

The demands of *chikwangu* consumers in Brazzaville

Massamba^{1*} Joachim, Adoua-Oyila¹ Guy M, Trèche² Serge

1. Equipe Pluridisciplinaire de Recherche en Alimentation et Nutrition (EPRAN-Congo), Université Marien NGouabi, Faculté des Sciences BP 69, Brazzaville, Congo

2. UR 106 "Nutrition, Alimentation, Sociétés", IRD, BP 64501, 34 394 Montpellier cedex 5, France

*Corresponding author: jmassamba@hotmail.com

Cassava is the staple food of Congolese populations and the *chikwangu*, dense paste with elastic texture packed before cooking in the leaves of spontaneous plants, is the by-product the most commonly consumed. The *chikwangu*, final product from the processing of retted roots of cassava by wet way, is the result of several, long and fastidious operations of fibre removing, kneading, pre-cooking, kneading, modelling, packaging and cooking. This study on the preferences and food behaviour of Brazzaville consumers has been undertaken in order to identify the characteristics of traditional *chikwangu* that it is advisable to confer to the products, when produced in improved processing units.

Two transversal surveys have been carried out, before and after the launch of a semi-industrially produced *chikwangu* by Agricongo, with questionnaires filled up at home on samples of 900 people representative of Brazzaville population. It was about people of both sexes more than 15 years old and 18 years old in 1990 and 1992, respectively. Only the common questions of the two questionnaires are taken into consideration.

The results allowed mainly establishing that:

- 54.0% and 53.6% of investigated people in 1990 and 1992, respectively, had consumed *chikwangu* the day before the survey and about 90% consumers could obtain *chikwangu* by buying lost often realized on the markets;
- according to the expressed preferences, the kinds of *chikwangu* the more consumed were the *ngudi-yaka* and the *moungouélé* from the North, that are produced in rural areas while the small-sized *chikwangu*s produced in the urban producing units (*fabriqué*, *moungouélé* of Brazzaville) represented about 1/4 of the *chikwangu*s consumed;
- the colour and the texture were the characteristics taken into more account when purchasing while the odour, the taste and the texture were the main points of appreciation during consumption ;
- about 1 out of 4 of Brazzaville inhabitants preferred the *chikwangu* to bread and about 1 out of 3 preferred *foufou* (paste of cassava flour) or another staple food.

Therefore, it appears clearly that at the moment of the surveys, the *chikwangu* was the most appreciated staple food by Brazzaville people, which by far preferred more rural *chikwangu*s to those produced in the urban processing units of cassava roots. Confirming the importance given by the African consumers to the organoleptic qualities of their staple foods, the most important characteristics of *chikwangu* to be taken into account for setting up suited technological solutions in the improved processing units in Brazzaville are the colour, the texture, the odour and the taste of the product.

Key words: Consumer expectation – Brazzaville – *Chikwangu* – Food behaviour – Cassava

Les attentes des consommateurs de *chikwangu* à Brazzaville

Massamba^{1*} Joachim, Adoua-Oyila¹ Guy M, Trèche² Serge

1. Equipe Pluridisciplinaire de Recherche en Alimentation et Nutrition (EPRANCongo), Université Marien NGouabi, Faculté des Sciences BP 69, Brazzaville, Congo

2.UR 106 "Nutrition, Alimentation, Sociétés", IRD, BP 64501, 34 394 Montpellier cedex 5, France

*Auteur correspondant: jmassamba@hotmail.com

Le manioc est le principal aliment de base des populations congolaises et la *chikwangu*, pâte dense de texture élastique emballée avant cuisson dans des feuilles de plantes spontanées, en est le dérivé le plus couramment consommé. La *chikwangu*, produit final de la transformation des racines rouies de manioc par voie humide, est le résultat de nombreuses, longues et fastidieuses opérations de défibrage, pétrissage, précuisson, malaxage, modelage, emballages et cuissons. Cette étude sur les préférences et le comportement alimentaire des consommateurs brazzavillois de *chikwangu* a été entreprise afin d'identifier les caractéristiques des *chikwangu*s traditionnelles qu'il convient de conférer aux produits à élaborer dans des ateliers améliorés.

Deux enquêtes de type transversal ont été réalisées, avant et après lancement d'une *chikwangu* produite de manière semi-industrielle par Agricongo, au moyen de questionnaires remplis au domicile des enquêtés, sur des échantillons de 900 personnes, représentatifs de la population brazzavilloise. Il s'est agi de personnes des 2 sexes âgées de plus de 15 ans en 1990 et de plus de 18 ans en 1992. Seules sont analysées ici les questions identiques dans les deux questionnaires.

Les résultats obtenus ont permis d'établir principalement que :

- respectivement 54,0% et 53,6% des personnes enquêtées en 1990 et 1992 avaient consommé de la *chikwangu* la veille de l'enquête et que près de 90% des consommateurs ne pouvaient se procurer de la *chikwangu* que par achat réalisé le plus souvent sur les marchés;
- conformément aux préférences exprimées, les types de *chikwangu*s les plus consommés étaient le *ngudi-yaka* et le *moungouélé* du Nord produits en zones rurales tandis que les *chikwangu*s produites dans les ateliers urbains (*fabriqué*, *moungouélé* de Brazzaville), de taille plus petite, ne représentaient qu'environ 1/4 des *chikwangu*s consommées ;
- la couleur et la texture étaient les caractéristiques dont il était tenu le plus compte au moment de l'achat tandis que l'odeur, le goût et la texture étaient les principaux critères d'appréciation au moment de la consommation ;
- les brazzavillois n'étaient qu'environ 1 sur 4 à préférer le pain à la *chikwangu* et environ 1 sur 3 à lui préférer le *foufou* (pâte de farine de manioc) ou un autre aliment de base.

Il apparaît donc clairement qu'au moment des enquêtes, la *chikwangu* était l'aliment de base le plus apprécié des brazzavillois et que ceux-ci préféraient de loin les *chikwangu*s d'origine rurale à celles produites par les ateliers urbains de transformation des racines de manioc. Confirmant l'importance apportée par les consommateurs africains aux qualités organoleptiques de leurs aliments de base, les caractéristiques des *chikwangu*s qui se sont révélées les plus importantes à prendre en compte pour la mise au point de solutions technologiques appropriées dans des ateliers améliorés de Brazzaville sont la couleur, la texture, l'odeur et le goût du produit.

Mots-clés: Attentes – Brazzaville – *Chikwangu* – Comportement alimentaire – Manioc