



Les femmes dans la production de l'attiéké commercialisé dans la ville de Grand-Bassam (Côte d'Ivoire).

Gnangoran Alida Thérèse ADOU

Maître-Assistante

Institut de Géographie Tropicale,

Université Félix Houphouët-Boigny de Cocody/Abidjan (Côte d'Ivoire)

Kouamé Pascal KONAN*

Maître-Assistant

Institut de Géographie Tropicale,

Université Félix Houphouët-Boigny de Cocody/Abidjan (Côte d'Ivoire)

**Auteur correspondant*

Date of Submission: 12-08-2022

Date of Acceptance: 29-08-2022

RESUME

La présente étude s'est intéressée aux femmes productrices de l'attiéké¹ commercialisé dans la ville de Grand-Bassam. Grand-Bassam est située au sud-est de la Côte d'Ivoire à proximité d'Abidjan (43 kilomètres). L'objectif de cette étude est décrire le rôle des femmes dans la production de l'attiéké commercialisé à Grand-Bassam. La collecte des données a nécessité une observation des sites de production de l'attiéké et la gare de déchargement de l'attiéké au marché de la ville. Aussi, avons-nous effectué un sondage auprès de 57 femmes productrices présentes lors notre visite dans les différents villages de production de l'attiéké. Les résultats de l'étude montrent que l'attiéké commercialisé dans la ville de Grand Bassam est essentiellement produit dans les villages péri-urbains de la commune, notamment à Vitré I et Vitré II, Eloka et Azuretti. Cette production se fait majoritairement par les femmes ivoiriennes (90%). Deux types d'attiéké sont produits à Grand-Bassam. Il s'agit de l'attiéké "agbodjama" et l'attiéké standard. Mais l'attiéké "agbodjama" se décline en plusieurs variétés identifiables par les grains et la texture. L'attiéké produit est transporté au marché de la ville de Grand-Bassam par le biais des taxis, des pinasses et des pousse-pousses.

Mots clés : Productrice d'attiéké, Vitré, Azuretti, Grand-Bassam

ABSTRACT

This study focused on women producers of attiéké marketed in the town of Grand-Bassam. Grand-Bassam is located in the south-east of Côte d'Ivoire near Abidjan (43 kilometres). The objective of this study is to describe the role of women in the production of attiéké marketed in Grand-Bassam. Data collection required observation of the attiéké production sites and the attiéké unloading station at the town market. We also conducted a survey of 57 women producers who were present during our visit to the various attiéké production villages. The results of the study show that the attiéké marketed in Grand Bassam is mainly produced in the peri-urban villages of the town, notably in Vitré I and Vitré II, Eloka and Azuretti. Most of this production is done by Ivorian women (90%). Two types of attiéké are produced in Grand-Bassam. These are attiéké "agbodjama" and standard attiéké. However, attiéké "agbodjama" comes in several varieties identifiable by its grain and texture. The attiéké produced is transported to the market in the town of Grand-Bassam by means of taxis, motorboats and carts.

Keywords: Producer of attiéké, Vitré, Azuretti, Grand-Bassam

I. INTRODUCTION

Le manioc (*Manihot esculenta* Crantz) est une plante tropicale originaire du nord-est du Brésil, introduite au 15^{ème} siècle en Afrique de l'ouest et du centre par les explorateurs portugais, (Kanga K. M. J. et Aka K. A., 2018, p.131). Ainsi le manioc à travers ses dérivés est devenu très

¹L'attiéké est le couscous de manioc (*Manihot esculenta* Crantz) cuit à la vapeur et originaire des groupes ethniques du sud lagunaire de la Côte d'Ivoire : Ebré, Adjoukrou et Alladjan.



important pour de nombreuses populations notamment ivoiriennes. L'un des dérivés du manioc est l'attiéké. En effet, l'attiéké est le couscous de manioc cuit à la vapeur. Le nom "attiéké" est issu de la déformation "Adjaiké" qui signifie "fait pour vendre" en Ebrié, groupe ethnique du sud lagunaire ivoirien, principalement de la zone d'Abidjan, (Krabi E. et al., 2015, p.6).

L'explosion démographique d'Abidjan dans les années 60, puis la dynamique d'urbanisation qui a suivi ainsi que la crise économique observée à partir de 1980 ont entraîné une augmentation de la demande alimentaire (Egnankou A. P., 2020, p.382).

L'attiéké est apparu comme une alimentation d'adaptation aux besoins alimentaires des populations. Aujourd'hui, il est le premier plat

cuisiné et vendu en Côte d'Ivoire, (Egnankou A. P., 2022, p.8). La chaîne de production de l'attiéké est dominée par les femmes. Ainsi, l'objectif de cette étude est de décrire le rôle des femmes dans la production de l'attiéké. Le champ d'expérimentation de l'étude est la ville de Grand-Bassam et ses villages péri-urbains. C'est une localité balnéaire située au sud-est de la ville d'Abidjan. Sa population actuelle est estimée à 88 118 habitants (All-populations.com) sur une superficie de 12,41 km². Il s'agit spécifiquement de déterminer les caractéristiques des femmes intervenant dans la production de l'attiéké et les différentes variétés d'attiéké produites dans la ville.

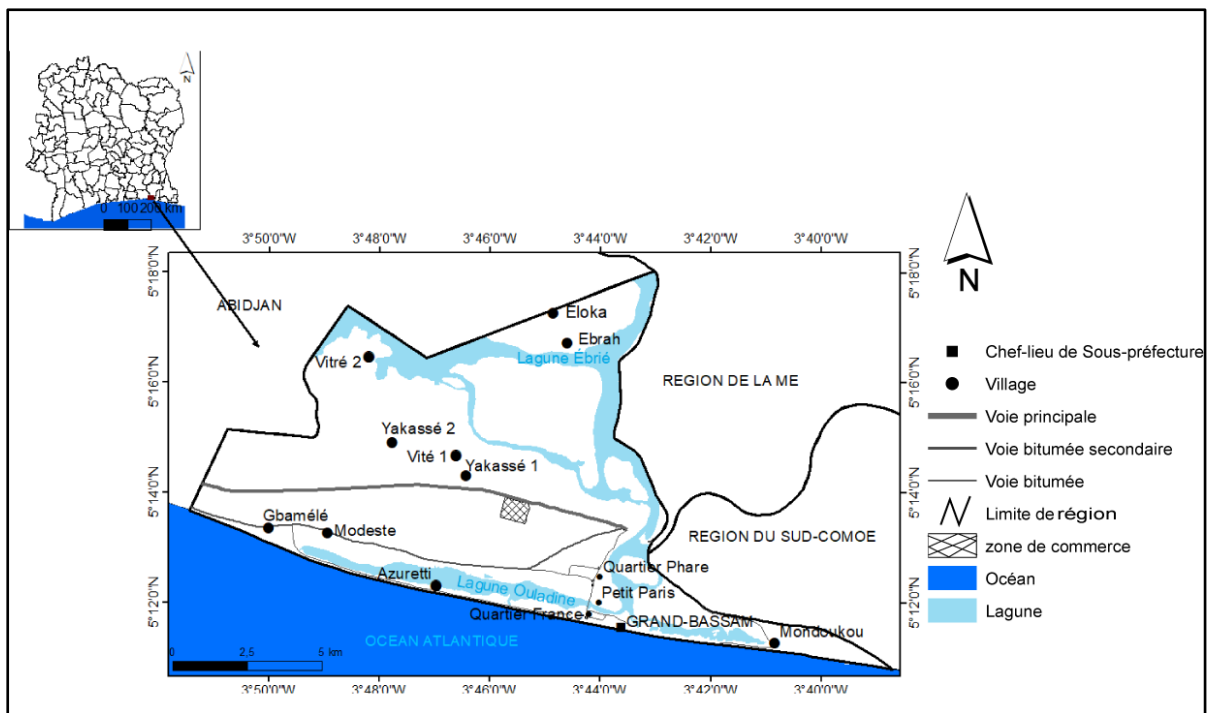


Figure 1: Localisation de la ville de Grand-Bassam

II. METHODE ET DONNEES

Pour la réalisation de cette étude, la méthodologie a essentiellement reposé sur une observation de terrain, un sondage et des entretiens auprès de personnes ressources. Les visites de l'espace d'étude ont été effectuées du 26 Mars 2020 au 20 Avril 2021.

Une première visite a permis de réaliser des entretiens auprès des autorités de la ville de Grand-Bassam, précisément celles en charge des

marchés et commerces. Elle nous a permis d'appréhender les sites d'approvisionnement de l'attiéké dans la ville de Grand-Bassam.

Faute de base de données officielles concernant les productrices, nous nous sommes rendus sur le principal site d'approvisionnement du marché de la ville de Grand-Bassam (à la gare du marché) pour nous entretenir avec les femmes venant livrer l'attiéké. Ceci a permis de connaître les sites de production de l'attiéké commercialisé



dans la ville. Ainsi, nous sommes allés sur ces sites pour administrer un questionnaire aux productrices de manière aléatoire. Cette méthode a donné un effectif de 57 femmes productrices dans la transformation de l'attiéké (Tableau 1). Sur les sites de production, nous avons interrogé les femmes présentes. Le questionnaire a porté sur le profil des femmes, les variétés d'attiéké produites et l'acheminement de l'attiéké au marché de la ville de Grand-Bassam.

Tableau 1 : Les femmes productrices-grossistes enquêtées

Sites de production	Effectifs enquêtés	Proportion (%)
Quartiers de la ville	17	30,00
Azuretti	11	19,00
Vitré 1	12	21,05
Vitré 2	9	16,00
Eloka	8	14,00
Total	57	100,00

Source : enquêtes de terrain, 2021

III. RESULTATS

3.1-Les sites de production de l'attiéké commercialisé à Grand-Bassam

L'attiéké commercialisé dans la ville de Grand-Bassam est produit essentiellement dans les villages localisés dans l'espace péri-urbain de la ville. Tel que indiqué sur la figure 2, ce sont les localités de Vitré 1, Vitré 2, Azuretti et Eloka. Elles sont situées respectivement à 6 km ; 8,1 km ; 16,4 km ; et 70,4 km du marché de la ville de Grand-Bassam. Les trois premières localités c'est-à-dire Vitré 1, Vitré 2 et Azuretti sont dans l'espace communal de Grand-Bassam. Par contre le village d'Eloka fait partie de la sous-préfecture de Bingerville.

Les localités Vitré 1 et 2, situés au nord-ouest de Grand-Bassam en bordure de la lagune, sont des villages d'autochtones Ehotilés. La localité d'Azuretti, située au sud entre la lagune et l'océan, est peuplée d'autochtones N'Zimas et d'allochtones Alladjan et Adjokrou. En ce qui concerne le village d'Eloka, c'est un village Ebrié qui se trouve au nord-ouest et en dehors de Grand-Bassam. Selon les données recueillies sur le terrain, ces villages produisent en moyenne 800 tonnes d'attiéké par an. Toutefois, il existe des sites de production de l'attiéké dans les quartiers de la ville de Grand-Bassam, principalement aux quartiers Moossou et France.

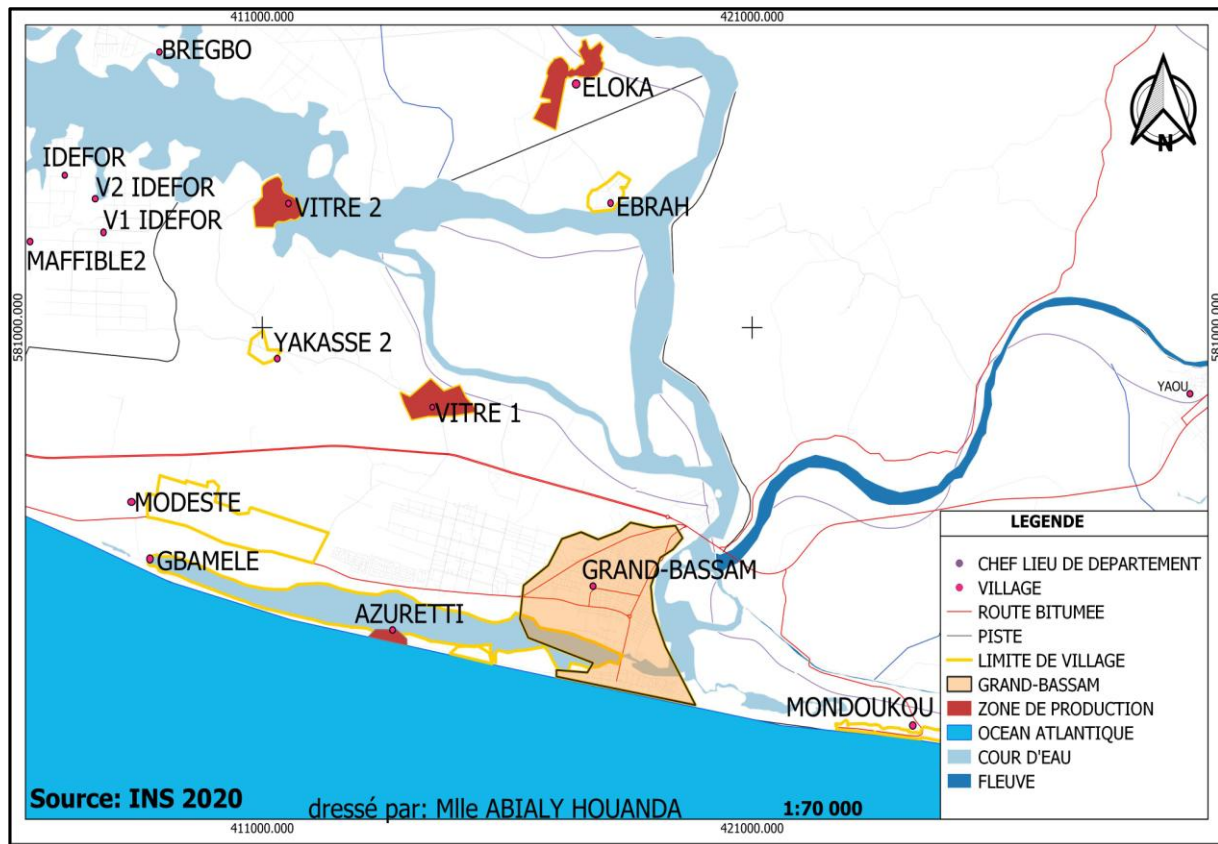


Figure 2 : Localisation des sites d'approvisionnement de l'attiéké à Grand-Bassam

3.2-La production de l'attiéké dominée par des ivoiriennes et d'âge adulte

Les femmes productrices de l'attiéké commercialisé dans la ville de Grand-Bassam constituées de 90% d'ivoiriennes et 10% de non ivoiriennes venues de la CEDEAO (Tableau 1).

Les productrices ivoiriennes sont constituées de deux groupes : les autochtones de la ville de Grand-Bassam et les allochtones, originaires des villages de la périphérie de la ville. Les ethnies considérées comme autochtone de la ville de Grand-Bassam sont les N'Zimas et les Abourés. Les femmes productrices d'attiéké interrogées sont à 20% des autochtones c'est-à-dire des ethnies N'Zima et Abouré. Cette proportion de 20 % pourrait se justifier par le fait que les femmes N'Zima et Abouré se sont introduite dans la production de l'attiéké parce qu'elle procure des revenus non négligeables. Les allochtones productrices d'attiéké sont estimées à 70% de l'effectif enquêté. Elles proviennent des villages péri-urbains et sont des ethnies Alladjan, Adjoukrou, Ehotilé et Ebrié. Cette forte proportion pourrait s'expliquer par la présence des Alladjan, Adjoukrou et Ebrié pour qui l'attiéké

est un met traditionnel. A la base, ces groupes sont les producteurs et consommateurs de l'attiéké. Les allogènes, représentant seulement 10% des productrices d'attiéké, se trouvent dans les différents quartiers de la ville en dehors de Moossou et France. Elles sont pour la plupart des maliennes et Burkinabés. La faible proportion des femmes étrangères prouve que la production de l'attiéké n'est plus le monopole des femmes ivoiriennes.

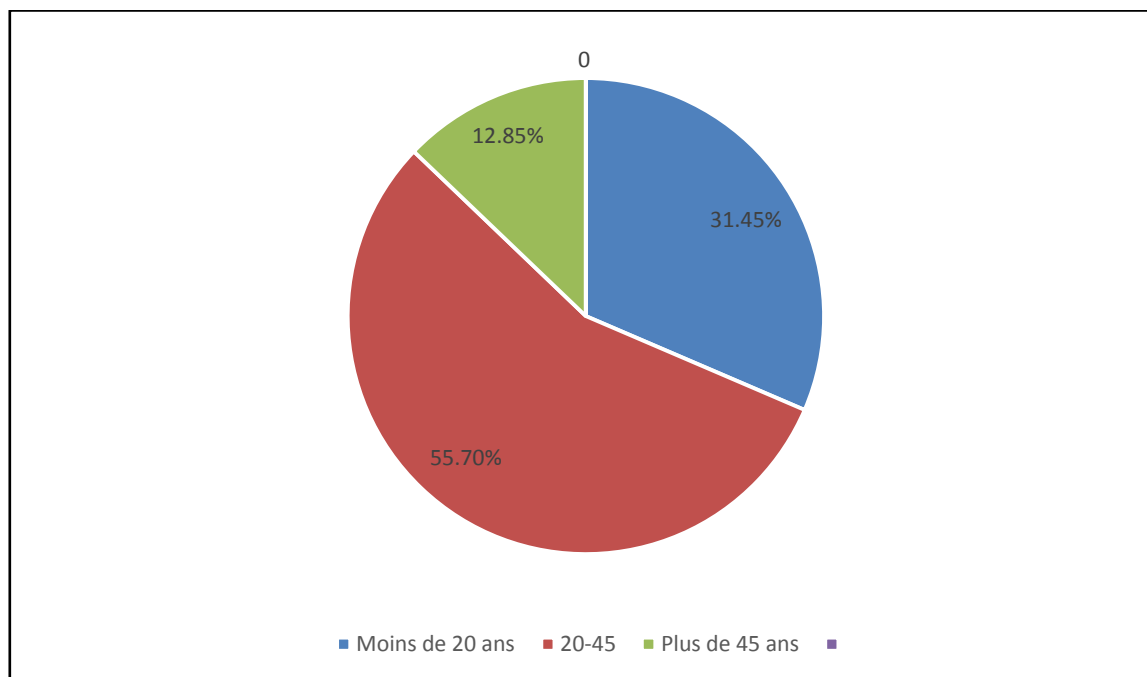
Toutefois, l'âge des femmes productrice d'attiéké a été regroupe en trois groupes : les moins de 20 ans, les 20 à 45 ans et les plus de 45 ans (Figure 3). Les femmes productrices dont l'âge varie de 20 à 45 ans sont majoritaires avec une représentativité de plus de la moitié (55,70%) de l'ensemble des productrices interrogées. Ensuite viennent les productrices de plus de 45 ans avec une proportion de 31,45%. Enfin, les productrices de moins de 20 ans sont faiblement représentées avec une proportion d'environ 13%.



Tableau 2 : Les productrices d'attiéké à Grand-Bassam selon l'ethnie

Nationalité	Effectifs	Proportion (%)
Ivoirienne	51	90,00
CEDEAO	6	10,00
Total	57	100

Source : enquêtes de terrain, 2021



Source : enquêtes de terrain, 2021

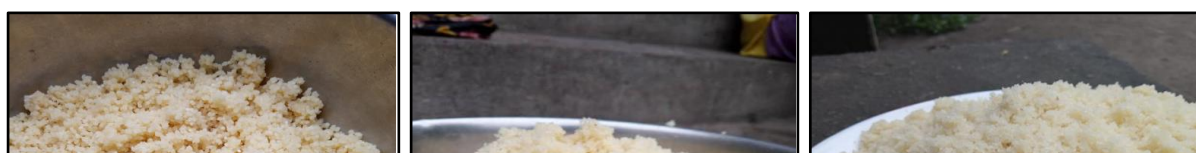
Figure 3 : Les femmes productrices d'attiéké selon l'âge

3.3-Les différentes variétés d'attiéké produites à Grand-Bassam

3.3.1-Attiéké "Agbodjama" en provenance d'Eloka

L'attiéké provenant d'Eloka est appelé "agbodjama". L'"agbodjama" se présente sous trois formes. L'"agbodjama" de petits grains, l'"agbodjama" de grains moyens et l'"agbodjama" de gros grains. Ces différentes variantes d'attiéké "agbodjama" présentent une texture peu collante ou peu cohésive que les autres types d'attiéké. L'"agbodjama" de petits grains et l'"agbodjama" de grains moyens sont vendus sur le marché de la ville de Grand-Bassam. Généralement, l'attiéké de gros grains n'est pas vendu sur le marché sauf si le

consommateur ou la vendeuse se rend sur le site de livraison. La transformatrice Ebrié fait en sorte que dans chaque catégorie d'attiéké, les grains aient la même taille et soient surtout bien arrondis. L'attiéké se conserve en sachet plastique sur une semaine. Les conditions de conservation de cet attiéké sont les mêmes que celles des autres types d'attiéké. L'attiéké "agbodjama" est illustré par la planche 1 qui donne d'observer l'"agbodjama" de petits grains (photo A), l'"agbodjama" de grains moyens (photo C) et l'"agbodjama" de gros grains (photo A). La différence est perceptible à travers ces trois images.





A : Attiéké "agbodjama" degros grains	B : Attiéké "agbodjama" de petits grains	C : Attiéké "agbodjama" de grains moyens
---------------------------------------	--	--

Clichés : AdouAlida, 2021

Planche 1 : Les différents types d'attiéké agbodjama produit par les femmes du village d'Eloka

3.3.2-Attiéké en provenance d'Azuretti

Le nom attiéké d'Azuretti a été donné par les transformatrices d'Azuretti. Selon elles c'est pour identifier leur attiéké sur le marché qu'elles ont attribué le nom de leur village à leur attiéké. L'attiéké d'Azuretti est composé de petits grains. Cet attiéké est similaire à l'"agbodjama" de petits grains, la différence se fait au niveau de la couleur et de la texture. L'attiéké d'Azuretti est plus collante. Il présente une texture cohésive au niveau des grains, il ne contient pas de fibres, et a une couleur éclatante jaune-crème, ou crème. L'attiéké d'Azuretti est acidulé et de bonne qualité. Celui-ci est conservé généralement dans des sachets en plastique. La durée de conservation est d'une semaine à la température ambiante. La photo ci-dessous présente l'attiéké d'Azuretti dans une assiette blanche.



Cliché : Adou Alida, 2021

Photo 1 : L'attiéké d'Azuretti

3.3.3-L'attiéké blanc

L'attiéké blanc, est composé de petits grains. Cette variété d'attiéké similaire à celui de l'attiéké "agbodjama" de grains moyens. La différence se fait au niveau de la couleur et de la texture. L'attiéké blanc a une couleur beaucoup plus blanche comme le riz (Photo 2) et présente une texture collante. Il se conserve en sachet plastique sur une semaine. Les conditions de conservation de cet attiéké sont les mêmes que les autres variétés d'attiéké. Cet attiéké relève d'un goût fade. Ces types d'attiéké est dans tous les villages péri-urbains.



Cliché : Adou Alida, 2021

Photo 2 : L'attiéké blanc

3.2.4-Attiéké en provenance de Vitré I et Vitré II (Attiéké standard)

Attiéké provenant des villages de Vitré I et Vitré II de la ville de Grand-Bassam est considéré



comme l'attiéké standard. Cette variété d'attiéké est produite par les femmes d'ethnie Ehotilé desdits villages. L'attiéké de Vitré est un attiéké standard destiné au commerce. Ses grains sont relativement composés de petits grains plus petits que l'"agbodjama" de petits grains. Il ne contient pas assez de fibres. Il présente une texture moins collante, de couleur blanc-cassé, et est légèrement acidulé. S'il est de bonne qualité, cet attiéké est conservé dans des sachets en plastique. La durée de conservation est d'une semaine à la température ambiante. Toutefois, ces productrices précisent que, lorsque les grains sont bien séchés et bien cuits, la conservation peut aller au-delà d'une semaine voire un mois. La photo 3 présente l'attiéké standard des villages Vitré I et Vitré II.

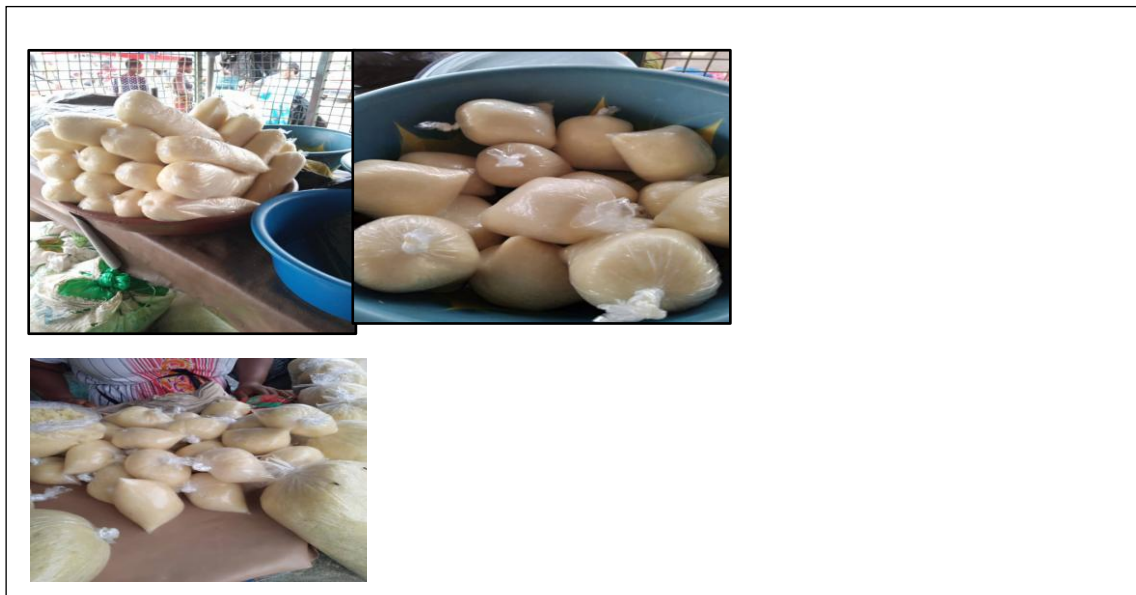


Cliché : Adou Alida, 2021

Photo 3 : L'attiéké standard produit par les femmes des villages de Vitré I et II

3.4-Le conditionnement de l'attiéké

Le système d'emballage de l'attiéké est un élément important dans le commerce. L'attiéké est conditionné dans des sachets plastiques qui laissent paraître sa valeur aux yeux de la clientèle. Après la cuisson l'attiéké est emballé dans les sachets plastiques de diverses tailles. L'attiéké emballé dans un sachet est appelé "boule". Les tailles des boules d'attiéké sont estimées à environ 250 grammes (g), 1, 250 kilogrammes(kg), 13 kilogrammes(kg). Les boules d'attiéké sont ensuite stockées dans d'anciens sacs de riz de 25 ; 75 ; et 100 kg et convoyé sur le marché de la ville de Grand-Bassam. Les productrices grossistes d'attiéké achètent ces sacs chez les boutiquiers au prix de 200 F les trois (3) sacs vides. La planche 2 est une illustration du conditionnement de l'attiéké dans des emballages sachets avec les prix mentionnés.



Clichés : Adou Alida, 2021

Planche 2 : L'attiéké conditionné en sachet et les prix.



3.5-Le transport de l'attiéké vers le marché de la ville

Le transport de l'attiéké des sites de production au marché de la ville de Grand-Bassam s'effectue par voie routière et voie fluvio-lagunaire. Les moyens de transport sont les taxis (photo 4) pour les trajets Vitré I, Vitré II et Azuretti vers le marché de Grand-Bassam. Le trajet Eloka au marché de la ville s'effectue en deux étapes. L'attiéké est transporté d'abord par une pinasse (photo 5) d'Eloka à Moossou (voie fluvio-lagunaire), puis par une charrette (appelée "pousse-pousse") de Moossou au marché de Grand-Bassam (photo 4).



Cliché : Adou Alida, 2021

Photo 4 : Un taxi rouge et un "pousse-pousse" chargés de sacs d'attiéké.



Cliché : Adou Alida, 2021

Photo 5 : Déchargement d'attiéké d'une pinasse

Les coûts du transport varient en fonction des quantités d'attiéké transportées. Les quantités mentionnées dans le tableau 2 sont les tailles des sacs de riz utilisés pour le conditionnement de l'attiéké. Ainsi, les poids mentionnés ne sont pas ceux de l'attiéké contenu dans les différents sacs. Ils servent de référence pour la mesure car nous n'avons pas pris les mesures exactes. Les tailles de sacs mentionnées dans le tableau 2 sont celles utilisées par les productrices pour le transport de l'attiéké. Ces tailles varient de 25 à 100 kilogrammes (kg).

De Vitré I au marché de Grand-Bassam, distant de 8,1 kilomètres (km), le coût du transport des sacs d'attiéké de 25 ; 50 ; 75 et 100 kg sont respectivement de 300 F ; 500 F ; 700 F et 1500 F.

De Vitré II au marché de Grand-Bassam, distant de 16,4 km, le coût du transport des sacs d'attiéké de 25 et 50 kg sont respectivement de 300 F et 700 F.

D'Azuretti au marché de Grand-Bassam, distant de 6 km, le coût du transport des sacs d'attiéké de 25 kg est de 400 F.

D'Eloka au marché de Grand-Bassam, distant de 70,4 km, le coût du transport des sacs d'attiéké de 25 ; 50 et 75 kg sont respectivement de 500 F ;

700 F et 1000 F pour le transport par la pinasse, et respectivement de 400 F ; 700 F et 800 F pour l'utilisation des pousse-pousse jusqu'au marché de Grand-Bassam. Il faut par ailleurs noter que les différents prix de transport indiqués sont négociables en fonction du volume de sacs d'attiéké à transporter.

Tableau 3 : Le coût du transport de l'attiéké des villages vers la ville de Grand Bassam

Sites de production	Sites de déchargement	Distance moyenne (Km)	Taille des sacs au (Kg)	Moyen de transports	Prix (FCFA)
Vitré I	Marché de Grand-Bassam	8,1	25-50-75-100	Taxi	300-500-700-1500
Vitré II		16,4	25-50	Taxi	300-700
Azuretti		6	25	Taxi	400
Eloka		70,4	25-50-75	Pinasse	500-700-1000
				"Pousse-pousse"	400-700-800

Source : Enquêtes de terrain, 2021



3.6-Les problèmes des productrices d'attiéké

Les femmes dans l'exercice de cette activité rencontrent quatre problèmes majeurs. Ces barrières sont énumérées par ordre d'importance : les problèmes de transports et la vente à crédit.

3.6.1-Les problèmes de transport

L'accès à ces villages de production de l'attiéké est difficile. Ainsi les véhicules de transport ne sont pas réguliers sur les différentes routes menant à ces villages. Ces femmes sont donc dans l'obligation de prendre le contact d'un chauffeur qu'elles appellent en cas de besoin pour le transport de leurs marchandises sur le marché de Grand-Bassam. C'est surtout le cas des femmes d'Azuretti. Les transporteurs interrogés justifient l'irrégularité des véhicules de transport sur les lignes des villages par le mauvais état des routes et le non bitumage de ces routes. Car pour eux, le mauvais état des voies est source de nombreuses pannes des véhicules. Cette situation se répercute également sur le coût du transport jugé excessif par les productrices d'attiéké.

3.6.2-La commercialisation de l'attiéké à crédit

Les productrices d'attiéké livrent souvent leurs produits aux grossistes à crédit c'est-à-dire sans exiger de paiement immédiat. Les femmes grossistes ont un délai de trois jours pour effectuer le paiement de l'attiéké livré avant la prochaine livraison. Dans certains cas le paiement n'est pas fait, dans d'autres, le délai de paiement n'est pas respecté. Cette situation agit négativement sur l'activité des femmes productrices d'attiéké qui peinent souvent à faire des bénéfices. Certaines femmes refusent de plus en plus des livraisons à crédits du fait de l'enregistrement de plusieurs cas de paiement des crédits.

IV. DISCUSSION

Cette étude va dans le même sens que plusieurs études similaires. Au travers de ces différentes études, nous pouvons voir que la production de l'attiéké est essentiellement faite par les femmes. La présente étude révèle que l'activité de production de l'attiéké à Grand-Bassam est dominée par les ivoiriennes et les femmes dont l'âge varie de 20 à 45 ans. Ce profil est pareil à ceux observés dans la production d'attiéké dans la commune de Cocody (Konan A. S., et al., 2017, p.88), dans la ville d'Abidjan (Krabi E. R. et al., 2015, p.281) et à Cotonou (Sotomey M., et al., 1999, p.31).

Il faut noter que différentes variétés d'attiéké ont été décrites dans cette étude selon le lieu de

production. Les éléments de distinctions sont la taille du grain, la texture et la couleur. Mais il ressort essentiellement deux types : l'attiéké "agbodjama" et l'attiéké standard. La distinction par la taille des grains donne à observer trois types de grain : gros, moyen, petit. Les travaux de Krabi E. R. et al., (2015, p.283) qualifient le type "agbodjama" d'attiéké "prestige" et le type standard d'attiéké normal. Au niveau de la taille des grains, ces auteurs identifient également trois types de grain et donnent la mesure de la taille des grains : de 0,8 mm-3mm (p.289).

Notre étude indique par ailleurs que le conditionnement de l'attiéké se fait dans des sachets plastiques qui sont ensuite mis dans des anciens sacs de riz pour être transportés sur le marché de la ville de Grand-Bassam par des taxis, pinasses et "pousse-pousses". Dans ses travaux sur la production de l'attiéké dans la ville de Bouaké, Adayé A. A. (2020, pp.101-102) qualifie ce conditionnement de nouveau mode de conditionnement de l'attiéké. Elle affirme que le conditionnement dans des plastiques permet une conservation de longue durée de l'attiéké.

V. CONCLUSION

Cette étude a montré que l'attiéké commercialisé dans la ville de Grand Bassam est essentiellement produit dans les villages péri-urbains de la commune. Les sites importants se trouvent dans quatre villages, notamment Vitré 1 et 2, Eloka et Azuretti. Cette production se fait uniquement par les femmes en majorité ivoiriennes. Deux types d'attiéké sont produits à Grand-Bassam. Il s'agit de l'attiéké "agbodjama" et l'attiéké standard. Mais l'attiéké "agbodjama" se décline en plusieurs variétés identifiables par les grains et la texture. Chaque variété est caractéristique d'un site de production. Mais l'attiéké blanc est produit dans tous les villages péri-urbains. Après la production, le transport de ces produits vers le marché de la ville de Grand-Bassam se fait par le biais des taxis, des pinasses, des pousse-pousses.

Toutefois, les femmes productrices d'attiéké rencontrent de nombreuses difficultés dans l'exercice de cette activité tant au niveau du transport et la commercialisation du produit.



BIBLIOGRAPHIE

- [1]. Adayé A. A. (2020), Production et conservation de la semoule de manioc (attiéké), dans la ville de Bouaké (Côte d'Ivoire). *Revue Espace, Territoires, Sociétés et Santé*, 3 (5), pp.93-108.
- [2]. Kanga K. M. J. et Aka K. A., (2018), le commerce des produits dérivés du manioc à Abidjan : le cas de la pâte de placali, *Revue Ivoirienne de géographie des Savanes*, Numéro 5, pp.131-148.
- [3]. Konan A. S., Yeboué K. T. S. U., Kouassi K. et Assi-Kaudjhis J. P. (2017), Structuration de l'espace liée à la production de l'attiéké dans la commune de Cocody (district d'Abidjan), *Revue Ivoirienne de Géographie des Savanes*, Numéro 2 Juin 2017, ISSN 2521-2125, pp.77-92.
- [4]. Krabi E., Assamoi A., Ehon A., Diawara B., Niamkey L. et Thonart P., (2015), Production d'attiéké (couscous à basse de manioc fermenté) dans la ville d'Abidjan, *European scientific journal*, vol.111, N°15, pp.277-292.
- [5]. Sotomey M., Ategbo E. D., Mictchikpe E. C., Gutierrez M. et Nago M. C., (1999), Innovation et diffusion de produits alimentaires en Afrique : l'attiéké au Benin, *Alimentation, savoir-faire et innovation en agroalimentaire en Afrique de l'ouest*, 98p.