

Zeitschrift: Acta Tropica
Herausgeber: Schweizerisches Tropeninstitut (Basel)
Band: 37 (1980)
Heft: (11): Santé de l'enfant d'âge scolaire en Côte d'Ivoire

Artikel: Enquête de consommation alimentaire
Autor: N'Zi, G. / Bâ-Samba, Sylla
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-312678>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Enquête de consommation alimentaire

G. N'ZI et BÂ-SAMBA SYLLA

Introduction

Dans le cadre de cette enquête visant à étudier l'influence des maladies parasitaires sur la croissance d'enfants d'âge scolaire, il était indispensable de procéder à une enquête de consommation alimentaire dans la population concernée; ceci afin d'évaluer la part respective des infections parasitaires et d'une éventuelle malnutrition sur la croissance des enfants dans les villages traités et non traités contre les parasitoses.

Dans une même zone climatique, l'influence ethnique a dicté les habitudes alimentaires et la culture des productions vivrières correspondantes (Fig. 1). L'alimentation de base pour de vastes régions du Sud est constituée principalement par le *foutou*. Ce plat traditionnel consiste en une boule de pâte de banane plantain, d'igname ou de manioc cuit à la vapeur pilé et accompagnée de sauces pimentées contenant des légumes (aubergines, gombo, piments, tomates) ou à base d'arachides ou d'huile de palme (sauce graine). C'est dans cette sauce que l'on met des petits morceaux de viande ou de poisson.

Matériel et méthodes

L'enquête proprement dite, précédée d'un recensement dans chaque village, visait à évaluer globalement la consommation villageoise et familiale. Elle a été volontairement limitée à environ 25% des familles (soit environ 20 familles par village) et s'est déroulée sur un jour. La pesée des aliments pour toute la famille avant cuisson a été adoptée pour déterminer la consommation alimentaire. Tous les aliments ont été pesés crus, avant toute préparation culinaire.

La cuisson se fait généralement à l'eau, sur un feu de bois. Par exemple le *foutou*, plat national, est cuit environ 45 minutes, le riz 20 à 30 minutes, les sauces environ 1 h 30. La plupart des familles enquêtées prennent un repas principal par jour, le soir. Les restes constituent le petit déjeuner des enfants presque partout. Dans la journée, chacun vaque aux travaux des champs et déjeune frugalement sur place avec une banane ou de l'igname braisée.

Les résultats de la consommation des différents constituants du régime alimentaire ont été comparés aux besoins recommandés par la FAO/OMS (1973, 1974). Le calcul a été effectué de la manière suivante: l'apport calorique recommandé pour chaque classe d'âge a été multiplié par le nombre respectif de personnes enquêtées et la somme des chiffres ainsi obtenus divisée par le nombre total de personnes. Après réajustement, en tenant compte de la température moyenne et de l'activité, les besoins caloriques moyens s'élèvent à 2160 kcal/personne/jour. La répartition des besoins en protéines, lipides et glucides a été calculée comme suit: 11% pour les protéines, 27,5% pour les graisses et 61,5% pour les glucides. Pour les autres éléments, vitamines et sels minéraux, nous nous sommes référés aux données de la FAO (1970).

Un certain nombre de renseignements supplémentaires ont été enregistrés à l'aide d'un questionnaire: nombre de convives, tabous, budget alimentaire, etc.

CULTURES VIVRIÈRES EN CÔTE D'IVOIRE

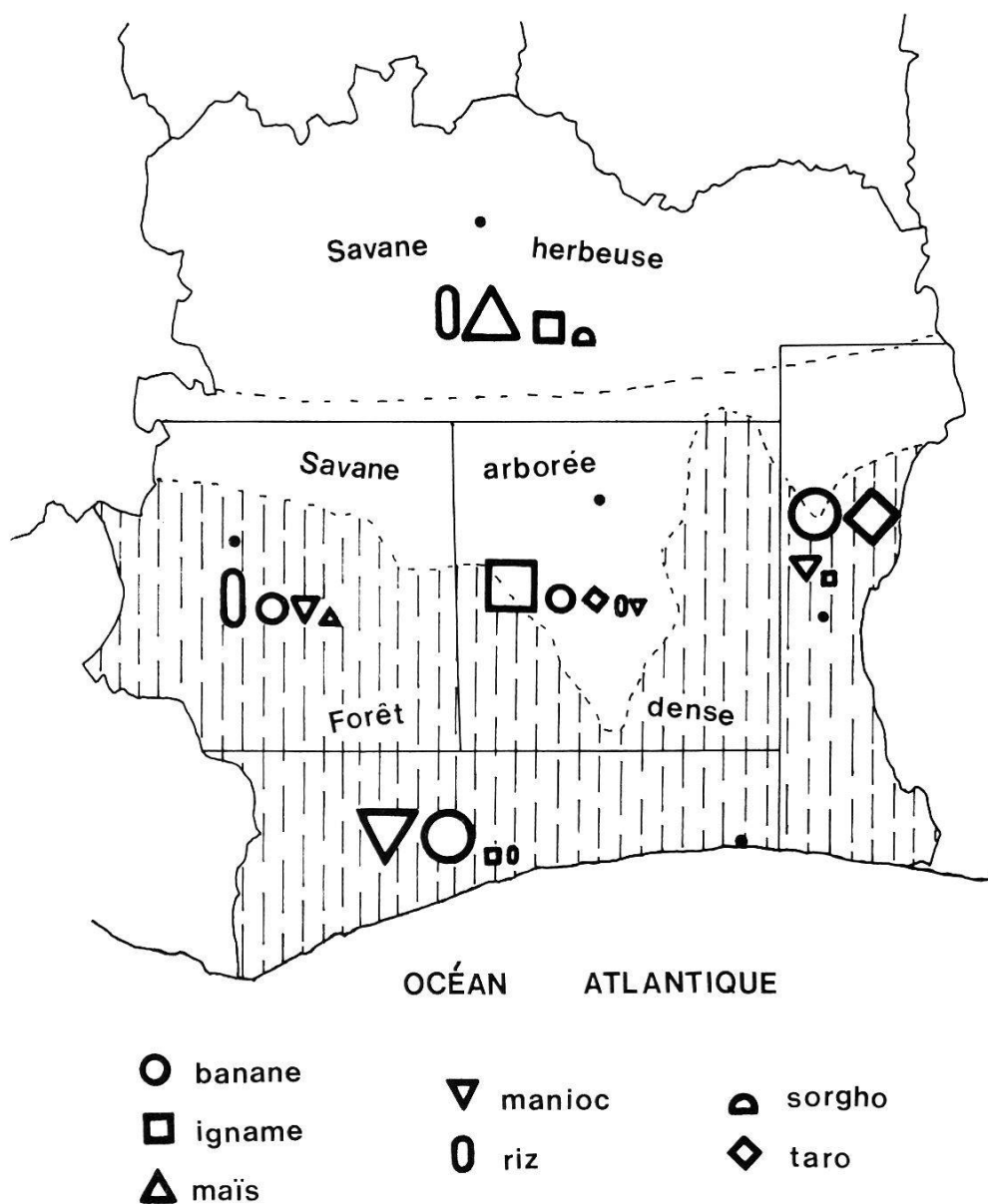


Fig. 1

Résultats

Les résultats de la consommation alimentaire journalière sont présentés dans le Tableau 1, le bilan nutritionnel dans le Tableau 2. Les pourcentages de couverture sont rassemblés dans le Tableau 3.

1. Abadjin-Doumé

Les besoins en protéines sont pratiquement couverts à 100% avec 59 g/personne/jour, puisque les viandes et poissons assurent 11,6% de la ration alimentaire. Les féculents apportent le reste de protéines. L'Ebrié consomme rarement des céréales. Par contre, les lipides sont déficients avec 12 g/personne/jour, ce

Tableau I. Consommation alimentaire journalière

	Ahondo		Abadjin-Doumé		Lapo		Mopé	
	g/pers./jour	% de ration	g/pers./jour	% de ration	g/pers./jour	% de ration	g/pers./jour	% de ration
Féculents	414	58,6	370	80,0	368	85,4	501	81,5
- Banane	212		171		73		93	
- Igname	190				5		29	
- Manioc	3		199		270		365	
- Taro	9				20		14	
Céréales	175	24,7					20	3,2
Légumes	38	5,4	36	7,8	12	2,8	16	2,6
Oléagineux	29	4,0			12	2,9	9	1,4
Huile	0,7	0,1	3	0,6			2	0,4
Viandes et poissons . .	51	7,2	54	11,6	32	7,4	67	10,9
Mollusques					6	1,5		
Total	707	100	463	100	431	100	615	100

Tableau 2. Bilan nutritionnel

	Besoins nutritionnels quotidiens locaux	Ration journalière moyenne			
		Ahondo	Abadjin-Doumé	Lapo	Mopé
Calories	2160	1841	1417	1596	1483
Protides (g)	59,4	46,6	58,8	37,7	51,1
Glucides (g)	337	349	262	322	269
Lipides (g)	66	26,6	12	21,1	20,9
Ca (mg)	450	672	1240	964	1383
P (mg)		1009	1015	763	1040
Vit. B ₁ (mg)	1,30	0,83	0,15	0,58	0,52
Vit. B ₂ (mg)	1,50	0,46	0,39	0,48	0,55
Vit. C (mg)	30	98	192	260	197
Niacine (mg)	14,2	14,3	5,0	6,30	11,5
β -Carotène (μ g)	3000	18899	3796	12540	14264
Fe (mg)	14,0	18,3	16,6	20,4	19,8

Tableau 3. Pourcentages de couverture

	Ahondo	Abadjin-Doumé	Lapo	Mopé
Calories	- 15%	- 34%	- 26%	- 31%
Protéines	- 22%	- 1%	- 37%	- 14%
Glucides	+ 4%	- 22%	- 4%	- 20%
Lipides	- 60%	- 82%	- 68%	- 68%
Vit. B ₁	- 36%	- 61%	- 55%	- 60%
Vit. B ₂	- 69%	- 74%	- 68%	- 63%
Niacine	+ 1%	- 65%	- 56%	- 19%

qui a pour conséquence un apport calorique insuffisant. Ceci provient du fait que les sauces à base de graines de palme, seules sources de lipides, sont réservées aux jours fériés (les dimanches), et que les tubercules n'assurent pas totalement la couverture des besoins en glucides. Les légumes assurent valablement l'apport en acide ascorbique, mais le résultat doit tenir compte des pertes dues à la préparation et à la cuisson. Les tabous signalés portent sur quelques fruits (papaye, ananas). La biche et l'escargot ne sont pas consommés par certains éléments de la population.

Le budget alimentaire est approximativement de 130 CFA par personne et par jour. Ce budget élevé s'explique par une autoconsommation peu importante vu l'exiguïté des champs autour du village.

2. Ahondo

Les apports en protéines et en lipides, donc en calories, sont insuffisants, car les viandes et poissons n'entrent que pour 7% dans la ration journalière, et

les graines et huiles, meilleures sources de lipides, pour 4,1%. Les féculents et céréales (banane plantain et riz) assurent à eux seuls 83,3% de la ration, soit 414 g/personne/jour. Compte tenu de la communauté musulmane, les singes, le porc et l'escargot ne sont pas acceptés par une partie appréciable de la population. Le silure est un tabou communément admis par les Souamlines.

Le budget alimentaire est approximativement de 32 CFA par personne et par jour.

3. *Lapo*

L'apport en protéines est très faible avec 38 g/personne/jour car l'association poisson-viande et les mollusques (escargots) n'assurent que 7,4 et 1,5% de la ration. Les lipides sont encore plus insuffisants avec 3% de la ration. Les féculents (sous forme de foutou mixte) assurent à eux seuls presque toute la ration journalière avec 85%. Les animaux à sang froid constituent l'essentiel des tabous. La production régulière du vin de palme et son prix assez abordable ont fait que le vin rouge apparaît rarement dans les concessions.

Le budget alimentaire est approximativement de 43 CFA par personne et par jour.

4. *Mopé*

L'apport en protéines est presque satisfaisant avec 51 g/personne/jour, couvrant 11% de la ration journalière grâce à la forte consommation de viandes et de poissons. Les lipides sont insuffisants avec 21 g/personne/jour. Les féculents constituent l'essentiel de l'alimentation en fournissant 81% de la ration. La plupart des familles ont pour tabous les animaux à sang froid: varan, lézard, tortue, serpent.

Le budget alimentaire est approximativement de 29 CFA par personne par jour.

Discussion

A part Ahondo où la *ration calorique* est la plus proche de l'apport recommandé (2160 kcal/personne/jour) avec 1841 kcal/personne/jour, elle est déficiente dans les trois autres villages (1417–1596 kcal/personne/jour) et représente à peine les $\frac{3}{4}$ de la ration calorique idéale pour la région. Partout, le régime alimentaire est essentiellement à base de tubercules et à un moindre degré de céréales, aliments glucidiques par excellence mais pauvres en protides et en lipides.

La carence en *protéines* est générale, la couverture protidique ne représente que 80% de la ration recommandée. Elle est plus sérieuse à Ahondo et à Lapo où l'alimentation n'apporte respectivement que 46 g et 38 g de protéines/personne/jour. La proximité du Bandama poissonneux ne modifie pas la situation à Ahondo car les habitants sont beaucoup plus cultivateurs que pêcheurs. En

revanche, à Abadjin-Doumé et à Mopé, la ration quotidienne est relativement satisfaisante avec 59 g et 52 g/personne/jour, la ration recommandée étant de 59 g/personne/jour. Les Ebrié d'Abadjin-Doumé sont traditionnellement des pêcheurs; même si les métiers qu'ils exercent en ville ont fait de la pêche une activité secondaire, la consommation de poisson reste importante. A Mopé, le poisson fumé est la principale source de protéines.

Les *lipides* sont très nettement insuffisants et ne constituent que 12% des calories totales alors qu'ils devraient en couvrir 20 à 35%. On emploie très peu d'huile dans la cuisine ivoirienne, l'huile de palme étant traditionnellement réservée à certaines cérémonies: les Ebrié, par exemple, ne s'en servent que pour colorer de rouge l'attiéké préparé à l'occasion des funérailles. Les sauces à base de graines de palme et d'arachide demeurent les principales sources de lipides bien qu'elles en contiennent moins que les huiles correspondantes.

Les *vitamines* du groupe B (thiamine et riboflavine) font sérieusement défaut dans le régime alimentaire des quatre villages atteignant la moitié des besoins recommandés. L'apport en vitamines C (acide ascorbique) semble normalement assuré par les légumes, mais compte tenu de la destruction durant la préparation et la cuisson, les quantités ingérées sont fortement inférieures au taux minimum de sécurité. Cet apport insuffisant n'est de loin pas compensé par la consommation saisonnière de fruits.

Les carotènes sont présents en quantité suffisante dans la ration quotidienne et même en excédent. Les graines de palme qui sont consommées dans tous les villages sont une excellente source de carotènes.

Les taux de calcium, de phosphore et de fer ont été calculés: l'alimentation journalière du sujet moyen couvre les besoins recommandés.

Conclusions

Les résultats de cette enquête sont assez semblables à ceux obtenus dans des enquêtes analogues déjà effectuées en Côte d'Ivoire (Enquête sur la nutrition dans l'Ouest Ivoirien, 1974). Les déficiences portent principalement sur l'apport calorique total, sur les protides, les lipides, certaines vitamines du groupe B.

Peut-on pour cela parler a priori de malnutrition? A première vue, l'insuffisance alimentaire globale n'est pas alarmante, par contre la qualité de la ration journalière pourrait être améliorée en la diversifiant, complétant ainsi les insuffisances qualitatives. Les conditions de vie dans la forêt sont peu propices à l'élevage du gros bétail. Cependant, l'apport en protéines pourrait être amélioré par l'élevage de volailles et d'ovins. De même, la création de vergers et de jardins potagers familiaux couvrirait sans aucun doute les besoins en vitamines.

Enquête sur la nutrition dans l'Ouest Ivoirien. Société Louis Berger – Communication interne (1974).

FAO, Tables de composition des aliments à l'usage de l'Afrique, 1970.

FAO/OMS, Manuel sur les besoins nutritionnels de l'homme. Etudes de Nutrition no 28, 1974.

Latham M.C.: Nutrition humaine en Afrique tropicale. FAO, 1970.

OMS: Besoins énergétiques et besoins en protéines. Série Rapports Techniques no 522, Genève 1973.