

Demand and preferences of consumers of fermented millet gruels in Ouagadougou

Mouquet^{1*} Claire, Guyot² Jean-Pierre, Trèche² Serge

1 UR106 «Nutrition, Alimentation, Sociétés», IRD, 01 BP182 et CRSBAN/UFR-SVT, Université de Ouagadougou, 03 BP 7021, Ouagadougou, Burkina Faso.

2 UR106, IRD, BP 64501, F34 394 Montpellier cedex, France.

*Corresponding author: claire.mouquet@ird.bf

Ben-kida and *ben-saalga* are fermented millet gruels frequently consumed for breakfast in Burkina Faso. In the frame of the European project Cerefer whose objective is to improve hygienic and nutritional quality of fermented cereal-based gruels in Africa, surveys were conducted in Ouagadougou in 2002, in order to identify possible problems of quality of these gruels, and determine consumer's demand. Two surveys by questionnaire were carried out :

- one among 318 households selected at random in the town, 50% of whom were "consuming" (CH) (i.e. consumed fermented millet gruels during the month before the survey), and 50% "non-consuming" (NCH),
- and the other among 240 "individual buyers-consumers" (IBC) more than 14 years old, identified nearby sale points.

The results of the first survey showed that 66% of the households of Ouagadougou were consuming *ben-kida* or *ben-saalga* gruels.

As regards possible quality problems of these gruels, 44% of CH and 80% of IBC probably impressed by the presence of the producer declare themselves fully satisfied. Different defaults were cited by the others: a poor preparation (29% of CH and 27% of IBC) mainly due to inadequate cooking; a too strong acidity (28% of CH and 15% of IBC); a too thin consistency (11 and 27%); an old millet (7 and 6%); a bad odour of the gruel (6% of CH and IBC).

Among the 159 interviewed non-consuming households (NCH), 46% declare to badly know this type of gruel that is not part of their food habits. For the others, the first reason not to consume is that the gruel is not nutritious enough: according to 48% of them, "*it fills the stomach but it does not last a long time, and it does not die down hunger!*". Only 13% of NCH cited a problem of too high price.

More than 70% of interviewed CH, IBC and NCH made improvement proposals: among them, respectively 46, 49 and 39% would like that producers pay more attention to hygiene during preparation and on sale points, and 7 persons even mentioned the need to establish sanitary controls. 31, 34 and 45% of CH, IBC and NCH would like a more consistent or nutritious gruel, evenly enriched with vitamins. Many persons expressed also the wish that quantities of aromatic ingredients used for gruel production, such as ginger, mint, tamarind, are increased, in order to improve the taste of the gruels.

According to the results of these surveys, the most frequently cited defaults of quality of *ben-kida* and *ben-saalga* gruels are their non-reliable hygienic quality and poor nutritional quality. Thus, researches for improvement of the quality of these gruels have to focus on these two points, but have to take also into account their organoleptic quality, which came in third place among the improvement wishes.

Key words: Fermented millet gruel - Burkina Faso - Consumer's preference.

Acknowledgment: *this work was performed in the frame of the project Cerefer (www.mpl.ird.fr/cerefer/) funded by the European Commission, contract N° ICA4-CT-2002-10047.*

Attentes et préférences des consommateurs de bouillies de mil fermenté à Ouagadougou

Mouquet^{1*} Claire, Guyot² Jean-Pierre, Trèche² Serge

1 UR106 «Nutrition, Alimentation, Sociétés», IRD, 01 BP182 et CRSBAN/UFR-SVT, Université de Ouagadougou, 03 BP 7021, Ouagadougou, Burkina Faso.

2 UR106, IRD, BP 64501, F34 394 Montpellier cedex, France.

*Auteur correspondant : claire.mouquet@ird.bf

Le *ben-kida* et le *ben-saalga* sont des bouillies de mil fermenté fréquemment consommées en tant que petit déjeuner au Burkina Faso. Dans le cadre du projet européen Cerefer visant à améliorer la qualité des bouillies de céréales fermentées en Afrique, des enquêtes ont été réalisées à Ouagadougou en 2002 afin d'identifier d'éventuels problèmes de qualité de ces bouillies et de déterminer les attentes des consommateurs. Deux enquêtes par questionnaire ont ainsi été réalisées :

- une auprès de 318 ménages sélectionnés aléatoirement, dont 50% de «consommateurs» (MC), i.e. ayant consommé les bouillies de mil fermenté au cours du mois précédant l'enquête, et 50% de «non-consommateurs» (MNC).

- une auprès de 240 individus acheteurs-consommateurs (IAC) de plus de 14 ans identifiés au niveau de 60 points de vente.

Selon les résultats de la première enquête, 66% des ménages de Ouagadougou sont consommateurs des bouillies de type *ben-kida* et *ben-saalga*.

Concernant d'éventuels problèmes de qualité des bouillies, 44% des MC et 80% des IAC probablement intimidés par la présence de la productrice, se déclarent toujours satisfaits. Différents défauts sont cités par les autres: une mauvaise préparation (29% des MC et 27% des IAC), souvent attribuée à un problème de cuisson ; une acidité trop forte (28% des MC et 15% des IAC) ; une consistance trop liquide (11 et 27%) ; un mil trop vieux (7 et 6%) ; ou une mauvaise odeur de la bouillie (6% des MC et IAC).

46% des 159 MNC interrogés déclarent mal connaître ce type de bouillie qui ne fait pas partie de leurs habitudes alimentaires. Pour les autres, la première raison de non-consommation est leur caractère peu nourrissant: selon 48% d'entre eux, «elle ne tient pas au ventre et ne calme pas la faim». Un problème de prix trop élevé n'est évoqué que dans 13% des cas.

Plus de 70% des MC, IAC et MNC interrogés ont formulé des propositions pour améliorer la qualité des bouillies fermentées: parmi eux, respectivement 46, 49 et 39% souhaiteraient que plus d'attention soit portée à l'hygiène durant la préparation et sur les points de vente, et 7 personnes ont même mentionné la nécessité de mettre en place des contrôles sanitaires.

31, 34 et 45% des MC, IAC et MNC souhaiteraient que la bouillie soit plus consistante, plus nutritive ou même enrichie avec des vitamines. Nombreux sont également ceux qui voudraient voir augmenter les quantités d'ingrédients d'aromatization incorporés, parmi lesquels le gingembre, la menthe et le tamarin, en vue d'améliorer le goût des bouillies.

Les défauts de qualité des bouillies *ben-kida* et *ben-saalga* les plus fréquemment cités, notamment par les non-consommateurs, sont leurs qualités hygiéniques incertaines et leur pauvreté sur le plan nutritionnel. Les recherches en vue d'améliorer la qualité de ces bouillies devront donc se focaliser sur ces deux points tout en prenant également en compte leur qualité organoleptique qui vient en troisième position parmi les souhaits d'amélioration formulés.

Mots-clés: Bouillie de mil fermenté - Burkina Faso - Préférence des consommateurs

Remerciements : cette étude a été réalisée dans le cadre du projet "Cerefer" (www.mpl.ird.fr/cerefer/) financé par la Commission Européenne, contrat N° ICA4-CT-2002-10047.