

# Transformation et commercialisation de la viande de porcs au Sud du Bénin : Caractéristiques socioéconomiques et contraintes

David Djimènou<sup>1,2\*</sup>, Camus M. Adoligbé<sup>2</sup>, Serge E.P. Mensah<sup>1</sup>, André B. Aboh<sup>3</sup>, Aimé K. Edénnakpo<sup>1</sup>, Théodora G.S. Atchadé<sup>1</sup>, Delphin O. Koudandé<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Institut National des Recherches Agricoles du Bénin. 01 BP 884 Cotonou, Bénin.

<sup>2</sup>Université d'Abomey-Calavi, 01 BP 526 Calavi, Bénin

<sup>3</sup>Université Nationale d'Agriculture de Porto-Novo N/A

\**Auteur correspondant* : David DJIMÉNOU, *PbD en Zootechnie, Génétique et Amélioration des Ressources Animales. Email : [ndavidjiménoou@gmail.com](mailto:ndavidjiménoou@gmail.com) Tel : +229 62402221*

**Mot clés** : Porcs, Charcutier, Viande, atout socioéconomique, Bénin.

**Key words**: Pigs, Pork butcher, Meat, Socioeconomic asset, Benin.

Publication date 30/04/2021, <http://m.elewa.org/Journals/about-japs/>

## 1 RESUME

La charcuterie porcine est un maillon très important dans la filière porcs au Bénin. Cependant, les atouts et les contraintes de cette activité génératrice de revenus restent méconnus. La présente étude a pour but d'explorer les caractéristiques et la contribution de cette activité à la sécurité alimentaire notamment en protéine animale ainsi qu'à la lutte contre la pauvreté au Bénin. Pour ce faire, une investigation a été menée auprès de 140 transformateurs charcutiers spécialisés dans la production de la viande porcine au Sud du Bénin. Les données collectées ont été analysées avec les logiciels Minitab 16 et Sphinx v.5. Les résultats ont montré que les charcutiers sont en majorité des hommes (92,80%), mariés (97,09%) et alphabétisés (62,58%). Ils ont plus de 5 ans d'expérience (80%) avec seulement 32,07% de professionnels charcutiers. Au total, 92,43% des charcutiers ont préféré le porc local aux porcs exotiques pour des raisons liées à la saveur, la pauvreté en graisse et la fermeté de sa viande. Plusieurs spécialités culinaires sont pratiquées et dont les plus fréquentes sont la viande bouillie dans la sauce 'Kpêtê' (29,93%) et la viande grillée (28,69%). Le nombre de porcs abattus par semaine est de 6,41 têtes assorties de 1033,57 kg de viande produite par mois et par département. Le besoin annuel de porcs vivants et la quantité annuelle de viande de porcs des charcutiers sont respectivement estimés à 43 076 têtes et 86,820 tonnes. Le kilogramme de la viande fraîche sans os coûte 2793,26 FCFA tandis que celle avec os coûte 2366,66 FCFA. Le revenu hebdomadaire des charcutiers est de 47226,57 FCFA avec un revenu annuel estimé à 317 362 550,40 FCFA pour les 140 charcutiers. Les contraintes majeures sont : difficulté de conservation après mévente, rareté des porcs et saisie à l'inspection vétérinaire. Ces résultats montrent que la charcuterie porcine joue un rôle important dans la lutte contre la faim, la pauvreté et la hausse des importations en produits carnés au Bénin d'où la nécessité de trouver des mesures palliatives aux contraintes identifiées.

## Processing and marketing of pig meat in Southern Benin: Socio-economic characteristics and constraints

### ABSTRACT

The porcine processing is a very important milestone of porcine sector chain value in Benin. Assets and constraints of this income generative activity, however, remain underestimated. The present study aims to explore characteristics, economic asset and constraints of porcine processing and marketing in Southern Benin. Indeed, an investigation was carried out with 140 pork butchers in Southern Benin. The collected data were analyzed with Minitab 16 and Sphinx v.5. softwares. Results showed that pork butchers were men in majority (92.80%), married (97.09%) and alphabetized (62.58%). They had more than 5 years old of experience (80%). Only 32.07% of them were professional pork butchers. The breed preferred by pork butchers were local pigs (92.43%) because a flavor, a poverty in fat and a firmness of its meat. Several culinary specialties were practiced but the most frequent were meat boiled in 'Kpêtê' sauce (29.93%) and grilled meat (28.69%). The number of pigs killed a week were 6.41 heads on average with 1033.57 kg of meat produced by department a monthly. The estimation of annual requirement of live pigs and the annual quantity of pork meat for butchers were 43,076 head and 86.820 tons respectively. The price of kilogram of cool meat without bone were 2 793.26 FCFA and these with bone were 2 366.66 FCFA. A weekly income average of pork butchers were 47 226.57 FCFA with an annual income estimated at 317 362 550.40 FCFA for 140 pork butchers. A major constraints of pork butchers were: difficulty to conserve a meat after slump in sales, scarcity of pigs and seizures during carcass safety inspection. The current results show that porcine processing is a sure way to struggle hunger, malnutrition, poverty and rise of meat product imports in Benin and support the necessity to find palliative measures against constraints.

---