

Numéro spécial Mars 2025

ISSN 2960-1606

RAVSE

Revue d'Analyse des Vulnérabilités
Socio-Environnementales

NUMERO SPECIAL SECURITE ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE



Revue de Géographie du
LAVSE

<https://revue.lavse.org/>

PUBLIÉ PAR LE DÉPARTEMENT DE GÉOGRAPHIE DE L'UNIVERSITÉ ALASSANE OUATTARA

RAVSE

*Revue de Géographie du Laboratoire d'Analyse des Vulnérabilités Socio-Environnementales, publiée par le Département de Géographie de l'Université
Alassane Ouattara, Bouaké, Côte d'Ivoire*

INDEXATION

Scientific Journal Impact Factor (SJIF)

<https://sjifactor.com/passport.php?id=23819>

Impact Factor : 5,333 (2025)



PROGRAMME THEMATIQUE
DE RECHERCHE SECURITE
ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE

1^{ère} édition
du COLLOQUE SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL
DU PTR-SAN DU CAMES
Co-NUTRISA 1



21 - 23 OCTOBRE
2 0 2 4



UNIVERSITÉ FÉLIX HOUPHOUËT-BOIGNY
ABIDJAN (CÔTE D'IVOIRE)



Merci à nos partenaires !

Avant-propos

Les douze Programmes thématiques de Recherche du CAMES (PTRC) ont été créés à la 30e session du Conseil des Ministres du CAMES, tenue à Cotonou au Bénin, en 2013. Ces programmes visent l'atteinte des objectifs de soutien et de valorisation des fruits de la recherche et l'innovation à travers le développement des synergies, des partenariats et des programmes innovants. Parmi les douze PTRC figure le Programme thématique de Recherche Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle (PTR-SAN).

Les activités du PTR-SAN sont conduites par un Bureau de Coordination assisté par les Points- Focaux Pays, les Responsables de Réseaux Thématique et des Conseillers avec pour principal objectif d'apporter une contribution significative à l'atteinte de la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans l'espace CAMES. Ces activités suivent une ligne directrice ambitieuse dressée dans un Plan d'actions stratégiques de développement décliné en six orientations stratégiques validé en 2020 et mis à jour en 2024.

Le PTR-SAN regroupe des enseignants-chercheurs, chercheurs et doctorants travaillant sur des thématiques en lien avec la production alimentaire, la sécurité alimentaire et/ou la nutrition humaine. A ce jour, plus de 600 personnes des pays de l'espace CAMES ont intégré le PTR-SAN. Chacune de ces personnes constitue une valeur ajoutée en termes de proposition de solution pour les grands défis de l'Afrique en sécurité alimentaire et nutritionnelle mais aussi en termes de compréhension des causes des problèmes. Il est donc nécessaire d'avoir des tribunes d'échange et de partage d'expérience. Dans un premier temps, le PTR-SAN s'est servi exclusivement des Journées Scientifiques du CAMES comme tribune d'échanges, de présentation de résultats et d'innovation mais depuis 2020, le PTR-SAN a institué des visioconférences bimestrielles au cours desquels différents membres présentent leurs travaux suivis d'échanges constructifs.

Fort d'un dynamisme concret marqué par l'engouement des membres et des organisations partenaires, le PTR-SAN a organisé la première édition du Colloque Scientifique International du PTR-SAN du CAMES (Co-NUTRISA-1) avec l'accord du Secrétariat Général du CAMES. Ce colloque qui a eu lieu du 21 au 23 Octobre 2024 à l'Université Félix Houphouët-Boigny en Côte d'Ivoire avait pour thème « *Durabilité des systèmes alimentaires et promotion des ressources alimentaires locales pour la résilience des ménages en Afrique* ». Le Co-NUTRISA-1 avait pour objectif de promouvoir les systèmes alimentaires durables et les ressources alimentaires locales pour améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle et contribuer à la résilience des ménages africains. Plus spécifiquement le colloque visait à :

- Renforcer la visibilité des résultats de recherche et d'innovations sur les systèmes alimentaires durables et les ressources alimentaires locales en vue de leur capitalisation ;
- Partager les expériences et les bonnes pratiques en matière de recherche et d'innovation dans le domaine des Sciences des Aliments et Nutrition, entre les doctorants, les chercheurs et les enseignants-chercheurs et les innovateurs de l'espace CAMES ;
- Capitaliser des connaissances sur les systèmes alimentaires durables ;
- Identifier les opportunités et les lignes directrices devant guider les prochaines actions de recherche ou d'interventions visant à assurer la durabilité des systèmes alimentaires et une meilleure résilience des ménages africains ;
- Renforcer l'intégration sous-régionale en faveur de la recherche et de l'innovation en SAN.

Le Co-NUTRISA-1 a été parrainé par Monsieur le Président du Conseil Economique Social, Environnemental et Culturel de la Côte d'Ivoire (Monsieur Eugène AKA AOUÉLÉ) et Monsieur le Ministre d'Etat, Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural de la Côte d'Ivoire (Monsieur Kobenan Kouassi ADJOUMANI). Ce livre présente une compilation des résumés de communications réalisées lors du Co-NUTRISA-1.

C'est l'occasion d'exprimer mes vifs remerciements au haut parrain du colloque, Monsieur le Président du Conseil Economique Social, Environnemental et Culturel de la Côte d'Ivoire ainsi qu'au parrain, Monsieur le Ministre d'Etat, Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural de la Côte d'Ivoire et à Monsieur le Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique (MESRS) et au Comité de Direction de l'Université Félix Houphouët-Boigny pour leur soutien depuis la préparation de l'événement et durant le colloque.

Nos remerciements vont également au Secrétariat Général du CAMES, à la Présidence de l'Université Félix Houphouët-Boigny et à l'Académie des Sciences des Arts, des Cultures d'Afrique et des Diasporas Africaines ainsi qu'au Centre National de Recherche Agronomique de Côte d'Ivoire pour leurs appuis multiformes.

A toutes les organisations partenaires du PTR-SAN, à savoir, les autres PTR du CAMES, les entreprises partenaires et les ONG, nous exprimons notre chaleureuse gratitude.

Professeure ASSA Rebecca Epse YAO

**Coordonnatrice du PTR-SAN
Présidente du Comité de pilotage du Co-NUTRISA-1**

ADMINISTRATION DE LA REVUE

Directeur

Joseph P. ASSI-KAUDJHIS, Professeur Titulaire à l'Université Alassane OUATTARA (UAO)

Secrétariat de rédaction

- **Konan KOUASSI**, Professeur Titulaire à l'UAO
- **Narcisse Bonaventure ASSI-KAUDJHIS**, Professeur Titulaire à l'UAO

Secrétariat administratif et technique

- **Konan KOUASSI**, Professeur Titulaire à l'UAO
- **Guy Roger Yoboué KOFFI**, Maître-Assistant à l'UAO
- **Edouard Zadi ZOGBO**, Maître-Assistant à l'UAO
- **Pierre Anvo AYEMOU**, Maître-Assistant à l'UAO
- **Senguen KOUAKOU**, Assistant, Informaticien, à l'UAO
- **Adeline Olga BRISSY**, Maître-Assistant à l'UAO
- **Enoc One GUEDE**, Maître-Assistant à l'UAO

Comité scientifique

- **DJAKO Arsène**, Professeur Titulaire, Université Alassane Ouattara (Côte d'Ivoire)
- **ASSI-KAUDJHIS Narcisse Bonaventure**, Professeur Titulaire, Université Alassane Ouattara (Côte d'Ivoire)
- **SOKEMAWU Koudzo**, Professeur Titulaire, Université de Lomé (Togo)
- **GIBIGAYE Moussa**, Professeur Titulaire, Université Abomey-Calavi (Bénin)
- **GUEDEGBE Odile DOSSOU**, Professeur Titulaire, Université Abomey-Calavi (Bénin)
- **HECTHELI Follygan**, Professeur Titulaire, Université de Lomé (Togo)
- **KADOUZA Padabô**, Professeur Titulaire, Université de Kara (Togo)
- **BLE Celestin**, Directeur de Recherches, CRO (Côte d'Ivoire)
- **ASSA Rebecca Rachel A.**, Professeur Titulaire, Université Félix Houphouët Boigny (Côte d'Ivoire)
- **BOUPKESSI Tchaa**, Professeur Titulaire, Université de Lomé (Togo)
- **MÉDIEBOU Chindji**, Maître de Conférences Université de Yaoundé (Caméroun)
- **FANGNON Bernard**, Professeur Titulaire, Université Abomey-Calavi (Bénin)
- **YABI Ibouraima**, Professeur Titulaire, Université Abomey-Calavi (Bénin)

- **ABOUDOU** Ramanou Y. M. A., Professeur Titulaire, Université de Parakou (Bénin)
- **KOUMI** Rachelle, Maître de Recherches, CRO (Côte d'Ivoire)
- **BARIMA** Yao Sabas, Professeur Titulaire, Université Jean Lorougnon Guédé (Côte d'Ivoire)
- **CHEIKH** Samba Wade, Professeur Titulaire, Université Gaston Berger (Sénégal)
- **PAPA** Sakho, Maître de Conférences, Cheikh Anta Diop (Sénégal)
- **ADJAKPA** Tchékpo Théodore, Maître de Conférences, Université Abomey-Calavi (Bénin)
- **AMOUZOU Sabiba Kou'santa**, Professeur Titulaire, Université de Kara, Togo
- **TIDJANI Abdelsalam**, Professeur Titulaire, Université de N'Djamena, Tchad
- **ANIN ATCHIBRI Louise**, Professeur Titulaire, Université Nangui ABROGOUA, Côte d'Ivoire
- **LEPENGUE Nicaise**, Professeur Titulaire, Université de Sciences et Techniques de Masuku (USTM), Gabon
- **SORO Dognimeton**, Professeur Titulaire, Université Jean Lorougnon Guédé Côte d'Ivoire
- **KOUADIO Irène**, Professeur Titulaire, Université Félix Houphouët-Boigny Côte d'Ivoire
- **DADIE Thomas**, Professeur Titulaire, Université Nangui ABROGOUA, Côte d'Ivoire
- **AMANI Georges**, Professeur Titulaire, Université Nangui ABROGOUA, Côte d'Ivoire
- **EDIA OI EDIA**, Professeur Titulaire, PTR Biodiversité, CAMES, Côte d'Ivoire
- **BELEM Mamounata**, Directeur de Recherche, PTR Changements Climatiques, CAMES, Burkina Faso
- **AKE Séverin**, Professeur Titulaire, Académie des Sciences des Arts, des Cultures d'Afrique et des Diasporas Africaines, Côte d'Ivoire
- **KOFFI Ernest**, Professeur Titulaire, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
- **ENZONGA Yoca Saturnin**, Maître de Conférences, Université Marien Ngouabi, R. Congo
- **N'GUETTA Assanvo Simon-Pierre**, Professeur Titulaire, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
- **SANOGO Youssouf**, Professeur Titulaire, Université des Sciences, des Techniques et des Technologies de Bamako (USTTB / Mali), Mali
- **SAMAKE Fassé**, Professeur Titulaire, Université des Sciences, des Techniques

et des Technologies de Bamako USTTB / Mali) Mali

- **TOUGAN Ulbad Polycarpe**, Maître de Conférences , Université de Parakou Bénin
- **PITA Justin** Maître de Conférences, Université Félix HOUPHOUËT-BOIGNY, Côte d'Ivoire
- **CHERIF Mamadou**, Maître de Conférences, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
- **DIOUF Adama**, Maître de Conférences, Université Cheikh Anta Diop de Dakar Sénégal
- **KONAN Konan Jean-Louis**, Maître de Recherche, Centre National de Recherche Agronomique Côte d'Ivoire
- **ALLOU Kouassi**, Maître de Recherche, Centre National de Recherche Agronomique, Côte d'Ivoire
- **BOMISSO Lezin Edson**, Maître de Conférences, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
- **CAMARA Brahma**, Maître de Conférences, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
- **SOUHO Tiatou**, Maître de Conférences, Université de Kara, Togo
- **COMPAORE W. R. Ella Michele**, Maître de Conférences, Université Joseph Ki Zerbo, Burkina Faso
- **GROGA Noel**, Maître de Conférences, Université Jean Lorougnon Guédé Côte d'Ivoire

EDITORIAL

L'analyse de la vulnérabilité vise à comprendre les conditions et les expressions d'exposition néfaste aux catastrophes naturelles et aux crises dans le but de réduire leurs conséquences sur les populations, les territoires et les activités. La nécessité d'une approche géographique s'impose comme une réponse à la complexité de l'objet d'étude que constitue la vulnérabilité. La création de RAVSE résulte de l'engagement scientifique du Laboratoire d'Analyse des Vulnérabilités Socio-environnementales logé à l'Université Alassane Ouattara à contribuer à la diffusion des savoirs scientifiques. RAVSE est une revue spécialisée de Géographie dont l'objectif est de contribuer à éclairer la complexité des facteurs de vulnérabilités socio-environnementales et les stratégies de résiliences mises en place par les sociétés dans un contexte de développement durable. Elle maintient sa ferme volonté de réunir les contributions venant d'horizon divers qui donnent à la vulnérabilité socio-environnementale son épaisseur géographique. Ce support de publication scientifique vient donc renforcer la visibilité des résultats des travaux de recherche menés sur les vulnérabilités socio-environnementales en géographie et les sciences connexes. RAVSE est au service des enseignants-chercheurs, chercheurs et étudiants qui s'intéressent à l'analyse des vulnérabilités socio-environnementales. A cet effet, RAVSE accueillera toutes les contributions sur les thématiques liées aux facteurs de vulnérabilités socio-environnementales et les stratégies de résiliences.

Secrétariat de rédaction

COMITE DE LECTURE

- **ASSI-KAUDJHIS** Narcisse Bonaventure, Professeur Titulaire, Université Alassane Ouattara (Côte d'Ivoire)
- **SOKEMAWU** Koudzo, Professeur Titulaire, Université de Lomé (Togo)
- **GIBIGAYE** Moussa, Professeur Titulaire, Université Abomey-Calavi (Bénin)
- **GUEDEGBE** Odile DOSSOU, Professeur Titulaire, Université Abomey-Calavi (Bénin)
- **HECTHELI** Follygan, Professeur Titulaire, Université de Lomé (Togo)
- **KOUAME** Déhedé Paul, Maître de Conférences, Université Alassane Ouattara (Côte d'Ivoire)
- **MAFOU** Kouassi Combo, Maître de Conférences, Université Jean Lorougnon Guédé (Côte d'Ivoire)
- **N'GUESSAN** Kouassi Guillaume, Maître de Conférences, Université Jean Lorougnon Guédé (Côte d'Ivoire)
- **KOFFI** Yéboué Stéphane Koissy, Maître de Conférences, Université Péleforo Gon Coulibaly (Côte d'Ivoire)
- **DJAH** Armand Josué, Maître de Conférences, Université Alassane Ouattara (Côte d'Ivoire)
- **KOUASSI** Kouamé Sylvestre, Maître de Conférences, Université Alassane Ouattara (Côte d'Ivoire)
- **ADJAKPA** Tchékpo Théodore, Maître de Conférences, Université Abomey-Calavi (Bénin)
- **ADAYE Akoua Assunta**, Maître de Conférences, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
- **SQUARE Mamadou Lamarana**, Maître de Conférences, ISSMV de Dalaba Guinée
- **DOUÉ Ginette Gladys**, Maître de Conférences, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
- **KONATE Adama**, Université des Sciences, des Techniques et des Technologies de Bamako, Mali
- **KONAN Brou Roger**, Université Nangui ABROGOUA, Côte d'Ivoire

AVIS AUX AUTEURS

La Revue d'Analyse des Vulnérabilités Socio-Environnementales (RAVSE), Revue de Géographie du LAVSE (Laboratoire d'Analyse des Vulnérabilités Socio-Environnementale) diffuse de travaux originaux de géographie qui relèvent du domaine des «Sciences de l'homme et de la société». Elle publie des articles originaux, rédigés en français, non publiés auparavant et non soumis pour publication dans une autre revue. Les normes qui suivent sont conformes à celles adoptées par le Comité Technique Spécialisé(CTS) de Lettres et sciences humaines / CAMES (cf. dispositions de la 38e session des consultations des CCI, tenue à Bamako du 11 au 20 juillet 2016).

1- Manuscrit

Les textes à soumettre devront respecter les conditions de formes suivantes :

- le texte doit être transmis au format document doc (word 97-2003);
- il devra comprendre un maximum de 60.000 signes (espaces compris), interligne 1,5, police de caractères Times New Roman 12 ;
- insérer la pagination et ne pas insérer d'information autre que le numéro de page dans le pied de page ;
- les figures et les tableaux doivent être intégrés au texte et présentés avec des marges d'au moins six centimètres à droite et à gauche. Les caractères dans ces figures et tableaux doivent aussi être en Times 12. Les titres des illustrations (carte, tableaux, figures, photographies) doivent être mentionnés ;
- Le comité de rédaction demande aux auteurs de préciser sur la première page :
 - Le titre du texte,
 - Pour chaque auteur, une notice comprenant :
 - les nom et prénoms,
 - le grade
 - le rattachement institutionnel,
 - l'adresse électronique,
 - Un résumé en un seul paragraphe de 1000 signes (espaces compris) maximum, qui devra être différent du premier paragraphe du texte. Il doit notamment énoncer l'objectif poursuivi par l'auteur.
 - Proposer six mots clés.
 - Proposer le texte lui-même.

NB : le résumé doit être traduit en anglais ainsi que les mots clés.

Le manuscrit doit respecter la structuration suivante : Introduction, Méthodologie, Résultats (analyse des Résultats), Discussion, Conclusion, Références bibliographiques (s'il s'agit d'une recherche expérimentale ou empirique).

Les notes infrapaginales, si elles existent, doivent être numérotées en chiffres arabes, rédigées en taille 10 (Times New Roman). Réduire au maximum le nombre de notes infrapaginales. Ecrire les noms scientifiques et les mots empruntés à

d'autres langues que celle de l'article en italique (*Solanum lycopersicum*).

Les articulations d'un article, à l'exception de l'introduction, de la conclusion, de la bibliographie, doivent être titrées, et numérotées par des chiffres (exemples : 1. ; 1.1. ; 1.2. ; 2. ; 2.2. ; 2.2.1 ; 2.2.2. ; 3. ; etc.). Les titres des sections du texte doivent être numérotés de la façon suivante :

1. Premier niveau, premier titre (Times 12 gras)

1.1. Deuxième niveau (Times 12 gras italique)

1.2.1. Troisième niveau (Times 12 italique sans le gras)

Les illustrations

Les tableaux, les cartes, les figures, les graphiques, les schémas et les photos doivent être numérotés (numérotation continue) en chiffres arabes selon l'ordre de leur apparition dans le texte. Ils doivent comporter un titre concis, placé au-dessus de l'élément d'illustration (centré). La source (centrée) est indiquée au-dessous de l'élément d'illustration (Taille 10). Ces éléments d'illustration doivent être : **i.** annoncés, **ii.** Insérés, **iii.** Commentés dans le corps du texte.

La présentation des illustrations : figures, cartes, graphiques, etc. doit respecter le miroir de la revue. Ces documents doivent porter la mention de la source, de l'année et de l'échelle (pour les cartes).

2- Notes et références

2.1. Les passages cités sont présentés entre guillemets. Lorsque la phrase citant et la citation dépasse trois lignes, il faut aller à la ligne, pour présenter la citation (interligne 1) en retrait, en diminuant la taille de police d'un point.

2.2. Les références de citation sont intégrées au texte citant, selon les cas, ainsi qu'il suit :

- Initiale (s) du Prénom ou des Prénoms et Nom de l'auteur, année de publication, pages citées (T. K. YEBOUE, 2017, p. 18);
- Initiale (s) du Prénom ou des Prénoms et Nom de l'Auteur (année de publication, pages citées).

Exemples:

En effet, l'objectif poursuivi par K. Kouassi (2012, p. 35), est «une meilleure appréhension des enjeux de la problématique de l'insalubrité dans l'espace urbain en général et à Adjamé (...)»

2.3. Les sources historiques, les références d'informations orales et les notes explicatives sont numérotées en continue et présentées en bas de page.

2.4. Les divers éléments d'une référence bibliographique sont présentés comme suit : Nom et Prénom (s) de l'auteur, Année de publication, Titre, Lieu de publication, Editeur, pages (p.) **pour les articles et les chapitres d'ouvrage.**

Le titre d'un article est présenté entre guillemets, celui d'un ouvrage, d'un mémoire ou d'une thèse, d'un rapport, d'une revue ou d'un journal est présenté en italique. Dans la zone Editeur, on indique la Maison d'édition (pour un ouvrage), le Nom et le numéro/ volume de la revue (pour un article). Au cas où un ouvrage est une traduction et/ou une réédition, il faut préciser après le titre le nom du traducteur et/ou l'édition

(ex: 2^{nde} éd.).

2.5. Les références bibliographiques sont présentées par ordre alphabétique des noms d'auteur. Par exemple:

Références bibliographiques

AMIN Samir, 1996, *Les défis de la mondialisation*, L'Harmattan, Paris, 345 p.

BERGER Gaston, 1967, *L'homme moderne et son éducation*, PUF, Paris, 368 p.

DIAGNE Souleymane Bachir, 2003, «Islam et philosophie. Leçons d'une rencontre», *Diogène*, 202, p. 145-151.

DIAKITE Sidiki, 1985, *Violence technologique et développement. La question africaine du développement*, L'Harmattan, Paris, 153p.

LAVIGNE DELVILLE Philippe, 1991, Migration et structuration associative : enjeux dans la moyenne vallée. In : *La vallée du fleuve Sénégal : évaluations et perspectives d'une décennie d'aménagements*, Karthala, Paris, p. 117-139.

SEIGNEBOS Christian, 2006, Perception du développement par les experts et les paysans au nord du Cameroun. In : *Environnement et mobilités géographiques*, Actes du séminaire, PRODIG, Paris, p. 11-25.

SOKEMAWU Koudzo, 2012, « Le marché aux fétiches : un lieu touristique au cœur de la ville de Lomé au Togo », In : *Journal de la Recherche Scientifique de l'Université de Lomé*, Série « Lettre et sciences humaines », Série B, Volume 14, Numéro 2, Université de Lomé, Lomé, p. 11-25.

Pour les travaux en ligne ajouter l'adresse électronique (URL).

3. Nota bene

3.1. Le non-respect des normes éditoriales entraîne le rejet d'un projet d'article.

3.2. Tous les prénoms des auteurs doivent être entièrement écrits dans la bibliographie.

3.3. Pagination des articles et chapitres d'ouvrage, écrire p. 2-45, par exemple et non pp. 2-45.

3.4. En cas de co-publication, citer tous les co-auteurs.

3.5. Eviter de faire des retraits au moment de débiter les paragraphes, observer plutôt un espace.

3.6. Plan: Introduction (Problématique, Hypothèse), Méthodologie (Approche), Résultats (analyse des résultats), Discussion, Conclusion, Références Bibliographiques

Résumé: dans le résumé, l'auteur fera apparaître le contexte, l'objectif, faire une esquisse de la méthode et des résultats obtenus. Traduire le résumé en Anglais (**y compris le titre de l'article**)

Introduction: doit présenter le contexte, la situation problématique, le problème, les questions de recherche, les objectifs de recherche et si possible les hypothèses.

Outils et méthodes: (Méthodologie/Approche), l'auteur expose uniquement ce qui est outils et méthodes.

Résultats: l'auteur expose ses résultats, qui sont issus de la méthodologie annoncée dans **Outils et méthodes** (pas les résultats d'autres chercheurs). L'Analyse des résultats traduit l'explication de la relation entre les différentes variables objet de l'article; le point "R" présente le résultat issu de l'élaboration (traitement) de l'information sur les variables.

Discussion: la discussion est placée avant la conclusion ; la conclusion devra alors être courte. Dans cette discussion, confronter les résultats de votre étude avec ceux des travaux antérieurs, pour dégager différences et similitudes, dans le sens d'une validation scientifique de vos résultats. La discussion est le lieu où le contributeur dit ce qu'il pense des résultats obtenus, il discute les résultats ; c'est une partie importante qui peut occuper jusqu'à plus deux pages.

Le Rédacteur en chef

Sommaire

GOUNOU N'GOBI Bakassidi, TOUGAN Polycarpe Ulbad <i>Pratiques de la traction animale en agriculture au nord-Benin : caractéristiques et destination des bovins de trait</i>	18
SALE Léïla, TOUGAN Polycarpe Ulbad <i>Facteurs de variation de la sécurité microbiologique et de la qualité sanitaire du lait de vache et des produits laitiers</i>	43
TOUGAN Polycarpe Ulbad, DAGA K Esther <i>Typologie des systèmes d'assurance qualité et défis de l'implémentation des normes iso 22000 et iso 9001 dans la restauration scolaire et universitaire au nord bénin</i>	63
GANI Ostella, TOUGAN Polycarpe Ulbad, CHABI Christophe <i>Caractéristiques physico-chimiques du haricot mungo produit au Benin et qualité nutritionnelle et sensorielle de la farine infantile dérivée</i>	87
AKPO Yeba Olayemi Florence, TOUGAN Polycarpe Ulbad <i>Déterminants de la cynophagie et risques sanitaires associés à la consommation de la viande canine dans le nord-Benin</i>	101
TOHOZIN Rogatien, TOUGAN Polycarpe Ulbad, BAKO Nadjibath, HONGBETE Franck, IMOROU TOKO Ibrahim <i>Inventaire des principales ressources alimentaires non conventionnelles consommées au nord-bénin et leurs formes d'exploitation</i>	120
MOUKIAMA BIANGOU Gaude Simplicie, ONGOUYA MOUEKOUBA Liana, Dalcantara Epse MAKANGA, MAKOUNDOU Alaric, MPIKA Joseph, ATTIBAYEBA, <i>Composition phénolique des tubercules locaux d'igname produits dans les conditions pédoclimatiques de Brazzaville)</i>	144
DIALLO Koffi, YOBOUET Béhibolo, KOKORE Angoua Bodouin, SORO Yoh Ramatou, SORO Doudjo, ASSIDJO Nogbou Emmanuel <i>Comportements alimentaires et état nutritionnel des élèves du second cycle du lycée moderne de Koumassi (Côte d'Ivoire)</i>	162

GAMBOU BAKALA Armani, AWAH-LEKAKA NIEBI Nelly Josiane, MPIKA Joseph, ATTIBAYEBA <i>Chemical composition of some vegetable salts used as condiments in the republic of Congo</i>	177
OGOOU Assia Arthur <i>Ressources alimentaires locales valorisées dans la prévention contre le paludisme par la communauté Dida</i>	192
EHOUMAN Ano Guy Serge, HAMPOH Adé Hortense, EHUI Edi Jean Fréjus, ANGAMAN Djédoux Maxime, TRAORE Karim Sory <i>Contamination des denrées alimentaires par les mycotoxines : cas de la zearalenone dans les bouillies de mil et de maïs consommé dans la ville de Daloa, cote d'ivoire</i>	207
KOUAKOU Kouamé Abdoulaye <i>Étude des déterminants de l'insécurité alimentaire dans la région du Bounkani (nord-est de la côte d'ivoire)</i>	215
GNANDA Bila Isidore, SANOU Sita, KABORE Michel, KONDOMBO Jean, KIEMA André <i>Production et valorisation des fourrages de variétés améliorées à hautes valeurs nutritives dans l'embouche ovine dans la commune de Korsimoro, Burkina Faso</i>	232
ADEPO Yapo Prosper, KOFFI Kouadio Ernest <i>Effets galactogogues de deux légumes feuilles annuels <i>euphorbia hirta</i> et <i>manihot esculenta</i> de type doux chez les rats femelles adultes de souches wistar</i>	253
SAMAKE Salimatou, KONATE Adama, BAGAYOGO Mamadou Wéléba, FANE Rokiatou, DIARRA Ousmane, FOFANA Aminata, DEMBELE Nanourou, DAO Sognan, TOGOLA Mariam, SANOGO Youssouf, SAMAKE Fassé <i>Contrôle de la qualité physico-chimique des eaux minérales en sachets plastiques analysées en mars 2023 au laboratoire national de la santé de Bamako, Mali</i>	264
SIDIBE Seydou, KONATE Adama, CISSE Sékou Mouhamadou, TRAORE Kadia, COULIBALY Moussa Bakary, TRAORE Diakaridia <i>Effets de la paille de sorgho et de la fane de niébé à double usage en association avec le bunafama sur les performances zootechniques des béliers djallonké à la station de sotuba</i>	276
TA Bi Irié Honoré, DOH Koffi Stéphane, ASSA Rebecca Epse YAO <i>Diversité floristique et valeur alimentaire de la forêt sacrée de Zadepleu, Man (Côte d'Ivoire)</i>	291

TANON Essigan Fabrice Trésor, COULIBALY Safiatou, ABOUA Benié Rose Danielle, YAO Stanislas Sylvain, GUEI Ange Marie Lydie, KOUAMENAN N'zebo Moïse, ATSE Boua Celestin, <i>Étude comparative de l'effet des aliments locaux sur la croissance des alevins de oreochromis niloticus souche brésil dans la région du sud-est de la côte d'ivoire</i>	310
KONAN Amoin Georgette, ABOLY Houphouët Anne Bénédicte, DAO Dotiegué, ASSA Rebecca Epse YAO <i>Consommation des fast-foods par les jeunes de la ville d'Abidjan : cas des communes de Cocody et de Yopougon</i>	326
EFFO Kra Gabin, <i>Les contraintes de l'agriculture urbaine en Côte d'Ivoire : cas du district autonome d'Abidjan</i>	339

DETERMINANTS DE LA CYNOPHAGIE ET RISQUES SANITAIRES ASSOCIES A LA CONSOMMATION DE LA VIANDE CANINE DANS LE NORD-BENIN

AKPO Yeba Olayemi Florence, Doctorante,
École Doctorale des sciences Agronomiques et de l'Eau,
Université de Parakou, Parakou, Bénin. **E-mail** : olayemiakpo77@gmail.com

TOUGAN Polycarpe Ulbad, Maître de Conférences,
Département de Nutrition et Sciences Agro-alimentaires, Faculté d'Agronomie,
Université de Parakou, Parakou, Bénin. **E-mail** : ulbad.tougan1@gmail.com

Résumé

La cynophagie est une pratique alimentaire encore présente dans plusieurs régions du monde, y compris le Nord-Bénin. L'objectif de l'étude est d'analyser les déterminants de la cynophagie et les risques sanitaires associés dans le Nord-Bénin. Pour ce faire, une enquête par entretien directe auprès de 100 consommateurs de chien ayant consentis leur participation et de leurs fournisseurs a été réalisée dans les communes de Parakou, N'Dali, Djougou, Natitingou et Tanguéta à l'aide d'un questionnaire conçu à cet effet. Il en ressort que la majorité des acteurs impliqués dans la filière de la viande de chien au Nord-Bénin présentent un faible niveau d'instruction scolaire. En effet, 65 % des vendeurs et 60 % des consommateurs sont non scolarisés. L'activité principale des consommateurs de viande de chien regroupe l'agriculture (37 %), l'artisanat et la gestion des cultes endogènes (18 %), les études (15 %), la fonction publique et privée (8 %), la transformation agroalimentaire (6 %), le transport, le commerce (6 %) et la charcuterie (5 %). Les races de chiens consommées regroupent la race majoritairement la race locale (85 %) et la race exotique (15%). L'approvisionnement s'effectuant principalement par l'achat (90 %), mais également par l'élevage, le don ou l'héritage familial. Quant aux modes de consommation, ils sont diversifiés et comprend les formes frite, bouillie, braisées et fumées avec une prédominance de la friture. Les déterminants de la cynophagie s'articulent autour de trois dimensions principales. Sur le plan socio-économique, elle est liée au faible niveau d'instruction et à l'accessibilité financière de la viande de chien, perçue comme une alternative abordable face aux viandes conventionnelles. Sur le plan nutritionnel et sensoriel, la viande canine est unanimement appréciée pour sa qualité gustative (100 % des consommateurs) et pour sa contribution au renforcement de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des ménages (65 %). Sur le plan socioculturel et symbolique, elle est associée à des pratiques traditionnelles et rituelles (18 %), ainsi qu'à des croyances en une protection immunitaire et spirituelle (57 %). Enfin, une proportion plus faible (15 %) consomme cette viande par simple curiosité.

Mots clés : Nord-Bénin, cynophagie, déterminants, risques sanitaires, sécurité alimentaire.

DETERMINANTS OF CYNOPHAGY IN NORTHERN BENIN AND HEALTH RISKS ASSOCIATED WITH DOG MEAT CONSUMPTION

Abstract

Cynophagy remains a dietary practice in several regions of the world, including Northern Benin. The objective of this study was to analyze the determinants of cynophagy and the associated health risks in Northern Benin. To achieve this, a direct interview survey was conducted with 100 dog meat consumers who gave their consent, as well as their suppliers, in the municipalities of Parakou, N'Dali, Djougou, Natitingou, and Tanguiéta, using a structured questionnaire. Results show that most actors involved in the dog meat sector in Northern Benin have a low level of formal education, with 65% of vendors and 60% of consumers being unschooled. The main occupations of consumers include agriculture (37%), craftsmanship and management of endogenous cults (18%), students (15%), public and private service (8%), agro-food processing (6%), transport and trade (6%), and butchery (5%). The dogs consumed are mainly of local breeds (85%), with a minority being exotic breeds (15%). Supply is primarily through purchase (90%), but also through breeding, donations, or family inheritance. Consumption modes are diverse, including fried, boiled, grilled, and smoked forms, with frying being the most common. The determinants of cynophagy are structured around three main dimensions. Socio-economically, it is linked to the low level of education and the financial accessibility of dog meat, perceived as a cheaper alternative to conventional meats. Nutritionally and sensorially, dog meat is unanimously appreciated for its taste quality (100% of consumers) and for its contribution to household food and nutrition security (65%). Socio-culturally and symbolically, it is associated with traditional and ritual practices (18%) and with beliefs in immune and spiritual protection (57%). Finally, a smaller proportion (15%) consume this meat out of simple curiosity.

Key words: Northern Benin, cynophagy, determinants, health risks, food security

Introduction

La viande constitue une source importante de protéines pour l'homme. Elle est riche en micronutriments essentiels tels que le fer et les vitamines du complexe B (F. LEROY et al., 2023 ; p. 11). Elle joue également un rôle symbolique, reflétant l'identité culturelle des sociétés (V. GALASSI, 2017, p. 2 ; U. P. TOUGAN et al., 2025, p. 502). Le choix des espèces animales consommées n'est pas arbitraire, et certaines viandes sont souvent soumises à des interdits alimentaires, malgré leurs valeurs nutritionnelles et commerciales (D. M. T. FESSLER & C. D. NAVARRETE, 2003, p. 1). Ces interdits varient selon les contextes culturels et géographiques et font l'objet de nombreux débats sociaux (V. GALASSI, 2017, p. 2). Selon la littérature (D. M. T. FESSLER & C. D. NAVARRETE, 2003, P. 1 ; V. GALASSI, 2017, p. 2), deux théories permettent de comprendre ces interdits : l'approche fonctionnelle et l'approche symbolique.

L'approche fonctionnelle explique le refus de la consommation de certaines espèces par leurs effets potentiellement nocifs pour la santé, ou par des considérations nutritionnelles et écologiques (M. DOUGLAS, 2003, p. 1). L'approche symbolique insiste sur la valeur culturelle ou religieuse de l'animal, considéré comme impur, sacré ou profane (M. DOUGLAS, 2003, p. 1 ; E. E. OBIOHA et al., 2012, p. 49).

La consommation de viande de chien est appelée cynophagie. Elle tire son nom du grec kynós (« chien ») et phagos (« manger ») (V. GALASSI, 2017, p. 2). Cette pratique a évolué temporellement selon les cultures. Les chiens auraient initialement été apprivoisés et domestiqués par l'homme pour la consommation alimentaire (V. GALASSI, 2017, p. 2). Des témoignages historiques montrent que la viande canine était consommée dans la Rome antique, dans les Amériques précolombiennes, en Europe médiévale, et plus récemment en France et en Allemagne (V. GALASSI, 2017, p. 2). En Afrique subsaharienne, la cynophagie remonte à la fin de la préhistoire et demeure pratiquée dans plusieurs pays d'Afrique de l'Ouest, notamment le Nigeria, le Burkina Faso, le Togo et le Nord-Bénin (V. GALASSI, 2017, p. 2 ; A. R. RAY AYU et al., 2022, p. 25 ; U. P. TOUGAN et al., 2025, p. 502). Malgré la stigmatisation sociale qui accompagne cette pratique dans ces régions, le commerce, l'abattage et la consommation de chiens continuent de se développer au sein des systèmes alimentaires à l'échelle mondiale (S. EKA et al., 2013, p. 1 ; V. GALASSI, 2017, p. 2 ; A. R. RAY AYU et al., 2022, p. 25 ; U. P. TOUGAN et al., 2025, p. 502).

Au Bénin, la cynophagie constitue une pratique alimentaire cachée au sein de quelques communautés dans la région septentrionale. Dans certains villages du Nord-Bénin, en plus d'être gardés comme animaux de compagnie, certains chiens sont élevés dans les fermes et abattus pour leur viande. A Natitingou et à Parakou, des tueries clandestines et marchés de distribution sont dédiés à la production et la commercialisation de la viande de chien. Ainsi, une frange de la population consomme de la viande de chien de race locale ou exotique dans cette région. Si quelques travaux scientifiques ont été réalisés sur les la qualité technologiques et nutritionnelle de la viande de chien (U. P. TOUGAN, 2025, p. 1 ; Y. F. AKPO, 2025, p. 2), les déterminants de la cynophagie au Bénin restent mal connus.

C'est dans ce contexte que s'inscrit la présente étude qui vise à analyser les facteurs déterminant la cynophagie au Nord-Bénin et les risques sanitaires associés.

1. Matériels et méthodes

1.1. Milieu d'étude

1.1.1. Zone de l'étude

L'étude a été menée dans cinq communes du Nord-Bénin (Figure 1) dont Parakou et N'dali dans le Département du Borgou, Djougou dans le Département de la Donga, Natitingou et Tanguiéta dans le Département de l'Atacora couvrant les principaux centres d'abattage clandestin et de commercialisation de la viande de chien. L'étude

s'est déroulée du 1^{er} décembre 2023 au 27 Février 2024, période correspondant à une forte activité de marché et de consommation de viande de chien dans ces régions (S. K. ADAM & M. BOKO, 1993, p. 4).

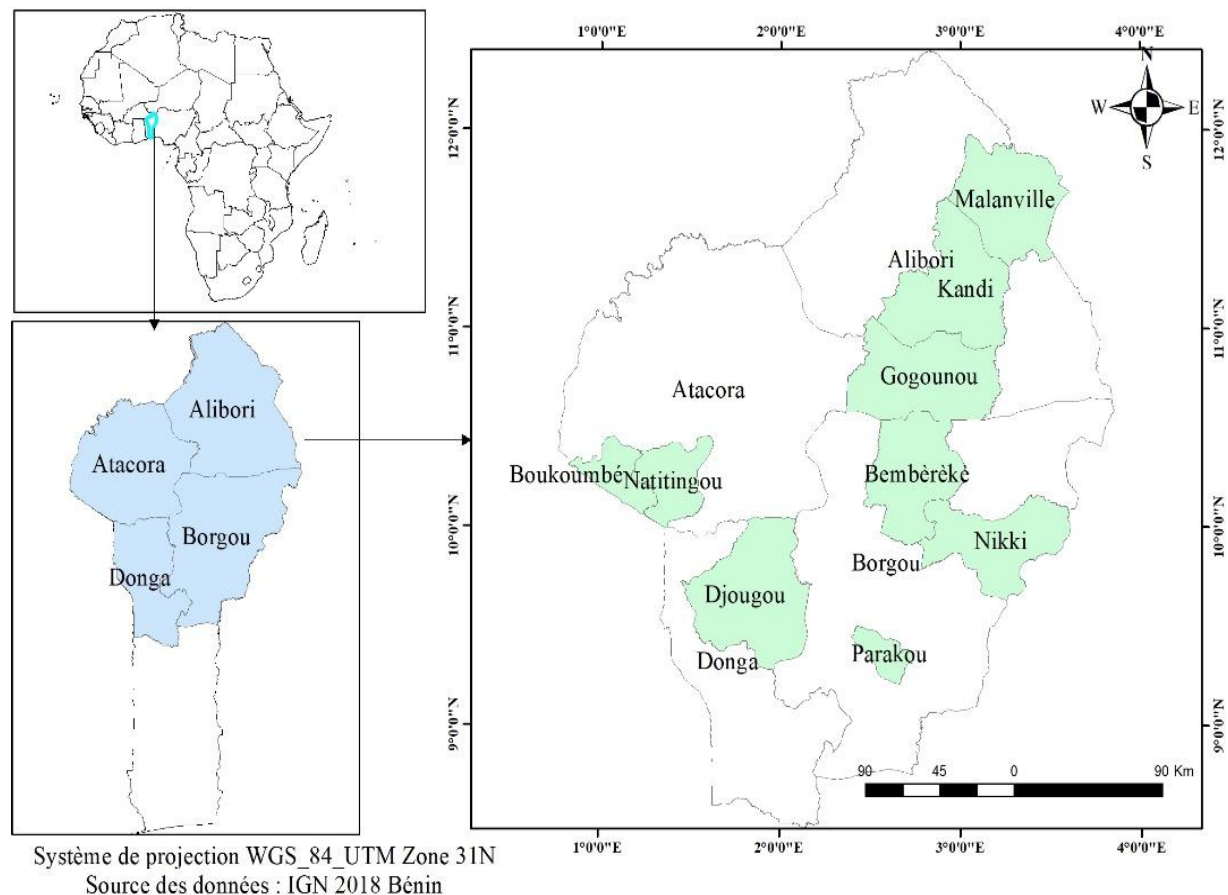


Figure 1 : Carte de la zone d'étude

1.1.2. Collecte des données

Les données ont été collectées au moyen d'une enquête par entretien direct auprès de 630 consommateurs de ressources alimentaires non conventionnelles d'origine animale du Nord-Bénin, plus précisément dans les Communes de Parakou, Nikki, Bembèrèkè, Gogounou, Kandi, Malanville, Djougou, Natitingou et Boukoubé (Figure 1). Parmi les 630 consommateurs de ressources non conventionnelles interviewés, seuls 100 répondants ont déclaré qu'ils consomment la viande canine et ont consenti à participer à l'étude, de même que leurs fournisseurs de viande canine. L'enquête a été réalisée, à l'aide d'un questionnaire spécialement conçu à cet effet.

1.1.3. Analyse des caractéristiques de la cynophagie

Les caractéristiques de cynophagie ont été analysées dans la présente étude à travers une enquête anonyme par entretien direct menées auprès de 100 consommateurs de chien et de 100 charcutiers fournisseurs de viande canine dans la zone d'étude à l'aide

d'un questionnaire conçu à cet effet. Ce questionnaire renferme les informations suivantes :

- Le profil sociodémographique des producteurs/charcutiers et des consommateurs de viande de chiens,
- Leur niveau d'étude,
- Leur activité dominante,
- Les races de chien abattus et consommées,
- Le mode d'acquisition des chiens,
- Les facteurs motivant la cynophagie,
- Les formes de préparation de la viande,
- Sources d'approvisionnement de la matière première (chiens vivants) ,
- Connaissance des risques sanitaires associés à la cynophagie.

1.2. Analyse statistique

Le logiciel *Statistical Analysis System* (SAS, 2006) a été utilisé pour les analyses statistiques.

Les données collectées ont été d'abord passées en revue et encodées sur un tableur Excel 2013. Les moyennes ont été calculées avec la procédure *proc mean* du SAS. La procédure *proc freq* du SAS a été utilisée pour calculer les fréquences. Pour chaque fréquence, un intervalle de confiance à 95% a été calculé à l'aide de la formule :

$$ICP = 1,96 \sqrt{\frac{[P(1-P)]}{N}}$$

Où P est la fréquence relative et N représente la taille de l'échantillon.

2. Résultats

2.1 Profil des consommateurs de la viande canine

La plupart des consommateurs de la viande de chien et des charcutiers sont non scolarisés et représentent des proportions respectives de 60 % et 65 % des répondants de chaque catégorie (Figure 2). Ceux qui ont les niveaux primaires et secondaires représentent selon les catégories 35 et 20 % de la population échantillonnée. Aucun vendeur de la viande de chien n'avait le niveau de formation secondaire, et supérieur. Par contre, 15% et 5% des consommateurs interrogés ont respectivement le niveau secondaire et le niveau supérieur. Tous les charcutiers vendeurs de la viande canine sont des hommes alors que les consommateurs sont des hommes dans 85% des cas et des femmes dans 15% des cas (Figure 3).

Par rapport à la profession des consommateurs de viande de chien, il ressort de la figure 6 que chaque consommateur a une activité dominante et ces activités sont très diversifiées. La plupart des consommateurs sont des exploitants agricoles (agriculture

et élevage) et représentent 37% des répondants (Figure 4) ; viennent ensuite les artisans et prêtres de cultes endogènes avec une proportion de 18 %, des étudiants (15%), des fonctionnaires du secteur public et privé dans 8% des cas, et des agents du secteur de la transformation agroalimentaire (6%), des transporteurs et commerçants (6%) et des charcutiers de viande de chien (5%).

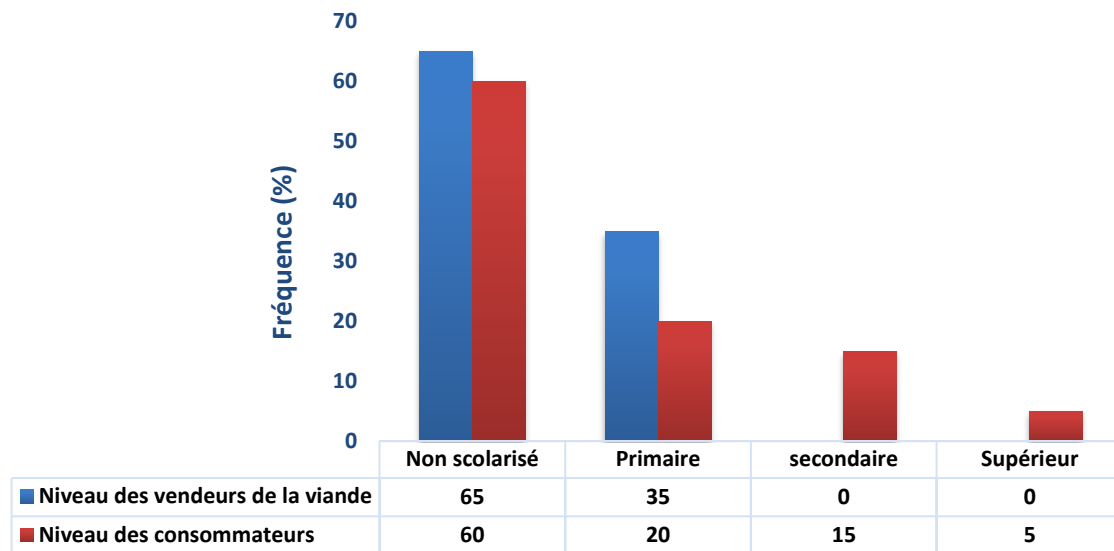


Figure 2 : Répartition des vendeurs et des consommateurs de viande selon le niveau d'étude

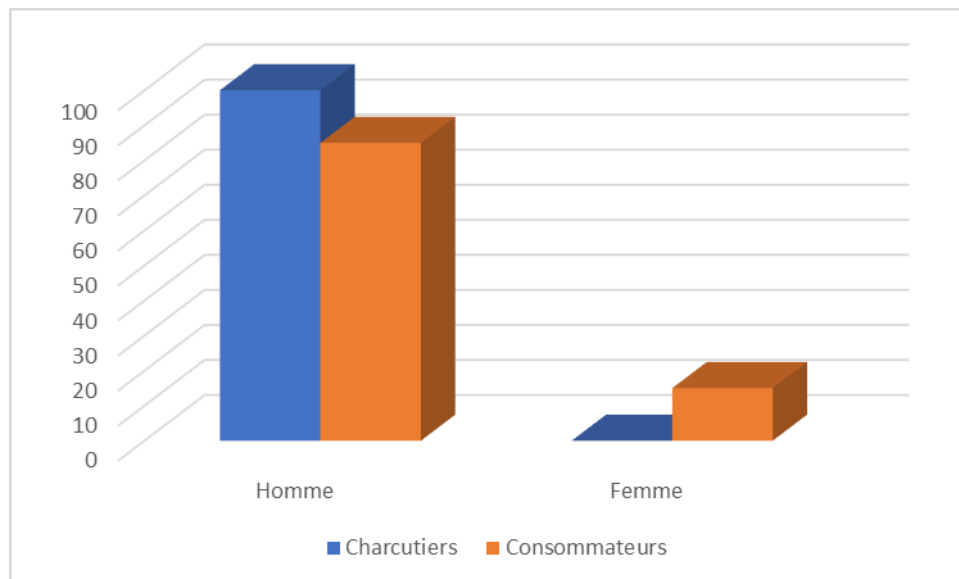


Figure 3 : Répartition des charcutiers et des consommateurs par sexe

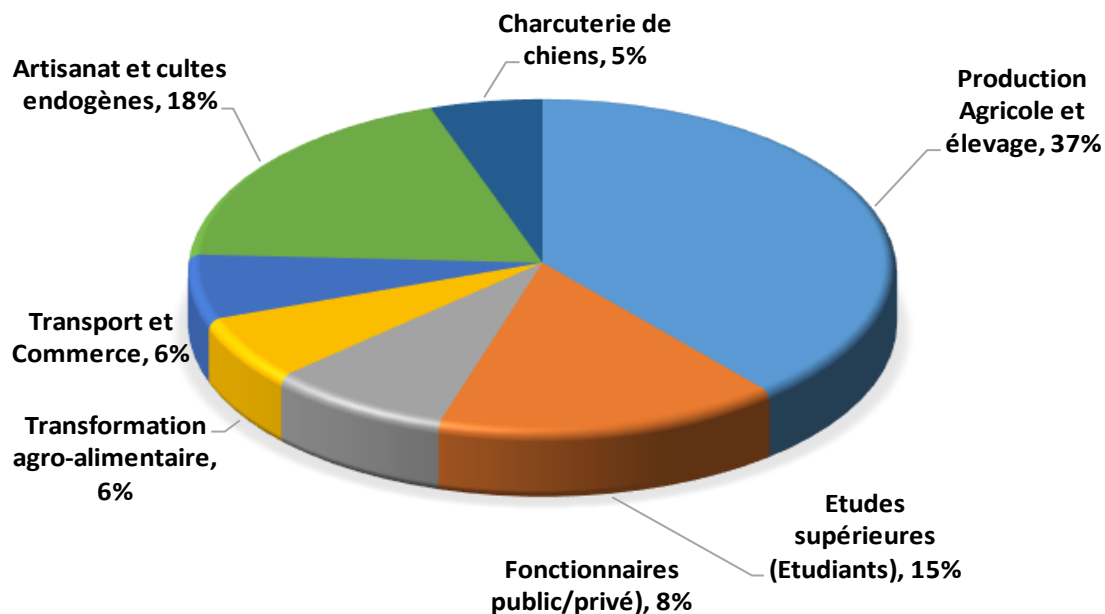


Figure 4 : Professions des cynophages

2.2. Déterminants de la cynophagie au Nord-Bénin

Les facteurs qui motivent les consommateurs à s'intéresser à la viande de chien sont diversifiés (Figure 5). La proportion des consommateurs qui choisissent la qualité sensorielle exceptionnelle de la viande représente 100% de la population étudiée. Indépendamment de ce critère, tous les consommateurs (100%) en consomment aussi en raison de la facilité d'accès en termes de coût de la viande comparativement aux produits carnés conventionnels disponibles. De plus, 65% et 57% des répondants en consomment respectivement en faveur du renforcement de la sécurité alimentaire et nutritionnelle du ménage et pour la protection immunitaire et spirituelle. Enfin, 18% des consommateurs en consomment par tradition et au cours des cultes endogènes et 15% en ont consommés par curiosité.

En somme, les déterminants socio-économiques se traduisent par le faible niveau d'instruction des acteurs et par l'accessibilité financière de la viande de chien, perçue comme une alternative abordable face aux viandes conventionnelles. Les déterminants nutritionnels et sensoriels reposent sur la qualité gustative unanimement reconnue de cette viande ainsi que sur son rôle perçu dans le renforcement de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des ménages. Enfin, les déterminants socioculturels et symboliques se manifestent à travers la dimension traditionnelle, rituelle et spirituelle accordée à cette pratique, renforcée par des croyances liées à la protection immunitaire et mystique.

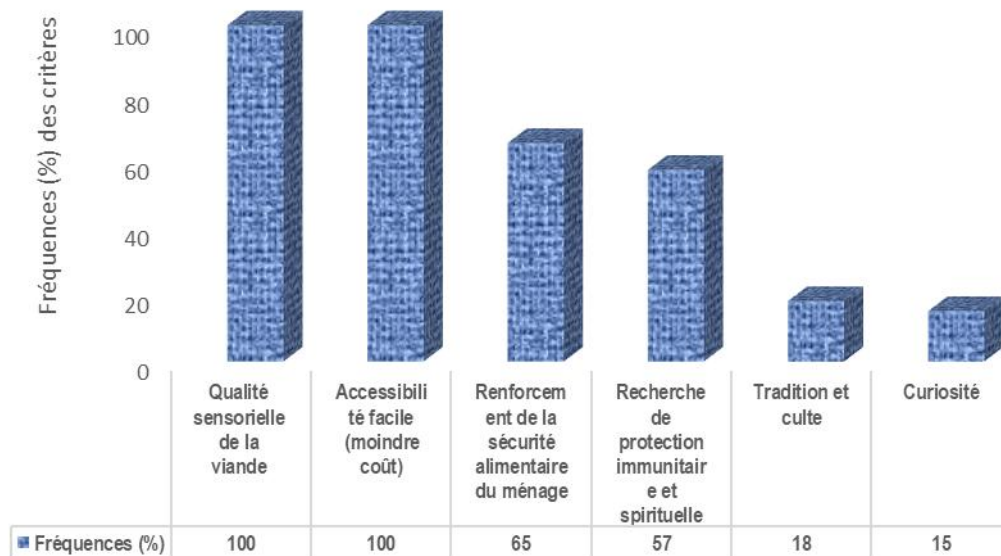


Figure 5 : Facteurs déterminants de la cynophagie

2.3. Mode d'acquisition, source, races de chien exploitées et formes de préparation

Le mode d'acquisition, la source, races de chien exploitées et formes de préparation de la viande de chien sont représentés par les Figures 6, 7, 8 et 9. Les modes d'acquisition sont constitués de l'achat, de l'élevage à la ferme, de don, et d'héritages (père, mère, frères, cousins) avec une prédominance de l'achat dans 90% des cas (Figure 6).

Quant aux sources d'approvisionnement, il ressort que les chiens abattus proviennent majoritairement de la rue et du marché local dédié à cette activité dans 70% des cas. Les autres sources d'approvisionnement représentent 30% et regroupent les dons et l'héritage (Figure 7).

En ce qui concerne les races de chien utilisées, il apparaît que la quasi-totalité des vendeurs de la viande de chien (85%) utilise les chiens de race locale contre 15% qui exploite les races exotiques occasionnellement (Figure 8). En ce qui concerne les formes de préparation et de consommation rencontrées dans la zone d'étude, on distingue les formes bouillie, braisée, frite et fumée avec une prédominance de la forme frite suivie de la forme bouillie (Figure 9).

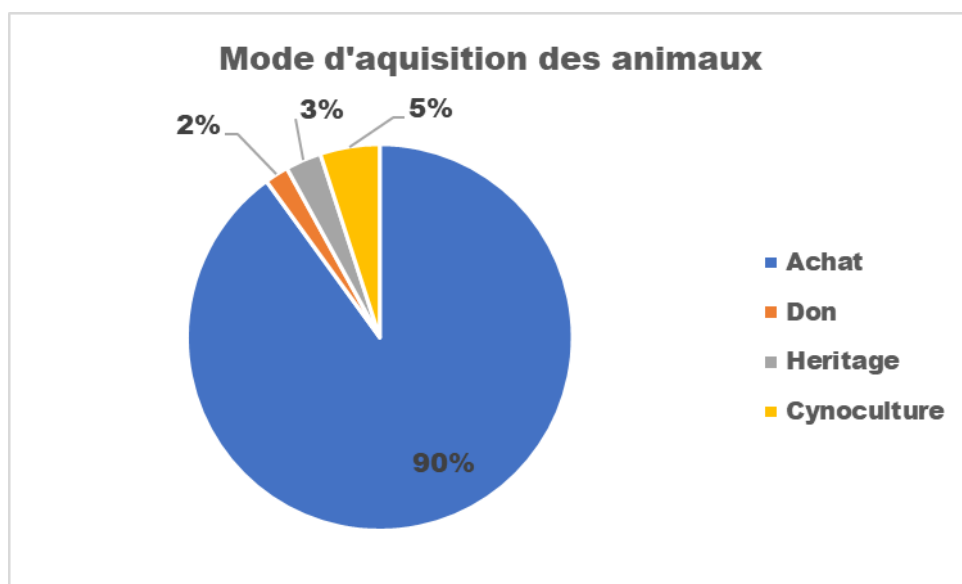


Figure 6 : Mode d'acquisition des animaux

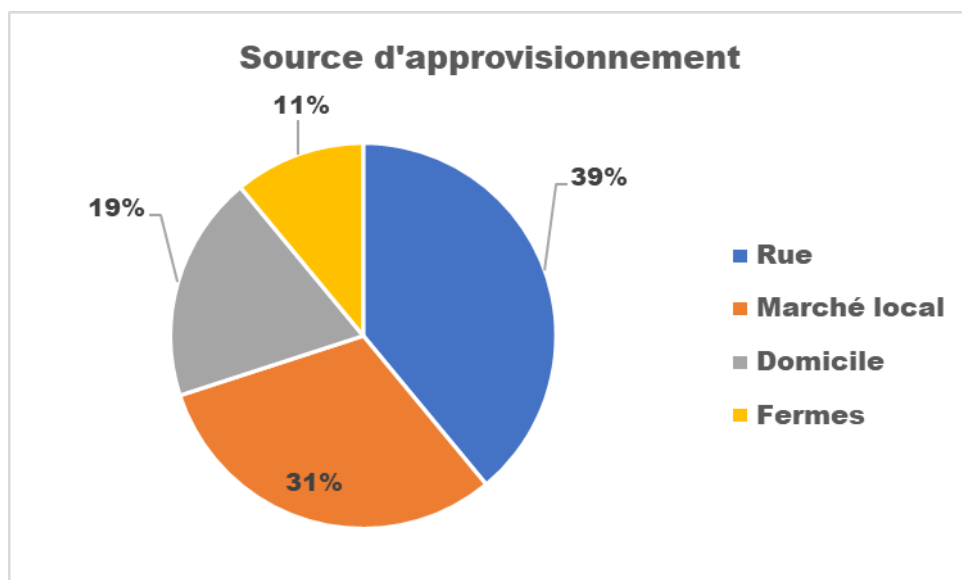


Figure 7 : Sources d'approvisionnement

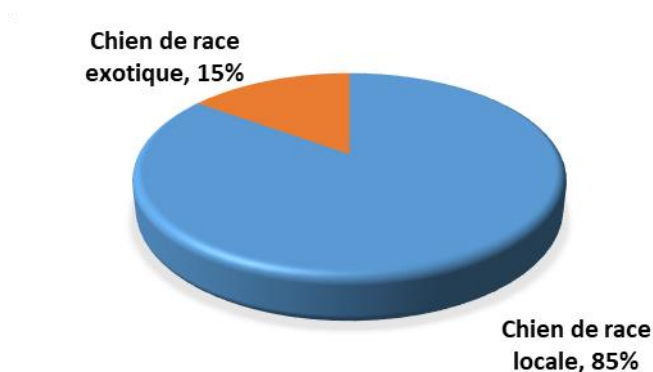


Figure 8 : Races de chiens consommées

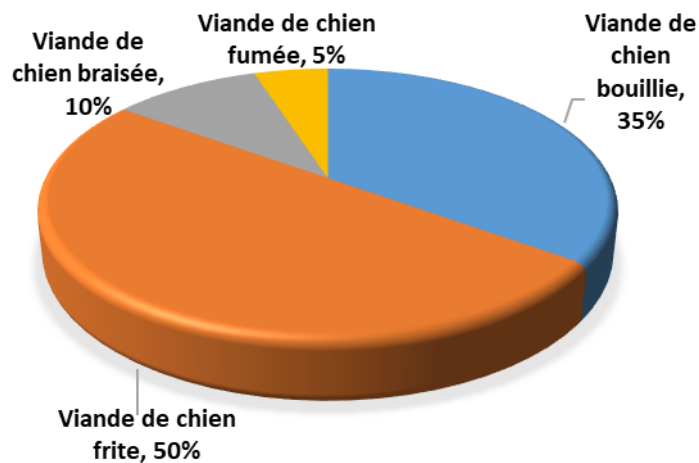


Figure 9 : Formes de préparation et de consommation de la viande

2.4. Sources d'approvisionnement des chiens de charcuterie

Les sources d'approvisionnement des chiens de charcuterie sont représentées à la figure 10. Il apparaît que les sources d'approvisionnement des chiens de charcuterie regroupent les chiens de rue, le marché local, vente à domicile, le don, et les fermes avec une prédominance des chiens errant dans la rue et les chiens provenant des marchés clandestins dédiés à cette activité.

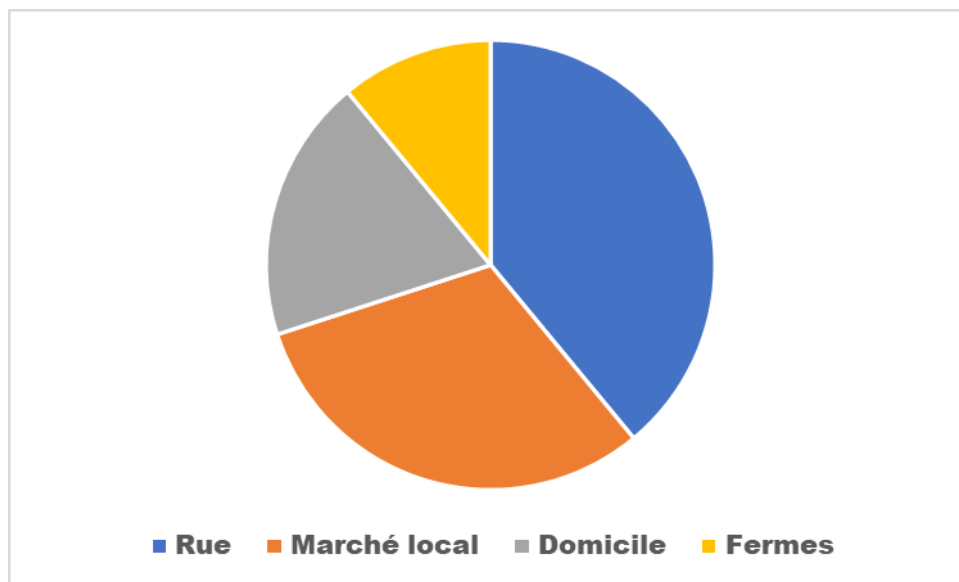


Figure 10 : Sources d'approvisionnement des chiens de charcuterie

2.4. Risques sanitaires associés à la cynophagie

Les risques sanitaires associés à la consommation de la viande de chien sont multiples et consignées dans le tableau 1. Ces risques comprennent les zoonoses virales comme la rage, les zoonoses bactériennes comme la salmonellose (*Salmonella enterica*), la colibacillose (*Escherichia coli* pathogène, notamment E. coli O157:H7), la Listériose (*Listeria monocytogenes*), les toxi-infections alimentaires dues aux staphylocoques (*Staphylococcus aureus*), les zoonoses parasitaires comme la Toxoplasmose (*Toxoplasma gondii*), l'Echinococcose (*Echinococcus granulosus*), la Trichinellose (*Trichinella spiralis*) l'Ascaridiose et les autres nématodoses, ainsi que les intoxications aux métaux lourds et aux résidus médicamenteux. De toutes ces pathologies, seule la rage est connue comme maladie transmissible à l'homme via la cynophagie ou par la manipulation de la viande de chien affectée dans 100% des cas.

Tableau 1 : Connaissance des risques sanitaires associés à la cynophagie

Agent pathogène / Facteur	Maladie associée	Mode de transmission	Gravité / Risques pour l'homme	Fréquence $\pm$ IC (%)
Virus de la rage	Rage	Contact avec la salive, les tissus ou la viande d'animaux infectés	Très grave, létale dans presque 100 % des cas sans traitement post-exposition	100 $\pm$ 0,0
Hépatite E virus (HEV)	Hépatite E	Ingestion de viande contaminée insuffisamment cuite	Hépatite aiguë, risque accru chez les femmes enceintes	0,0 $\pm$ 0,0
Salmonella spp.	Salmonellose	Ingestion de viande contaminée	Gastro-entérite sévère, septicémie possible	0,0 $\pm$ 0,0
Escherichia coli pathogène (E. coli O157:H7)	Colibacillose, SHU	Ingestion de viande contaminée	Diarrhées hémorragiques, insuffisance rénale (SHU)	0,0 $\pm$ 0,0
Listeria monocytogenes	Listériose	Viande mal cuite ou contaminée après cuisson	Méningite, septicémie, avortements	0,0 $\pm$ 0,0

Staphylococcus aureus	Toxi-infection alimentaire	Production d'entérotoxines dans la viande préparée	Vomissements, diarrhées aiguës	0,0 ± 0,0
Clostridium perfringens	Entérotoxi-infection	Multiplication dans les viandes cuites mal conservées	Diarrhées, douleurs abdominales	0,0 ± 0,0
Clostridium botulinum	Botulisme	Toxine dans la viande mal transformée	Paralysie flasque, potentiellement mortelle	0,0 ± 0,0
Campylobacter jejuni	Campylobactériose	Ingestion de viande contaminée insuffisamment cuite	Fièvre, diarrhées sanglantes, complications neurologiques (syndrome de Guillain-Barré)	0,0 ± 0,0
Toxoplasma gondii	Toxoplasmoses	Consommation de viande crue ou mal cuite	Risque chez femmes enceintes (malformations fœtales)	0,0 ± 0,0
Trichinella spiralis	Trichinellose	Viande insuffisamment cuite contenant des larves enkystées	Fièvre, myalgies, complications cardiaques/neurologiques	0,0 ± 0,0
Echinococcus granulosus	Échinococcose (hydatidose)	Contact avec viscères infectés	Kystes hydatiques (foie, poumon, cerveau)	0,0 ± 0,0
Ascaris, Ankylostomes et autres nématodes	Ascaridiose, helminthiases	Viande ou viscères contaminés, mauvaise hygiène	Troubles digestifs, malnutrition	0,0 ± 0,0
Métaux lourds, antibiotiques	Toxicité chimique	Viande d'animaux exposés à la pollution ou traités	Atteintes rénales, hépatiques, résistance antimicrobienne	0,0 ± 0,0

3. Discussion

La plupart des consommateurs de la viande de chien sont non scolarisés. Le profil socio-professionnel des consommateurs de viande de chien est très diversifié et dominé par des exploitants agricoles, des artisans, des prêtres de culte endogène, des étudiants, des fonctionnaires et dans une moindre mesure des commerçants et des charcutiers. Les races de chiens consommées sont aussi bien locale qu'exotique. L'analyse de ce profil socio-démographique des consommateurs de viande de chien au Nord-Bénin révèle plusieurs tendances importantes sur les plans éducatif, professionnel et culturel, qui permettent de mieux comprendre les déterminants de la cynophagie dans cette région.

La prédominance des consommateurs non scolarisés suggère que la pratique de la consommation de viande canine est fortement ancrée dans certaines couches sociales défavorisées ou peu éduquées. Cette observation est cohérente avec d'autres études en Afrique de l'Ouest où les pratiques alimentaires traditionnelles, incluant la consommation de viande de chien, sont souvent plus fréquentes chez les populations peu instruites (E. AJOKE et al., 2014, p. 130 ; U. P. TOUGAN et al., 2025, p. 502). Le faible niveau d'instruction peut limiter l'accès à l'information sur les risques sanitaires liés à la consommation de viande non réglementée et à l'importance des pratiques d'hygiène dans la chaîne alimentaire (M. M. DASHEN et al., 2020, p. 26). Les consommateurs de viande canine exercent des activités variées, allant de l'agriculture à l'artisanat, en passant par les cultes endogènes, les études et les fonctions publiques. La dominance des exploitants agricoles reflète la nature rurale et semi-rurale des zones étudiées et le rôle central de l'élevage et de l'agriculture dans la subsistance locale. Cette diversité professionnelle illustre que la consommation de chien ne se limite pas à un groupe social spécifique et que la viande canine est intégrée dans différents contextes socio-économiques, allant du simple besoin nutritionnel à la valorisation culturelle ou rituelle (M. DOUGLAS, 2003, p. 1 ; E. E. OBIOHA et al., 2012, p. 49). La présence notable de prêtres de cultes endogènes parmi les consommateurs suggère un lien entre la consommation de viande canine et des pratiques rituelles ou symboliques. Ces consommateurs peuvent valoriser la viande de chien pour ses dimensions spirituelles ou traditionnelles, ce qui renforce son acceptabilité malgré les stigmates sociaux associés (D. M. T. FESSLER & C. D. NAVARRETE, 2003, p. 1 ; V. GALASSI, 2017, p. 2). L'exploitation des chiens de race locale majoritairement, accompagnée d'une consommation marginale de races exotiques, reflète à la fois la disponibilité des animaux et les préférences culturelles et économiques des consommateurs. Les races

locales sont souvent plus accessibles financièrement et mieux adaptées aux méthodes de production traditionnelle (A. R. RAY AYU et al., 2022, p. 25 ; U. P. TOUGAN et al., 2025, p. 502). Ce choix peut également influencer la qualité sensorielle de la viande, qui constitue un facteur déterminant dans le choix alimentaire (F. LEROY et al., 2023, p. 11). Le profil hétérogène des consommateurs et le recours aux chiens locaux et exotiques soulignent la nécessité de mesures de contrôle sanitaire adaptées à la diversité des acteurs de la filière. Les populations peu instruites et la multiplicité des modes d'approvisionnement et de consommation augmentent le risque d'exposition à des pathogènes ou à des pratiques d'abattage non sécurisées (E. AJOKI et al., 2014, p. 130 ; M. M. DASHEN et al., 2020, p. 26). Ces résultats mettent en évidence la complexité de la cynophagie, qui est à la fois un phénomène socio-économique, culturel et alimentaire.

Les résultats de l'étude révèlent que la consommation de viande de chien au Nord-Bénin est motivée par une combinaison complexe de facteurs socio-économiques, nutritionnels, sensoriels et socioculturels. Sur le plan sensoriel, la qualité de la viande joue un rôle déterminant dans le choix des consommateurs. La texture, la tendreté et la jutosité sont unanimement appréciées, ce qui correspond à des critères de palatabilité reconnus dans l'évaluation de la viande comestible (F. LEROY et al., 2023, p. 11 ; U. P. TOUGAN et al., 2025, p. 502). La qualité gustative de la viande canine constitue donc un facteur central dans son adoption progressive au sein des habitudes alimentaires locales.

La facilité d'accès à cette viande représente un deuxième facteur important. Les consommateurs la perçoivent comme une alternative abordable aux viandes conventionnelles telles que le bœuf, le poulet ou le porc. Cette accessibilité financière est renforcée par le fait que la quasi-totalité des vendeurs exploitent des chiens de race locale, qui sont plus disponibles et moins coûteux que les races exotiques. De plus, l'approvisionnement repose principalement sur l'achat, mais inclut également l'élevage domestique, le don ou l'héritage familial, ce qui contribue à maintenir les coûts bas et à rendre le produit facilement accessible aux ménages à faible revenu. Ces résultats soulignent le rôle de la viande de chien dans la sécurité alimentaire locale, en particulier pour les populations vulnérables, en tant que source alternative de protéines de haute qualité et de micronutriments essentiels à l'instar de la viande bovine (F. LEROY et al., 2023, p. 11 ; U. P. TOUGAN et al., 2025, p. 502).

Sur le plan nutritionnel et sensoriel, la viande de chien est également valorisée pour son rôle perçu dans le renforcement de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des ménages. Cette perception repose sur le fait que la viande constitue une source dense en protéines et en éléments nutritifs essentiels, tout en étant facilement intégrable dans les régimes alimentaires locaux. La viande canine est consommée sous diverses formes culinaires, notamment frite, bouillie, braisée ou fumée, la friture étant la forme la plus

populaire. Ces différentes méthodes de préparation reflètent l'adaptabilité culturelle du produit et sa capacité à s'insérer dans les pratiques alimentaires locales.

Les déterminants socioculturels et symboliques sont également fortement impliqués dans la consommation de viande de chien. La pratique est parfois associée à des traditions rituelles, des cultes endogènes et des croyances en une protection immunitaire et spirituelle. Ces dimensions symboliques renforcent l'acceptabilité sociale de la viande, malgré le stigmate associé à la cynophagie dans certaines sociétés. De ce point de vue, la consommation de viande de chien peut être considérée comme un produit carné non conventionnel, comparable aux alternatives carnées en cours de développement dans des contextes occidentaux tels que les viandes végétales ou les viandes cultivées *in vitro* (L. N. DANIEL et al., 2017, p. 1). En effet, les produits carnés non conventionnels, souvent appelés « viandes alternatives » ou « viandes non traditionnelles », désignent des aliments qui reproduisent les caractéristiques de la viande animale traditionnelle, mais sont issus de sources autres que l'abattage conventionnel. L'objectif de ces produits est de fournir une alternative durable et respectueuse de l'environnement, répondant aux préoccupations liées à la déforestation, aux émissions de gaz à effet de serre et au bien-être animal (L. N. DANIEL et al., 2017, p. 1). Dans ce contexte, la viande de chien s'inscrit naturellement dans la définition classique de la viande proposée par de nombreux auteurs, comme étant la chair d'un animal destinée à la consommation humaine, incluant les parties comestibles de la carcasse, telles que la viande maigre, la graisse et les organes.

Les déterminants de la cynophagie identifiés dans la présente étude sont en accord avec les résultats de A. L. PODBERSCEK (2007, P. 24), T.-H. KIM (1989, P. 1), F. H. WU (2002, P. 38), J. CLUTTON-BROCK & N. HAMMOND (1994, P. 38) sur la cynophagie et la félinophagie dans le monde. Selon ces auteurs et selon les travaux de K. BARTLETT & M. CLIFTON (2003, P. 18), Y.-G. ANN (2000, p. 372) la cynophagie et la félinophagie trouvent leurs racines dans des pratiques rituelles et culturelles anciennes. Dans certaines communautés africaines, la viande de chien est associée à la virilité, au courage et à la protection spirituelle. En Chine et au Vietnam, la consommation de viande de chien est considérée comme un aliment « chaud » qui renforce l'énergie vitale (K. BARTLETT & M. CLIFTON, 2003, P. 18). La viande de chat, quant à elle, est parfois intégrée à des usages médicaux traditionnels, notamment contre les douleurs articulaires et respiratoires (D. M. T. FESSLER & C. D. NAVARRETE, 2003, p. 1). Par rapport au déterminant nutritionnel, selon la littérature, la viande de chien et de chat est perçue comme une source de protéines animales de substitution, notamment en période de rareté ou dans des zones où l'élevage conventionnel est limité (K. BARTLETT & M. CLIFTON, 2003, P. 18 ; T.-H. KIM, 1989, P. 1 ; F. H. WU, 2002, P. 38 ; J. CLUTTON-BROCK & N. HAMMOND, 1994, P. 38). Elle est également valorisée pour ses qualités sensorielles particulières (goût prononcé, texture ferme) (K. BARTLETT & M. CLIFTON, 2003, P. 18 ; U. P. TOUGAN et al., 2025,

p. 502). Dans certains contextes, ces viandes sont consommées pour leurs vertus thérapeutiques supposées, renforçant ainsi leur place dans les régimes alimentaires traditionnels (A. L. PODBERSCEK, 2009, p. 615). L'accessibilité et le coût sont des facteurs majeurs. Dans des milieux pauvres, les chiens et les chats constituent des animaux facilement disponibles et moins coûteux que la viande bovine, ovine ou caprine (U. P. TOUGAN et al., 2025, p. 503). De plus, en période de famine ou de conflits, leur consommation peut relever d'une stratégie de survie. Sur les plans sociaux et identitaires, le partage de viande de chien ou de chat lors de repas collectifs contribue à renforcer l'identité culturelle et la solidarité communautaire (K. BARTLETT & M. CLIFTON, 2003, P. 18 ; T.-H. KIM, 1989, P. 1 ; D. M. T. FESSLER & C. D. NAVARRETE, 2003, p. 1). Dans certains contextes, il s'agit également d'une pratique genrée, associée à la sociabilité masculine et aux rituels initiatiques.

Ainsi, l'étude confirme que la consommation de viande de chien au Nord-Bénin ne relève pas uniquement de la survie ou de la contrainte alimentaire, mais résulte d'un ensemble de motivations socio-économiques, nutritionnelles, sensorielles et culturelles. La viande canine est donc progressivement intégrée dans le régime alimentaire local d'une frange très minoritaire comme un produit carné alternatif, offrant à la fois un apport nutritionnel, une accessibilité économique et une valeur culturelle et symbolique, à l'instar des innovations alimentaires observées dans d'autres régions du monde.

Les risques sanitaires identifiés confirment bien les observations de L. E. ODEH (2013, p. 1) et de A. A. VIDO (2013, p. 20). La consommation de la viande de chien expose donc véritablement à des zoonoses virales, des zoonoses bactériennes, des zoonoses parasitaires et des intoxications aux métaux lourds et aux résidus médicamenteux.

Conclusion

La présente étude révèle que le profil socio-professionnel des consommateurs de viande de chien est très diversifié et dominé par des exploitants agricoles, des artisans, des prêtres de culte endogène, des étudiants, des fonctionnaires, des charcutiers de chien et dans une moindre mesure des commerçants. Les déterminants socio-économiques se traduisent par le faible niveau d'instruction des acteurs et par l'accessibilité financière de la viande de chien, perçue comme une alternative abordable face aux viandes conventionnelles. Les déterminants nutritionnels et sensoriels reposent sur la qualité gustative unanimement reconnue de cette viande ainsi que sur son rôle perçu dans le renforcement de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des ménages. Enfin, les déterminants socioculturels et symboliques se manifestent à travers la dimension traditionnelle, rituelle et spirituelle accordée à cette pratique, renforcée par des croyances liées à la protection immunitaire et mystique. La race de chien la plus consommée est la race locale. Cette viande est consommée sous les formes bouillie, braisée, frite et fumée avec une prédominance de la forme frite.

En définitive, la cynophagie au Nord-Bénin apparaît comme une pratique fortement ancrée dans certains systèmes alimentaires et culturels locaux. Elle est déterminée par un ensemble de facteurs interdépendants. Ainsi, la cynophagie dépasse la simple logique alimentaire pour s'inscrire dans un système complexe où se croisent contraintes économiques, préférences sensorielles et héritages culturels. Toute approche de gestion des risques sanitaires associés à la consommation de viande de chien devrait donc intégrer ces déterminants multiples afin de concilier sécurité des consommateurs et respect des réalités socioculturelles locales.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ADAM Souleymane K. & BOKO Michel, 1993, « Le climat du Bénin », Paris, Éditions Karthala.

AJOKE Ehimiyein, SOLOMON W. Audu & IKHIDE O. Ehimiyein, 2014, « The role of dog trading and slaughter for meat in rabies epidemiology with special reference to Nigeria – a review », *Journal of Experimental Biology and Agricultural Sciences*, vol. 2, n° 2, p. 130–136.

ANN Yong-Gwan, 2000, « The Korean's recognition of dog meat food », *Korean Journal of Food and Nutrition*, vol. 13, n° 4, p. 372–378.

BARTLETT Kathy & CLIFTON Merritt, 2003, « How many dogs and cats are eaten in Asia? », *Animal People*, vol. 12, n° 9, p. 18–19.

CLUTTON-BROCK Juliet & HAMMOND Norman, 1994, « Hot dogs: Comestible canids in Preclassic Maya culture at Cuello, Belize », *Journal of Archaeological Science*, vol. 21, n° 6, p. 819–826.

DASHEN Michael M., NANYA Amos C., NANRET Marc J., LILIAN Umbulle M. & PETER Gimba Shiaka, 2020, « Microbiological quality of ready-to-eat dog meat sold in some parts of Plateau State, Nigeria », *Science World Journal*, vol. 15, n° 1, p. 26–29.

DOUGLAS Mary, 2003, « Purity and danger: An analysis of concepts of pollution and taboo », Londres, Routledge.

FESSLER Daniel M. T. & NAVARRETE Carlos D., 2003, « Meat is good to taboo: Dietary proscriptions as a product of the interaction of psychological mechanisms and social processes », *Journal of Cognition and Culture*, vol. 3, n° 1, p. 1–40.

GALASSI Valery, 2017, « Évolution de la cynophagie dans le monde », Médecine vétérinaire et santé animale. Disponible en ligne : <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-05034511v1>

KIM Tae-Hong, 1989, « A study on Korean dog meat cooking (I), bibliographical study », Korean Journal of Dietary Culture, vol. 4, p. 347.

LEROY Frédéric, SMITH Nick W., ADESOGAN Adegbola T., BEAL Ty, IANNOTTI Lora, MOUGHAN Paul J. & MANN Neil, 2023, « The role of meat in the human diet: Evolutionary aspects and nutritional value », Animal Frontiers, vol. 13, n° 2, p. 11-18.

OBIOHA Emeka O., ISIUGO Peter N., JIMOH S. Oladunni, TUMUSIIME Emma Emmanuel, NGOUFO Roger, SERGE B. K. & WALTERT Matthias et al., 2012, « Bush meat harvesting and human subsistence nexus in the Oban hill communities of Nigeria », Journal of Human Ecology, vol. 38, n° 1, p. 49-64.

ODEH Leslie E., UMOH Jarlath U. & DZIKWI Asabe A., 2013, « Assessment of risk of possible exposure to rabies among processors and consumers of dog meat in Zaria and Kafanchan, Kaduna State, Nigeria », Global Journal of Health Science, vol. 6, n° 2, p. 142.

PODBERSCEK Anthony L., 2007, « Dogs and cats as food in Asia », in BEKOFF Marc (dir.), Encyclopedia of human-animal relationships: A global exploration of our connections with animals, Greenwood Press, p. 24-34.

PODBERSCEK Anthony L., 2009, « Good to pet and eat: The keeping and consuming of dogs and cats in South Korea », Journal of Social Issues, vol. 65, n° 3, p. 615-632.

RAY AYU Azizah Reski, GOBEL Fatmah A. ARMAN, 2022, « Proximate levels of dog meat (*Canis lupus familiaris*) in Rantepao, North Toraja Regency, South Sulawesi, Indonesia », Journal of Aafiyah Health Research, vol. 3, n° 2, p. 25-30.

TOUGAN Polycarpe U., BAH Hamidou, HONGBETE Franck, HOUNGBEDJI Wendy Merveille & CHABI Christophe, 2025, « Propriétés technologiques, nutritionnelles et sensorielles de la viande de chiens locaux et exotiques (*Canis lupus familiaris*) consommés au Nord-Bénin », International Journal of Biological and Chemical Sciences, vol. 19, n° 2, p. 502-515.

VIDO Arthur, 2013, « La viande de chien dans l'alimentation des populations du Bas-Bénin durant la période coloniale », Revue d'Histoire, Arts, Archéologie Afrique, vol. 23, n° 1, p. 20-29.

WU Frank H., 2002, « The best “chink” food: Dog eating and the dilemma of diversity », *Gastronomica*, vol. 2, n° 2, p. 38–45.