villes enquêtées, la part des quantités de produits concernés par ces formes d'acquisition (autoconsommation et dons) ne dépasse pas le tiers des quantités de produits utilisés par les ménages. La répartition proportionnelle des quantités de produits utilisés selon le mode d'obtention (autoconsommation ou dons) est présentée dans le tableau XIV.

Tableau XIV : Répartition proportionnelle des quantités de produits utilisés selon le mode d'obtention.

	Nord urbain	Centre urbain	Sud urbain	Cotonou
Autoconsommation	29,8	11,6	3,9	5,4
Dons	2,5	0,9	1,2	1,9

On peut constater que l'autoconsommation constitue toutefois une part importante des quantités de produits utilisés par les ménages du nord urbain dont Parakou. Le nombre important de ménages concernés par l'autoconsommation dans cette ville (52 % de l'échantillon d'après nos enquêtes) démontre la faible part des produits directement achetés par ces ménages pour la consommation alimentaire. On peut aussi observer une diminution de l'autoconsommation du nord vers le sud. Ce qui confirme également les résultats de nos enquêtes.

L'ensemble de ces résultats montre une certaine ruralité dans les villes du nord en opposition aux villes du sud qui sont, par ailleurs, des villes proches de la côte et dont l'ouverture sur l'extérieur est plus poussée. Parmi celles-ci, Cotonou est la ville où les dons touchent la

proportion la plus élevée des ménages enquêtés (17 %), mais ils ne représentent qu'une infime partie (5 % selon l'Ebc) des quantités des produits utilisés par les ménages cotonnois.

Quelle que soit la ville considérée, toutes les ménagères interviennent dans la transformation alimentaire faisant ressortir ainsi leur rôle dans le ménage. Cela justifie également leur forte présence dans l'artisanat alimentaire.

Le niveau de ruralité décroissant du nord vers le sud peut expliquer la forte implication de la ménagère seule dans les préparations culinaires au niveau des villes de Parakou, de Savè et d'Abomey-Bohicon.

Il peut également expliquer l'importance des différents groupes de consommation rencontrés dans les villes. En effet, Parakou et Savè enregistrent les plus fortes proportions de ménages au sein desquels les repas sont partagés par l'ensemble des membres. Alors que dans les autres villes, l'individualisation de la consommation est plus poussée. Plus des trois quart et plus de la moitié des ménages y sont concernés respectivement à Cotonou et à Porto-Novo.

Ces deux villes sont également celles où se trouve le plus grand nombre de ménages utilisant les fourchettes et cuillers (91,7% à Cotonou et 92,7 % à Porto-Novo contre 38 %, 57 %, 57,3 % et 61 % respectivement à Abomey-Bohicon, Lokossa, Parakou et Savè). Ces pourcentages montrent à quel point les habitudes occidentales sont en train d'être intégrées dans les pratiques alimentaires des populations de Cotonou et de Porto-Novo.

Parmi les raisons expliquant ce constat, il faut noter les contraintes de la vie urbaine. En effet, les exigences de service et l'éloignement des lieux de travail poussent certains membres du ménage à consommer leurs repas hors du ménage. Ce sont les raisons avancées par la majorité des répondants (plus de 70 % des ménages concernés par la consommation hors domicile dans toutes les villes). De plus, d'après nos résultats, ces pratiques sont plus observées les jours ouvrables et concernent surtout les chefs de ménage et les enfants. Ce qui est en accord avec les résultats de l'Ebc selon lesquels 54,17 % des rationnaires participent aux repas du matin, 65,47% au repas du midi et 82,01% au repas du soir. C'est le repas du soir qui mobilise donc la plupart des membres du ménage et c'est le moment de la journée où les fréquences de préparations les plus élevées, ce qui est également confirmé par les résultats de nos enquêtes.

Toutefois, d'après l'Ebc, les taux moyens les plus faibles de présence au repas ont été observés dans les ménages dont le taux de couverture des besoins en calories assuré par les repas est inférieur à 50 %. De plus, on remarque que plus le taux de couverture augmente, plus le taux moyen de présence au repas augmente également. Ce qui veut dire que les absents aux repas du ménage doivent trouver dans les aliments consommés hors du ménage, les compléments nécessaires à leurs besoins nutritionnels, d'où le rôle très important que doit jouer l'artisanat alimentaire surtout en matière de satisfaction des besoins nutritionnels des enfants.

Les populations des principales villes du Bénin possèdent des habitudes alimentaires présentant aussi bien des points de ressemblance que de divergence.

Plusieurs facteurs sont à la base du choix des aliments consommés par ces populations. Parmi ceux-ci, on peut citer, la zone agro-écologique dans laquelle se situe la ville, le niveau de revenu et les références socio-culturelles.

L'importance de chaque facteur dans la détermination des habitudes alimentaires semble être en relation avec le niveau de développement de la ville. Ceci reflète le point de rupture entre les formes de vies traditionnelle et moderne.

Chaque ménagère a sa façon de mélanger les divers ingrédients pour composer les plats et des critères particulières de choix des qualités des matières premières utilisées en se fondant sur ses références socio-culturelles.

La diversité de régimes et styles alimentaires démontre la complexité de leur suivi. La mise en place de l'observatoire de la consommation alimentaire devra donc prendre en compte la diversité des variables de suivi, afin de générer des informations justes et utiles.

Vers la mise en place de l'observatoire sur l'évolution de la consommation alimentaire

L'observatoire à mettre en place pour suivre l'évolution de la consommation et des styles alimentaires sera restreint aux secteurs-clefs ayant fait l'objet des entretiens approfondis sur panels (gari, cossettes d'igname, afitin, huile de palme, huile d'arachide et cossettes de manioc).

Il devra s'intéresser à l'évolution de la consommation, aux modifications éventuelles intervenues dans la consommation des produits identifiés ainsi qu'à celles qui pourraient intervenir dans les pratiques de transformation, de préparation, de consommation et de conservation. L'évolution des critères de qualité d'un produit devra aussi être prise en compte.

Pour chaque secteur-clef, il s'agira d'établir la situation de départ par une enquête de base et ensuite de définir les paramètres qui seront mesurés afin d'apprécier s'il y a eu ou non évolution. L'appréciation de la situation de départ se fera, dans un premier temps, par le recensement des acteurs de la filière (grossistes, détaillants, restaurateurs et transformateurs domestiques) et dans un second temps, par une évaluation de la demande et de l'offre du produit, des niveaux de consommation et des pratiques alimentaires observées autour de la consommation du produit.

Les entretiens approfondis sur panels constituent une partie de l'enquête de base devant permettre d'identifier les pratiques alimentaires entourant la consommation de chaque produit (secteur-clef) et de définir les paramètres à mesurer dans le temps. L'organisation des ces entretiens s'est appuyée sur les services techniques de l'Etat. Ce choix permettra d'assurer la pérennisation du système de suivi une fois qu'il sera mis en place. Ainsi, l'équipe de chercheurs du Cerna (Centre régional de nutrition et d'alimentation appliquées) a travaillé en collaboration avec les cadres du ministère du développement rural à travers les Carder (Centre d'action régionale pour le développement rural) et les cadres du ministère du plan à travers l'Insaé (Institut national de la statistique et de l'analyse économique) et ses structures décentralisées au niveau des départements.

Après la définition des paramètres à suivre, il sera nécessaire de mettre en place des groupes auprès desquels ils seront mesurés selon une périodicité de six mois. Il s'agira de constituer pour chaque produit alimentaire et dans chaque ville, les groupes d'acteurs suivants : grossistes, détaillants, restaurateurs (restaurants et maquis) et transformateurs domestiques.

Pour Les grossistes et détaillants, les quantités vendues, l'origine ou les origines du produit, les critères de qualité et les pratiques de conservation seront suivis chez chacun d'eux.

Pour les restaurateurs, Il s'agira d'évaluer les quantités préparées et vendues et de se renseigner sur les formes de transformation, de préparation et de consommation pour chaque secteur-clef. Aussi, l'origine géo-ethnique du produit ainsi que les critères d'appréciation de sa qualité seront-ils précisés.

Le groupe des transformateurs domestiques (ménagères) sera essentiellement composé de ménagères, car elles sont les plus impliquées dans les préparations. Avec les participantes, il s'agira de mesurer les quantités achetées (plus exactement la part du budget des dépenses consacrée à l'achat du produit) et consommées. L'origine géo-ethnique du produit ainsi que les

critères d'appréciation de sa qualité seront également précisés. Enfin, on fera ici, si cela est possible, l'inventaire des phases ou étapes des pratiques de transformation ou de préparation qui valorisent la femme dans son contexte social.

Le recensement complet des acteurs par catégorie (grossistes, détaillants, restaurateurs et transformateurs domestiques) et par secteur-clef (gari, cossettes d'igname, afitin, huile de palme, huile d'arachide, cossettes de manioc) permettra de choisir, de façon aléatoire, les personnes devant faire partie de chaque cohorte.

Le présent système sera validé au cours d'un atelier qui regroupera les services publics impliqués et d'autres structures (Insea, Onasa, Lares...) ayant des expériences dans la collecte continue d'informations sur les denrées alimentaires.

Bibliographie

Anon., (1998) : L'approvisionnement des villes. CTA, Spore 76, 4.

BRICAS N., VERNIER P., ATEGBO E., HOUNHOUIGAN J., MITCHIKPE E., NKPENU K.E., OKWOR G., 1997. Le développement de la filière cossettes d'igname en Afrique de l'Ouest. Les cahiers de la recherche développement, 44 : 100-114.

BRICAS N., 1993. Les caractéristiques de l'évolution de la consommation alimentaire dans les villes africaines,. In J. Muchnik (ed.), Alimentation, Techniques et Innovations dans les régions tropicales. Paris, France, L'Harmattan, p. 127-160.

COUSSY J., HUGON P., SUDRIE O., 1991. Urbanisation et dépendance alimentaire en Afrique Subsaharienne. Paris, France, Sedes.

INSAE, 1992a. Deuxième recensement général de la population et de l'habitat (Rgph2). Cotonou, Bénin, Institut national de la statistique et de l'analyse économique.

INSAE, 1992b. Etude budget consommation. Résultats de consommation du premier passage. Vol. 5. Cotonou, Bénin, Institut national de la statistique et de l'analyse économique.

INSAE, 1992c. Enquêtes Budget Consommation. Résultats consommation alimentaire et nutrition. Vol. 8. Cotonou, Bénin, Institut national de la statistique et de l'analyse économique.

INSAE, 2000. Enquête sur les dépenses des ménages en milieu urbain. Cotonou, Bénin, Institut national de la statistique et de l'analyse économique.

NAGO C.M., 1997. La transformation alimentaire traditionnelle du maïs au Bénin : détermination des caractéristiques physico-chimiques des variétés en usage ; relation avec l'obtention et la qualité des principaux produits dérivés. Thèse de Doctorat d'Etat es-sciences. Université Paris 7. Paris, France, 199 p.

NAGO C.M., HOUNHOUIGAN D.J., 1990. La technologie traditionnelle de transformation du maïs en pâte fermentée au Bénin. Rapport de recherche n°1. Fsa- Irat-Cee, 30 p.

ONASA, 1997. Fluctuations saisonnières et intégration des marchés des produits vivriers au Bénin. Cotonou, Office national d'appui à la sécurité alimentaire.

ONC-GTZ, 1992. Carte de sécurité alimentaire du Bénin. Projet Secal. Cotonou, Bénin, Office National des Céréales-GTZ.

Annexe

Tableau I : Répartition des ménages suivant l'organisation de la gestion de l'argent destiné à l'achat des céréales (Qui gère l'argent destiné à l'achat des céréales ?).

	Abomey - Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Chef de ménage	52	34,7	51	17,0	47	47,0	121	80,7	44	29,3	30	30,0
Epouse	95	63,3	224	74,7	50	50,0	26	17,3	80	53,3	58	58,0
Enfants	1	0,7	12	4,0	2	2,0	2	1,3	8	5,3	5	5,0
Chef de ménage et épouse	1	0,7	7	2,3	0	0,0	0	0,0	7	4,7	0	0,0
Autres personnes	0	0,0	6	2,0	1	1,0	1	0,7	1	0,7	5	5,0
Non réponse	1	0,7	0	0,0	0	0,0	0	0,0	10	6,7	2	2,0
Total	150	100	300	100	100	100	150	100	150	100	100	100

Tableau II : Répartition des ménages suivant l'organisation de la gestion de l'argent destiné à l'achat des légumineuses (Qui gère l'argent destiné à l'achat des légumineuses ?).

	Abomey - Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Chef de ménage	26	17,3	14	4,7	14	14,0	5	3,3	25	16,7	21	21,0
Epouse	122	81,3	265	88,3	81	81,0	141	94,0	101	67,3	70	70,0
Enfants	2	1,3	13	4,3	3	3,0	2	1,3	8	5,3	4	4,0
Chef de ménage et épouse	0	0,0	3	1,0	0	0,0	0	0,0	5	3,3	0	0,0
Autres personnes	0	0,0	5	1,7	2	2,0	1	0,7	1	0,7	4	4,0
Non réponse	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	0,7	10	6,7	1	1,0
Total	150	100	300	100	100	100	150	100	150	100	100	100

Tableau III : Répartition des ménages suivant l'organisation de la gestion de l'argent destiné à l'achat des racines et tubercules (Qui gère l'argent destiné à l'achat des racines et tubercules ?).

	Abomey - Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Chef de ménage	48	32,0	30	10,0	33	33,0	116	77,3	22	14,7	36	36,0
Epouse	99	66,0	245	81,7	62	62,0	31	20,7	100	66,7	54	54,0
Enfants	2	1,3	13	4,3	3	3,0	2	1,3	8	5,3	5	5,0
Chef de ménage et épouse	0	0,0	6	2,0	0	0,0	0	0,0	5	3,3	0	0,0
Autres personnes	1	0,7	6	2,0	2	2,0	0	0,0	1	0,7	5	5,0
Non réponse	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	0,7	14	9,3	0	0,0
Total	150	100	300	100	100	100	150	100	150	100	100	100

Tableau IV : Répartition des ménages suivant l'organisation de la gestion de l'argent destiné à l'achat des oléagineux (Qui gère l'argent destiné à l'achat des oléagineux ?).

	Abomey- Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Chef de ménage	20	13,3	11	3,7	13	13,0	5	3,3	11	7,3	22	22,0
Epouse	127	84,7	267	89,0	82	82,0	141	94,0	112	74,7	70	70,0
Enfants	2	1,3	13	4,3	3	3,0	2	1,3	9	6,0	4	4,0
Chef de ménage et épouse	1	0,7	3	1,0	0	0,0	0	0,0	6	4,0	0	0,0
Autres personnes	0	0,0	6	2,0	2	2,0	1	0,7	1	0,7	3	3,0
Non réponse	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	0,7	11	7,3	1	1,0
Total	150	100	300	100	100	100	150	100	150	100	100	100

Tableau V : Répartition des ménages suivant l'organisation de la gestion de l'argent destiné à l'achat des ingrédients (Qui gère l'argent destiné à l'achat des ingrédients?).

	Abomey-Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Chef de ménage	18	12,0	8	2,7	6	6,0	7	4,7	7	4,7	22	22,0
Epouse	130	86,7	271	90,3	90	90,0	138	92,0	114	76,0	70	70,0
Enfants	2	1,3	12	4,0	2	2,0	2	1,3	12	8,0	5	5,0
Chef de ménage et épouse	0	0,0	2	0,7	0	0,0	0	0,0	5	3,3	0	0,0
Autres personnes	0	0,0	6	2,0	2	2,0	1	0,7	2	1,3	3	3,0
Non réponse	0	0,0	1	0,3	0	0,0	2	1,3	10	6,7	0	0,0
Total	150	100	300	100	100	100	150	100	150	100	100	100

Tableau VI : Répartition des ménages selon les différents groupes de consommation.

	Abomey-Bohicon		Cotonou		Lokossa		Parakou		Porto-Novo		Savè	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Tous ensemble	21	14,0	33	11,0	21	21,0	40	26,7	20	13,3	33	33,0
Chacun séparément	95	63,3	231	77,0	53	53,0	37	24,7	86	57,3	28	28,0
Les parents ensemble	25	16,7	17	5,7	6	6,0	5	3,3	15	10,0	15	15,0
Les parents et les petits	0	0,0	2	0,7	11	11,0	19	12,7	1	0,7	1	1,0
Les deux sexes séparés	0	0,0	12	4,0	2	2,0	14	9,3	12	8,0	8	8,0
Autres groupes	9	6,0	5	1,7	6	6,0	25	16,7	4	2,7	14	14,0
Non réponse	0	0,0	0	0,0	1	1,0	10	6,7	12	8,0	1	1,0
Total	150	100	300	100	100	100	150	100	150	100	100	100