

Déterminants de la consommation des abats de ruminants issus de l'abattoir frigorifique de Niamey (Niger)

A. MAHMADOU MOUNKAILA¹, M. ABDU MOUSSA MAHAMAN¹, G. BONIFAS LONIROH¹, M. ISSA²

(Reçu le 24/05/2025; Accepté le 31/07/2025)

Résumé

À Niamey, les abats représentent une source de protéines à la fois économique et culturellement ancrée, mais leur consommation reste influencée par divers facteurs socio-économiques et sanitaires. Une étude menée auprès de 300 ménages choisis dans les cinq arrondissements de la ville révèle que trois déterminants principaux expliquent les habitudes de consommation. Premièrement, la composition familiale joue un rôle clé: les ménages de plus de quatre personnes présentent une probabilité de consommation 35 % plus élevée (OR = 2,1), reflétant l'importance des abats dans l'alimentation des familles nombreuses. Deuxièmement, la perception des bienfaits nutritionnels (OR = 1,8) augmente de 25 % la probabilité de consommation, soulignant une sensibilité croissante aux aspects santé. Enfin, l'héritage culturel (OR = 1,6) maintient son influence, bien que de manière plus atténuée dans le contexte urbain contemporain. Cependant, cette pratique traditionnelle se heurte à des défis majeurs. Près de 45 % des ménages expriment des réticences liées aux conditions sanitaires de commercialisation, ce qui freine leur adoption plus large. Ces préoccupations mettent en lumière la nécessité d'une approche double: renforcer les normes d'hygiène dans les circuits de distribution tout en mettant en valeur les atouts nutritionnels par des campagnes ciblées. En définitive, l'étude suggère que les abats pourraient consolider leur place dans le paysage alimentaire nigérien grâce à une stratégie combinant modernisation des pratiques commerciales et valorisation de leurs bénéfices. Une telle approche permettrait de concilier sécurité alimentaire, accessibilité économique et préservation d'un patrimoine culinaire précieux pour les populations urbaines.

Mots-clés: Abats, Source de protéines, Population urbaine, Consommation traditionnelle, Abats de ruminants, Niger

Determinants of the consumption of ruminant offal from the Niamey refrigerated slaughterhouse (Niger)

Abstract

In Niamey, offal represents both an affordable protein source and a culturally rooted food practice, though its consumption remains influenced by various socioeconomic and health-related factors. A study of 300 households across the city's five districts showed three key determinants driving consumption patterns. First, household composition plays a pivotal role: families with more than four members show a 35% higher likelihood of regular offal consumption (OR = 2.1), highlighting its importance for larger households. Second, perceived nutritional benefits (OR = 1.8) increase consumption probability by 25%, reflecting growing health awareness. Finally, cultural heritage (OR = 1.6) retains influence, albeit more moderately in today's urban context. However, this traditional practice faces significant challenges. Nearly 45% of households cite concerns about market hygiene conditions as a major deterrent to wider adoption. These apprehensions underscore the need for a dual approach: strengthening hygiene standards in distribution channels while promoting nutritional advantages through targeted awareness campaigns. Ultimately, the study suggests that offal could strengthen its role in Niamey's food landscape through a strategy combining modernized commercial practices and enhanced communication about their benefits. Such an approach would balance food security, economic accessibility, and preservation of a valuable culinary heritage for urban populations.

Keywords: Offal, Protein source, Urban population, Traditional consumption, Ruminant offal, Niger

INTRODUCTION

Dans un contexte mondial marqué par des défis croissants en matière de sécurité alimentaire et de transition nutritionnelle, les abats (foie, cœur, reins, tripes, têtes et pieds) émergent comme une ressource protéique aux multiples dimensions (Feliu-Alsina et Sagner, 2023; Ferraro, 2020; Mullen *et al.*, 2017). À l'intersection des enjeux nutritionnels, économiques et culturels, ces sous-produits animaux constituent une solution potentielle pour répondre aux besoins alimentaires des pays en développement (Lynch *et al.*, 2018; Toldrá, 2017), tout en interrogeant les dynamiques contemporaines de consommation (Maysonave *et al.*, 2020; Bleezat, 2015; Fayemi *et al.*, 2018).

Au Niger, comme dans de nombreuses sociétés ouest-africaines, les abats occupent une place singulière au sein des systèmes alimentaires (Mahamadou *et al.*, 2022). Leur consommation s'ancre dans un héritage culinaire ancien, où se conjuguent impératifs nutritionnels, contraintes économiques et significations culturelles profondes (Akali, 2016; Djibrillou, 2017). Toutefois, cette pratique traditionnelle est aujourd'hui confrontée à des mutations majeures, liées à l'urbanisation accélérée, à l'évolution des préfé-

rences alimentaires et à l'émergence de nouvelles sources protéiques concurrentes (Gana, 2018; Toner, 2023).

La situation à Niamey, capitale en pleine expansion démographique, offre un cadre d'analyse pertinent pour examiner ces dynamiques. D'une part, les abats y conservent leur statut d'aliment abordable pour les ménages à faible revenu et leur valeur symbolique lors des célébrations traditionnelles (PNIN, 2020). D'autre part, leur consommation est remise en question par des préoccupations sanitaires relatives aux conditions d'abattage et de commercialisation (Oloruntoba et Nathaniel, 2019), ainsi que par les transformations des modes de vie urbains (Moussa *et al.*, 2023; Kané, 2018).

Cette recherche vise à éclairer ce paradoxe actuel en analysant les facteurs influençant la consommation d'abats dans la ville de Niamey. En croisant une approche nutritionnelle, une analyse socioculturelle et une étude des circuits d'approvisionnement, elle cherche à déterminer dans quelle mesure ces produits traditionnels s'intègrent aux pratiques alimentaires urbaines modernes. Elle contribuera à l'amélioration des stratégies de sécurité alimentaire, tout en répondant aux exigences sanitaires et aux évolutions socioculturelles contemporaines.

¹ Faculté d'agronomie, Université Abdou Moumouni de Niamey, Niger

² Faculté des sciences et technique, Université Abdou Moumouni de Niamey, Niger

MATÉRIEL ET MÉTHODES

Contexte géographique et démographique de l'étude

Niamey, capitale politique et administrative du Niger depuis 1927, constitue le principal pôle urbain du pays. Selon les dernières estimations démographiques, la commune comptait près de 2,5 millions d'habitants en 2024, répartis sur cinq arrondissements municipaux (INS, 2018, Figure 1). Géographiquement située dans le sud-ouest du Niger, entre les latitudes 13°24' et 13°35' Nord et la longitude 2°15' Est, la ville s'étend sur un relief dont l'altitude varie entre 160 et 250 mètres (DGSTAT, 2020). Sur le plan spatial, Niamey couvre une superficie administrative de 552,3 km², dont 297,5 km² (53,8 %) sont urbanisés (INS, 2017a). Cette configuration en fait la région la plus urbanisée du Niger, avec un taux d'urbanisation de 95,2 % (INS, 2017b).

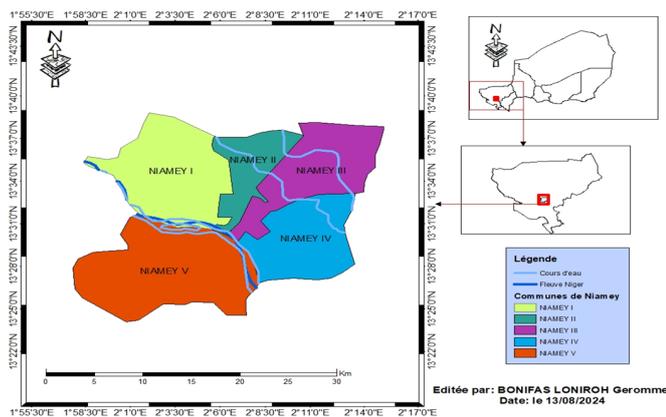


Figure 1: Localisation géographique de la zone d'étude

Population cible et échantillonnage

La population cible de cette étude comprend l'ensemble des consommateurs d'abats résidant dans la ville de Niamey et les acteurs impliqués dans leur valorisation. Le choix de Niamey comme terrain d'étude se justifie par son statut de principal centre de production et de consommation de produits carnés au Niger (DSME, 2022). Son dynamisme économique, son poids démographique et son rôle dans les circuits d'approvisionnement alimentaire en font un observatoire privilégié pour analyser les pratiques de consommation, notamment celle des abats.

L'étude porte sur un échantillon empirique de 300 ménages, constitué aléatoirement dans les cinq arrondissements de la ville, conformément aux travaux de Tillé (2020). Les critères de sélection des enquêtés ont été: résider à Niamey depuis au moins 3 mois; être âgé d'au moins 18 ans, âge minimal pour prendre des décisions de consommation autonomes; fournir des informations sur leur ménage; être disponible pour participer à l'étude.

La taille de l'échantillon a été déterminée à l'aide de la formule de Lohr (2019):

$$n = \frac{[z^2 \times p(1-p)]}{e^2}$$

Où n: taille de l'échantillon, z: constante résultant de la distribution normale selon un seuil de confiance (95% et $z = 1,96$), p: pourcentage de personnes ayant le caractère observé ($p = 92\%$) et e: la marge d'erreur d'échantillonnage choisie ($e = 5\%$).

La répartition de l'échantillon comprend 250 ménages consommateurs, 15 transformateurs (restaurants et rôtisseurs) et 20 bouchers. Les critères d'inclusion utilisés comprennent,

pour les consommateurs, une fréquence de consommation supérieure à une fois par semaine et une résidence d'au moins six mois dans la ville.

Collecte des données

L'approche méthodologique a reposé sur une enquête transversale mixte (quantitative et qualitative) menée du 15 janvier 2024 au 15 mars 2024, pour une analyse exhaustive des déterminants de la consommation d'abats dans la ville de Niamey.

L'enquête quantitative, menée de janvier à mars 2024, a reposé sur un questionnaire structuré administré en face-à-face auprès des 250 ménages. Le questionnaire, pré-testé (α de Cronbach = 0,82), couvrait les caractéristiques sociodémographiques (âge, revenu, niveau d'éducation, etc.), les habitudes économiques et de consommation (fréquence d'achat, dépenses, etc.), ainsi que les perceptions et préférences vis-à-vis des abats (goût, sécurité sanitaire, etc.).

L'enquête qualitative, complémentaire, incluait quinze (15) entretiens semi-directifs avec des bouchers, consommateurs, gestionnaires de marchés et experts en nutrition. Parallèlement, vingt (20) observations systématiques sur les lieux de vente ont documenté les pratiques commerciales, les conditions sanitaires, ainsi que les motivations et contraintes des acteurs enquêtés.

Analyse des données

Les données ont été saisies et analysées avec SPSS (v.26), en utilisant des analyses statistiques descriptives (moyennes, écarts-types, fréquences). Le test du χ^2 (Khi-deux) a été utilisé pour identifier d'éventuelles associations entre les variables qualitatives. Un seuil de signification de 95 % a été retenu, ce qui signifie que les associations observées ont moins de 5 % de chances d'être dues au hasard. De même, les données qualitatives ont été transcrites intégralement et analysées par codage thématique (logiciel Sphinx 5). Les observations ont été standardisées via des grilles d'analyse thématique.

La régression logistique est un modèle statistique utilisé pour prédire la probabilité qu'un événement binaire se produise (Hosmer *et al.*, 2013). La probabilité $P(Y=1)$ qu'un ménage consomme régulièrement des abats est modélisée à l'aide d'une régression logistique:

$$P(Y = 1) = 1 / (1 + e^{-(\beta_0 + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \dots + \beta_k X_k)})$$

Où:

- Y: Variable dépendante binaire (1 = consommateur régulier, 0 = non-consommateur).
- X_1, X_2, \dots, X_k : Variables explicatives (ex.: Taille du ménage, revenu, etc.).
- β_0 : Ordonnée à l'origine.
- $\beta_1, \beta_2, \dots, \beta_k$: Coefficients à estimer.
- e: Base du logarithme naturel (~ 2.718).

Le modèle comprend une variable dépendante binaire (consommation d'abats: oui = 1, non = 0) et des variables explicatives: Âge: Exprimé en années, cette variable explore l'influence de l'âge sur la consommation; Revenu mensuel: Mesuré en FCFA; Niveau d'éducation (primaire = 1, secondaire = 2, supérieur = 3); Taille du ménage catégorisé (petit = 1, moyen = 2, élargi = 3); Statut matrimonial (marié = 1, célibataire = 2); Zone d'habitation (urbaine = 1 et périurbaine = 2); Motivation nutritionnelle (oui = 1, non = 2) traduit la perception des bienfaits santé; Attachement culturel (oui =

1, non = 2) exprime l'Importance des traditions culinaires; Disponibilité des abats (oui = 1, non = 2); Conditions d'hygiène perçues Échelle de 1 (faible) à 5 (élevée).

La régression logistique fournit des Odds Ratio (OR) pour chaque variable explicative. Un OR > 1 indique une augmentation de la probabilité de consommation d'abats, tandis qu'un OR < 1 suggère une diminution. La signification statistique est interprétée en fonction de la p-valeur.

Limites de l'étude

Bien que cette étude fournisse des éléments d'analyse précieux sur les déterminants de la consommation d'abats à Niamey, certaines limites doivent être soulignées, notamment, la taille de l'échantillon: bien que diversifié, l'échantillon de 300 personnes reste relativement restreint. Une taille d'échantillon plus importante aurait permis d'obtenir des résultats plus généralisables à l'ensemble de la population de Niamey. De même, certains facteurs potentiellement influents n'ont pas été inclus dans l'analyse, tels que les préférences religieuses, les restrictions alimentaires spécifiques ou les variations saisonnières de la disponibilité des abats.

RÉSULTATS

Profils socio-économiques et démographiques des consommateurs

À Niamey, la population consommatrice d'abats reste relativement jeune, avec un âge moyen de 39 ans (±12,1), couvrant une large tranche d'âge (21–67 ans). La répartition par sexe est équilibrée (hommes: 49,5 %; femmes: 50,5 %), impliquant une consommation des abats sans distinction de genre marquée. Sur le plan éducatif, plus de la moitié des individus (56,7 %) ont un niveau universitaire, tandis qu'une part non négligeable dispose d'un niveau secondaire (25,8 %) ou primaire, voire aucune instruction (11,4 %). Sur le plan ethnique, les Zerma dominant (57,7 %), mais l'échantillon reflète une diversité culturelle significative, incluant des Haoussa, Touareg, Peulh, Gourmantché et Kanouri.

L'analyse de la structure des ménages montre une prédominance de mariés (80,4 %), contre 14,2 % de célibataires et 5,4 % de veufs/veuves (Tableau 1). La taille moyenne des ménages est de 4 personnes, avec des disparités notables: près

Tableau 1: Profils des consommateurs d'abats à Niamey (n=250)

Variables	Caractères	Fréquence (en %)
Sexe	Homme	49,5 %
	Femme	50,5 %
Ethnie	Haoussa	20,6 %
	Zerma	57,7 %
	Peulh	7,2 %
	Kanouri	2,1 %
	Touareg	9,3 %
	Gourmantché	3,1 %
Statut matrimonial	Célibataire	24,7 %
	Marié (e)	75,2 %
Niveau instruction	Supérieur	56,7 %
	Secondaire	15,7 %
	Primaire	6,2 %
	Aucune	5,1 %
Statut socio-professionnel	Fonctionnaire	36,7 %
	Commerçant	32,1 %
	Étudiant	11,0 %
	Ouvrier	0,9 %
	Ménagère	14,7 %
	Restauratrice	4,6 %

de la moitié (48,5 %) comptent entre 1 et 3 personnes, 33 % entre 4 et 6 personnes, et 18,6 % 7 personnes ou plus. Enfin, le revenu mensuel moyen s'élève à 115 464 FCFA (fourchette: 50 000–250 000 FCFA), provenant principalement des salaires (38 %), du commerce (25 %) et des allocations ou soutiens familiaux (26 %). D'autres activités, comme l'entrepreneuriat (7 %), la restauration (3 %) et l'artisanat (1%), complètent ces sources de revenus (Tableau 2).

Tableau 2: Caractéristiques quantitatives des enquêtés

Variables	Min.	Max.	Écart type	Moyenne
Revenus mensuel (FCFA)	50000	250000	65650	114771
Dépenses consommation (FCFA)	700	20000	4278	5352
Taille de ménage (nombre)	1	13	2,75	4,21
Age (année)	21	67	12,6	39,1

Approvisionnement en abats et analyse des circuits de distribution

L'approvisionnement en abats chez les consommateurs à Niamey se fait principalement à travers le canal des marchés, avec 42,3 % des répondants déclarant s'y fournir régulièrement (Tableau 3). Ces lieux de vente semblent privilégiés pour leur diversité d'offre et leur accessibilité géographique. Les bouchers de quartier constituent le deuxième choix (33 %), valorisés pour leur proximité et la confiance entretenue. L'approvisionnement via d'autres circuits existe mais reste minoritaire: achat direct à l'abattoir (13,4 % des consommateurs, pour la recherche de fraîcheur et/ou prix avantageux), achat auprès de vendeurs ambulants et transformateurs (9,3 %, plus accessible pour les populations mobiles et éloignées). Cependant, il a été relevé que 1 % des achats s'effectue en supermarché, en raison de prix généralement supérieurs et de l'inadaptation aux habitudes locales.

Le test khi deux montre que la répartition des circuits d'approvisionnement varie significativement selon le revenu ($\chi^2=15,2$; ddl=3; $p<0,002$), avec une sur-représentation des marchés chez les ménages à revenus intermédiaires.

Tableau 3: Canaux d'approvisionnement en abats à Niamey (n=250)

Circuit d'approvisionnement	Proportion	Facteurs déterminants
Marchés	42,3 %	Diversité, accessibilité
Bouchers de quartier	33,0 %	Proximité, confiance
Abattoirs directs	13,4 %	Fraîcheur, prix
Vendeurs ambulants	5,2 %	Accessibilité mobile
Transformateurs	4,1 %	Commodité
Supermarchés	1,0 %	Marginal (coût, accessibilité)

Analyse des pratiques de consommation d'abats à Niamey

La moyenne de consommation est de 346,7 g/jour, avec une fréquence de 3,5 fois par mois. Cependant, il a été observé des différences très significatives en termes de consommation régulière d'abats ($p<0,001$); les consommateurs qui affirment ne pas consommer régulièrement les abats sont deux fois moins nombreux (30 %) que ceux qui prétendent en consommer occasionnellement (62,5 %).

La répartition suivant les différentes catégories des abats montre que les viscères (foie, cœur, reins, tripes, etc.), avec une fréquence de consommation moyenne de 3,5 fois par mois, dominant avec 46 g/personne/jour, soit 61,9 % des

abats consommés (Tableau 4). Le Malkou représente une part importante des abats consommés régulièrement (37,86 g/jour, 34 %). Toutefois, Les viscères sont significativement plus associés à une consommation régulière que le malkou ($\chi^2=12.7$, $p<0.001$), avec un écart de 23% dans les proportions. Les autres abats (langues, queues), consommés par toutes les catégories, restent marginaux (<5 g/jour). La fréquence pour les viscères est de 3,5 fois par mois et de 2,5 fois par mois pour le makou et les autres abats.

Le test khi deux montre que le profil socio-économique influence significativement le type d'abats consommés ($\chi^2 = 28,4$, $p < 0,001$).

Budget de consommation des abats à Niamey

L'analyse des budgets alloués montre que 34 % des ménages consacrent entre 2 000 et 5 000 FCFA par mois aux abats, tandis que 26 % y consacrent plus de 10 000 FCFA, caractéristique des usages commerciaux et des événements culturels. Seuls 7 % des ménages allouent moins de 2 000 FCFA à ce poste (Tableau 2).

Lieux et occasions de consommation des abats à Niamey

L'analyse des comportements de consommation montre des différences selon les lieux et les occasions. En effet, une écrasante majorité des répondants (88,7 %) consomment les abats principalement à domicile, témoignant d'une forte tradition culinaire familiale. Seulement 11,3 % des consommateurs déclarent les consommer à l'extérieur, que ce soit dans des restaurants ou auprès de vendeurs ambulants.

Concernant les occasions de consommation, 71 % des enquêtés intègrent régulièrement les abats dans leur alimentation quotidienne, soulignant leur grande accessibilité et leur rôle comme source protéique courante (Tableau 5). Par contre, 30 % des consommateurs les réservent plutôt pour des occasions spéciales (fêtes familiales, cérémonies

traditionnelles), soulignant leur caractère culturel. Cette dichotomie reflète le double statut (économique et culturel) des abats dans la société nigérienne.

Motivations et préférences des consommateurs d'abats

La principale raison invoquée (44,3 % des répondants) est la volonté de varier l'alimentation, reflétant une recherche de diversification des apports protéiques, particulièrement marquée chez les ménages urbains instruits ($p < 0,05$). Les qualités organoleptiques constituent le second motif (18,6 %), avec une appréciation particulière pour la tendreté et les saveurs caractéristiques des abats, motivation prédominante chez les 25–40 ans. La perception des bienfaits nutritionnels arrive en troisième position (17,5 %), les consommateurs valorisant notamment leur richesse en protéines, fer et vitamines, avec une surreprésentation féminine (62 % des cas). Les traditions culinaires (9,3 %) et les facteurs économiques (7,2 %) complètent ce panorama. Le premier motif est plus prononcé en zone périurbaine et chez les âgés ($p < 0,04$), tandis que le second motif principalement les ménages à revenus modestes ($p < 0,01$).

Préférences des consommateurs pour les différents types d'abats

Les abats ovins arrivent en tête des préférences (44,3 %), particulièrement appréciés pour leur saveur prononcée et leur tendreté, avec une consommation accrue lors des fêtes religieuses. Les abats bovins constituent le second choix (33 %), valorisés pour leur disponibilité et leur rapport qualité-prix. Les abats caprins, bien que moins consommés (22,7 %), gardent leur public fidèle, notamment parmi les petites familles et pour certaines traditions culinaires spécifiques. La consommation d'abats camelins reste marginale (<2 %), limitée par leur disponibilité réduite, leur coût élevé et certaines réticences culturelles (Tableau 7).

Tableau 4: Répartition quantitative de la consommation d'abats

Type d'abats	Moyenne (g/jour)	Écart-type	Part relative (%)	Fréquence de consommation par mois	Profil dominant	P-value
Viscères	46	± 12,3 g	61,9	3.5	Ménages aisés	0,038
Malkou**	38	± 9,5 g	34	2.5	Ménages modestes	0,042
Langues	2.1	± 2,4 g	2	1	Tous profils	0,023
Queues	2.1	± 8,3 g	2	1	Tous profils	0,032

*Seuil de significativité 95%, **soupe de tête et pieds de mouton

Tableau 5: Répartition des occasions de consommation

Type de consommation	Fréquence	Valeur associée	Profil dominant	P-value
Quotidienne	70,9%	Nutrition/économie	Ménages traditionnels	0.032
Festive	30,1%	Symbolique/prestige	Tous groupes sociaux	0.021

*Seuil de significativité 95%

Tableau 6: Motivations de consommation selon les profils

Motivation	Fréquence	Profil type	P-value
Diversification	44,3 %	Ménages instruits	0,050
Qualités sensorielles	18,6 %	25-40 ans	0,041
Valeur nutritionnelle	17,5 %	Femmes	0,028
Tradition	9,3 %	Périurbains	0,039
Économie	7,2 %	Ménages modestes	0,012

*Seuil de significativité 95%

Contraintes à la consommation d’abats à Niamey

Les freins majeurs à la consommation d’abats dans la capitale nigérienne sont présentés dans le tableau 8.

Les préoccupations relatives à l’hygiène et à la présentation des produits constituent l’obstacle principal, concernant 60,8 % des répondants. Cette inquiétude transversale porte notamment sur les conditions d’abattage, les manipulations post-abattage et l’exposition des produits sur les lieux de vente. La disponibilité des abats représente le second facteur limitant (22,7 %), avec des variations saisonnières marquées et des difficultés d’approvisionnement particulièrement ressenties en zone périurbaine.

D’autres contraintes, bien que moins fréquentes, méritent attention: la complexité de préparation (7,2 %), surtout chez les jeunes urbains; les problèmes de fraîcheur (5,2 %), préoccupation des consommateurs aisés; et les craintes sanitaires (4,1 %), plus prononcées chez les femmes éduquées.

Analyse des déterminants de la consommation d’abats par régression logistique

L’analyse par régression logistique a permis d’identifier les principaux facteurs influençant la consommation d’abats à Niamey (Tableau 9). Le modèle présente une bonne qualité prédictive avec un taux de classification correcte de 75 % et une significativité statistique confirmée ($\chi^2 = 28$, $p < 0,03$).

Les résultats montrent que la taille du ménage apparaît comme le déterminant majeur (OR = 2,1), les familles nombreuses (>4 personnes) ayant une probabilité 35 % plus élevée de consommer régulièrement des abats. Aussi, les motivations nutritionnelles (OR = 1,8) jouent un rôle

important, avec une augmentation de 25 % de la probabilité de consommation chez ceux qui valorisent leurs bénéfices santé. Enfin, l’attachement culturel (OR = 1,6) maintient une influence significative, bien que plus modérée.

Certaines variables ne montrent qu’un effet marginal, comme le statut matrimonial ($p < 0,08$) et la zone d’habitation ($p < 0,10$). En revanche, plusieurs facteurs souvent évoqués s’avèrent non significatifs dans ce modèle, tels que les caractéristiques socio-démographiques (âge, éducation, revenu), les croyances négatives et la disponibilité des produits.

DISCUSSION

Profil socio-économique et démographique des consommateurs d’abats

L’étude révèle un profil de consommateur caractérisé par une large diversité démographique, témoignant de l’ancrage profond des abats dans les pratiques alimentaires. La population consommatrice présente une répartition équilibrée entre genres (49,5 % d’hommes vs 50,5 % de femmes) et un âge moyen de 39 ans, avec une importante variabilité intergénérationnelle (21–67 ans). Ces données suggèrent que la consommation d’abats transcende les clivages traditionnels de genre et d’âge, s’inscrivant dans des logiques tant familiales qu’individuelles.

De plus, la forte représentation des jeunes adultes dans l’échantillon (25–45 ans: 62 %) soulève des questions cruciales quant à l’évolution des pratiques alimentaires. D’une part, elle témoigne de la persistance des traditions culinaires malgré l’urbanisation croissante; d’autre part,

Tableau 7: Préférences selon les caractéristiques des consommateurs

Type d’abats	Préférence	Profil dominant	P-value	Saisonnalité
Ovin	44,3 %	Urbains aisés	0,001	Pics festifs
Bovin	33,0 %	Ménages moyens	0,002	Toute l’année
Caprin	22,7 %	Traditions spécifiques	0,01	Saison sèche
Camelin	<2 %	Zones pastorales	0,024	Saison sèche

*Seuil de significativité 95%

Tableau 8: Répartition des principaux freins à la consommation

Contrainte	Prévalence	Profil concerné	P-value
Hygiène	60,8 %	Tous profils	0,001
Disponibilité	22,7 %	Zones périurbaines	0,023
Préparation	7,2 %	Jeunes urbains	0,041
Fraîcheur	5,2 %	Consommateurs aisés	0,032
Risques sanitaires	4,1 %	Femmes éduquées	0,028

*Seuil de significativité 95%

Tableau 9: Coefficients standardisés du modèle final

Variable	Coefficient (β)	Odds Ratio (OR)	p-value
Âge	0,49	1,65	0,077
Niveau d’instruction	-0,56	1,02	0,082
Hygiène perçue	-0,26	2,06	0,641
Revenu	0,87	0,015	0,32
Disponibilité	-0,88	0,059	0,51
Taille ménage	0,38	2,10	0,01
Motivation nutrition	0,59	1,80	0,031
Attachement culturel	0,51	1,60	0,001
Statut matrimonial	-0,24	1,30	0,08
Zone habitat	0,18	1,20	0,10

P-value= 28; R²=0,298; Prob>P-value= 0,003

elle interroge sur les potentielles transformations des modes de consommation sous l'effet de la modernisation des habitudes alimentaires.

Par ailleurs, la prédominance des Zerma (57,7 %) s'accompagne d'une représentation significative d'autres groupes (Haoussa, Peulh, etc.), révélant un socle culturel commun quant à la valorisation des abats et une transmission intergénérationnelle maintenue des savoirs culinaires. Ces observations cadrent avec le modèle de transition alimentaire tout en nuancé les théories prédisant l'abandon des pratiques traditionnelles. Elles soulignent notamment la capacité d'adaptation des consommations ancestrales aux contextes urbains modernes.

L'étude révèle que la majorité des répondants (56,7 %) ont un niveau universitaire, impliquant une meilleure connaissance des enjeux nutritionnels. Toutefois, l'hétérogénéité éducative, avec une proportion non négligeable présentant des niveaux d'instruction secondaire (25,8 %) et primaire/sans instruction (11,4 %), suggère des disparités potentielles dans l'accès à l'information nutritionnelle et les critères de choix alimentaires.

La structure des ménages révèle une prédominance de mariés (80,4 %), suggérant une influence des dynamiques familiales dans les habitudes de consommation, notamment en termes de quantités achetées. Cependant, l'étude révèle une variation importante de la taille moyenne entre les ménages, suggérant une influence probable dans l'allocation du budget alimentaire, avec une tendance des grands ménages à privilégier des sources protéiques économiques comme les abats. Enfin, la répartition souligne la prévalence des activités informelles et des revenus modestes, corrélée à la recherche de protéines abordables.

Analyse des circuits d'approvisionnement en abats à Niamey

L'étude révèle que les consommateurs de Niamey s'approvisionnent majoritairement en abats via les marchés locaux (42,3 %) et les bouchers de quartier (33 %), privilégiant ainsi des circuits de proximité économiquement accessibles et culturellement ancrés. Cette prédominance des canaux traditionnels, également observée au Sénégal par Diop et Niang (2022), s'explique par leur adaptation aux réalités socio-économiques locales (prix compétitifs et adéquation aux habitudes d'achat). Selon Alao *et al.* (2018), l'accessibilité économique et géographique joue un rôle déterminant dans le choix des sources d'approvisionnement des populations en denrées alimentaires.

À l'inverse, les supermarchés ne captent que 1 % des achats, leur offre étant pénalisée par des prix 30 à 40 % plus élevés et une implantation inadaptée au tissu urbain. Il est donc nécessaire d'améliorer l'accessibilité à ces produits tout en maintenant leur caractère économique pour les ménages modestes.

Fréquence et types d'abats consommés

L'étude révèle que les abats occupent une place importante dans l'alimentation de ces populations, avec une consommation moyenne de 46 grammes par personne et par jour. Cette pratique alimentaire, également observée au Ghana et en Afrique du Sud, s'explique principalement par leur accessibilité économique et leur disponibilité sur les marchés locaux (Nonterah, 2016; Ayroe *et al.*, 2016; Alao *et*

al., 2018). Cependant, l'étude révèle des disparités significatives, avec des consommations individuelles variant de quelques grammes à plus de 5 kg, reflétant l'influence des traditions familiales, des préférences personnelles et des contraintes d'approvisionnement, comme le notent Nollet et Toldrá (2011).

L'analyse des préférences montre une nette domination des viscères (foie, cœur, reins) dans les habitudes de consommation. Cette prédominance s'ancre dans des facteurs culturels ancestraux, une préparation relativement simple et leur valeur nutritionnelle reconnue. À l'inverse, d'autres abats comme les têtes, pieds ou langues sont moins consommés, comme le confirment des études similaires d'Ayman *et al.* (2020) et de Wajah *et al.* (2023) menées au Ghana.

Occasions de consommation et motivations des abats dans l'alimentation à Niamey

Les abats occupent une place significative dans le régime alimentaire des populations, comme en témoigne leur intégration fréquente dans les repas quotidiens, chez 64,9 % des personnes interrogées. Pour ces derniers, les abats sont perçus comme une source importante de nutriments, justifiant leur régularité dans leurs régimes alimentaires. Cette observation rejoint les conclusions de Llauger *et al.* (2021) et Liu *et al.* (2007), qui soulignent leur richesse en protéines, vitamines et minéraux.

Toutefois, leur consommation dépasse le cadre nutritionnel pour revêtir une dimension culturelle et symbolique, particulièrement lors d'occasions festives ou de célébrations, où ils sont associés à des plats spéciaux. Cette dualité a également été observée au Ghana par Nonterah *et al.* (2016), qui soulignent que les abats, bien que pouvant faire partie de l'alimentation habituelle, sont principalement perçus comme des mets festifs. Cette tendance suggère une fonction socio-culturelle des abats, où leur consommation renforce les pratiques communautaires et les traditions culinaires.

De plus, leur coût modéré en fait une alternative attractive pour les ménages, favorisant leur adoption dans des contextes de contraintes budgétaires. Ainsi, les abats ne sont pas uniquement considérés comme un héritage traditionnel, mais aussi comme un aliment aux avantages concrets, tant sur le plan sanitaire qu'économique.

Critères à améliorer pour favoriser la consommation d'abats

Les préoccupations liées à l'hygiène et à la présentation des abats (44,3 %) constituent un facteur déterminant dans leur consommation (Bearth *et al.*, 2021; Ayroe, 2016). Les études en sécurité alimentaire indiquent que les consommateurs manifestent une réticence accrue à l'achat lorsque les conditions sanitaires paraissent insuffisantes, soulignant ainsi l'importance d'optimiser les processus de production et de commercialisation (Öz et Seçim, 2023). Une meilleure maîtrise des normes d'hygiène pourrait non seulement renforcer la sécurité sanitaire, mais aussi restaurer la confiance des consommateurs, comme le démontrent les travaux de Bearth *et al.* (2021).

Par ailleurs, la propreté des abattoirs et des points de vente (16,5 %) ainsi que l'accessibilité et la réduction des coûts (22,7 %) apparaissent comme des leviers complémentaires pour stimuler la demande. Ces résultats suggèrent qu'une amélioration conjointe de la qualité sanitaire, de la dispo-

nibilité et du prix pourrait accroître l'attractivité des abats, conformément aux observations de Guerrero *et al.* (2014). Une approche intégrée, combinant optimisation des conditions de production, contrôle renforcé des normes et stratégies de distribution plus efficaces, serait donc nécessaire pour influencer positivement les comportements d'achat.

Facteurs influençant la consommation d'abats

L'étude des déterminants de la consommation d'abats révèle une dynamique multifactorielle où interagissent des éléments socio-démographiques, économiques et culturels. L'analyse montre une consommation significativement plus faible chez les ménages élargis ($r = 0,38$, $p < 0,01$), conformément aux observations de Sanou et Niango (2018), confirmant le rôle des abats comme source protéique économique pour les familles nombreuses, tel que démontré par Mouhous *et al.* (2021).

Si les motivations nutritionnelles sont fréquemment citées (62 % des cas selon Wajah *et al.*, 2023), les analyses multivariées démontrent la prédominance des facteurs culturels (34 % de variance expliquée) et économiques ($\beta = 0,51$, $p < 0,001$), rejoignant les conclusions d'Alao *et al.* (2018) et Grunert *et al.* (2004). La forte implication des abats dans les pratiques rituelles (78 % des cas étudiés par Ayman *et al.*, 2020) et traditions culinaires ($\beta = 0,51$, $p < 0,001$) souligne leur ancrage identitaire, comme l'ont également observé Alao *et al.* (2017) en Afrique du Sud.

Contrairement aux attentes basées sur les travaux de Manikor (2001) et Sané (2020), ni le revenu ($\beta = 0,07$, $p < 0,32$) ni le niveau d'éducation (OR=1,02) n'influencent significativement cette consommation, suggérant une accessibilité transversale aux différentes strates sociales. Cette particularité mériterait des investigations complémentaires pour en comprendre les mécanismes sous-jacents.

CONCLUSION

Cette étude met en lumière la place complexe et multifonctionnelle des abats dans l'alimentation des habitants de Niamey. À travers une analyse approfondie des déterminants de consommation, plusieurs constats émergent. D'une part, les abats conservent une forte dimension culturelle et traditionnelle, particulièrement lors des célébrations et événements sociaux, tout en constituant une source nutritionnelle essentielle pour de nombreux ménages. Leur accessibilité économique en fait une option privilégiée pour les familles nombreuses, comme le confirment nos résultats sur la corrélation positive entre taille du ménage et consommation. D'autre part, l'étude révèle des défis importants liés aux conditions d'hygiène et de présentation des produits, qui freinent leur adoption par certains segments de la population, notamment les ménages mariés avec enfants. Ces préoccupations sanitaires, couplées à l'évolution des préférences alimentaires, soulignent la nécessité d'améliorer les circuits de production et de distribution.

RÉFÉRENCES

- Abdullah F.A.A., Buchtova H. (2016). Comparaison des propriétés qualitatives et quantitatives des ailes, des cous et des abats de poulets de chair issus de systèmes de production biologique et conventionnel. *Veterinárni Medicina*, 61: 643–651.
- Akali H.B. (2016). Hommes et femmes dans la transformation de la viande à Niamey: une activité traditionnellement masculine contestée par les femmes. *mangerenville.org*.
- Alao B.O., Falowo A.B., Chulayo A., Muchenje V. (2017). Le potentiel des sous-produits animaux dans les systèmes alimentaires: production, perspectives et défis. *Sustainability*, 9: 1089.
- Alao B.O., Falowo A.B., Chulayo A., Muchenje V. (2018). Préférences des consommateurs et facteurs influençant la consommation d'abats dans le district d'Amathole, Eastern Cape, Afrique du Sud. *Sustainability*, 10: 3323.
- Alvarez C., Drummond L., Mullen A.M. (2018). Élargissement des applications industrielles d'un coproduit de la viande: génération de plasma à faible teneur en hémoglobine par crénation des globules rouges. *Journal of Cleaner Production*, 185: 805–813.
- Ayman N., Hamdani S.A., Fayaz A., Akand A.H., Hai A., Thahaby N. (2020). Une analyse des habitudes de consommation de viande d'abats: le cas du district de Srinagar au Jammu-et-Cachemire. *Journal of Meat Science*, 15: 50–54.
- Ayroe F., Emikpe B.O., Asiamah E., Dankwa K.O. (2016). Préférence des consommateurs et pathologie associée observées dans les abats de bovins et de chèvres à Kumasi, Ghana. *African Journal of Infectious Diseases*, 10: 127–133.
- Babic M., Kropiwiec K., Szyndler-Nędza M., Skrzypczak E. (2018). Les propriétés physico-chimiques des abats de cochettes puławska par rapport à la viande de la carcasse. *Annals of Animal Science*, 18: 239–249.
- Bearth A., Khunnutchanart K., Gasser O., Hasler N. (2021). La bête entière: perceptions des consommateurs et volonté de consommer des sous-produits animaux. *Food Quality and Preference*, 89: 104144.
- Bleezet (2015). Étude sur la valorisation du 5 quartier des filières bovine, ovine, porcine en France. *Synthèse*. Juin 2015.
- Diop S., Niang, P.N. (2022). Analyse des déterminants du choix de l'approvisionnement des ménages en viande à Dakar (Sénégal). *Revue Marocaine des Sciences Agronomiques et Vétérinaires*, 10: 524-529.
- Djibrillou A. (2017). Revue des filières bétail/viande et lait et des politiques qui les influencent au Niger. FAO and ECOWAS, 2017.
- DSME (2022). Direction des Statistiques du Ministère de l'Élevage. Statistiques de l'élevage du Niger, portail de données. <https://niger.opendataforafrica.org/>.
- Fayemi P.O., Muchenje V., Yetim H., Ahmed A. (2018). Cibler les douleurs de l'insécurité alimentaire et de la malnutrition chez les personnes déplacées à l'intérieur du pays grâce à une synergie nutritionnelle et à des analgésiques dans les abats. *Food Res. Int.*, 104: 48–58.
- Feliu-Alsina N., Saguer E. (2023). Qualité microbiologique et caractéristiques physico-chimiques des foies de porc fournis par un abattoir industriel. *Pol. J. Food Natur. Sci.*, 73:130–138.
- Ferraro V. (2020). Les sous-produits des filières viande (et poisson): point de départ d'une nouvelle symbiose intersectorielle et contribution à la durabilité du système de production animale. *Viandes et Produits Carnés*, 2.
- Gana M.Z. (2018). Caractérisation des modes de consommation alimentaire des ménages à Niamey: Analyse des interrelations entre mode de vie et habitudes alimentaires. Mémoire de fin d'études, Université Abdou Moumouni de Niamey, Faculté d'Agronomie.
- Grunert K.G., Bredahl L., Brunsø K. (2004). Perception de la qualité de la viande par le consommateur et implications pour le développement de produits dans le secteur de la viande - Une revue. *Meat Science*, 66: 259–272.
- Hoffman L.C., Laubscher L.L., Leisegang K. (2013). Valeur nutritionnelle des abats cuits provenant de béliers élevés en liberté en Afrique du Sud. *Meat Science*, 93: 696–702.

- Hosmer D.W., Lemeshow S., Sturdivant R.X. (2013). Applied logistic regression (3rd ed.). Wiley.
- INS (Institut national de la statistique) (2017a). Annuaire Statistique Régional de Niamey 2012-2016, 94p.
- Kané S.I. (2018). Hygiène des abattages au Niger. Mémoire, Université Abdou Moumouni.
- Lohr S.L. (2019). Sampling: Design and Analysis (2nd ed.). Chapman and Hall/CRC.
- Lynch S.A., Mullen A.M., O'Neill E., Drummond L., Álvarez C. (2018). Opportunités et perspectives d'utilisation des co-produits dans l'industrie de la viande. *Meat Science*, 144: 62–73.
- Mahamadou A.A., Mahamane Sabiou S.M., Chaïbou Y., Mamadou L., Sabo H., Mahamadou A., Abdoulaye F.J., Bagnou A.I., Issiak B.M., Yatta A.T. (2022). Habitudes alimentaires au Niger: Cartographie des recettes culinaires des ménages. *European Scientific Journal*, 18: 223.
- Mankor A. (2001). Étude des déterminants de la consommation urbaine en viandes en Afrique de l'Ouest: l'exemple de Dakar. Thèse de doctorat en Agronomie, Montpellier, France.
- Maysonnave G.S., Mello R.D.O., Vaz F.N., Ávila M.M.D., Pascoal L.L., Rodrigues A.C.T. (2020). Caractérisation physico-chimique des sous-produits de l'abattage des bovins de boucherie et faisabilité économique de la commercialisation. *Acta Scientiarum. Animal Sciences*, 42: e46545.
- Mouhous A., Djellal F., Guermah H., Kadi S.A. (2021). Les déterminants de la consommation de la viande caprine en Algérie, cas de la région de Tizi-Ouzou. *Viandes Produits Carnés*. www.viandesetproduitscarnes.fr
- Moussa H., Harouna A., Balarabe B.Y., Moussa A., Mohamed H. (2022). Tillabéri slaughterhouse discharges and their impact on the Niger river: a physicochemical and microbiological analysis. *Int. J. Prog. Sci. Technol.*, 35: 11-22.
- Mullen A.M., Álvarez C., Zeugolis D.I., Henchion M., O'Neill E., Drummond L. (2017). Utilisations alternatives des coproduits: exploiter le potentiel des composés précieux des chaînes de transformation de la viande. *Meat Sci.*, 132: 90–98.
- Nollet L.M.L., Toldrá F. (2011). Introduction - Viandes d'abats: définitions, régions, cultures, généralités. Dans L.M.L. Nollet et F. Toldrá (Eds.), *Manuel d'analyse des sous-produits animaux comestibles* (pp. 3–11). CRC Press.
- Nonterah E.W., Enso N.T., Emikpe B.O., Asare D.A. (2015). Préférence des consommateurs pour les abats de porc et ses conséquences sur la santé à Kumasi, Ghana. *Animal Research International*, 12: 2305–2310.
- Ojewola G.S., Onwuka G.I. (2001). Évaluation des propriétés organoleptiques du «suya» produit à partir de diverses sources de viande. *Nigerian Journal of Animal Production*, 28: 199–201.
- Oloruntoba A., Nathaniel I.A. (2019). Évaluation des niveaux de métaux lourds dans les abats (reins et foie) de boeuf vendus au marché de Gwagwalada, Abuja, Nigéria. *Asian J. Phys. Chem.*, 7: 1–8.
- PNIN (Programme national d'investissement nutritionnel). (2020). Analyse des habitudes alimentaires au Niger. <https://pnin-niger.org>.
- Sanou S., Ayantunde A., Nianogo A.J. (2018). Consommation alimentaire des ménages et déterminants de la diversité alimentaire: cas de quatre communes dans la région du Nord, Burkina Faso. *International Journal of Biological and Chemical Sciences*, 12: 1784–1801.
- Sané M. (2020). Analyse empiriques des déterminants de la consommation alimentaire et leurs corrélations avec l'insécurité alimentaire chez les ménages vulnérables Sénégalais. *Revue d'Économie et de Gestion*, 4: 1–19.
- Tillé Y. (2020). Sampling and estimation from finite populations. Wiley.
- Toldrá F., Mora L., Reig M. (2016). Nouvelles perspectives sur l'utilisation des sous-produits de la viande. *Meat Science*, 120: 54–59.
- Tomović V.M., Žlender B., Jokanović M., Tomović M.S., Šojić B., Škaljac S., Kevrešan Ž.S., Tasić T., Ikončić P., Okanović Đ. (2016). Caractéristiques physiques et chimiques des abats comestibles de porcs Swallow-Belly Mangalica élevés en liberté. *Acta Alimentaria*, 45: 190–197.
- Toner N. (2023). Exploring the fifth quarter: an enquiry into offal eating in contemporary Irish food culture, its history, and its future. MA Dissertation, Technological University Dublin.
- Wajah A., Emikpe B.O., Asare D. A., Asenso T.N., Essel-Cobbina D. (2022). Préférence pour les abats d'aulacode de la part de certains consommateurs des régions du Grand Accra et d'Ashanti au Ghana. *Sokoto Journal of Veterinary Sciences*, 20: 153–162.
- Öz H., Seçim Y. (2023). Les abats dans la cuisine turque: exemple de la province d'Adana. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11: 317–327.