

# Étude de la charcuterie dans les villes de Ouagadougou et Bobo-Dioulasso au Burkina Faso

Michel KABORE<sup>1\*</sup>, Hadja Oumou SANON<sup>1</sup>, Aimé Joseph NIANOGO<sup>2</sup>, André KIEMA<sup>1</sup> et Ousmane Madi OUEDRAOGO<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Institut de l'Environnement et de Recherches Agricoles (INERA), Centre de Recherches Environnementales, Agricoles et de Formation (CREAF) de Kamboinsé, Département Productions animales (DPA), BP. 476, Ouagadougou, Burkina Faso.

<sup>2</sup> Université Nazî Boni, 01 B.P. 1091, Bobo-Dioulasso, Burkina Faso.

<sup>3</sup> Institut de Recherche en Sciences Appliquées et Technologies (IRSAT), 03 B.P. 7047, Ouagadougou, Burkina Faso.

\* Auteur correspondant ; E-mail : [mkabore57@yahoo.fr](mailto:mkabore57@yahoo.fr), Tel. : (+226) 76 26 92 88

**Mots clés** : charcuterie, transformation, viande, chaîne de froid.

**Keywords**: charcuterie, processing, meat, cold chain.

Submission 18/10/2021, Publication date 31/01/2022, <http://m.elewa.org/Journals/about-japs/>

## 1 RESUME

La filière bétail-viande au Burkina Faso souffre de la faiblesse de son maillon transformation jusque-là essentiellement artisanal. La révolution de la transformation moderne des produits doit être une action conjuguée de plusieurs stratégies et actions fondées sur des bases de données fiables et actualisées. Cette étude a été conduite dans les deux grandes villes du pays pour connaître la place de la charcuterie dans le maillon transformation. Une enquête transversale a été conduite auprès de tous les charcutiers proprement dits des deux villes au nombre de 32, majoritairement de la ville de Ouagadougou (81,25%). Les principales espèces transformées sont les bovins (93,80%), les ovins (78,10%), les porcins (65,60%) et la volaille (56,30%). Les principales charcuteries produites sont les merguez (90,60), les saucissons (81,30), les saucisses (68,80), les pâtés (59,40) et les jambons (37,50). Le coût moyen au kg des produits est de 4 210 ( $\pm$  124) FCFA (7,31  $\pm$  0,21 USD). Le chiffre d'affaires mensuel moyen des charcutiers est de 4 697 500 ( $\pm$  1 556 319) FCFA (8155,38  $\pm$  2701,94 USD). Le respect de la chaîne de froid est l'un des défis spécifiques au métier. La prise en compte des recommandations des acteurs contribuera fortement au développement de la charcuterie au Burkina Faso.

Study of charcuterie in the cities of Ouagadougou and Bobo-Dioulasso in Burkina Faso

## SUMMARY

The livestock-meat sector in Burkina Faso, has been essentially artisanal until now. The revolution of modern meat product processing must be a combined action of several strategies and actions based on reliable and updated data. This study was conducted in the two major cities (Ouagadougou and Bobo-Dioulasso) of the country to know the place of charcuterie in the processing link. A cross-sectional survey was conducted among all the charcuterie actors in the two cities, numbering 32, mostly in Ouagadougou (81.25%). The main species processed are cattle (93.80%), sheep (78.10%), pigs (65.60%) and poultry (56.30%). The main products are merguez (90.60), salami (81.30), sausages (68.80), pates (59.40) and hams (37.50). The average cost per kg of the products is 4 210 ( $\pm$  124) FCFA (7.31  $\pm$  0.21 USD). The average monthly turnover of the actors is 4 697 500 ( $\pm$  1 556 319) FCFA

(8155.38  $\pm$  2701.94 USD). The compliance with the cold chain is one of the specific challenges of the trade. Taking into account the recommendations of the charcuterie actors will contribute greatly to the development of the charcuterie industry in Burkina Faso.

---