



Journal of Applied Biosciences 223: 24812 – 24825
ISSN 1997-5902

Pratiques de consommation des poissons au Togo

Séfako Mireille Agonsa^{*1, 2}, Ekpetsi Chantal Bouka^{1, 2}, Attiyodi Mondom Faya², Achité Antony Mensah¹, Povi Lawson-Evi², Kwashie Eklug-Gadegbeku²

¹Institut Togolais de Recherches Agronomiques (ITRA), Togo

²Laboratoire de Physiologie/Pharmacologie/Toxicologie Animale, Faculté des Sciences - Université de Lomé, Togo

*Auteur correspondant : 00 228 90075722 / 97490987 misefag@yahoo.fr

Submitted 02/07/2026, Published online on 31/08/2026 in the <https://www.m.elewa.org/journals/journal-of-applied-biosciences-about-jab/> <https://doi.org/10.35759/JABs.223.6>

RESUME

Objectif : Documenter les habitudes de consommation des poissons et les pratiques associées au niveau des ménages du Togo et évaluer le risque lié à ces pratiques.

Méthodologie et résultats : Une enquête transversale a été conduite auprès de 425 consommateurs sélectionnés par un échantillonnage mixte (probabiliste et non probabiliste). La collecte des données a été réalisée en utilisant un questionnaire structuré administré en ligne et en présentiel. Les résultats ont indiqué que les espèces de poissons les plus consommées étaient le *Trachurus trachurus* (Chinchard) (33,4%), le *Scomber scombrus* (Maquereau) (22,2%) et les *Engraulis encrasicolus* (Anchois) (16,2%). Les formes de consommation dominantes étaient le poisson fumé (65,2%) et le poisson frit (22,4%). Le poisson transformé était consommé deux à trois fois par semaine (58,1%). La fréquence de consommation était indépendante de l'âge, du sexe, du niveau d'étude et de la localité tandis que la forme de consommation était fortement liée à la localité. Les pratiques domestiques recensées incluaient la congélation (35,2%), la réfrigération (17%), le transport sans dispositif de maintien de froid (92,3%), l'élimination de la peau (58,4%), le lavage préalable (88,5%), le chauffage répété (73,2%), la réutilisation des huiles de friture usées (66,1%). Les pratiques à risque étaient prépondérantes dans toutes les localités, et 90,4% des répondants étaient exposés avec un score de risque moyen de 3,20.

Conclusion et application des résultats : La consommation du poisson est homogène dans toutes les localités soulignant la disponibilité et l'accessibilité aux produits halieutiques grâce à la production locale et l'importation. Les consommateurs sont tous exposés, mais les risques sont plus élevés parmi les moins instruits et ceux qui résident dans les localités hors zone côtière. Ceci souligne la nécessité de renforcer les sensibilisations et d'améliorer les conditions de vie des populations afin d'assurer une consommation saine des produits de la pêche.

Mots clés : Poisson, pratiques domestiques, risques, zones côtières, zones non côtières.

Fish consumption practices in Togo

ABSTRACT

Objective: This study was conducted to document fish consumption habits and associated practices at the household level in Togo and to assess the risks associated with these practices.

Methodology and Results: A cross-sectional survey was conducted with 425 consumers selected by mixed sampling (non-probabilistic and probabilistic). A structured questionnaire was used to collect the data. It was administered online and in person. The results indicated that the most consumed fish species were *Trachurus trachurus* (Horse Mackerel) (33.4%), *Scomber scombrus* (Mackerel) (22.2%) and *Engraulis encrasicolus* (Anchovies) (16.2%). The dominant forms of consumption were smoked fish (65.2%) and fried fish (22.4%). Processed fish was consumed at least two to three times per week (58.1%). Consumption frequency was not dependent of age, sex, education level and location, while forms of consumption were strongly linked to location. The household practices identified included freezing (35.2%), refrigeration (17%) and transport without refrigeration (92.3%), skinning (58.4%), pre-washing (88.5%), repeated heating (73.2%), and reuse of used frying oil (66.1%). Risky practices were prevalent in all areas, and 90.4% of respondents were exposed, with an average risk score of 3.20.

Conclusion and application of results: Fish consumption is consistent in all areas, highlighting the availability and accessibility of seafood products through local production and imports. All consumers are exposed, but the risks are higher among those with less education and those residing in inland areas. This underscores the need to strengthen awareness campaigns and improve living conditions to ensure the safe consumption of seafood products.

Keywords: Fish, domestic practices, risks, coastal areas, inland areas.