

## Evaluation de la consommation des cultures locales dans le centre-nord de la Côte d'Ivoire : Cas de l'igname, du manioc et de l'arachide

### [ Assessment of local crop's consumption in the north-central of Côte d'Ivoire : Cases of yam, cassava and groundnut ]

Monty Abibata CAMARA, Zita Essan Bla N'GORAN-AW, Moctar Cissé, Eric Fattoh ELLEINGAND, and Nogbou Emmanuel ASSIDJO

Laboratoire des Procédés Industriels, de Synthèse et de l'Environnement (LAPISEN),  
Institut National Polytechnique Houphouët-Boigny (INP-HB), BP 1093 Yamoussoukro, Côte d'Ivoire

Copyright © 2018 ISSR Journals. This is an open access article distributed under the *Creative Commons Attribution License*, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

**ABSTRACT:** This work studies the consumption by population of Dabakala and Niakara of yam, cassava and groundnut foods. The survey sample of the population was random and was composed of 400 persons (56% women and 44% men) belonging to different ethnic groups. The results of the survey show that 97%, 93%, 96% of the surveyed population consume respectively yam, cassava and groundnut and there is not significant difference according to the cities. Of those, 79 % of the population prefer pounded yam and 57% prefer boiled yam. Cassava is more consumed as *attiéké* 86% and *placali* 46%. 83%, 55%, 35% of the population consume respectively groundnut as sauce, roasted with hull and fresh. These foods are consumed regularly by the population in proportions of 265.3 g/day/pers for yam, 197.1 g /day/pers for cassava and 161 g/day/pers for groundnut. This consumption varies according to the sex (pounded yam, boiled groundnut and roasted with hull) and according to age (pounded yam and *attiéké*).

**KEYWORDS:** yam, cassava, groundnut, consumption, cooking form.

**RESUME:** Ce travail porte sur la consommation des aliments à base d'igname, de manioc et d'arachide par les populations de Dabakala et de Niakara. L'échantillonnage de la population a été aléatoire et composé de 400 personnes (56% femmes et 44% hommes) appartenant à différents groupes ethniques. Les résultats de l'enquête montrent que 97%, 93%, 96% des enquêtés consomment respectivement l'igname, le manioc et l'arachide et cette consommation ne varie pas en fonction de la ville. De même, 79 % de la population préfèrent l'igname pilée (foutou) et 57% préfèrent l'igname bouillie. Le manioc est plus consommé sous les formes *attiéké* 86% et *placali* 46%. 83%, 55%, 35% de la population consomme respectivement l'arachide en sauce, grillée avec la coque et fraîche. Ces aliments sont régulièrement consommés par la population dans les proportions de 265.3 g/jour/pers pour l'igname, 197.1 g/jour/pers pour le manioc et 161 g/jour/pers pour l'arachide. Cette consommation varie d'une part en fonction du sexe (foutou igname, arachide bouillie et arachide grillée avec la coque) et d'autres part en fonction de l'âge (foutou igname et *attiéké*).

**MOTS-CLEFS:** igname, manioc, arachide, consommation, formes culinaires.

## 1 INTRODUCTION

En Afrique de l'Ouest, la consommation des différentes sources d'aliments diffère selon les régions et est largement dépendante des pratiques culturelles. Ainsi dans les régions du nord, il a été constaté que les produits céréaliers occupaient une place importante dans l'alimentation. En zone forestière, on retrouve les racines et les tubercules. Cette répartition géographique des denrées a contribué à l'adoption de style alimentaire différent selon les régions. En effet, lorsqu'une région produit une quelconque denrée, celle-ci constitue principalement son aliment de premier choix [1]. De plus, on constate que ce style alimentaire est traditionnellement composé de céréales ou de féculents accompagnés d'une sauce à base de légumes ou de légumineuses. En Côte d'Ivoire, il existe diverses plantes à racines et tubercules dont les plus importantes tant au plan

production qu'au plan consommation sont l'igname et le manioc. Avec une production nationale de 5.808.972 tonnes pour l'igname et 4.239.303 tonnes pour le manioc [2], ces dernières étant respectivement première et deuxième culture vivrière.

Par ailleurs, bien qu'étant défini par les habitudes culturelles des régions, le modèle alimentaire est aussi influencé par les brassages des populations. En effet, la migration oblige les individus à se réapproprié de nouvelles habitudes alimentaires, ce qui conduit à des transitions nutritionnelles et donc à l'abandon des cultures traditionnelles. C'est le cas de l'*attiéké* (couscous de manioc) qui, auparavant produit et consommé par les peuples lagunaires (Ebrié, Adioukrou...), est aujourd'hui consommé par tous les ménages en Côte d'Ivoire [3], [4].

Ainsi, le centre-nord de la Côte d'Ivoire, une zone de transition entre le nord et le centre, n'échappe pas à la composition de base des mets ivoiriens comprenant des céréales ou des racines-tubercules. On y trouve par conséquent des mets typiques du nord et du centre du pays.

L'objectif de la présente étude est de décrire les fréquences de consommation alimentaire des populations de Dabakala et de Niakara. Ce travail accorde un intérêt particulier au comportement alimentaire de ces populations face à l'igname, l'arachide et le manioc, trois cultures importantes dans la région.

## 2 MATERIEL ET METHODES

### 2.1 PRESENTATION DE LA ZONE D'ETUDE

La présente étude s'est déroulée dans les départements de Dabakala et de Niakara, situés dans la région administrative du Hambou au centre-nord de la Côte d'Ivoire. Ces localités sont distantes chacune respectivement d'environ 85,8 km et 71,1 km de Katiola, le chef-lieu de région, lui-même situé à une distance d'environ 393 km d'Abidjan.

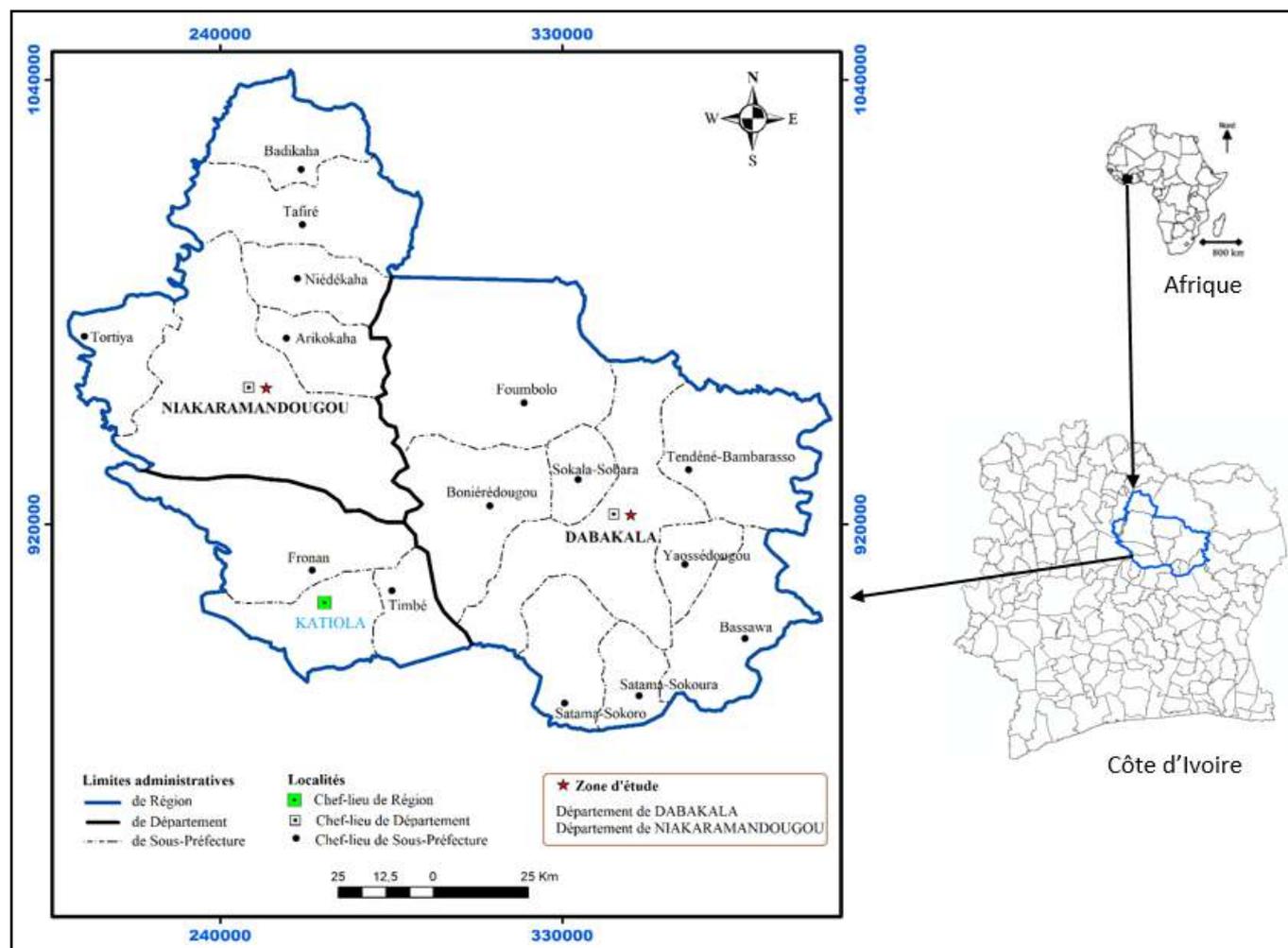


Fig. 1. Représentation de la zone d'étude

## **2.2 MATERIEL**

Le matériel technique ayant servi à la réalisation de cette enquête est constitué d'une fiche d'enquête (voir 2.5) comportant deux parties. La première partie était réservée aux caractéristiques du répondant et la seconde aux caractéristiques de la consommation de l'igname, du manioc et de l'arachide.

## **2.3 METHODES**

Une enquête a été réalisée dans les villes de Dabakala et de Niakara. Le choix de ces villes se justifie par le fait qu'elles sont les chefs lieu de département d'une part, et que l'igname, le manioc et l'arachide y sont abondamment cultivés d'autres part.

L'enquête visait à qualifier et à quantifier les aliments à base de manioc, d'igname et d'arachide consommés par la population.

De façon pratique, il s'est agi d'interroger tous les individus rencontrés, sans distinction de sexe et d'âge, sur leur consommation d'igname, de manioc et d'arachide.

Les entretiens ont été faits en français ou en malinké (langue locale). Les enquêtes se sont déroulées pendant les mois de Mai et de Juillet 2017, période de récolte des différents produits vivriers d'intérêt.

Au total, 400 personnes ont été interrogées sur leur tranche d'âge, les aliments consommés entre l'igname, le manioc et l'arachide, leur fréquence de consommation, les formes culinaires appréciées et la quantité consommée.

Pour chacun des aliments, chaque personne a été interrogée sur sa fréquence de consommation par jour, par semaine ou par mois et sur les quantités consommées à chaque fois. La consommation des différents produits étant sujette à des variations saisonnières, les niveaux de consommation correspondent à ceux des enquêtés lors de la période de forte disponibilité. Pour faciliter l'indication des quantités par les répondants, des photos d'aliments réels présentant des tailles de portions d'aliments prêts à manger, leur ont été présentées (voir 2.5).

## **2.4 ANALYSES STATISTIQUES**

Le dépouillement des données a été fait à l'aide du logiciel Sphinx V2. Les figures et tableaux ont été réalisés à l'aide d'Excel. Les questions fermées ont fait l'objet d'une analyse statistique en déterminant la fréquence, l'intervalle de confiance et les tests de Khi deux et de Fisher. Cependant les questions ouvertes issues de la fiche d'enquête et des causeries libres ont fait l'objet d'une analyse de contenu.

2.5 FICHE D'ENQUÊTE ET PHOTOGRAPHIES POUR ENQUETE

**FICHE D'ENQUETE**

N° de fiche :

Date :

Localité :

**I. CARACTERISTIQUES DU REpondANT**

1. Sexe : M  F

**2. Tranche d'âge**

Moins de 18 ans  40 à 49 ans   
 18 à 29 ans  50 à 59 ans   
 30 à 39 ans  60 ans et plus

**3. Nationalité/ Ethnie :**

**II. CONSOMMATION DE L'IGNAME, DU MANIOC ET DE L'ARACHIDE**

**4. Consommez-vous ces aliments ?**

Igname  Manioc  Arachide

**5. Quelle est votre fréquence de consommation ?**

	Igname	Manioc	Arachide
Fois/jour			
Fois/semaine			
Fois/mois			
Autres (préciser)			

**6. Sous quelles formes consommez-vous l'igname, le manioc, l'arachide ?**

Igname	Manioc	Arachide
Bouilli	Frais	Frais
Foutou	Bouilli	Bouilli
Frite	Foutou	Grillé avec coque
Braisée	Attiéké	Grillé sans coque
Autres (préciser)	Placali	Sauce
	Autres (préciser)	Autres (préciser)

**7. Quelle quantité consommez-vous ?**

Igname	Manioc	Arachide
Bouilli A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>	Frais A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>	Frais A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>
Foutou A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>	Bouilli A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>	Bouillie A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>
Frite A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>	Foutou A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>	Grillé avec coques A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>
Braisée A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>	Attiéké A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>	Grillé sans coques A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>
	Placali A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/>	

PHOTOGRAPHIES POUR ENQUETE

GRAINS D'ARACHIDE FRAIS		IGNAME			
Non décortiqués	Décortiqués				
		Différentes portions d'igname braisée			
219,48 g	151,70 g		100 g	300 g	450 g
GRAINS D'ARACHIDE BOUILLIS		Différentes portions d'igname frit			
			100 g	300 g	400 g
122,90 g	94,67 g	Différentes portions d'igname bouillie			
GRAINS D'ARACHIDE GRILLES		Différentes portions de foutou d'igname			
			450 g	675 g	900 g
218,55	154,62	MANIOC			
GRAINS D'ARACHIDE SECS		Différentes portions de placali			
			450 g	675 g	1125 g
189,83 g	130,30 g	Différentes portions d'attiéké			
		Portion de manioc bouilli			
	49,06 g Grains d'arachide grillés sans la coque	Portion de foutou de manioc			
			450 g		

### 3 RESULTATS ET DISCUSSION

#### 3.1 CARACTÉRISTIQUES DE LA POPULATION ENQUÊTÉE

Parmi les 400 personnes enquêtées, 177 étaient des hommes et 223 des femmes soit respectivement 44% et 56% de la population (Tableau 1). La majorité de cette population (58%) avait l'âge compris entre 18 et 39 ans. Aussi elle appartenait aux groupes ethniques des djiminis (34%), des tagbanas (25%), des senoufos (10%) et des étrangers (15%).

**Tableau 1. Caractéristiques sociodémographiques de la population enquêtée**

		Dabakala	Niakara	Total
Pourcentage des enquêtés		59 %	42 %	
Sexe	Féminin	53 %	60 %	56 %
	Masculin	47 %	40 %	44 %
Tranches d'âge	Non réponse	10 %	0 %	6 %
	Moins de 18 ans	9 %	11 %	10 %
	18 à 29 ans	26 %	25 %	26 %
	30 à 39 ans	29 %	34 %	32 %
	40 à 49 ans	13 %	14 %	14 %
	50 à 59 ans	6 %	8 %	7 %
	60 ans et plus	6 %	7 %	7 %
Ethnies	djimini	59 %	1 %	34 %
	tagbana	6 %	51%	25 %
	senoufo	2 %	19 %	10 %
	baoulé	5 %	4 %	5%
	étrangers	15%	14 %	15%
	malinké	5 %	9 %	7%
	lobi	4 %	2 %	3%
	koulango	3 %	0 %	2%
bété	1 %	0 %	0%	

L'igname, l'arachide et le manioc sont consommés par la plupart des personnes enquêtées avec des taux respectifs de 97%, 96% et 93% (Tableau 2). Cela signifie que la majeure partie de la population consomme l'igname, le manioc et l'arachide. La culture de ces différents produits vivriers est donc destinée en partie à la consommation locale. Par ailleurs, la consommation des aliments ne varie pas en fonction des villes car il n'existe pas de différence significative  $p > 0,05$  (chi 2= 0,5, ddl = 2, 1-p = 20,9%).

**Tableau 2. Répartition des enquêtés en fonction des aliments consommés et des villes**

Villes	Niakara	Dabakala	TOTAL
Aliments consommés			
igname	98 %	95 %	97 %
manioc	90 %	95 %	93 %
arachide	98 %	94%	96 %

#### 3.2 CONSOMMATION DE L'IGNAME

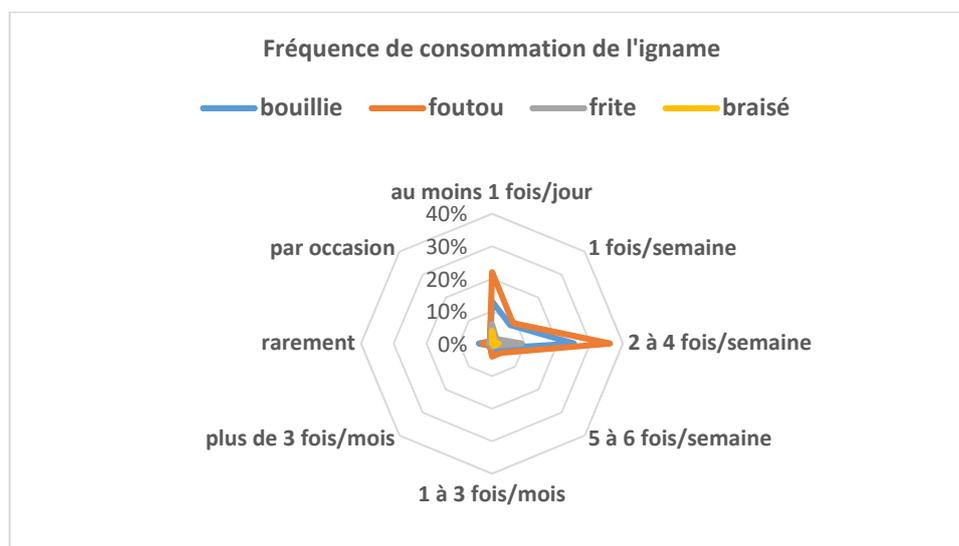
L'analyse des données recueillies nous montre que l'igname est consommée sous plusieurs formes à savoir les formes bouillie, foutou, frite, braisée et autres (ragout et boulettes). Ces résultats sont en conformité avec ceux de [5], qui ont indiqué que les formes de préparation culinaire de l'igname fraîche généralement rencontrées en Côte d'Ivoire sont le *foutou* d'igname (forme pilée), l'igname bouillie, le ragoût d'igname, l'igname braisée et les frites d'igname. La forme foutou est la plus consommée suivie de la forme bouillie avec respectivement une proportion de 79 % et 57% des enquêtés. Le test de Chi 2 met en évidence l'existence de différences significatives en termes de formes culinaires d'igname consommées (Chi 2 = 729,1, ddl = 6,1, 1-p = > 99,9%). Les consommateurs qui affirment apprécier le *foutou* d'igname sont plus nombreux que ceux qui aiment

l'igname bouillie. En effet, selon certains auteurs, le foutou est la forme culinaire de l'igname la plus appréciée en Afrique occidentale [6] et en Côte d'Ivoire [7].

**Tableau 3. Répartition des consommateurs selon la forme culinaire d'igname**

formes culinaires de l'igname	Effectif	Intervalles de confiance (%)
bouillie	227	52 < 57 < 62
<i>foutou</i>	317	75 < 79 < 83
frite	82	17 < 21 < 24
braisée	32	5 < 8 < 11
autres	9	1 < 2 < 4
Non réponse	14	2 < 4 < 5
TOTAL	400	

De manière générale, la consommation de l'igname sous toutes les formes est régulière au sein des consommateurs enquêtés. En effet, quelle que soit la forme culinaire, les résultats d'enquête montrent que l'igname est plus consommée à des fréquences d'au moins 1fois/jour et de 2 à 4 fois/semaine (fig.2). Pendant la saison des ignames, 45 % des consommateurs d'igname en mangent tous les jours.



**Fig. 2. Répartition des consommateurs d'igname en fonction des fréquences et des différentes formes culinaires**

La consommation moyenne de ces formes culinaires est de  $297,0 \pm 249,3$  g/jour/ pers et  $266,2 \pm 224,2$  g/jour/pers respectivement pour l'igname sous forme *foutou* et l'igname bouillie. Dans l'ensemble, la population enquêtée à une consommation d'igname de  $265,3$  g/jour/pers.

**Tableau 4. Quantité moyenne par jour et par personne d'igname consommée selon les différentes formes culinaires**

Formes culinaires d'igname	Quantité(g)/jour/personne			
	Minimum	Maximum	Moyenne	Ecart-type
Bouillie	15,0	1350	266,2	224,2
<i>Foutou</i>	7,5	1125	297,0	249,3
Frite	3,3	1125,0	147,8	166,0
Braisée	5,0	700,0	240,1	170,7
Ensemble	3	1350	265,3	

### 3.3 CONSOMMATION DU MANIOC

A l'instar de l'igname, le manioc peut être consommé sous différentes formes notamment bouillie, *foutou*, *attiéké*, *placali* et autres (« *kokondé* », braisé et mélangé à de la banane pour le *foutou*). Ces différentes formes culinaires font partie des aliments à base de manioc largement consommés en Côte d'Ivoire [8], [9]. L'*attiéké* est la forme la plus consommée avec 86% des enquêtés suivi du *placali* (46%) des enquêtés. En effet certains auteurs révèlent que, l'*attiéké* est l'aliment à base de manioc le plus consommé en Côte d'Ivoire [10], [11]. Toutefois, l'analyse statistique montre l'existence d'une différence significative en termes de formes culinaires de manioc consommées ( $\chi^2 = 898,6$ , ddl = 6,  $1-p > 99,9\%$ ).

Tableau 5. Répartition des consommateurs selon la forme culinaire du manioc

formes culinaires du manioc	Effectifs	Intervalles de confiance (%)
bouillie	33	6 < 8 < 11
<i>foutou</i>	5	0 < 1 < 2
<i>attiéké</i>	344	83 < 86 < 89
<i>placali</i>	184	41 < 46 < 51
autres	20	3 < 5 < 7
Non réponse	27	4 < 7 < 9
TOTAL	400	

De manière générale, la consommation du manioc est régulière sous la forme *attiéké* au sein des consommateurs enquêtés. En effet, les résultats d'enquête montrent que cette forme culinaire est plus consommée à des fréquences d'au moins 1fois/jour et de 2 à 4 fois/semaine par plus de 50% des enquêtés (fig. 3). Ce résultat pourrait s'expliquer par le fait que l'*attiéké* est considéré comme un "fast-food" qui peut être consommé chaud ou froid [10]. Sa préparation ne prend pas assez de temps. De plus son prix abordable le rend accessible à toutes les bourses [12].

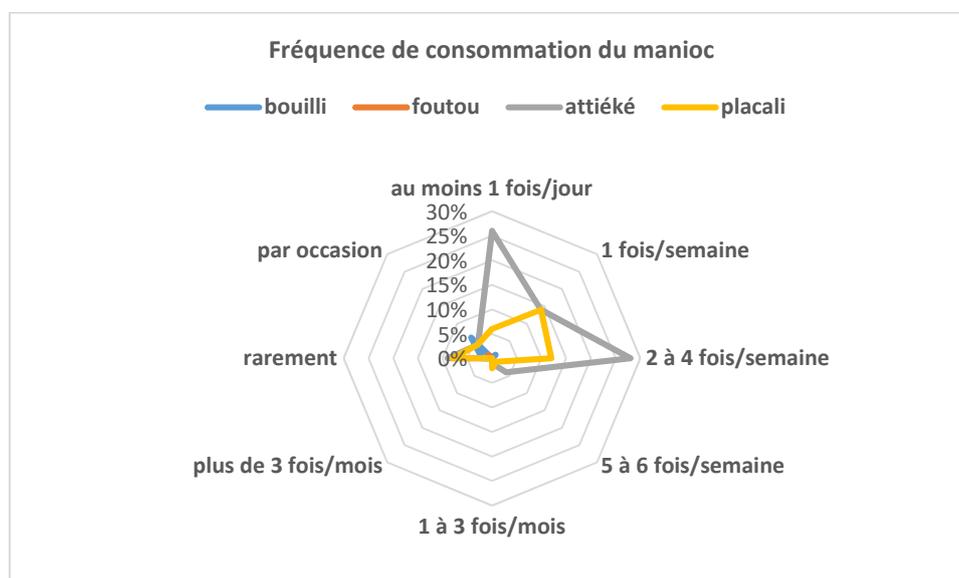


Fig. 3. Répartition des consommateurs de manioc en fonction des fréquences et des différentes formes culinaires

Les quantités moyennes d'*attiéké* et de *placali* consommées par jour et par enquêtés sont respectivement de  $182,2 \pm 151$  g et  $231,6 \pm 236,8$  g. La quantité moyenne d'*attiéké* consommée par jour et par personne obtenue au cours de l'enquête, est inférieure à celle trouvée par Yobouet en 2016 qui était de  $296 \pm 310$  g/jour/personne au cours d'une enquête menée à Abidjan [13]. Cette différence pourrait être justifiée par le fait que la zone d'Abidjan constitue la plus forte zone de production et de consommation de l'*attiéké* [14]. Aussi, ce fait pourrait se justifier par le fait que l'*attiéké* est un met typique des peuples lagunaires qui en sont les grands consommateurs [3]. Dans l'ensemble, la population enquêtée à une consommation de manioc de  $197,1$  g /jour/pers.

Tableau 6. Quantité moyenne par jour et par personne de manioc consommée selon les différentes formes culinaires

Formes culinaires du manioc	Quantité(g)/jour/personne			
	Minimum	Maximum	Moyenne	Ecart-type
Bouillie	32,1	160,7	96,4	90,9
Foutou	64,3	64,3	64,3	0,0
Attieké	15,0	675,0	182,1	151,0
Placali	15,0	1125,0	231,6	236,8
Ensemble	15	1125	197,1	

### 3.4 CONSOMMATION DE L'ARACHIDE

A l'issue de notre enquête, nous constatons que dans notre zone d'étude, l'arachide se consomme de diverses manières. Notamment en graines sous forme fraîche, bouillie, grillée avec la coque, sèche, grillée sans la coque, ou en pâte (sauce ou à tartiner). Les résultats indiquent que la sauce d'arachide est la forme la plus consommée suivie de l'arachide « grillée avec la coque » et de l'arachide « fraîche » dans des proportions respectives de 83%, 55% et 35% des enquêtés consommateurs d'arachide. Le test de Khi deux met en évidence l'existence de différences significatives en termes de formes culinaires d'arachide consommées ( $\chi^2 = 760,0$ , ddl = 7, 1-p = >99,9%). Cette forte consommation de l'arachide en sauce pourrait s'expliquer par le fait qu'elle est une spécialité du peuple malinké et que la pâte d'arachide intervient aussi dans la préparation d'autres sauces telles que la sauce « dah » (feuille d'oseille) qui est régulièrement consommée au nord de la Côte d'Ivoire [2].

Tableau 7. Répartition des consommateurs selon la forme culinaire de l'arachide

formes culinaires	Effectifs	Intervalles de confiance (%)
fraîche	139	30 < 35 < 39
bouillie	58	11 < 14 < 18
grillée avec la coque	219	50 < 55 < 60
sec	15	2 < 4 < 6
grillée sans la coque	31	5 < 8 < 10
Autres (sauce d'arachide)	330	79 < 83 < 86
Non réponse	16	2 < 4 < 6
TOTAL	400	

En général, la consommation des graines d'arachide est régulière sous les formes "fraîche" et "grillée avec la coque". En effet, les résultats montrent que ces deux formes sont plus consommées aux fréquences au moins une fois par jour et 2 à 4 fois par semaine. Pendant la période de forte disponibilité, les grains d'arachide sont beaucoup commercialisés sous ces formes, à des prix abordables, dans la rue par des vendeuses ambulantes ou non. Ils sont consommés comme grignotage.

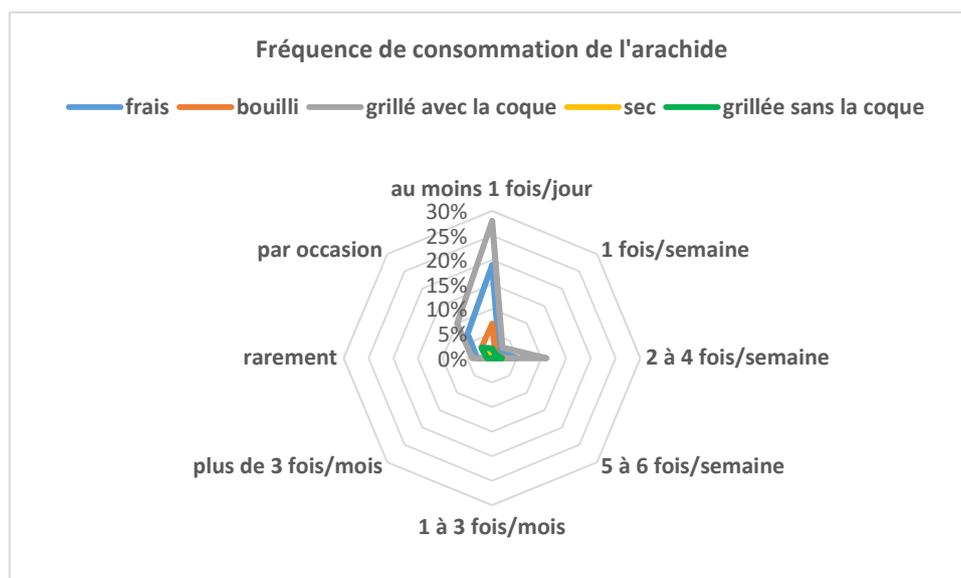


Fig. 4. Répartition des consommateurs d'arachide en fonction des fréquences et des différentes formes culinaires

Une personne consomme par jour en moyenne  $158,3 \pm 124,9$  g et  $170,6 \pm 147,8$  g respectivement d'arachide grillée avec la coque et d'arachide fraîche. Et dans l'ensemble, la consommation journalière d'arachide par personne est de 161 g/jour/pers.

Tableau 8. Quantité moyenne par jour et par personne d'arachide consommée selon les différentes formes culinaire

Formes culinaires de l'arachide	Quantité(g)/jour/personne			
	Minimum	Maximum	Moyenne	Ecart-type
Fraiche	10,8	755,4	170,6	147,8
Bouillie	22,5	630,6	170,3	169,9
Grillée avec la coque	7,4	618,5	158,3	124,9
Sec	150,0	600,0	330,0	195,6
Grillée sans la coque	2,3	49,1	22,1	14,7
Ensemble	2	755	161	

#### 4 FACTEURS DE DIFFÉRENCIATION DE LA CONSOMMATION

##### 4.1 DIFFÉRENCES SELON LE SEXE

Selon les produits et les formes culinaires, les niveaux de consommation diffèrent entre les hommes et les femmes (Tableau 7). La quantité d'aliments consommés par les hommes est supérieure à celle des femmes. Au niveau de la consommation de l'igname, une différence significative ( $p < 0,05$ ) n'est observée entre les deux sexes que dans le cas du foutou igname. Ce qui signifie que les hommes consomment plus le foutou igname que les femmes Concernant le manioc il n'y a pas de différence significative ( $p > 0,05$ ) entre les deux sexes quelle que soit la forme culinaire. Il existe une différence significative ( $p < 0,05$ ) entre les deux sexes au niveau des formes "bouillie" et "grillée avec coques" pour l'arachide.

Tableau 9. Quantité (g) de produits consommés selon le sexe et la forme culinaire

Produits	Formes culinaires	Sexes		Résultats du Test de Fisher 1-p
		Masculin	Féminin	
Igname	Bouillie	290,3	249,8	80,3%
	Foutou	357,1	255,2	99,9%
	Frite	172,9	132,1	70,6%
	braisée	279,2	139,3	93,9%
Manioc	Bouillie	-	96,4	0,0%
	Foutou	-	64,3	0,0%
	Attiéké	191,3	175,4	62,3%
	Placali	271	210,5	84,6%
Arachide	Fraiche	194,2	143,6	92,4%
	Bouillie	238,5	129,9	96,1%
	Grillée avec coques	184,6	120,9	99,9%
	Sec	337,5	300	48,2%
	Grillée sans coques	25,1	15,4	70,8%

#### 4.2 DIFFÉRENCES SELON L'ÂGE

La quantité de produits consommée par jour et par personne diffère d'une classe d'âge à l'autre. Au niveau de la consommation de l'igname, une différence significative ( $p < 0,05$ ) est observée avec la forme foutou, les personnes âgées de 40 à 60 ans et plus ont la consommation la plus forte qui est en moyenne de 373,6 g/jour/pers. La consommation du manioc diffère significativement ( $p < 0,05$ ) avec l'âge au niveau de la forme *attiéké*. La plus forte consommation journalière est observée avec la tranche d'âge de 18 à 29 ans. Ce résultat est en conformité avec ceux de Yobouet en 2016 [13] qui a trouvé que la tranche d'âge de 19 à 49 ans était la plus grande consommatrice d'*attiéké*. Concernant la consommation de l'arachide il n'y a pas de différence significative entre les tranches d'âge quelle que soit la forme culinaire. Ce résultat pourrait s'expliquer par le fait que, d'une part, lorsque la sauce arachide est préparée dans les ménages, elle est à la portée de tous (la sauce arachide est appréciée par toutes les tranches d'âge sans distinction de sexe). Et d'autre part, les graines d'arachide sont aussi accessibles à tous du fait leur provenance des plantations familiales ou de leurs prix abordables dans le commerce.

#### 5 CONCLUSION

Cette enquête de consommation s'est déroulée dans la région du "Hambol". Elle a été menée auprès de 400 personnes et a permis de qualifier et de quantifier les aliments à base d'igname, de manioc et d'arachide consommés par la population. Selon le produit vivrier, différentes formes étaient plus appréciées par la population, la forme bouillie et le foutou pour l'igname, l'*attiéké* pour le manioc et la forme bouillie et grillée avec la coque pour l'arachide. Ces différentes formes culinaires sont consommées régulièrement par la population. Cette consommation diffère pour certains aliments en fonction de l'âge et du sexe. Les fréquences de consommation confirment bien que les populations mangent ce qui est produit localement.

#### REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier les consommateurs ainsi que les personnes ressources ayant apporté une contribution à l'amélioration de ce travail.

## REFERENCES

- [1] N'Dri D.Y. (2010). Potentialités nutritionnelles et antioxydantes de certaines plantes alimentaires spontanées et de quelques légumes et céréales cultivés en Côte d'Ivoire. Università degli studi di parma facoltà di Agraria
- [2] FAOstat. (2014). Food and Agriculture Organization Statistic of the United Nation, Rome, Italy. <http://www.fao.org>.
- [3] Assanvo, J. B., Agbo, G. N., Behi, Y. E. N., Coulin, P., & Farah, Z. (2006). Microflora of traditional starter made from cassava for "attiéké" production in Dabou (Côte d'Ivoire). *Food Control*, 17, 37–41. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2004.08.006>
- [4] Diarrassouba, D. (2018). Le manioc ivoirien : origine et expansion dans le reste du monde , du 16ème au 20ème siècle. *European Journal of Social Sciences Studies*, 2(10), 48–62. <https://doi.org/10.5281/zenodo.1161731>
- [5] Nindjin C., Konan G., Agbo N., Otokoré D., Bricas N., F. Z. et G. O. (2007). Les varietes d'igname (dioscoreaspp.) Rencontrees sur les marches en cote d'ivoire et leur preference culinaire. *Annales Des Sciences Agronomiques*, 9(2). <https://doi.org/10.4314/asab.v9i2.43231>
- [6] Dumont, R., & Marti, A. (1997). *Panorama sur l'igname: ressource millénaire et culture d'avenir*. Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD).
- [7] Mahyao, A. G. (2008). *Etude De L'Efficacite Du Systeme D'Approvisionnement Et De Distribution Des Ignames Precoces Kponan à Travers Le Circuit Bouna-Bondoukou-Abidjan En Cote D'Ivoire*. Retrieved from: [http://www.researchgate.net/publication/230874557\\_Etude\\_de\\_l'Efficacite\\_du\\_Systeme\\_d'Approvisionnement\\_et\\_de\\_Distribution\\_des\\_Ignames\\_Precoces\\_Kponan\\_a\\_travers\\_le\\_Circuit\\_Bouna-Bondoukou-Abidjan\\_en\\_Cote\\_d'Ivoire/file/d912f5059d10ab6530.pdf](http://www.researchgate.net/publication/230874557_Etude_de_l'Efficacite_du_Systeme_d'Approvisionnement_et_de_Distribution_des_Ignames_Precoces_Kponan_a_travers_le_Circuit_Bouna-Bondoukou-Abidjan_en_Cote_d'Ivoire/file/d912f5059d10ab6530.pdf)
- [8] Yéboué, K. H., Amoikon, K. E., Kouamé, K. G., & Kati-Coulibaly, S. (2017). Valeur nutritive et propriétés organoleptiques de l'attiéké , de l'attoukpou et du placali , trois mets à base de manioc , couramment consommés en Côte d'Ivoire. *Journal of Applied Biosciences*, 113, 11184–11191. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.4314/jab.v113i1.7>
- [9] Zoumenou, V., Aboua, F., Gnakri, D., & Kamenan, A. (1999). Etude des caractéristiques physico-chimiques de certains plats traditionnels dérivés du manioc (foutou, placali et kokondé). *Tropicicultura*, 3, 120–126.
- [10] Coulin, P., Farah, Z., Assanvo, J., Spillmann, H., & Puhon, Z. (2006). Characterisation of the microflora of attiéké, a fermented cassava product, during traditional small-scale preparation. *International Journal of Food Microbiology*, 106(2), 131–136. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2005.06.012>
- [11] Kouamé, A. K., Djéni, T. N., N'Guessan, F. K., & Dje, M. K. (2013). Postprocessing microflora of commercial attiekie (a fermented cassava product) produced in the south of Côte d'Ivoire. *Letters in Applied Microbiology*, 56(1), 44–50. <https://doi.org/10.1111/lam.12014>
- [12] Kouadio, A. A. (2013). Le Circuit De Distribution De L'Attiekie À Abidjan : Typologie De La Chaîne De Transport Et Dynamisme Des Acteurs. *Revue de Géographie de l'Université de Ouagadougou*, 2, 101–121.
- [13] Yobouet, B. A. (2016). Contamination du lait cru et de l'attiéké vendus sur les marchés informels à Abidjan (Côte d'Ivoire) par le groupe Bacillus cereus et analyse des risques. Thèse de Doctorat, Université Nangui Abrogoua, Abidjan, Côte d'Ivoire.
- [14] Krabi, E. R., Assamoi, A. A., Ehon, A. F., Diawara, B., Niamké, L. S., & Thonart, P. (2015). Production d'attiekie ( couscous a base de manioc fermenté ) dans la ville d'abidjan. *European Scientific Journal*, 11(15), 277–292.
- [15] Dally, T., Meite, A., Kouame, K. G., Bouafou, K. G. M., & Coulibali, K. S. (2010). Efficacité nutritionnelle de trois mets Ivoiriens : cabatoh à la sauce dah au nord ; foutou igname à la sauce gouagouassou au centre ; riz cuit à la sauce graine à l'ouest . *J. Appl. Biosci.*, 33, 2084–2090.