



Origine, traits zootechniques, qualité de carcasse et valeur de la viande chez la poule locale *Gallus gallus* du Bénin

REVIEW PAPER

Assouan Gabriel Bonou^{1,3*}, Finagnon Josée Bernice Houéssionon³, Kocou Aimé Edenakpo², Serge Gbênagnon Ahounou³, Chakirath Folakè Arikè Salifou³, Issaka Abdou Karim Youssao³

¹Institut National des Recherches Agricoles du Bénin, Centre de Recherches Agricoles Nord-Est, 01 BP 884, Cotonou, Bénin

²Institut National des Recherches Agricoles du Bénin, Centre de Recherches Agricoles en Productions Animale et Halieutique, 01 BP 884, Cotonou, Benin

³Laboratoire de Biotechnologie Animale et de Technologie des Viandes, Département de Production et Santé Animales, Ecole Polytechnique d'Abomey-Calavi, Université d'Abomey-Calavi, Abomey-Calavi, 01 BP 2009, Cotonou Bénin

*Auteur correspondant Email : assougabi@yahoo.fr; Téléphone +2290196111548

Submitted 13/10/2025, Published online on 31/12/2025 in the <https://www.m.elewa.org/journals/journal-of-applied-biosciences-about-jab/> <https://doi.org/10.35759/JABs.215.4>

RESUME

La poule locale joue un rôle important et polyvalent dans la vie des ménages ruraux de nombreux pays africains, notamment au Bénin. Sa viande est également appréciée par un large éventail de consommateurs. Cette synthèse avait pour but de décrire les caractéristiques zootechniques et génétiques de la poule locale élevée au Bénin, la qualité de sa viande et ses variations. Elle a été rédigée sur la base d'une revue documentaire et a présenté d'abord l'origine zoologique de la poule domestique, ensuite les caractéristiques génétiques, le système d'élevage, les caractéristiques de carcasse et de la viande des poulets locaux et leurs variations en fonction de l'âge, de l'écotype, du mode d'élevage et du type de muscle et enfin, les conditions de chasse de capture, de transport et d'attente *ante-mortem* des poulets locaux au Bénin, leurs influences sur les caractéristiques de carcasse et de la viande ainsi que les possibilités d'atténuation de l'effet du stress pour une meilleure qualité de la viande.

Mots clés : Gallinacés, caractéristiques génétiques, élevage, produits carnés, conditions d'abattage.

Chicken origin, zootechnical characteristics and carcass and meat quality of *Gallus gallus* local chicken of Benin

ABSTRACT

Local chicken plays an important role in rural households across several African countries, including Benin, and its meat is widely valued by consumers. This review summarized research on local chickens in Benin, covering their zoological origins, genetics, breeding systems, and meat characteristics. It examined how age, ecotype, breeding mode, and muscle type affect carcass and meat quality, discussed the impact of handling processes such as capture, transport, and preslaughter waiting, and explored ways to reduce stress and improve meat quality.

Key words: Gallinaceans, genetic characteristics, breeding, meat products, slaughter conditions