

FEED THE FUTURE INNOVATION LAB FOR LIVESTOCK SYSTEMS

Etude sur les pratiques de consommation des aliments d'origine animale (poulet et oeufs) des femmes, des enfants et des hommes dans dix villages de la commune de Boussouma au Centre-Nord du Burkina Faso



Images 1, 2 : Transformation de la viande de poulet et causeries sur l'élevage du poulet

Sidonie Aristide IMA/OUOBA¹, Guy ILBOUDO², Asseta KAGAMBEGA³, Michel DIONE²

¹Institut de l'Environnement et de Recherches Agricoles (INERA), Ouagadougou, Burkina Faso

²International Livestock Research Institute (ILRI), Ouagadougou, Burkina Faso

³Université Joseph Kizerbo de Ouagadougou (UJKO), Ouagadougou, Burkina Faso

MAI 2023

Table des matières

REMERCIEMENTS	4
INTRODUCTION	4
I. COMMUNE DE BOUSSOUMA	7
I.1. Localisation de la commune	7
I.2. Caractéristiques physiques et sociales de la Commune	8
II. METHODOLOGIE	9
II.1. Recherche documentaire	9
II.2. Organisation pratique de planification des focus group	9
II.3. Approche de la collecte des données qualitatives avec les focus group	10
II.4. Entrevue de groupes	10
II.5. Observations directes non participantes	11
II.6. Traitement et analyse des données	11
III. RÉSULTATS DE L'ÉTUDE	13
1. Pratique de consommation des Aliments d'Origine Animale (AOA)	14
1.1 Types des AOA et les plus courants	14
1.2 Fréquence de consommation de poulets et des œufs	14
1.3. Consommation de poulets/œufs par catégorie sociale	15
2. Rôle des Aliments d'Origine Animale dans l'alimentation des enfants	17
2.1 Types d'aliments consommés par les enfants jusqu'à l'âge de 3 ans	17
2.2 Raisons de la consommation par les enfants	18
2.3 Consommation Aliments d'Origine Animale mauvais pour les jeunes enfants et les raisons	19
3. Parties du poulet consommées par catégorie sociale	21
3.1 Différentes parties du poulet sont consommées par les membres du ménage	21
3.1 Pour les enfants et les raisons	21
3.2 Pour les femmes et les raisons	22
3.3 Pour les hommes et les raisons	23
3.4 Pour les personnes âgées et les raisons	23
4. Préservation, sécurité sanitaire, nutrition	23
4.1 Description des pratiques d'élevage exposant aux agents pathogènes pour le poulet et les œufs	23
4.2 Stratégies de réduction de contamination des aliments	25
4.3 Description des pratiques locales ou moderne de conservation du poulet ou des œufs	26
5. Sécurité nutritionnelle	27
5.1 Risque de contamination du poulet ou des œufs consommés par les enfants	27
5.2 Mesures de changements dans l'alimentation des enfants en cas de contamination	28
5.3 Mesure d'hygiène dans la consommation des poulets et des œufs	28

6. Interaction entre les femmes, les enfants, animaux et déchets dans le ménage	29
6.1 Formes de contact des membres du ménage et des enfants avec les poules	29
6.2 Risques pour la santé des membres du ménage et les enfants en contact avec les poules.....	30
6.3 Formes de contact des membres du ménage avec les fientes.....	30
6.4 Risques pour la santé des membres du ménage et les enfants en contact avec les fientes.....	31
6.5 Risques exposés pour la santé des enfants manipulant les fientes	31
6.6 Mesures d’atténuation de l’interaction entre les poules et les enfants.....	31
6.7 Mesures d’atténuation de l’interaction entre les fientes et les enfants.....	32
7. Connaissances sur les zoonoses	33
8. Recommandations pour améliorer l’hygiène dans la production par les femmes	35
9. RECOMMANDATIONS GENERALES	36
9.1 Pratique de consommation des Aliments d’Origine Animale (AOA).....	37
9.2 Rôle des Aliments d’Origine Animale dans l’alimentation des enfants.....	38
9.3 Préservation, sécurité sanitaire, nutrition	38
CONCLUSION	40
BIBLIOGRAPHIE	42
Annexe 1 : Outil 2- Discussion de groupe avec les femmes ayant des enfants de 5 ans au plus	43

Ce travail a été financé en tout ou partie par le Bureau de résilience, environnement et sécurité alimentaire de l'Agence des États-Unis pour le développement international (USAID) en vertu de l'accord n ° AID-OAA-L-15-00003 dans le cadre du laboratoire Feed the Future d'innovation pour les systèmes d'élevage. Des fonds additionnels ont été reçus de la Fondation Bill & Melinda Gates OPP#060115. Toutes opinions, découvertes, conclusions ou recommandations exprimées ici n'engagent que leurs auteurs.

This work was funded in whole or part by the United States Agency for International Development (USAID) Bureau for Resilience, Environment and Food Security under Agreement # AID-OAA-L-15-00003 as part of Feed the Future Innovation Lab for Livestock Systems. Additional funding was received from Bill & Melinda Gates Foundation OPP#060115. Any opinions, findings, conclusions, or recommendations expressed here are those of the authors alone.

REMERCIEMENTS

Le projet intitulé « Poultry Losses and One Health (POLOH) vise à réduire les pertes et les risques zoonotiques le long de la chaîne de valeur de la volaille grâce à une approche One Health ». Un des objectifs de ce projet est de décrire les connaissances, les attitudes et les pratiques (CAP) des petits producteurs de volaille et des autres acteurs de la chaîne de valeur sur les pratiques de la biosécurité et la gestion des volailles en tenant compte du genre.

Cette analyse Genre et élevage a été rendue possible par le financement de l'Agence des États-Unis pour le développement international (USAID) à travers l'Université de Floride, plus précisément, FEED THE FUTURE INNOVATION LAB FOR LIVESTOCK SYSTEMS. Merci au Coordonnateur, Dr Michel DIONE, pour avoir choisi le Burkina Faso pour abriter cette étude.

L'étude fut organisée par L'Institut International de Recherche en Elevage (ILRI) en collaboration avec l'Institut de l'Environnement et des Recherche Agricoles (INERA).

Ces deux institutions ont dirigé la conception technique de l'étude (élaboration de la méthodologie, formation des enquêteurs, enregistrement et transcription des données qualitatives, analyse des données, et rédaction du rapport) avec l'appui technique précieux de la Direction Régionale de l'Agriculture, des Ressources Animales et Halieutiques du Centre Nord (DRARAH/CN).

Merci à toute l'équipe vétérinaire de la commune de Boussouma pour la préparation du terrain à travers l'identification et l'organisation des producteurs et productrices de poulets pour les entretiens. Enfin, leur soutien pour la bonne réussite de la collecte des données dans les 10 villages sélectionnés.

Un très grand merci aux six enquêteurs qui ont démontré un intérêt et une motivation sans faille ainsi qu'un réel engagement envers nos objectifs pour une meilleure prise en compte du genre dans les projets malgré la longueur des guides d'entretien et le remplissage de différentes fiches individuelles qui rallongeaient la durée de collecte de données dans chaque village. Grâce à leurs précieux feedbacks sur tous les outils et leur infatigable envie de bien faire, nous avons pu aboutir à des entretiens riches et concis mais accessibles à la portée des éleveurs de volailles car ils leur ont donné l'opportunité de parler de leurs expériences en matière d'élevage de poulets. Merci également aux autorités locales, notamment, aux Comités Villageois de Développement pour leur disponibilité et les efforts consentis pour la mobilisation des producteurs et des productrices sélectionnés pour les entretiens. Enfin, notre reconnaissance et nos remerciements à l'endroit des membres de ménages sans lesquels nous n'aurions pu récolter ces données qualitatives riches d'informations.

INTRODUCTION

L'augmentation de la consommation de viande de poulet en Afrique a provoqué un grand intérêt ces dernières années, en raison de son impact sur la sécurité alimentaire, la nutrition et le développement

économique. Selon la FAO (2019), la consommation de viande de poulet en Afrique a augmenté de plus de 50% entre 2000 et 2018, passant d'environ 2,8 kg par personne à environ 4,3 kg par personne. Cette augmentation de la consommation de viande de poulet est en grande partie due à l'urbanisation croissante et à l'augmentation de la population en Afrique. Au Burkina Faso, une étude menée par Congo et al., (2018) ont révélé que la consommation de viande de poulet était plus élevée chez les hommes que chez les femmes à Ouagadougou, la capitale du Burkina Faso. Les hommes consommaient en moyenne 53,9 g de viande de poulet par jour, contre 41,8 g pour les femmes. Les enfants consommaient quant à eux en moyenne 25,6 g de viande de poulet par jour.

Quant aux œufs de poules, Zongo et al., (2015) ont montré que la consommation d'œufs de poule était plus élevée chez les femmes que chez les hommes au Burkina Faso. Les femmes consommaient en moyenne 1,7 œuf par jour, contre 1,4 œuf par jour pour les hommes. Les enfants consommaient quant à eux en moyenne 0,7 œuf par jour.

La FAO, 2019, note un faible accès des enfants aux protéines et aux micronutriments bio-disponibles (25 % des enfants de moins de 5 ans souffrent d'un retard de croissance), il est de 43 % pour la Région Nord et de 3 % pour la Région du Centre. De plus, on observe que la consommation hors domicile est très fréquente.

Néanmoins, la filière avicole au Burkina Faso reste confrontée à des défis tels que la faible productivité, la mauvaise qualité de la viande, l'absence de chaîne de valeur et l'accès limité aux marchés. De plus, la sécurité alimentaire reste une préoccupation importante, en particulier pour les ménages pauvres et vulnérables.

Ainsi, une meilleure compréhension des modèles de consommation de viande de poulet et d'œufs au Burkina Faso et de l'efficacité de la chaîne de valeur est nécessaire pour répondre aux besoins croissants de la population et pour atteindre les objectifs de développement durable en matière de sécurité alimentaire et de nutrition.

Le projet intitulé « Poultry Losses and One Health (POLOH) vise à réduire les pertes et les risques zoonotiques le long de la chaîne de valeur de la volaille grâce à une approche One Health ». Un des objectifs de ce projet est de comprendre les interactions entre les poules et les membres du ménage ; et les pratiques de consommation des aliments d'origine animale (poulet et oeufs) des femmes, des enfants et des hommes.

L'élevage de poulets est souvent considéré comme une activité essentielle pour la sécurité alimentaire et la subsistance des communautés rurales. Les femmes africaines jouent un rôle crucial dans l'élevage de poulets. Elles sont souvent responsables de l'alimentation des poulets, de la transformation, de la consommation et de la commercialisation de viande de poulet sur les marchés locaux.

La préparation des repas est une tâche uniquement féminine. Elles ont un rôle à jouer dans les activités économiques à partir de la production, de la transformation des produits agricoles et de leur conservation, jusqu'à la cuisine et tout ce qu'elle comporte, comme pratiques d'hygiène, consommation des parties de poulets et les œufs. Elles sont également responsables du partage de la viande de poulets cuisinés en famille.

En ce qui concerne le partage des morceaux de poulets, certaines femmes ont affirmé que dans le passé « les hommes choisissaient leurs morceaux préférés et la femme procédait au partage des restes du poulet ». Pour d'autres femmes, les hommes ont le contrôle sur le nombre de poulets à consommer et les périodes de consommation, elles déclarent que « Par rapport au nombre de poulet et la période de consommation, c'est lui qui décide du nombre et à quel moment la famille va manger. Ce qu'il veut, c'est ce qu'on fait ». Enfin, pour d'autres femmes, « nous mangeons des poulets que lors des événements socio-culturels et religieux, c'est le chef de ménage qui décide de la quantité et des morceaux de poulets pour sa famille ». De nos jours, ces pratiques ont disparu et « les femmes décident des morceaux de poulets pour le chef de ménage et des membres de la famille » disent-elles.

Nous avons entrepris une analyse participative avec les femmes ayant des enfants de 5 ans au plus dans le but de comprendre les interactions entre les poules et les membres du ménage ; et les pratiques de consommation des aliments d'origine animale (poulets et oeufs) des femmes, des enfants et des hommes dans les dix villages du projet.

Les thématiques suivantes ont été abordées avec ce focus group de discussion, il s'agit de :

- La pratique de consommation des Aliments d'Origine Animale ;
- Le rôle de tous les AOA dans l'alimentation des enfants ;
- Les parties du poulet consommées ;
- La préservation, la sécurité sanitaire et nutritionnelle ;
- L'interaction entre les femmes, les enfants, animaux et déchets dans le ménage ;
- Les connaissances sur les zoonoses ;
- Les recommandations pour améliorer l'hygiène dans la production.

La présente étude s'est focalisée sur le groupe de discussion femme qui possède et/ou s'occupe des poules et ayant au moins un enfant de 5 ans au plus.

Les hypothèses de recherche qui sont formulées sont les suivantes :

- L'abattage familial et la consommation du poulet local est faible ;
- L'accès des enfants aux protéines et aux micronutriments bio-disponibles est faible.

I. COMMUNE DE BOUSSOUMA

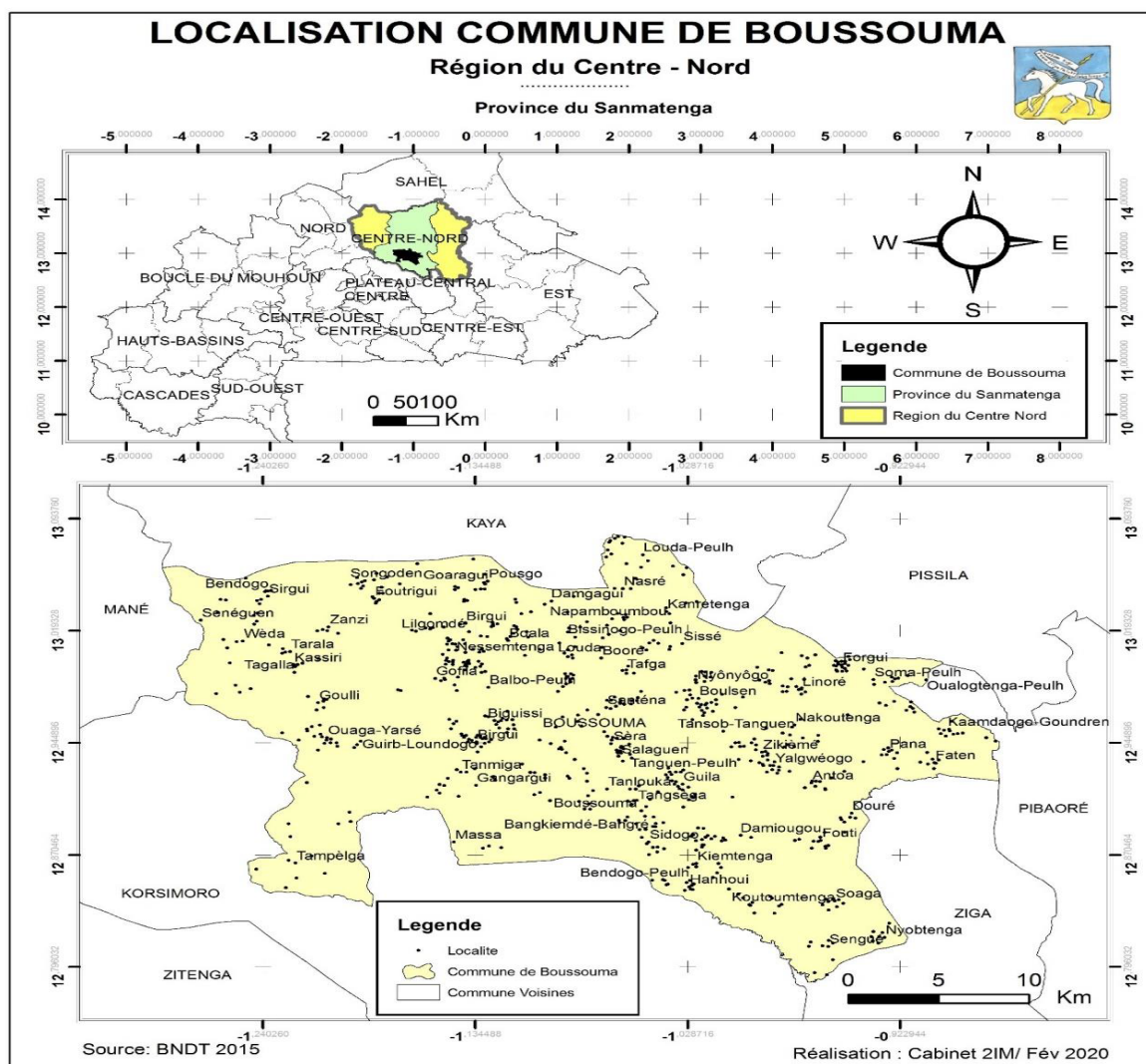
I.1. Localisation de la commune

Selon les données issues du Plan de Développement de la commune de Boussouma, elle est située entre 12°54' de latitude nord et 1°05' de longitude ouest au Sud de la province du Sanmatenga et limitée :

- au Nord-Est par les communes de Kaya, Pissila et de Pibaoré (Province du Sanmatenga),
- au Sud-Est par celles de Korsimoro et de Ziga (Province du Sanmatenga)
- l'Ouest par celle de Mané (Province du Sanmatenga), PCD, (2020).

La Commune de Boussouma couvre une superficie de 770 km² et compte 63 villages administratifs. Elle est située à vingt (20) km de Kaya chef-lieu de la province de Sanmatenga (INSD, 2021).

Carte 1: localisation de la commune de Boussouma



Source : PCD, 2020

I.2. Caractéristiques physiques et sociales de la Commune

Le climat de la Commune est de type soudano sahélien caractérisé par l'alternance de deux (02) saisons : une saison sèche de huit (08) mois compris entre Octobre et Juin et une saison pluvieuse de quatre (04) mois allant de Juin à Septembre. Pendant la saison sèche, les vents dominants sont les alizés continentaux ou l'harmattan qui soufflent sur l'ensemble de la commune. La moyenne pluviométrique des cinq dernières années varie entre 600 et 1 100 mm ((PCD, 2020). La pluviométrie se caractérise dans son ensemble par sa faiblesse, son irrégularité et son inégale répartition dans le temps et dans l'espace, influençant considérablement la production. Le réseau hydrographique est constitué de cours d'eau temporaires. Il existe également des plans d'eau permanents, et des retenues d'eau telles que les boulis, qui jouent un rôle très important dans les activités de production et dans l'abreuvement des animaux. Les ressources en eau semblent importantes, cependant, près de 50% de ces retenues ont une profondeur inférieure à 4 mètres et, il y a aussi un mauvais entretien et une évapotranspiration importante qui font qu'elles tarissent pour la plupart entre janvier et mai (PCD, 2020). Les températures moyennes mensuelles varient peu et oscillent entre 24,4 et 32 degrés. Elles ne posent aucun problème aux spéculations hivernales ou aux cultures de contre-saison.

Le couvert végétal de la commune de Boussouma est diversifié et se compose en sa grande partie de savane arbustive. De façon générale, la végétation de la commune subit depuis plusieurs décennies, une forte dégradation liée aux aléas climatiques, au surpâturage et à la pression démographique.

Le sous-sol de la commune regorge d'énormes potentialités. On y trouve du clinker, du TUFF, de l'or ainsi que d'autres agrégats. L'exploitation des agrégats constitue une des sources importantes de recettes pour la Commune. Deux carrières de TUFF sont exploitées par les sociétés Holly Mountain, Diamond Ciment, CIMAF, Golden Stone et Les Ciments du Nord. Le sable ainsi que d'autres agrégats sont convoyés par jour vers les zones telles que Kaya, Ziniaré et Ouagadougou. Quant à l'or, il est exploité traditionnellement par une grande partie de la jeunesse (PCD, 2020).

La population de la commune rurale de Boussouma s'élève à 82 615 habitants, selon les résultats du Recensement Général de la Population et de l'Habitat de 2006 (RGPH 2006). Le nombre d'hommes (soit 38 182) est nettement inférieur à celui des femmes (soit 44 433). Cette population est répartie au sein de 12 308 ménages. Elle se caractérise par sa jeunesse, car au recensement de 2006, 48,01% de la population avaient moins de 15 ans, 9,7% avaient moins de 20 ans et 37,3% avaient moins de 65 ans. De nos jours, la population de la commune de Boussouma est estimée à 118 337 habitants en considérant le taux d'accroissement annuel de la population de 2,6% établi par la Direction Régionale de l'Économie et de la Planification du Centre Nord (DREP)/KAYA. Le nombre de femmes s'élève alors à 63 646 et celui des hommes à 54 692 pour 17 630 ménages. Cette population serait estimée à 131 133 habitants en 2024 en considérant toujours le même taux de croissance de 2,6% avec une population masculine de 60

605 habitants et une population féminine de 70 527 habitants répartis au sein de 19 536 ménages (PCD, 2020). Les principales religions pratiquées dans la commune sont l'animisme, l'Islam et le Christianisme.

II. METHODOLOGIE

Différentes approches ont été développées dans le but d'analyser les pratiques de consommation des aliments d'origine animale (poulet et oeufs) des femmes, des enfants et des hommes dans dix villages de la commune de Boussouma. Il s'agit de la recherche documentaire, de l'organisation pratique de planification des focus group dans les villages, l'approche de la collecte des données qualitatives avec les focus group, l'entrevue de groupes, l'observation non participante, des prises de vue, le traitement et l'analyse des données et enfin, les difficultés rencontrées.

II.1. Recherche documentaire

Des documents choisis pour leur capacité à documenter des aspects du phénomène et ainsi contribuer à leur description et constituer des sources d'information pertinentes ont été utilisés. Il s'agit de documents écrits ou des illustrations, (Plan Communal de Développement de la commune de Boussouma, statistiques sur la production de volaille dans le Centre Nord, des photos ou des illustrations, les sites internet consultés) liés à l'objet de l'étude.

II.2. Organisation pratique de planification des focus group dans les villages

L'équipe de la Zone d'Appui Technique en Elevage(ZATE) de Boussouma s'est chargée de l'organisation pratique sur le terrain avec l'accompagnement de l'équipe du projet. Cela a consisté à :

- Identifier et localiser les villages inclus dans l'échantillonnage. Au total dix (10) villages ont été sélectionnés et deux (2) villages de remplacement sont prévus. Aucun ordre n'est exigé dans la liste des 10 villages. Toutefois, en cas de remplacement, l'ordre d'apparition dans la liste doit être respecté jusqu'à épuiser la liste de remplacement. Par exemple, en cas de remplacement, le 2^{ème} village de la liste de remplacement ne peut être choisi sans avoir visité le premier village sur cette même liste de remplacement ;
- Prendre contact dans chaque village avec les responsables locaux (chef de village, CVD, etc.) pour préparer les visites ;
- Identifier les ménages inclus dans l'échantillonnage. Au total dix (10) ménages ont été sélectionnés et six (6) ménages de remplacement sont prévus. Aucun ordre n'est exigé dans la liste des 10 ménages. Toutefois, en cas de remplacement, l'ordre d'apparition dans la liste doit être respecté jusqu'à épuiser la liste de remplacement. Par exemple, en cas de remplacement, le 2^{ème} ménage de la liste de remplacement ne peut être choisi sans avoir visité le premier ménage sur cette même liste de remplacement.

- Chaque ménage sera identifié sur la base des informations figurant sur la liste ;
- Chaque ménage contacté (via le chef de ménage ou le numéro de téléphone sur la liste), il est demandé la participation d'1 femme ayant un enfant de 5 ans au plus.

Au total, dans chaque village, 1 focus group a été formé composé de 10 femmes ayant des enfants de 5 ans au plus tout en faisant en sorte qu'il y ait à peu près 5 jeunes (<35ans) et 5 adultes (>35ans) ;

- Chaque personne invitée pour participer au focus group devra être en charge de la volaille et/ou avoir de bonnes connaissances sur l'élevage de volaille du ménage. Le chef de ménage n'est donc pas nécessairement un participant, de même que la femme (elle peut être une jeune fille <35 ans).

- Programmer avec les responsables locaux et les participants les dates de collecte de données avec les focus groupes.

II.3 Approche de la collecte des données qualitatives avec les focus group

Les entretiens ont été menés dans dix (10) villages de la commune de Boussouma parmi les 24 présélectionnés avec les parties prenantes en tenant compte de la situation sécuritaire. La collecte de donnée s'est faite à travers des groupes de discussion (focus groupe) avec les éleveurs de volailles traditionnelles.

Dans chaque village, un focus group des femmes productrices de volailles locales ayant des enfants de 5 ans au plus a été retenu.

Les entretiens ont été conduits par deux (2) enquêtrices. Ces enquêtrices ont tous pris part à la formation en enquêtes qualitatives qui a eu lieu du 23 au 25 janvier 2023 à ILRI à Ouagadougou.

Les entretiens étaient de type qualitatif et enregistrés à l'aide d'un dictaphone dans tous les villages sélectionnés.

Les enquêtrices du Focus Group de Discussions avec des femmes ayant des enfants de 5 ans au plus, constituée de deux enquêtrices de profil sciences sociales.

Les enquêtrices ont été formées pendant trois jours sur les thématiques étudiées ainsi que sur les outils de collecte des entretiens. Ces guides d'entretien ont évolué lors de la formation et des tests d'entretien dans la commune de Tanghin Dassouri avec les enquêtrices afin de les rendre plus adaptées au contexte et compréhensibles pour la population interrogée.

II.4. Entrevue de groupes

L'*entrevue de groupe*, aussi appelée groupe de discussion ou *focus group* (Toure, 2010), se définit comme une « technique d'entrevue » qui réunit de six à douze participants et un animateur, dans le cadre d'une discussion structurée, sur un sujet particulier. Il s'agit d'une activité collective, qui mise sur l'interaction

au sein du groupe pour documenter la motivation, des opinions, des attitudes, des pratiques, des expériences, des recommandations ou de nouvelles idées par rapport au phénomène étudié.

L'entrevue de groupe a été enregistrée en version audionumérique, et réalisée à l'aide d'un guide d'entretien ou d'un canevas. Un deuxième enquêteur a assisté l'animateur pour relancer les questions et prendre des notes de terrain.

II.5. Observations directes non participantes

Les observations de diverses activités humaines ou d'événements (p. ex., rencontres avec les producteurs de poulets, les acteurs de transformation et de consommation de poulets) constituent une méthode de collecte de données utile dans une recherche descriptive interprétative. Elles permettent d'enrichir la description en documentant, par exemple, le contexte et les actions des personnes impliquées dans l'élevage des poulets. Combinée à l'entrevue qualitative, les observations permettent de saisir ce qui sous-tend les actions observées, de comprendre le sens de ces actions selon le point de vue des participants Thorne, (2008). Nous avons opté pour une position externe et plus précisément une observation directe de type non participante aux situations observées.

II.6. Traitement et analyse des données

Plusieurs méthodes d'analyse qualitative des données répondent aux visées d'une recherche descriptive interprétative. A titre d'exemple, citons les travaux de Sandelowski (2000), de Thorne, 2008, de Miles, Huberman et Saldana (2014). Selon ces auteurs, le processus d'analyse comporte essentiellement trois flux concourants d'activités qui sont d'abord la condensation des données, ensuite, la présentation des données, qui implique, entre autres, la mise en relation des thèmes et enfin, l'élaboration de conclusions et la vérification de celles-ci.

Nous nous sommes inspirés de cette forme de recherche qui sert à dépeindre un phénomène, ses propriétés, ses composantes et ses variations, à l'expliquer et à rendre compte de sa signification Thorne, (2008) ; Paillé et Mucchielli, (2010). Il s'agit d'une démarche inductive de recherche attentive à la complexité des phénomènes humains et qui met en valeur la subjectivité humaine. Il s'agit de dégager des liens entre l'élevage des poulets, la qualité du milieu de vie des personnes, leur santé et de leur accessibilité à des ressources de production selon le genre pour mieux comprendre leurs besoins.

Quelques exemples de questions inspirées de Sandelowski (2000) permettent de découvrir les éléments composant un phénomène : Quelles sont les préoccupations des personnes au sujet de... ? Quels sont leurs besoins relatifs à... ? Quelles sont leurs réactions (pensées, sentiments, actions) par rapport à la production à la transformation et à la consommation des poulets ... ? Pour quelles raisons les personnes utilisent-elles ou n'utilisent-elles pas un service ? Quelles sont les pratiques de consommation de poulets

selon le genre et les catégories sociales ? Quels facteurs facilitent et contraignent l'amélioration des conditions de production, de transformation et de consommation des poulets ?

En vue de la condensation des données, le processus d'analyse s'amorce par une lecture et une relecture de la transcription des données et l'écoute de l'enregistrement des entrevues afin de s'imprégner des données et de développer une vision globale du point de vue des participants. Le premier cycle de la condensation des données (Miles *et al.*, 2014) consiste à examiner les données pour y repérer les extraits significatifs et à dégager les thèmes (appelés codes ou catégories selon les auteurs) qui y sont abordés.

A cette fin, nous avons utilisé une grille d'analyse composée de thèmes qui serviront à décrire et à expliquer l'objet d'étude. Cette grille a été construite à partir des thèmes du matériel recueilli. En s'inspirant des objectifs de l'étude, des guides d'entrevues et de la prise des notes. Nous avons également utilisé des récits des éleveurs de poulets à travers des exemples tirés du compte rendu intégral (*verbatim*). Dans le cadre de l'analyse qualitative, seule une activité humaine permet de s'appropriier et de comprendre le point de vue des participants.

II.7. Difficultés rencontrées

Les difficultés rencontrées lors de la collecte des données qualitatives sont le choix des villages, le choix des participants et les guides d'entretien :

- Le choix des villages : certains villages sont très éloignés, par exemple le village de Nasséré a une distance estimée de trente (30) kilomètres et le village de Boré à dix-sept (17) kilomètres de la commune de Boussouma. Cela est tout de même risquant au vu de l'insécurité qui sévit au Burkina Faso. De plus, des villages comme Tamiga, Napamboubou, Delguin Yarce et Nasséré sont inaccessibles et non praticables en saison des pluies. Les participants aux entretiens nous ont confiés qu'ils sont coupés des autres villages en saison pluvieuse.
- Le choix des participants : le principe de choisir 3 personnes au sein d'un ménage pose souvent des problèmes. En effet, il arrive souvent qu'il y ait une absence et le remplaçant n'a pas d'expérience sur la conduite de l'élevage de poulets ou trouver un remplaçant retarde le démarrage des entretiens de groupe et rallonge la durée de l'entretien. Des événements inattendus (décès, maladie, accouchement) ont contraint certains participants à ne pas honorer de leur présence aux séances d'entretien. Il y avait aussi, la difficulté des éleveurs à trouver des pièces d'identité pour l'émargement des fiches de présence. Plus de 75 % des femmes ne possédaient pas de Carte Nationale d'Identité Burkinabè ou avaient des Cartes Nationales d'Identité Burkinabè expirées. Lorsqu'elles ont apporté celles de leurs époux la majorité des cartes d'identité était expirée également. Cela nous a fallu une bonne heure pour gérer ces questions, le temps d'attendre qu'elles aillent chercher une autre Carte Nationale d'Identité Burkinabè en ville comme sous couvert. Il y avait aussi, la difficulté pour certains participants à

apposer une signature sur la fiche de consentement. Certains participants acceptent par contrainte de griffonner une signature et d'autres se sentent vraiment incapables de tenir un stylo. L'encre prévue à cet effet pour procéder à une empreinte digitale n'était pas disponible. Nous avons pallié cette contrainte en gardant uniquement les signatures des témoins et éviter de contraindre les illettrés à signer.

- Le remplissage des fiches : Le guide d'entretien, le remplissage des fiches de consentement, de présence et les états de paiement alourdissaient le travail et prenaient environ 2 heures à 2 heures 30 minutes de temps. La fatigue et l'impatience se faisaient ressentir sur les participants à l'entretien.

III. RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

La collecte des données auprès des femmes ayant des enfants de 5 ans au plus a permis d'établir un profil social de ces femmes. Les effectifs et les âges des résultats de la collecte des données qualitatives auprès des femmes ayant des enfants de 5 ans au plus sont présentés dans le tableau 1.

Tableau 1: Effectifs des femmes ayant participé aux entretiens

Village	Femmes avec enfant			Total Général
	Effectif enquêté	≤ 35 ans	≥ 35 ans	
Bangr-kiemde	10	8	2	10
Biguissi	10	4	6	10
Boré	9	8	1	9
Damgadi	9	8	1	9
Delghin yarcé	10	9	1	10
Napamboubou	10	8	2	10
Nasséré	10	8	2	10
Riguim_tanghin	9	4	5	9
Salagui	10	6	4	10
Tamiga	10	3	7	10
Total Général	97	66	31	97

Les femmes ayant des enfants de 5 ans au plus sont jeunes. La moyenne d'âge est de 29,5 ans. L'intervalle des âges de ces femmes ayant participé aux entretiens est situé entre 17 ans et 44 ans. Sur une prévision d'échantillon de 100 personnes, les entretiens ont touché au total 97 personnes dans les dix villages du projet.

1. Pratique de consommation des Aliments d'Origine Animale (AOA)

1.1 Types des AOA et les plus courants

L'analyse des données montre que la totalité des éleveuses femmes ayant des enfants de cinq ans au plus de la commune de BOUSSOUMA consomment trois types d'aliments d'origine animale que sont : la viande, les œufs et le lait. Cependant, la consommation varie d'un ménage à un autre. Ainsi, dans le village de Nasséré, pour les unes « *nous mangeons la viande plus que les œufs* », pour certaines femmes, « *C'est la viande* », pour d'autres encore « *c'est le lait* ». Pour ce qui du village de Boré certaines femmes déclarent que « *Ce que nous consommons c'est la viande de poulet, du mouton et de bœuf* », pour d'autres « *C'est la viande de bœuf, le lait de vache et les œufs que nous consommons* ».

Dans la majorité des villages enquêtés, l'élevage est essentiellement destiné à la commercialisation. La majorité des hommes, des femmes et des enfants consomment la viande de poulets, de pigeons, canards des petits ruminants et des bœufs, mais la viande d'âne n'est pas consommée par la population. Les femmes estiment que « *l'âne joue un rôle important dans les travaux agricoles, notamment pour le transport des produits agricoles et la traction agricole* ».

1.2 Fréquence de consommation de poulets et des œufs

La fréquence de consommation du poulet et des œufs diffère d'un village à l'autre et d'une éleveuse à l'autre. Pour ce qui est de **la consommation du poulet**, la plupart des femmes affirment à Nasséré ceci : « *Nous les élevons pour résoudre nos problèmes* », certaines ajoutent : « *A cause des problèmes financiers, on ne mange qu'une seule fois dans l'année* », d'autres femmes disent « *Deux fois dans l'année, le reste on les vend pour résoudre nos problèmes* ». Dans le village de Delguin Yarcé, la majorité des femmes nous confie ceci : « *3 à 4 fois au cours de l'année* », quelques-unes disent ceci : « *Nous ne pouvons pas estimer parce que nous ne pouvons pas faire une semaine sans manger de poulet* ». D'autres femmes issues de deux villages, témoignent qu'elles en consomment couramment : « *Dans la semaine nous pouvons consommer 2 à 3 fois le poulet* ». Il ressort des entretiens que dans trois villages sur dix, les femmes ayant enfants de cinq ans au plus consomment du poulet les jours spéciaux c'est-à-dire lors des cérémonies culturelles ou des fêtes religieuses. Par ailleurs, les éleveuses consomment du poulet respectivement de façon hebdomadaire et bihebdomadaire dans deux villages sur 10. Enfin, dans trois villages sur 10, la fréquence de consommation du poulet par les éleveuses est de façon mensuelle. Les enfants bénéficient de la viande de poulet au cours de ces périodes définies par les femmes.

Concernant la **consommation des œufs**, nous constatons que la fréquence de consommation des œufs est identique dans tous les villages enquêtés. La majorité des femmes éleveuses ayant des enfants de cinq ans au plus consomment les œufs pendant la saison hivernale c'est-à-dire de façon annuelle. Cela s'explique par la rareté des œufs en saison sèche vue que ces dernières ne consomment que les œufs de

pintades. Nous avons retenu une citation répétitive très intéressante dans tous les villages enquêtés. Les femmes nous confie ceci : « *Une femme fertile ne consomme pas les œufs de poules locales* ».

Plusieurs raisons sont avancées pour expliquer ce fait social dans la commune de BOUSSOUMA. D'abord, elles affirment que *« lorsque la poule pond nous voudrions que les œufs éclosent pour que nous puissions avoir beaucoup de petits que nous allons par la suite vendre pour avoir de l'argent »*. Une autre ajoute : *« lorsque nous observons les dépenses dans le ménage qui sont à notre charge, au lieu de prendre les œufs de poule pour préparer et manger, nous préférons que la poule éclot les œufs. Lorsque nous mangeons les œufs cela ne nous rapporte pas grande chose. De ce fait nous nous abstenons de manger les œufs de poule »*. Certaines éleveuses enquêtées avancent comme raison que *« lorsqu'une fille consomme les œufs de poule locale, lors de son accouchement son utérus peut être expulsé hors du vagin »*. Ensuite, une des participantes du village de Delguin Yarcé ajouta : *« les vieilles personnes n'acceptent pas que les filles mangent les œufs car cela provoque une maladie »*. Enfin, une autre justification est que *« lorsqu'une fille consomme les œufs de poules locales ses glandes mammaires seront dépourvues de lait pour l'allaitement de ses enfants »*. De ces entretiens, il ressort que des stéréotypes sont développés pour empêcher les femmes de consommer les œufs de poules. On utilise la peur pour les empêcher de consommer les œufs de poule.

1.3. Consommation de poulets/œufs par catégorie sociale

L'analyse des données qualitatives collectées dans dix communes de BOUSSOUMA nous a permis de constater qu'il existe une certaine catégorie de personnes qui consomment plus de poulets et des œufs que les autres. Concernant **la consommation de poulets** nous constatons que dans 60% des villages enquêtés, les hommes consomment plus de poulet que les autres membres du ménage. Voici quelques récits des femmes : *« Les hommes mangent la viande de poulet plus que les autres parce que lors du partage la plus grande part revient toujours aux hommes. En plus les enfants mangent avec les mamans donc nous sommes obligés de leur donner une partie de notre part »*. Une autre encore rajoute : *« C'est l'homme qui mange plus de poulet que les autres membres du ménage. Lorsqu'il sort il paye encore manger »*. Une autre participante complète : *« C'est l'homme qui mange plus de poulet que les autres membres du ménage. Le plus souvent il gagne trois morceaux car la maison l'appartient et le poulet aussi donc c'est obliger qu'il mange plus de morceaux que les femmes »*. Certaines femmes du village de Nasséré déclarent : *« ce sont les chefs de ménage, les femmes ne gagnent pas si ce n'est le jour de fête, après la fête c'est fini, ou soit, les femmes en mangent en cas de maladie ou soit, lorsqu'on ne peut pas vendre les poulets »*.

La faible consommation de la viande de poulet par les femmes est due à leur statut social. En effet, la majorité des éleveuses ayant des enfants de cinq ans au plus soutiennent que *« la maison appartient à l'homme et le poulet aussi, donc c'est obliger que l'homme mange plus de poulet que les autres »*.

En outre, dans 30% des villages enquêtés, il ressort de l'analyse que *« les personnes malades, les vieilles personnes, les nouvelles accouchées et les enfants consomment plus de poulets »*. Les enquêtées expliquent cette situation par le fait que *« ces personnes ont besoin de plus de vitamine pour le maintien de leur organisme »*.

Enfin, l'estimation des résultats révèle que dans 10% des villages enquêtés, certaines femmes affirment que la consommation est équitable entre les membres des ménages. Ainsi, disent-elles « *il n'existe pas de différence de consommation entre les catégories de personnes* ».

Pour ce qui est de la **consommation des œufs** il ressort des entretiens que ce sont les hommes, les personnes âgées et les garçonnets qui consomment les œufs en générale dans la quasi-totalité des villages enquêtés à BOUSSOUMA. Dans le village de Delguin Yarcé, l'entretien avec les femmes nous apprend que les vieilles femmes disent ceci : « *une femme qui accouche toujours ne consomme pas les oeufs de même que les enfants qui ne parlent pas d'abord* ». Certaines femmes expliquent également l'exclusion des femmes et des enfants à la consommation des œufs en affirmant : « *si une femme enceinte consomme des œufs, l'enfant après la naissance, deviendra voleur* ». Une autre rajoute : « *un enfant qui consomme des œufs, deviendrait voleur* ». Les femmes nous apprennent que certains hommes, pour éviter de partager les œufs avec les femmes et les enfants « *Prépare lui-même souvent les œufs après que nous ayons libéré les foyers de la cuisine du soir. C'est le matin que nous découvrons les coques d'œufs dans nos plats sales* ». Néanmoins, dans certains villages, les femmes déclarent qu'« *elles consomment faiblement les œufs de pintades lors de la fréquentation des marchés* ». De plus en plus, certains phénomènes comme l'urbanisation, l'autonomisation financière des femmes, la scolarisation des filles, les projets et programme de développement, l'intervention des ONG favorisent les changements de mentalité et certaines femmes et les enfants peuvent consommer les œufs des poules pondeuses. La consommation des œufs par les femmes dépend désormais de leurs moyens financiers et de la disponibilité des œufs. Ainsi, une participante affirme ceci : « *concernant la consommation des œufs, c'est lorsque le mari a des pintades et uniquement en saison pluvieuse. Nous ne pouvons pas avoir les œufs de poule pour manger. Nous ne pouvons pas ramasser les œufs de poules locales pour manger. Si c'est par exemple les œufs de poules pondeuses nous pouvons manger. Mais nous n'avons pas les pondeuses. Donc les œufs de pintade c'est seulement en saison de pluie, donc, quelques fois dans l'année que nous mangeons* ». Une autre ajoute : « *Certaines femmes ne gagnent pas les œufs de pintade, car si ton mari n'a pas de pintades elles ne peuvent pas avoir des œufs, parce qu'un œuf coûte maintenant 100 francs CFA, lorsque nous avons besoin du cube maggi, nous préférons en payer pour nos sauces que de payer un œuf* ». Une autre femme complète ceci : « *Je ne peux pas payer un œuf manger et laisser mes enfants donc si j'ai cent francs, je préfère payer du tourteau d'arachide pour que tout le monde puisse en bénéficier* ».

Des croyances ou des proverbes liés à la consommation du poulet et les œufs n'existent plus dans la commune de BOUSSOUMA. « *Il n'y a plus ces genres de croyances ou proverbes sur la consommation du poulet encore chez nous. Avant il y avait ces croyances* » disent les femmes.

Pour le cas de la consommation du poulet, dans certains villages une fille aînée ne consomme pas la viande de poulet. Ainsi, une des participantes du village de Biguissi dit ceci : « *Lorsque tu es la première fille et le père sait qu'après sa mort c'est elle qui va faire les rites culturels donc cette dernière ne mange pas le poulet mais après la mort du père elle peut consommer* ». Ainsi, la majorité des femmes disent « *la fille aînée ne mange pas la viande de*

poulet ». Une participante du village de Nasséré nous apprend qu' « *une femme ne consomme pas la tête ou les pattes d'un poulet, c'est celui qui a égorgé le poulet ou soit les hommes. On nous a dit que c'est un totem mais nous on ne sait pas* ». Une autre participante, ajoute : « *On dit le plus souvent qu'un enfant qui mange la tête d'un poulet risque d'être chauve, je parle des filles* ».

A la question de savoir la catégorie de personnes qui consommerait plus d'œufs et quelles sont les raisons, les femmes nous livrent leurs points de vue. Elles affirment : « *C'est l'homme qui mange plus d'œuf que les autres, c'est pour lui les pintades et lorsqu'il nous donne les œufs à préparer, nous préparons et c'est l'homme qui partage les œufs ce qu'il nous donne c'est notre part* ». Pour d'autres encore : « *Ce sont les enfants de sexe masculin qui mangent plus d'œufs parce que les femmes et les jeunes filles ne mangent pas les œufs de poule. Souvent l'homme ne veut pas les œufs donc il dit de donner aux enfants* ». La raison avancée par les femmes est la suivante : « *ils ont dit qu'il y a un problème lorsqu'une femme mange les œufs de poules locales car il peut arriver lors de l'allaitement que les mamelles ne sécrètent pas de lait* ». Une autre participante révèle ceci : « *Une femme qui n'est pas ménopausée n'en consomme pas car si elle mange et qu'elle donne naissance à un bébé l'enfant va souffrir de la maladie d'un point de côté, dénommé loggré en lange mooré* ».

En ce qui concerne les œufs il ressort dans la totalité des villages enquêtés qu'une femme et une fille ne consomment pas les œufs de poule locale. Elles disent ainsi « *une femme fertile ne mange pas les œufs de la poule locale* ». En matière de consommation des œufs, les femmes déclarent faire la différence entre les œufs de poules pondeuses et les œufs de poules locales. Les femmes peuvent manger les œufs de poules pondeuses. Mais les œufs de la poule locale, elles ne doivent pas manger, car dit-on : « *lorsqu'une femme mange les œufs de poules, lors de son accouchement son utérus peut sortir hors du vagin ce n'est pas bien pour sa santé raison pour laquelle on dit que les filles et les jeunes femmes ne doivent pas manger les œufs de poule locale* ».

2. Rôle des Aliments d'Origine Animale dans l'alimentation des enfants

2.1 Types d'aliments consommés par les enfants jusqu'à l'âge de 3 ans

L'analyse des données qualitatives dans la commune de BOUSSOUMA, montre que les enfants âgés de trois ans au plus consomment, en plus du lait maternel, ils sont nourris avec de la bouillie. Au fur et à mesure qu'ils grandissent, les femmes leur donne les autres aliments qu'elles consomment ordinairement comme le to ou la sauce de to ou de riz. Des aliments très variés selon les ménages sont donnés aux enfants, il s'agit de la bouillie de céréales, parfois enrichie, du tô, du riz, des pâtes alimentaires (macaroni et spaghetti), de la soupe (poisson, poulet, viande de chèvre, viande de mouton), des biscuits, des jus de fruits, du lait de vache, de la sauce des feuilles de baobab, de la banane, des feuilles bouillies de *Balanites aegyptiaca* et de niébé. Le tableau 2 ci-dessous présente par ordre d'importance les différents aliments consommés par les enfants d'au plus 3 ans.

Tableau 2 : Types d'aliments consommés par les enfants jusqu'à l'âge de 3 ans

Rang	Types d'aliments
1	Bouillie de céréales enrichie
2	Soupe (poisson, poulet , viande de chèvre, viande de mouton)
3	Tô
4	Riz
5	Lait de vache
6	Fruit
7	Jus de fruits, œuf , Poids de terre
8	Pâtes alimentaires, biscuit
9	Feuilles (baobab et <i>Balanites aegyptiaca</i>), niébé
10	Arachide

Il ressort du tableau 2 que les bouillies de céréales sont majoritairement consommées par les enfants âgés d'au plus 3 ans. La bouillie de céréales simple ou bouillie enrichie préparée à partir de la farine de petit mil grillé, du soubala du sel et de la pâte d'arachide. La majorité des femmes affirment que : « *Lorsque l'enfant a 6 mois, c'est la bouillie que nous commençons à lui donner. On lui donne la bouillie petit à petit. Au fur et à mesure qu'il grandit je lui donne les autres aliments que nous consommons ordinairement comme le tô* ». Une autre rajoute : « *C'est la bouillie je lui donne souvent un enfant peut ne pas aimer la bouillie donc c'est la sauce de tô qu'il mange* ». Une autre complète en disant : « *A six mois, on commence à lui donner de la bouillie jusqu'à neuf mois après on commence à lui donner de la sauce, un an il peut maintenant manger la nourriture de la famille comme le tô, le haricot et le riz* ».

Le tableau 2 révèle aussi, qu'après la bouillie, suivent d'autres aliments respectivement la soupe, le tô, le riz, le lait et les fruits. Ainsi, les femmes affirment que : « *Lorsque l'enfant atteint six, huit ou neuf mois, on paye souvent du poisson faire la soupe pour lui, ou soit on lui donne de l'orange* ». L'arachide et les feuilles (*Balanites aegyptiaca* et niébé) sont très faiblement donnés aux enfants. Les œufs, les poids de terre et les jus de fruits sont aussi données aux enfants.

2.2 Raisons de la consommation par les enfants

Les éleveuses de BOUSSOUMA expliquent lors des entretiens les raisons selon lesquelles les enfants consomment ces aliments. Ces raisons sont contenues dans le tableau ci-dessous.

Tableau 3 : Aliments et raisons de la consommation par les enfants

Aliments	Raisons de consommation par les enfants
bouillie de céréales enrichie, tô, du riz, du spaghetti, soupe (poisson, poulet, viande de chèvre, viande de mouton), biscuits, lait, fruits, arachide, feuilles bouillies (<i>Balanites aegyptiaca</i> et niébé) œufs, poids de terre et jus de fruits.	- Procurent des vitamines aux enfants
	- Fortifient l'organisme des enfants
	- Assurent le bon fonctionnement de l'organisme des enfants
	- Renforcent la santé des enfants
	- Donnent de la force aux enfants
	- Permettent aux enfants de prendre du poids

2.3 Consommation Aliments d'Origine Animale mauvais pour les jeunes enfants et les raisons

Nous avons recueilli une diversité de réponses au niveau de cette interrogation (Cf. tableau 4), à l'exception de deux villages que sont Damgagui et Salagui où les éleveuses prônent qu'il n'existe pas d'Aliments d'origine animale mauvais pour les jeunes enfants.

Tableau 4: Aliments d'Origine Animale et raisons d'interdiction de la consommation par les jeunes enfants

Espèces animales	Catégories de personnes	Raisons
Pigeons de brousse	Jeunes filles	Elle n'aura pas assez de lait pour allaiter son enfant après accouchement.
Rat voleur	Jeunes filles	Elle peut devenir une voleuse
Margouillats	Jeunes filles	Elle risque d'avoir des dents semblables à celles du margouillat.
Ecureuil	Jeunes garçons et Jeunes filles	C'est un animal qui fréquente les tombes et y fait ses trous. Les vieilles personnes seulement peuvent en consommer
Toute espèce animale malade	Jeunes enfants	Cela peut contaminer les enfants
Viande de toute espèce animale	Jeunes garçons et Jeunes filles	Ce n'est pas bien pour leur éducation car ils auront de mauvaises habitudes et peuvent les conduire à voler de l'argent pour acheter la viande

Certaines parties de l'animal ne sont pas données aux jeunes enfants, des participantes des villages de Biguissi et de Bangr-kiemdé livrent leurs témoignages.

Dans le village de **Biguissi** il ressort de l'entretien que la consommation de la viande d'un animal malade par les jeunes enfants peut engendrer des problèmes sanitaires. A cela s'ajoute le sang d'un animal. Il

ressort de la discussion que chez eux les musulmans il est interdit de consommer le sang d'un animal donc elles ne donnent pas du sang d'animaux aux enfants. En plus, il y a des organes à l'intérieur du poulet comme le foie que nous ne donnons pas aux enfants.

Par ailleurs, les femmes de **Bangre-kiemdé** affirment qu'il y a des Aliments d'Origine Animale mauvais pour les jeunes enfants. Elles ont cité entre autres le cerveau parce qu'il rend les enfants moins intelligents, la rate qui souvent peut transmettre des maladies aux enfants et le sang de l'animal qui est interdit par la religion.

Dans le village de **Nasséré**, il est interdit aux enfants la consommation de la rate du poulet mais les éleveuses ignorent les raisons de l'interdiction.

Il ressort de l'entretien dans le village de **Delguin-Yarcé** que les œufs de poule locale ne sont pas bons pour les enfants selon leur conception. En plus il y a certains animaux qui sont interdits pour la consommation. En effet, selon elles, il est interdit aux filles de manger la viande des pigeons de brousse. D'après l'une des éleveuses : « *On dit que si elles mangent les pigeons, elles n'auront pas assez de lait pour allaiter son enfant après accouchement* ». Une autre participante ajouta : « *une fille ne consomme pas la viande de rat voleur* ». Les participantes justifient cette assertion par le fait que la fille deviendra voleuse. De plus une participante du même village affirme que : « *Les filles ne consomment pas les margouillats* » parce qu'elles risquent d'avoir des dents semblables à celles du margouillat. A cet effet l'une des éleveuses souligne que : « *chez les garçons, il est interdit de manger l'écureuil* ». Puisque c'est un animal qui fréquente les tombes. Il fait ses trous au niveau des tombes. C'est pourquoi c'est interdit à un enfant (fille comme garçon) de le consommer. Seules les vieilles personnes seulement peuvent en consommer.

Selon nos enquêtées du village de **Riguim-Tanguin**, il y a des aliments d'origine animale qui ne sont pas bons pour les jeunes enfants notamment la peau des animaux, les intestins et la viande des animaux malades.

Dans le village **Tamiga**, les éleveuses affirment qu'il est déconseillé de donner de la viande à un jeune enfant. C'est un adage qui dit seulement que « *les jeunes enfants ne mangent pas la viande* » Ce n'est pas un interdit mais en avalant il peut se faire du mal. Puisqu'il n'a pas de dent pour bien broyer. Sinon les habitants de ce village consomment tout provenant des animaux sauf la rate et par conséquent leurs enfants ne doivent pas en manger même si ces gens ignorent la raison.

A ce niveau « *les jeunes enfants de BORÉ ne consomment pas de la viande* » Affirmaient les éleveuses ayant enfants de cinq ans au plus de ce village. Elles stipulent qu'elles sont nées trouver toutes ces croyances et elles n'ont pas une explication tangible à ces interdits.

3. Parties du poulet consommées par catégorie sociale

3.1 Différentes parties du poulet sont consommées par les membres du ménage

Les différentes parties du poulet consommées par les membres des ménages dans les villages enquêtés à BOUSSOUMA sont entre autres : les cuisses, le foie, le gésier, la tête, les pattes, ailes, les intestins, la partie dorsale (dos). Par contre, certaines parties ne sont pas consommées, ce sont : l'œsophage les poumons, le sang et les plumes. Le poulet préparé, est consommé par les membres du ménage, seulement certaines parties sont consommées par les hommes, les femmes, les enfants et les personnes âgées. Dans les temps passés, c'était le chef de famille ou les hommes qui s'occupaient du partage de la viande comme nous le raconte cette femme du village de **Salagui** : « *Nos mamans prenaient tous les morceaux de viande et allaient donner au chef de famille et c'est lui qui va montrer comment faire le partage. Souvent l'homme enlève pour lui et maintenant le reste il donne à la femme et ses enfants. Par exemple moi, je ne dépasse pas 30 ans mais je peux dire que j'ai vécu cela car là où je vivais avec mon père et mes oncles qui étaient au nombre de 7. Lors des fêtes, on paye la viande pour vingt mille (20000) francs CFA ; ils vont payer également la tête de mouton et la cuisse de mouton. Une femme peut préparer la viande de poulets et l'autre la tête de mouton et la cuisse ; le matin on étale la natte et le plus petit des papas vient avec son couteau, coupe la viande et le dépose en tas; les femmes vont prendre leur part et les hommes aussi leur part. Mais maintenant ils ne font plus ça, la femme et son mari gère à part les morceaux de viande et la vieille femme gère aussi sa viande à part ».*

Actuellement, les femmes sont responsables du partage des morceaux de poulet. Au cours des entretiens, elles nous ont livrés les parties du poulet reçues par les différentes catégories sociales.

3.1 Pour les enfants et les raisons

Nous avons enregistré une divergence de réponses à cette interrogation. En effet, les réponses diffèrent d'un village à l'autre ainsi :

Il ressort de l'entretien dans le village de **Biguissi** que les enfants sont susceptibles de consommer la chair des cuisses, le foie parce qu'ils sont plus jeunes et leurs dents sont fragiles.

Dans le village de **Bangre-Kiemdé**, les éleveuses prônent que les enfants sont susceptibles de consommer le foie et le gésier parce que ces parties sont très nutritifs pour les enfants.

Il ressort de l'entretien à **Nasséré** que les enfants consomment la chair des cuisses, parce qu'ils sont plus jeunes et leurs dents ne sont pas solides pour manger les os.

Dans le village de **Delguin-Yarcé** les intestins et autres parties du poulet (foi, gésier) appartiennent aux enfants en guise de récompense pour avoir déplumé le poulet.

Il ressort de l'entretien à **Riguim-Tanghin** que « *Les enfants sont susceptibles de consommer les ailes, le foie* ». A **Tamiga** il ressort que « *Les enfants sont susceptibles de consommer le gésier, le foie et les pattes* ». Les éleveuses soutiennent que ce sont ces parties qui conviennent aux enfants. Nous avons retenu lors de l'entretien à

Damgagui et à **Salagui** que les enfants du village sont susceptibles de consommer les parties charnues du poulet car ils ne sont pas capables de broyer les os comme les adultes.

Les enfants de **Boré** consomment le foie et le gésier parce que ces parties ne contiennent pas des os.

Il ressort de l'entretien de **Napamboumbou** que « *Les enfants sont susceptibles de consommer les parties telles que la chair de cuisses, le foie, le gésier, les intestins parce qu'ils sont très jeunes et leurs dents ne sont pas solides pour broyer les os* ».

De ces entretiens, les données révèlent que dans 40% des villages enquêtés, les enfants consomment uniquement les abats (intestins, foie, gésier), dans 30% des villages concernés par l'étude les enfants consomment des abats plus certaines parties charnues et enfin, dans les 30% des villages restants, les enfants consomment uniquement les parties charnues des cuisses.

3.2 Pour les femmes et les raisons

Les entretiens avec les femmes révèlent que « *Lorsqu'on tue un poulet, la tête et les pattes appartiennent à celui qui l'a égorgé* ». La plupart des femmes nous apprennent que « *chez nous au village, tué un poulet est vraiment un jour spéciale pour nous. Il faut que cela soit un jour de fête comme le ramadan, la tabaski, le zambédé en langue mooré (fête du nouvel an chez les musulmans). Après avoir tué le poulet, les intestins et les autres parties internes du poulet appartiennent aux enfants. C'est pourquoi ce jour nous voyons vraiment une grande joie de la part des membres de la famille. C'est vraiment un jour spéciale parce que nous allons manger un repas que nous n'avons pas l'habitude de manger. Maintenant quand nous préparons le repas, la tête, les pattes et les cuisses sont des parties du poulet qui doivent être dans le plat des hommes. Quand il y a des vieilles dans la cour, nous leur donnons les bons morceaux, ensuite les hommes, et le reste pour les femmes* ». Elles poursuivent leur récit en affirmant : « *Souvent les femmes préparent mais ne gagnent même pas de viande. La femme qui doit faire la cuisine est beaucoup surveillée de peur qu'elle n'enlève certains morceaux du poulet. N'ayant pas l'habitude de manger du poulet, la femme souhaite seulement que les autres soient satisfaits. Elle peut même se priver des morceaux justes pour cela. Dans notre village pour qu'une femme mange du poulet ce n'est pas simple* ».

L'analyse des données nous a permis de constater une diversité de réponses concernant les parties susceptibles d'être consommées par les femmes en fonction des villages enquêtés dans la commune de BOUSSOUMA. Traditionnellement, la partie dorsale, appelée en langue mooré « *loogin gaandé* » est réservée à la femme. D'un village à l'autre, les témoignages diffèrent. Ainsi, la partie des côtes et souvent la tête sont consommées par les femmes dans le village de **Biguissi** car « *nous voulons la chair pour donner à nos jeunes enfants, nous estimons que nous pouvons manger les os contrairement aux enfants* ». Nous avons noté dans le village de **Bangr-Kiemdé** que les femmes sont susceptibles de consommer les parties charnues comme les cuisses. Il ressort de l'entretien dans le village de **Nasséré** et **Delguin-Yarcé** que les femmes sont susceptibles de consommer les parties des côtes. Les éleveuses soutiennent qu'à leur niveau elles peuvent manger les os contrairement aux enfants. Il ressort de l'entretien à **Riguim-Tanghin** que « *les femmes consomment le dos du poulet* »

Dans le village de **Tamiga**, il ressort que *« les femmes consomment le reste de la viande après partage, il n'y a pas de partie destinée aux femmes »*. Elles soulignent qu'elles ne consomment pas la tête mais il n'y a pas d'explication à cela.

Dans les villages de **Damgagui et de Napamboubou**, en générale, les femmes sont susceptibles de consommer la partie dorsale du poulet et les cuisses. A **Salagui**, les femmes déclarent qu'*« il n'y a pas une partie du poulet spécifique susceptible d'être consommée par les femmes. Chaque femme choisie la partie qu'elle désire »*. Dans le village de **Boré**, pour ce qui est de la consommation des femmes, *elles sont susceptibles de consommer certaines parties telles que les cuisses du poulet, les parties charnues de la viande de poulet parce que ces parties fortifient l'organisme de la femme.*

3.3 Pour les hommes et les raisons

Concernant les parties du poulet susceptibles d'être consommée par les hommes, l'analyse nous a permis de constater que dans la majorité des villages enquêtés les hommes sont susceptibles de consommer la tête, le cou, les pattes et l'une des cuisses du poulet. Les éleveuses expliquent le fait que la tête et les pattes du poulet reviennent toujours aux hommes, du fait qu'il est interdit aux femmes de ne pas consommer la tête du poulet dans certains villages. De plus elles soulignent que la tête revient toujours à celui qui a égorgé le poulet et dans la totalité des villages concernés par l'enquête, les éleveuses ont été unanimes à reconnaître qu'une femme n'égorge pas un poulet.

En plus des parties de poulet partagées aux hommes, une des éleveuses de **Delguin-Yarcé** prône que : *« les parties qui ont de bonne chair comme les cuisses reviennent aux hommes de droit »*.

3.4 Pour les personnes âgées et les raisons

Il ressort de l'analyse des données de l'ensemble des villages enquêtés que les personnes âgées sont susceptibles de consommer les parties charnues comme la chair des cuisses du poulet. Ces personnes sont dépourvues de dents solides pour broyer les os contrairement aux adultes. Dans certains villages, elles sont chargées de partager les morceaux de poulets, une femme du village de **Riguim-Tanghin** raconte, *« Lorsqu'il y a un poulet à partager, c'est la belle-mère qui partage la viande. Notre mari prend la cuisse, la belle-mère mange également la cuisse et nous les femmes mangent les ailes »*

4. Préservation, sécurité sanitaire, nutrition

4.1 Description des pratiques d'élevage exposant aux agents pathogènes pour le poulet et les œufs

Dans la commune de Boussouma, les pratiques d'élevage exposant aux agents pathogènes pour les poulets et les œufs sont entre autres l'arrivée d'un nouvel sujet (poule) contaminé dans le poulailler,

l'exposition des sujets au vent, la divagation des poulets (Cf. images 1 et 2), l'absence d'infrastructures, le manque d'alimentation de qualité, le manque de suivi des agents de santé animale, le manque de précaution dans le poulailler, le manque d'hygiène dans le poulailler. Ainsi, une participante de **Biguissi** déclare : *« C'est l'insalubrité, les eaux sales et lorsque les récipients sont également sales, cela entraîne des maladies. Le local dans lequel dorment les poulets est parfois sale peut exposer les poulets aux maladies »*. Une autre femme de Tamiga raconte : *« Nous n'avons de locaux adaptés réservés à notre élevage. Nos poulets se promènent autour des concessions pour s'alimenter. Et cela est un risque sur le plan sanitaire. En plus de cela, ils picorent tout au passage. Cependant s'ils picorent les fientes des poules malades, ils seront contaminés. Tout cela fait qu'ils sont exposés à la contamination des agents pathogènes »*.

Une des participantes du village de **Bangr-Kiemdé** affirme qu'elle : *« a déjà eu à mettre la poule mère et ses poussins sous une poussinière artisanale puis quelques heures plus tard, on a constaté que tous les poussins étaient morts mais nous ignorons les raisons de leur mort »*.

Par ailleurs, le manque de matériel comme les mangeoires, les abreuvoirs expose les poulets aux risques de contagions. Deux participantes de **Riguim-Tanghin** affirment respectivement que *« Lorsque les poulets boivent ensemble avec le poulet malade ils vont tous tombés malades »*.

« Lorsque les autres poulets picorent les intestins du poulet malade qui a été égorgé, les poulets bien portant peuvent tomber malades ». De plus, la divagation des poulets et le manque de vaccination des sujets et l'absence d'aliments de qualité des poulets les exposent aux risques de contagion aux pathogènes. Une femme du village de **Riguim-Tanghin** raconte : *« C'est parce que nous n'avons pas accès au service vétérinaire que les maladies déciment nos poules »*. Toutefois, l'exposition des œufs au soleil par manque de poulailler constitue un énorme risque de contagion et de destruction des œufs.



Images 1 et 2 : Divagation des poulets par manque de poulailler, Nasséré



Image 3 : Types de poussinière pour isoler les poulets étrangers à la ferme, Bangr-Kiemdé et Salagui



Image 4 : Poulailier confectionné à partir de briques couverts par un morceau de tôles et surmonté d'une bâche, Bangr-Kiemdé

4.2 Stratégies de réduction de contamination des aliments

Pour réduire le risque de contamination, la vaccination était la première stratégie de la majeure partie des éleveuses ayant enfants de cinq ans au plus, elles gardent les nouveaux sujets à l'écart des anciens pendant quelques jours pour observer leur comportement, elles suivent les conseils des agents

vétérinaires pour les bonnes pratiques afin de réduire le risque de contamination. Ces dernières préconisent l'hygiène dans le poulailler en balayant les ordures et les fientes dans le poulailler et dans la cour, en nettoyant les abreuvoirs et elles les enferment dans un poulailler pour qu'elles ne soient pas en contact avec le vent. C'est ainsi que les participantes nous confient leurs stratégies : « nous écoutons bien les agents vétérinaires et appliquons les bonnes pratiques pour réduire le risque de contamination ». Une autre ajoute : « Nous appelons le vétérinaire pour la vaccination et prenons les médicaments des poules avec lui ». Une participante complète : « C'est les vacciner, acheter les médicaments avec le vétérinaire, nettoyer le poulailler et enfermer les poules dans le poulailler pour réduire les risques de contamination ». Une autre rajoute : « nous changeons souvent l'eau d'abreuvement ».

En outre, la majorité des participantes des différents focus optent pour la séparation des poulets dans des poulaillers différents et aussi l'isolation des poules étrangères. Ainsi, une participante de Tamiga raconte : « Nous n'intégrons pas directement une poule que nous achetons pour renforcer notre élevage. Nous la mettons de côté dans une poussinière quelques temps d'abord. Cette isolation du poulet étranger peut atteindre deux semaines d'observation et s'il est bien portant, nous la vaccinons, ensuite on l'associe aux autres poulets ».

Pour réduire les risques de contamination, nous plaçons également des abreuvoirs pour chaque poulailler et veiller à la propriété des dortoirs des poules. Une femme de **Napamboubou** déclare : « si on égorge un poulet malade toutes les parties internes du poulet comme les intestins, le foie, le gésier et les poumons, on doit tous les enterrer ». Une femme de **Boré** affirme : « nous nous assurons que le poulet est bien portant avant qu'on l'égorge ». Une autre ajoute : « nous nous rassurons que la viande que nous consommons est sans danger à partir de la couleur de la viande à travers l'observation ». Une autre femme de Boré complète : « Nous nous rassurons que la viande que nous consommons est sans danger car la viande d'une poule malade est gluante ».

Des précautions sont également prises par les femmes avant de consommer les œufs. Leurs stratégies consistent à : « Nous ne consommons pas des œufs de faibles poids, ce ne sont pas de bons œufs et sa consommation provoque des maladies. Quand nous prenons l'œuf nous faisons immédiatement la différence. S'il est lourd cela traduit que c'est un bon œuf dont la consommation est sans danger. Pour se rassurer que les œufs à consommés soient sans danger, il faut observer l'œuf à travers les rayons de soleil. Cette technique permet de connaître si l'œuf n'est pas en pleine transformation avant de le consommer ».

4.3 Description des pratiques locales ou moderne de conservation du poulet ou des œufs

Les pratiques de conservation des poulets et des œufs se font de façon locale c'est-à-dire archaïquement. En effet, pour ce qui est de la conservation des poulets, la majorité des éleveuses balayent leurs poulaillers et y versent de la cendre de bois de chauffe ce qui permet de lutter contre les tiques. La plupart des femmes raconte : « On protège leur poulailler contre le soleil et la pluie et aussi, si on ballait aussi le poulailler et on le pulvérise avec un insecticide nommé le Timor ».

Elles mettent également des écorces d'arbre telles que le caïlcédrat et un autre arbre sauvage du nom de « Nonzogma » en langue mooré dans les abreuvoirs pour lutter contre respectivement le Newcastle. Elles affirment que « *Il y a un arbre dans la forêt que nous appelons « Nonzogma » ses fruits sont rouges et protège les poules contre la grippe aviaire, ce sont les soins de nos parents. Cela soigne les plaies du visage de la poule et si on met les fruits rouges dans l'eau et qu'ils boivent, ils sont protégés contre cette maladie* ». D'autres femmes ajoutent : « *En temps de fraîcheur, si nous nous levons le matin nous faisons tout possible pour qu'ils ne boivent pas l'eau fraîche en leur donnant de l'eau tiède et aussi à manger. On balaie aussi le poulailler pour protéger les oeufs, parce que si elles pondent et que le coin n'est pas propre ça peut amener des maladies comme les tiques qui dérangent les poules et rendent malades les poules et détruisent les œufs* ». Une participante de **Bangr-Kiemdé** déclare que : « *Nous gardons les poussins dans des poussinières artisanales pendant quelques jours avant de les libérer. Cela pour les protéger contre les prédateur* ».

Pour ce qui est de la conservation des œufs, les participantes conservent les œufs des poules de façon archaïque. Lorsqu'elles constatent que la poule a débuté la ponte « *Nous faisons entourer ses œufs avec les cailloux et des morceaux de briques et nous y versons de la terre et de la paille qui constitue un pondoir. Ensuite, nous déposons les œufs déjà pondus dans le nid que nous avons fabriqué et la poule continuera sa ponte là-bas et ses œufs sont protégés* ».

D'autres pratiques de conservation des œufs, consiste pour ces femmes, à ramasser les débris d'herbe ou des tiges de céréales et les poser en tas dans le poulailler lorsqu'elles constatent que la poule veut pondre. Certaines éleveuses créent un dispositif local en cherchant un ancien plat et mettent un morceau de pagne dans le plat et elles ramassent les œufs mettre dans le dispositif pour éviter la dispersion des œufs. A cela s'ajoute le dispositif fait à base de morceau de canari pour couvrir les œufs contre le soleil. De plus, les éleveuses nettoient les pondoirs pour permettre à la poule d'avoir un pondoir aéré afin de bien pondre dans des bonnes conditions.

5. Sécurité nutritionnelle

5.1 Risque de contamination du poulet ou des œufs consommés par les enfants

Il existe des conditions dans lesquelles la consommation du poulet entraîne des troubles digestives. En effet, la plupart des éleveuses soulignent que lorsque les enfants consomment trop de viande de poulet cela peut provoquer la diarrhée. Cela est dû au fait qu'ils ne gagnent pas la viande de poulet pour consommer tous les jours, le jour qu'ils en trouvent, ils sont tentés de trop manger et c'est là qu'ils peuvent avoir des maux de ventre. Elles ajoutent que lorsqu'ils consomment la viande d'une poule malade cela peut provoquer des maux de ventre. La plupart des femmes affirment ceci : « *Les troubles digestifs peuvent provenir du fait que soit le poulet est malade ou soit la viande est mal lavée et ça peut conduire à la diarrhée ou au vomissement. De plus, si l'œuf est mal cuit ou commence à se gâter ça peut aussi entraîner la diarrhée ou le*

vomissement ». De plus le manque d'hygiène dans la préparation des viandes ou des œufs peut engendrer des troubles digestives chez les enfants.

5.2 Mesures de changements dans l'alimentation des enfants en cas de contamination

Dans les villages concernés par l'enquête dans la commune de BOUSSOUMA, lorsque les enfants ont ce problème les participantes apportent des changements dans l'alimentation des enfants. Elles arrêtent de donner aux enfants les œufs ou la viande pourris ; lorsque la viande ou les œufs ne sont pas en bon état elles ne donnent plus ces aliments aux enfants. « *Prochainement on rend propre le lait ainsi que le matériel avant de lui donner à boire et à manger. De plus, On change aussi une autre nourriture* » disent la plupart des femmes. Une autre femme de **Salagui** confie : « *Nous lui donnons des soupes pour qu'il puisse retrouver sa santé. Nous n'allons pas lui donner par exemple la même soupe qu'il a consommée mais nous lui préparons une autre soupe* ». De l'avis d'une autre participante, « *Pour les œufs, je leur donne tout juste après la cuisson, pendant que c'est toujours chaud* ».

5.3 Mesure d'hygiène dans la consommation des poulets et des œufs

Concernant l'hygiène dans la consommation des poulets, l'ensemble des participantes disent que lorsqu'elles constatent une poule malade, étourdi, elles ne consomment pas sa viande. Elles laissent la poule jusqu'à sa mort et elles la jettent la dépouille loin des concessions tout simplement sans se soucier même de la perte qu'elles ont subi, ou dans un puits délaissé ou l'enterré.

Par ailleurs, pour s'assurer que la consommation du poulet ou des œufs sont sans dangers, les éleveuses de la commune de BOUSSOUMA à travers l'observation constatent que la viande impropre est gluante et change de couleur et est sans graisse. Par contre la viande saine conserve sa couleur initiale donc elles consomment bien cette viande.

Pour le cas de l'hygiène dans la consommation des œufs la majorité des éleveuses s'assurent que les œufs qu'elles consomment sont sans danger. En effet, elles procèdent par l'observation et lorsqu'elles constatent que la couleur des œufs sont originales elles les consomment. De plus elles ont une autre méthode pour détecter les œufs sains. A ce niveau, elles trempent les œufs dans de l'eau puis elles observent. A l'issue de cette expérience, les mauvais œufs flottent au-dessus de l'eau tandis que, ceux en bons étant vont se poser au fond du récipient. En outre, elles affirment que : les gens ont l'habitude de faire une observation de l'œuf en braquant la lumière de lampe torche dans la nuit ou dans un lieu obscur. Une des éleveuses de affirme : « *lorsque les œufs sont en bon état, à l'œil nu, ils sont bien blancs. Mais lorsque les œufs sont gâtés ils dégagent des odeurs et il y a des mousses sur les œufs donc nous les jetons* ».

6. Interaction entre les femmes, les enfants, animaux et déchets dans le ménage

6.1 Formes de contact des membres du ménage et des enfants avec les poules

Dans la commune de BOUSSOUMA, il ressort des différents entretiens qu'il existe plusieurs formes de contact entre les enfants, les membres des ménages et les poules. En effet, les membres des ménages dans les villages enquêtés entrent en contact avec les poulets lorsqu'ils leur donnent l'aliment les matins et les soirs, ou de l'eau, lorsque les membres des ménages sont assis à l'ombre les poulets les rejoignent donc à ce niveau ils entrent en contact avec les poulets. En effet, « *Lorsqu'ils ont besoin de la nourriture, les poulets peuvent te rejoindre dans la maison et lorsqu'il fait chaud également, ils peuvent te rejoindre sous l'ombre des arbres ou du hangar* » disent toutes les femmes. De plus lorsque les femmes cuisinent ou lorsqu'elles tiennent un récipient les poulets les approchent également dans ces circonstances ces derniers entrent en contact avec les poulets (Cf. images 5 et 6). Certaines femmes précisent le moment de contact avec les poulets. Elles affirment que « *c'est le matin de bonheur et le soir au moment de la préparation* ». D'autres femmes soulignent que « *Si tu as du mil ou un plat dans tes mains* ». Par ailleurs lors du nettoyage du poulailler ou la cour les éleveuses enquêtées dans la BOUSSOUMA soutiennent en ce moment ces personnes entrent en contact avec les poulets. Lorsque que les membres des ménages veulent les vacciner et lorsqu'ils les saisissent pour des actes socio-économiques, culturels et religieux (dons, sacrifice, consommation, vente, transport et achat) ces derniers entrent en contact avec les poulets. Ils sont également en contacts avec ces poulets lors des ouvertures et des fermetures du poulailler ;

Pour le cas des enfants, il ressort des entretiens que les enfants entrent en contact avec les poulets lorsque ces derniers sont en train de manger. En effet, les enfants sont envahis par les poulets à la vue des plats de nourriture dans leurs mains. Dans certains cas, les poules picorent les aliments des enfants.



Images 5 et 6 : Des poulets interférant avec les assiettes dans la cour, Tamiga

6.2 Risques pour la santé des membres du ménage et les enfants en contact avec les poules

Le contact des membres de ménage avec les poulets a des conséquences sur la santé de ces membres compris les enfants. Néanmoins, une minorité des participantes aux entretiens soutiennent que : « *Chez nous au village nous sommes toujours en contact avec les poules mais nous ne pensons pas qu'elles peuvent nous contaminer d'une maladie quelconque* ». Cependant, la majorité des participantes pensent autrement. Elles affirment que : « *Le manque de propreté dans les poulaillers peut provoquer certaines maladies. Souvent les poules qui ont des poux peuvent les transmettre aux hommes* ». Elles sont conscientes que les membres du ménage et les enfants encourent des risques de santé lorsqu'ils entrent en contact avec les poulets. Elles affirment que les poules peuvent picorer des déchets au dehors et revenir picorer notre nourriture de ce fait, consommer cette nourriture peut nous rendre malade. Une femme de **Tamiga** raconte : « *Généralement les enfants défèquent derrière les concessions. Nous jetons aussi des pourritures dans ces mêmes endroits. Lorsque les poules se promènent dans ces endroits et autour des concessions, forcément elles vont aussi picorer ces selles et pourritures. Une fois qu'elles rentrent dans la cour, elles introduisent leur bec dans nos aliments et l'eau de boisson. Cela est un vrai risque pour la santé des membres de ménage* ». Dans la totalité des villages concernés, les éleveuses soulignent un aspect très intéressant concernant cette interrogation. En effet, elles ajoutent que : « *Lorsqu'une poule plonge son bec dans de l'eau puis on ne s'en rend pas compte ou bien par négligence on boit l'eau restante, on peut immédiatement contracter des maux de gorge très douloureux* ». A cet effet des participantes des différentes localités affirment en ces termes : « *Souvent aussi les poules peuvent introduire leur bec dans l'eau que les enfants boivent. Cela aussi peuvent provoquer des maladies de mal de gorge et aussi, les enfants risquent d'avoir des vomissements et la diarrhée* ». Certaines femmes à **Boré** évoquent d'autres types de maladie : « *Lorsque nous voudrions attraper les poules elles courent et cela dégage de la poussière qui peut être source de maladie pour nous comme le rhume* ». Une autre ajoute : « *Lorsque nous voudrions attraper les poules elles courent et nous pouvons tomber et se blesser* ».

6.3 Formes de contact des membres du ménage avec les fientes

Dans les villages enquêtés de BOUSSOUMA, il ressort que les membres du ménage sont permanemment en contact avec les fientes puisqu'ils sont toujours en contact avec les poules. « *Quand les poules ne sont pas enfermées vous pouvez marcher sur les fientes à votre réveil dans la cour* », disent les participantes. Une autre femme ajoute : « *Le matin si vous ne balayez pas la cour, vous risquez de marcher sur des fientes des poules. Bien vrai que pendant le balayage nous pouvons être en contact avec les fientes* ». En effet, lorsque les poulets sont dans la cour elles font des fientes. En ce moment les membres du ménage peuvent les piétiner sans se rendre compte. En plus pendant le balayage de la cour et du poulailler en ce moment les personnes chargées de balayer entre en contact avec les fientes des poulets. Par ailleurs, les éleveuses de la commune de BOUSSOUMA affirment lors des entretiens il ressort que lorsque les femmes déversent les fientes balayées dans les champs, les enfants les piétinent lorsqu'ils y vont pour déféquer. Certaines

participantes du village de **Delguin-Yarcé** affirment respectivement que : « *Les enfants piétinent les fientes dans la cour ou dans les poulaillers* ».

« *Les enfants qui se déplacent à quatre pattes aiment ramasser tout ce qui est sur leur passage. Dans ce cas, ils ramassent souvent des fientes des poules* ».

6.4 Risques pour la santé des membres du ménage et les enfants en contact avec les fientes

Dans les villages enquêtés de BOUSSOUMA, la majorité des participantes soulignent lors des entretiens que les membres du ménage et les enfants encourent des risques de santé tels que de diarrhée ou de retard de croissance, en entrant en contact avec les fientes des poulets. Elles affirment que les saletés en générale ne sont pas bonnes pour la santé or les fientes des poules que nous manipulons tous les jours sont elles aussi des saletés et causes des maladies chez l'homme en générale. De plus, la majorité des éleveuses affirment que les enfants peuvent tomber malades et peuvent se blesser en ramassant les fientes dans le poulailler, ils peuvent également avoir des morsures lors du ramassage des fientes. Cependant, il conviendrait de souligner qu'une minorité de nos enquêtés, ignorent les risques qu'encourent les membres du ménage lorsqu'ils manipulent les fientes.

6.5 Risques exposés pour la santé des enfants manipulant les fientes

Pour les membres du ménage, les participantes ignorent les risques de santé. En effet, certaines femmes dans le village de **Napamboubou** affirment que : « *Il n'y a pas de maladie à mon avis* ». Une autre femme de **Napamboubou** déclare que « *Ça ne peut pas nous donner des maladies* ». Néanmoins, la plupart des femmes soutiennent que pour le cas des enfants, elles ont cité les cas de malaises tels que la diarrhée, les vomissements, les allergies cutanées ou des zoonoses. En effet, des participantes nous apprennent que : « *Qu'elles ramassent les fientes avec les mains sans gants* ».

6.6 Mesures d'atténuation de l'interaction entre les poules et les enfants

Dans les villages enquêtés, l'interaction entre les poules et les enfants les constitue un véritable problème. Différentes pratiques ont été données en passant de la passivité à l'action. Pour certaines participantes qui optent pour la passivité, elles déclarent ceci :

« *Nous ne faisons aucunement rien pour minimiser l'interaction entre poules et enfants parce que nous vivons avec les poules dans la même cour* » ;

« *C'est Dieu qui nous protège sinon nous sommes permanemment en contact avec les poules. Certaines poules dorment même avec les gens dans la même maison* » ;

« *Les poules sont toujours en contact avec les gens. Souvent vous les chassez mais elles sont toujours collées à vous* » ;

Pour la plupart des participantes qui agissent pour minimiser les risques, elles soutiennent que :

« Pour minimiser l'interaction entre les enfants et les poules nous empêchons les enfants d'attraper les poules » :
« Si l'enfant veut manger on doit le faire rentrer dans une maison et faire tout pour que les poules ne rentrent pas jusqu'à ce qu'il finisse de manger » ;
« On doit faire tout pour que les enfants ne mangent pas avec les poules en les faisant rentrer dans la maison » ;
« Lorsqu'on donne à manger aux enfants, il faut forcément être à côté afin de chasser les poulets » ;
Ainsi, la plupart des participantes reconnaissent que la meilleure solution est le poulailler. C'est ainsi qu'elles affirment : *« Si on avait des poulaillers, les poules n'allaient pas divaguer dans la cour et autour des concessions ».*

La plupart des participantes préconisent la construction des poulaillers bien clôturer avec du grillage afin de réduire l'interaction entre les poulets et les enfants.

6.7 Mesures d'atténuation de l'interaction entre les fientes et les enfants

Dans les villages enquêtés, l'interaction entre les fientes et les enfants constitue un véritable problème. A la question de savoir : Que faites-vous pour minimiser l'interaction entre fientes et enfants ?

Différentes pratiques ont été données en passant de l'inaction à des mesures d'atténuation. Pour certaines participantes qui sont inactives, elles déclarent ceci :

« Nous n'avons pas les moyens pour minimiser l'interaction entre fientes et enfants puisque nous vivons avec les poules à tout moment » ;
« Nous ne pouvons éviter ce contact parce que nos maisons même sont en banco. Le contact avec les fientes ne sont pas notre problème. Ce que nous voulons c'est d'avoir une vingtaine de têtes pour vendre et nous acheter des vivres. Telle est notre préoccupation ».

Pour la plupart des participantes qui prennent des mesures d'atténuation pour minimiser les risques, elles soutiennent que :

« Les enfants nous interpellent par exemple en disant, maman vient nettoyer les fientes, en ce moment nous les nettoyons précipitamment pour que l'enfant ne piétine pas » ;
« On va les porter des chaussures pour qu'ils ne piétinent plus les fientes » ;
« Nous n'avons pas autre moyen si ce n'est que le balayage » ;
« Nous balayons à tout moment la cour pour minimiser l'interaction entre les fientes et les enfants » ;
« Nous faisons des fosses fumières et nous y mettons les fientes ».

Cependant, elles sont conscientes que le balayage n'est pas une solution durable. *« Nous balayons mais ce n'est pas suffisant »* disent-elles. Ainsi, la plupart des participantes reconnaissent que la meilleure solution est le poulailler.

7. Connaissances sur les zoonoses

Différentes maladies aviaires sont transmises aux êtres humains par les poulets. Les entretiens en focus group a permis d'identifier ces maladies avec les femmes. Elles sont contenues dans le tableau 4.

Tableau 4 : Maladies des poulets, signes cliniques, traitements et mesures d'hygiène

Maladies	Signes cliniques		Traitements / Mesures d'hygiène	
	Chez les hommes, femmes, enfants et personnes âgées	Chez la poule	Chez les hommes, femmes, enfants et personnes âgées	Chez la poule
Grippe aviaire « Nonzouré »	Maux de ventre	<ul style="list-style-type: none"> - Apparition des boutons sur la tête, au tour du bec, les yeux, les narines, la poule ne peut plus manger ni boire ; - La poule ne peut plus marcher. Elle devient faible, Sa fiente devient verdâtre ; - Présence d'eau sur la queue 	<ul style="list-style-type: none"> - Fréquentation de Centres sanitaires ; - Usage de produits pharmaceutiques ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Usage des écorces de Caïlcédrat ; - Poudre des piles de poste radio mis dans l'eau d'abreuvement des poules permet de prévenir la maladie ; - Des produits comme les toupayes en gélules et la poudre blanche de maggi sont aussi mis dans les abreuvoirs ; - Vaccination des poulets ; - Poulets morts, les cadavres sont jetés sur les collines, en brousse ou dans les puits perdus.
Maladie au cou « kokorongo »	maux de gorge et difficile lorsque l'on veut avaler quelque chose	ne peut pas avaler les graines et ne peut pas avaler l'eau aussi	<ul style="list-style-type: none"> - Fréquentation de Centres sanitaires ; - Usage de produits pharmaceutiques ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Usage d'écorces de caïlcédrat et du piment dans l'eau d'abreuvement - Séparation des balais pour le nettoyage de la cour et le balai pour les poulaillers ; - Usage des gants et des chaussures par certaines femmes ;

Maladies	Signes cliniques		Traitements /Mesures d'hygiène	
	Chez les hommes, femmes, enfants et personnes âgées	Chez la poule	Chez les hommes, femmes, enfants et personnes âgées	Chez la poule
				- Propreté de mangeoires et d'abreuvoirs.
Tiques « siili » en mooré	- Contamine l'homme : Se gratter partout et avoir des plaies sur le corps ; s'enfoncent dans la peau et la partie s'enfle et rougit	- Diminution de la ponte ;	- Pour les enfants : chauffer de l'eau et les laver ; - Nettoyer la maison ;	- Balayer le poulailler et y verser de la cendre ou usage du tabac ; - Faire une pate avec la cendre et appliquer sur le corps de la poule ; - Appliquer de l'essence sur la poule ou de l'huile de vidange des motocyclettes ; - Usage des fruits d'un arbre sauvage en brousse appelé « nözagma » dans les abreuvoirs.
Newcastle « Nonkoum »	- Contamine l'homme ; - consommation de la viande entraine des maux de ventre ;	- La poule devient très faible et perd du poids ; - Diarrhée de couleur blanchâtre ; - Salive sort du bec et cou tordu	- Fréquentation de Centres sanitaires ; - Usage de produits pharmaceutiques ;	- Vaccination des poulets ; - Enterrer le cadavre des poulets ; - Jeter les poulets morts sur les collines ou en brousse ou dans les puits perdus ; - Nettoyer le poulailler ; - Usage des écorces d'arbres de brousse

Les données collectées dans la commune de BOUSSOUMA auprès des femmes ayant des enfants de 5 ans au plus, nous a permis de distinguer quelques maladies qui sont transmises à l'homme. En se référant à la catégorie sociale, on constate que les maladies des poulets touchent les enfants, les femmes, les hommes, les personnes âgées et sans distinction de sexe et d'âge.

Les zoonoses citées par les participantes aux entretiens sont les suivants : les tiques « siili » en mooré, une autre maladie appelée « kookorona » en langue mooré, la grippe aviaire « Nonzouré » et la maladie du Newcastle « Nonkoum ». Les contaminations aux êtres humains se font à travers la consommation d'aliments, de l'eau de boisson, les ustensiles de cuisine contaminés par les poulets et le contact direct avec les poulets par le toucher.

Il nous est difficile d'établir un lien entre les maladies de poulets contaminant les hommes hormis les tiques qui se manifestent à l'homme par des boutons et des grattements du corps.

Pour diverses raisons (manque de moyens financiers, absence de vétérinaires, difficulté d'accès au village par le vétérinaire, ...), les populations ont développé des pratiques endogènes pour lutter contre les maladies des poulets. De par le passé, certaines femmes adultes ont raconté que : « *Nos mamans jetaient de l'eau sur un toit en paille puis on la recueille. Si on a les maux de gorge causé par la poule et qu'on boit cette eau, le mal peut être remédié. Mais de nos jours ce traitement n'est plus efficace. Il faut éventuellement faire recours aux produits pharmaceutiques* ».

De nos jours, elles affirment que : « *Lorsque la maladie apparaît dans la maison elles prennent des anti-douleurs. Certaines prennent de l'amoxicilline et si la maladie persiste nous nous rendons dans un centre de santé afin de bénéficier des soins.* ».

D'autres pratiques sont développées pour les traitements et des mesures d'hygiène telles que :

- La pulvérisation des poulaillers, le nettoyage des poulaillers avec de la cendre, du tabac, de l'huile de vidange des motocyclettes, des braises de charbon le matin pour lutter contre les tiques ;
- Traitement des poulets avec des écorces de Caïlcédrat, du piment, de la cendre ;
- L'usage de mangeoires et d'abreuvoirs propres ;
- Le lavage des mains, des chaussures, des balais avec du savon liquide ou en poudre.

8. Recommandations pour améliorer l'hygiène dans la production par les femmes

A la question de savoir : Quelles recommandations faites-vous pour améliorer l'hygiène dans la production ?

Différentes recommandations ont été collectées auprès des femmes pour améliorer l'hygiène de l'élevage de poulets, ce sont :

- Nettoyer les poulaillers régulièrement ;
- Changer régulièrement l'eau d'abreuvement ;

- Après chaque nettoyage, il faut se laver les mains au savon pour ne pas se contaminer ;
- Jeter les déjections dans une fosse fumière ;
- Construire les poulaillers pour éviter que les poules fassent des fientes dans la cour ;
- Avoir des matériels de l'élevage des poules (des mangeoires, des abreuvoirs, les pondoirs, des pelles, des balais, gants, chaussures et des grillages) ;
- Bénéficier de formations sur la construction des poulaillers adaptés à leur élevage ;
- Résoudre l'insuffisance d'eau à travers l'implantation de forages car nous, les femmes, perdons beaucoup de temps en allant chercher de l'eau. *« Nous pouvez passer des heures sans avoir plus de deux (2) bidons de vingt (20) litres. Pourtant sans eau nous ne pouvons pas pratiquer l'élevage. Même pour la propreté il faut de l'eau »* disent-elles.

La plupart des femmes en témoignent : *« L'élevage est vraiment un domaine porteur. Nous pensons que si nous recevons de l'aide, ceux qui nous auront aidé ne regretteront pas. De nos jours l'élevage occupe la première place. Cependant il faut avoir des vrais moyens pour le faire. Même les fientes des poules sont bénéfiques dans l'agriculture ».*

Une des participantes du village de **Tamiga** raconte : *« Nous sommes dans l'élevage, nous aimons beaucoup l'élevage mais nous n'avons pas assez de moyens et de connaissances pour améliorer l'hygiène dans la production, aidez-nous ».*

Une autre ajoute : *« souvent nous prenons l'argent des baptêmes de notre enfant pour se lancer dans l'élevage, mais comme nous n'avons pas les moyens on finit par tout perdre. Par exemple nous achetons deux poules pour élever, lorsqu'une maladie vient, elle les ravage toutes et nous laisse bredouille et psychologiquement, nous sommes touchées. Nous sombrons dans la tristesse, certaines femmes ont perdu des poulets suite aux maladies et sont désespérées, déprimées car elles estiment qu'elles ont tout perdu ».*

9. RECOMMANDATIONS GENERALES

Pour améliorer la consommation de viande de poulet et d'œufs de volaille par les enfants et les femmes au Burkina Faso, plusieurs recommandations peuvent être envisagées :

9.1 Pratique de consommation des Aliments d'Origine Animale (AOA)

L'analyse des données révèle que la totalité des femmes ayant des enfants de cinq ans au plus de la commune de BOUSSOUMA consomment trois types d'aliments d'origine animale que sont : la viande, les œufs et le lait. Cependant, la consommation varie d'un ménage à un autre. Ainsi, pour les unes c'est la viande plus que les œufs de pintade, pour certaines femmes, c'est la viande surtout, pour d'autres femmes, pas de consommation d'œufs. Les œufs de poules ne sont pas consommés mais essentiellement utilisés pour la reproduction et les sacrifices. Dans la majorité des villages enquêtés, l'élevage est essentiellement destiné à la commercialisation. D'autres types d'aliments d'origine animale (pintades, pigeons, canards, dindons, bovins, ovins, caprins, porcs,) sont consommés par la population. Comme nous l'avons vu, ce sont les hommes qui consomment plus de viande de poulets et des œufs, ensuite les garçonnets. Dans la plupart des villages, les femmes en âge de procréer et les filles ne sont pas autorisées à consommer les œufs. Des croyances et des proverbes sont développés par la société (hommes et vieilles femmes) pour empêcher les femmes et les filles de consommer, en particulier les œufs. La fréquence de consommation des viandes de poulets et d'œufs est très faible pour les femmes et les enfants. De plus en plus, certains phénomènes comme l'urbanisation, l'autonomisation financière des femmes, la scolarisation des filles, les projets et programme de développement, l'intervention des ONG favorisent les changements de mentalité et certaines femmes et les enfants peuvent consommer les œufs des poules pondeuses (pas d'œuf de poules de race locale). La consommation des œufs par les femmes dépend désormais de leurs moyens financiers et de la disponibilité des œufs.

Néanmoins, des efforts de communication et de sensibilisation sont nécessaires à tous les niveaux (hommes, femmes et personnes âgées) pour lever ces contraintes socio-culturelles et favoriser l'accès aux services de santé et de nutrition. Autrement dit, assurer un accès adéquat aux services de santé et de nutrition est crucial pour améliorer la consommation de viande de poulet et d'œufs. Cela inclut l'accès à des soins de santé de qualité, des programmes de supplémentation en vitamines et minéraux, ainsi que des services de conseil en nutrition pour les femmes enceintes et allaitantes et les enfants.

Il faut également une éducation nutritionnelle qui consisterait à sensibiliser les enfants, les femmes et les communautés sur l'importance d'une alimentation équilibrée incluant la viande de poulet et les œufs de volaille. Des campagnes d'éducation nutritionnelle peuvent être menées pour promouvoir les avantages de ces sources de protéines animales dans l'alimentation.

9.2 Rôle des Aliments d'Origine Animale dans l'alimentation des enfants

Les données des entretiens avec les femmes allaitantes révèlent que l'alimentation des enfants est essentiellement constituée d'aliment d'origine végétale. En effet, les bouillies de céréales sont majoritairement consommées par les enfants de 3 ans au plus. La bouillie de céréales simple ou bouillie enrichie est préparée à partir de la farine de petit mil grillé, du « soubala », du sel et de la pâte d'arachide. Après la bouillie, suivent d'autres aliments respectivement la soupe, le « tô », le riz, le lait et les fruits. Ces aliments consommés par les enfants sont caractérisés par une quasi-absence de viande de poulet et d'œufs. Elles déclarent que ces aliments ont pour rôle de fortifier l'organisme des enfants, d'assurer le bon fonctionnement de l'organisme des enfants, de renforcer la santé des enfants et de permettre aux enfants de prendre du poids. Cependant, au regard de ce que les enfants consomment il n'y a pas un équilibre alimentaire. Il existe un hiatus entre leur perception du rôle des aliments dans l'organisme des enfants et la consommation réelle des aliments donnés aux enfants. Par conséquent, il faudrait une éducation nutritionnelle qui consisterait à sensibiliser les femmes, les hommes et les communautés sur l'importance d'une alimentation équilibrée incluant la viande de poulet et les œufs de volaille. Des campagnes d'éducation nutritionnelle peuvent être menées pour promouvoir les avantages de ces sources de protéines animales pour le bien-être des enfants et des femmes allaitantes.

9.3 Préservation, sécurité sanitaire, nutrition

Dans la commune de Boussouma, les pratiques d'élevage exposant aux agents pathogènes pour les poulets et les œufs sont entre autres l'arrivée d'un nouvel sujet dans le poulailler, l'exposition des sujets au vent, la divagation des poulets, l'absence d'infrastructures d'alimentation de qualité, le manque de suivi des agents de santé animale, le manque de précaution dans le poulailler, le manque d'hygiène dans le poulailler. Les femmes sont unanimes à reconnaître que l'environnement dans lequel les poulets sont élevés n'est pas adapté et cela est un risque sur le plan sanitaire. Pour réduire le risque de contamination, différentes pratiques sont utilisées (vaccination, isolation de nouveaux poulets, balayages des ordures et des fientes dans le poulailler et dans la cour, nettoyages des abreuvoirs et des pratiques de conservation des œufs de ponte, ...). Cependant, les difficultés d'accès aux services vétérinaires poussent les éleveuses à recourir aux médicaments non conventionnels, aux soins traditionnels (usage d'écorces de Caïlcédrat, du piment, des fruits de «nönzogma») et à l'usage de cendre, des huiles de vidange des motocyclettes, de l'essence pour soigner les poulets malades ou pour nettoyer le poulailler. Toutes ces pratiques néfastes conduisent à des résistances des maladies ou à affaiblir davantage les poulets et lorsque l'agent vétérinaire procède à la vaccination des poulets, ceux-ci meurent tous faute de prévention et d'une absence de suivi régulier des

poulets. Aux vues de ces pratiques, il faudrait faciliter l'accès des ressources d'hygiène aux femmes (équipements et infrastructures, en particulier le poulailler) pour maintenir de bonnes pratiques d'hygiène dans l'élevage avicole. Cela peut inclure l'accès à l'eau potable, à des produits de nettoyage et de désinfection, ainsi qu'à des équipements de protection individuelle et l'usage de produits de nettoyage de qualité et l'accès aux services vétérinaires par des formations des agents vaccinateurs villageois.

Les femmes sont conscientes des risques de contamination du poulet ou des œufs consommés par les enfants lorsqu'ils consomment la viande d'une poule malade ou des œufs pourris cela peut provoquer des maux de ventre, de la diarrhée ou des vomissements. De plus le manque d'hygiène dans la préparation des viandes ou des œufs peut engendrer des troubles digestives chez les enfants. Ces troubles alimentaires sont souvent rencontrés dans les villages. Des mesures d'hygiène dans la consommation des poulets et des œufs sont observées par certaines femmes en faisant attention à la qualité de la viande et des œufs, en lavant régulièrement les mains en cas de contact avec les poulets, en évitant le contact des enfants avec les poulets, en nettoyant les fientes des poulets, etc., malheureusement ces mesures sont insuffisantes et temporaires car la majorité des femmes éleveuses ne disposent pas de poulailler et elles sont conscientes en affirmant « *Nous n'avons pas les moyens pour minimiser l'interaction entre fientes et enfants puisque nous vivons avec les poules à tout moment* ».

Aux vues de ces pratiques ci-dessus analysées, il serait important de renforcer les capacités techniques en matière d'hygiène à savoir qu'il serait essentiel de fournir aux femmes des formations techniques sur les meilleures pratiques d'hygiène dans l'élevage avicole, notamment en matière de manipulation des aliments, de gestion de l'eau, de gestion des déchets et de prévention des maladies aviaires. Cela peut inclure des formations sur les bonnes pratiques d'hygiène à la ferme, la gestion des d'aliments, la désinfection des installations avicoles, et la manipulation sécuritaire des produits avicole et la consommation d'aliments de qualité.

Il faut promouvoir l'élevage durable et de la sécurité alimentaire. Il s'agit d'encourager des pratiques d'élevage durable, telles que l'utilisation de méthodes d'élevage respectueuses de l'environnement et la diversification des espèces et des systèmes de production avicole, ceci pourrait contribuer à la sécurité alimentaire à long terme et à la disponibilité de produits avicoles de qualité.

Dans le domaine de la santé humaine, en cas de malaises (diarrhée, maux de ventre, vomissement ...), la réaction spontanée des femmes est le changement d'aliments ou l'usage d'eau chaude pour lutter contre les tiques. La réaction n'est pas d'abord d'aller au dispensaire, elles y vont lorsque la maladie persiste, il est alors important de sensibiliser et d'encourager les femmes à fréquenter les centres sanitaires.

Enfin, faciliter l'accès aux marchés : Il est important de créer des opportunités d'accès aux marchés pour les femmes, en mettant en place des infrastructures de commercialisation adéquates, en renforçant leurs compétences en marketing et en facilitant leur participation à des réseaux commerciaux. Il faudrait également renforcer les capacités techniques des femmes à la transformation et à la diversification de la transformation des viandes de poulets.

CONCLUSION

Il ressort de la présente étude que la population des dix villages dans la commune de Boussouma consomme la viande de poulets et des œufs. Cependant, cette consommation et la fréquence varient selon les groupes d'âge, les sexes et les conditions de vie des ménages dans ces villages. Les résultats révèlent aussi que les Aliments d'Origine Animale dans l'alimentation des enfants sont très faibles. L'élevage des poulets est essentiellement destiné à la commercialisation. De ce fait, la consommation des poulets et des œufs demeure une préoccupation importante, en particulier pour les ménages pauvres et vulnérables. De plus, elle est confrontée à des défis tels que la faible productivité, l'absence de poulailler et des pratiques de production exposant à des risques de contamination alimentaire et à des zoonoses. Le système d'élevage des poulets est de type extensif caractérisé par des équipements et des infrastructures quasi-inexistants. Pourtant, l'élevage de poulet est l'une des principales sources de revenu des femmes dans la commune de BOUSSOUMA. Pour renforcer le développement local et économique des femmes dans cette commune, il faudrait que les autorités interviennent en apportant un soutien financier, des infrastructures hydrauliques, des équipements (construction de poulaillers, des mangeoires et abreuvoirs), l'accès aux intrants (aliments et produits vétérinaires), disponibilité des agents de santé vétérinaire.

Le développement de la filière avicole passe aussi par le renforcement des capacités techniques des femmes dans ce secteur, y compris leur formation en aviculture, la vaccination de la volaille et l'accès aux infrastructures commerciales et la pratique de l'élevage de volaille dans un environnement sain. Pour cela, il est important de changer le comportement des femmes éleveuses, des hommes et des personnes âgées à travers la communication et la sensibilisation.

L'analyse des données montre que la totalité des éleveuses femmes ayant des enfants de cinq ans au plus de la commune de BOUSSOUMA consomment trois types d'aliments d'origine animale que sont : la viande des animaux, les œufs de pintade et le lait de vaches. Dans la majorité des villages enquêtés, l'élevage est essentiellement destiné à la commercialisation. La plupart des femmes affirment ceci : « *Nous les élevons pour résoudre nos problèmes* », certaines ajoutent : « *A cause des problèmes financiers, on ne mange le poulet qu'une seule fois* ».

dans l'année », d'autres femmes disent « *Deux fois dans l'année, le reste on les vend pour résoudre nos problèmes* ». Ce qui fait que la consommation des aliments d'origine animale est très faible. L'élevage des poulets a pour objectif principal de vendre pour satisfaire aux besoins du ménage. Ainsi, il ressort des entretiens que la plupart des femmes ayant des enfants de cinq ans au plus consomment du poulet les jours spéciaux (cérémonies culturelles ou fêtes religieuses). Pour certaines femmes, c'est de façon hebdomadaire et bihebdomadaire. Enfin, pour les autres femmes, la fréquence de consommation du poulet est de façon mensuelle. Les enfants bénéficient de la viande de poulet au cours de ces périodes définies par les femmes.

Ces résultats révèlent **la confirmation de l'hypothèse de recherche formulée en ces termes : L'abattage familial et la consommation du poulet local est faible.**

En ce qui concerne les œufs il ressort dans la totalité des villages enquêtés qu'une femme et une fille ne consomment pas les œufs de poule locale. Elles disent ainsi « *une femme fertile ne mange pas les œufs de la poule locale* ». En matière de consommation des œufs, les femmes déclarent faire la différence entre les œufs de poules pondeuses et les œufs de poules locales.

Pour ce qui est de la catégorie de personnes qui consommerait plus d'œufs « *C'est l'homme qui mange plus d'œuf que les autres* ». Enfin, pour une autre participante révèle ceci : « *Une femme qui n'est pas ménopausée n'en consomme pas* ».

Un autre résultat de la collecte des données qualitatives dans la commune de BOUSSOUMA, révèle que les enfants dont l'âge est compris entre zéro à trois ans consomment, en plus du lait maternel, il est nourri avec de la bouillie. Au fur et à mesure qu'il grandit, les femmes leur donne les autres aliments qu'elles consomment ordinairement. Il ressort que les bouillies de céréales sont majoritairement consommées par les enfants d'au plus 3 ans. La bouillie de céréales simple ou bouillie enrichie préparée à partir de la farine de petit mil grillé, du « soubala », du sel et de la pâte d'arachide. Après la bouillie, suivent d'autres aliments respectivement la soupe, le « tô », le riz, le lait et les fruits. Ce résultat montre que les œufs et le lait de vache sont faiblement donnés aux enfants dont l'âge est inférieur à 3 ans.

Au regard des données collectées dans les dix villages de la commune de Boussouma, il ressort que les Aliments d'Origine Animale dans l'alimentation des enfants sont très faibles. De ce fait, **l'hypothèse de recherche formulée sur le faible accès des enfants aux protéines et aux micronutriments bio-disponibles est confirmée.**

BIBLIOGRAPHIE

Congo, M., Compaoré, G., Somda, MK, & Ouédraogo, JB (2018). Consommation de viande de poulet au Burkina Faso : cas de la ville de Ouagadougou. *Journal international des sciences biologiques et chimiques*, 12(5), 2409-2420.

FAO. 2016. Données sur la consommation de viande de volaille en Afrique de l'Ouest. <http://www.fao.org/3/a-i5476f.pdf>

FAO. 2015. La consommation d'œufs en Afrique de l'Ouest : tendances, déterminants et implications pour la nutrition. <http://www.fao.org/3/a-i4356f.pdf>

UIPA. 2015. Évaluation de la consommation d'œufs de poule en Côte d'Ivoire. https://www.hsi.org/wp-content/uploads/2016/01/ivory_coast_egg_survey_final_report_french.pdf

Zongo, O., & Dabiré, FR (2015). Analyse de la production et de la consommation des oeufs de poule au Burkina Faso. *Revue Africaine de l'Environnement et de l'Agriculture*, (19), 91-102.

Annexe 1 : Outil 2- Discussion de groupe avec les femmes ayant des enfants de 5 ans au plus

Objectifs : comprendre les interactions entre les poules et les membres du ménage ; et les pratiques de consommation des aliments d'origine animale (poulet et oeufs) des femmes, des enfants et des hommes dans la localité.

Procédure : Une Focus Groupe par village et par catégorie d'éleveurs sera organisée. Les participants aux sessions seront de 8 à 12 femmes ayant au moins un enfant de 5 ans au plus. Cela laissera le temps pour une conversation profonde où tout le monde peut participer.

Durée : La session de Focus Groupe devrait durer au maximum 3 heures.

Critères d'inclusion : Femme qui possède et/ou s'occupe des poules et ayant au moins un enfant de 5 ans au plus.

Introduction

Avant la réunion

1. Visitez la zone pour présenter le projet aux principaux dirigeants locaux tels que les vétérinaires de la région, les chefs de villages et les responsables administratifs. En même temps, identifiez les participants à la réunion et fixez une date de réunion.
2. Prévoyez un endroit calme pour la réunion avec peu de perturbations (évités les zones près du chantier routier, du marché ou des lieux publics).
3. Établissez un budget pour les petites dépenses telles que les boissons et les collations.

Lors de la réunion

1. Inscrivez le nombre total de participants dans le groupe dans la fiche de présence.
2. Indiquez le type de groupes (hommes vs femmes)
3. Demandez à l'un d'eux d'ouvrir avec un mot de prière ou de bienvenue (ou tout ce qui est approprié dans votre contexte).
4. Mettez-vous d'accord sur la langue à utiliser pour les discussions.
5. Présentez-vous ainsi que l'équipe.
6. Demandez aux participants de se présenter
7. Mise en scène : Présentez les organisations impliquées et le projet, en soulignant les objectifs du projet et le rôle important des participants dans leur collaboration à la réunion
8. Expliquez-leur le processus prévu pour la réunion
9. Lisez-leur le consentement et obtenez un accord oral pour leur participation
10. Demander le consentement pour utiliser un magnétophone (comme support pour la prise de notes) et la prise de photos lors de la session.
11. Commencez la discussion sur les thèmes énumérés ci-dessous. Inciter la discussion autant que possible pour obtenir les informations requises.

Les discussions seront notées dans un cahier. L'enregistrement audio servira de support aux notes prises pendant la réunion et sera transcrit plus tard.

Matériel

- a. Magnétophone
- b. Tableau à feuilles mobiles

- c. Marqueurs de différentes couleurs
- d. Bloc-notes

2. Les pratique de consommation des Aliments d'Origine Animale (AOA)

- 2.1. Quels types des AOA consommez-vous dans votre communauté ? Quels sont les plus courants ?
- 2.2. Quelle est la fréquence de consommation du **poulet** ? [Quotidiennement-hebdomadairement-mensuellement-jour spéciaux]
- 2.3. Quelle est la fréquence de consommation des **œufs** ? [Quotidiennement-hebdomadairement-mensuellement-jour spéciaux]
- 2.4. Une certaine catégorie de personnes consommerait-t-elle plus de **poulet** que d'autres ? Pourquoi ? [Tabous, statut socio-économique, etc...]

Une certaine catégorie de personnes consommerait-t-elle plus d'**œufs** que d'autres ? Pourquoi ? [Tabous, statut socio-économique, etc...]

- 2.5. Y a-t-il des croyances ou des proverbes sur la consommation du **poulet** (par exemple, si un enfant mange du poulet, il deviendra chauve ; femmes enceintes ; allaitement) ?
- 2.6. Y a-t-il des croyances ou des proverbes sur la consommation des **œufs** (par exemple, si un enfant mange des œufs, il deviendra chauve ; femmes enceintes ; allaitement)?

6. Rôle de tous les AOA dans l'alimentation des enfants

- 6.1. Quels types d'aliments vos enfants consomment-ils lorsqu'ils commencent à manger ou à boire (excepté le lait maternel) jusqu'à l'âge de 3 ans ?
- 6.2. Pour les aliments d'origine animale : Pourquoi sont-ils donnés aux jeunes enfants ?
- 6.3. Y a-t-il des aliments provenant d'animaux qui ne sont pas bons à donner aux jeunes enfants ? Pourquoi ?

7. Qui mange quelles parties du poulet (utiliser des photos)

- 7.1. De manière générale, quelles parties du poulet sont consommées par les membres du ménage ? [*ex. abats, peau?*]
- 7.2. Les enfants sont-ils plus susceptibles de consommer certaines parties ? pourquoi ?
- 7.3. Les femmes sont-elles plus susceptibles de consommer certaines parties ? pourquoi ?
- 7.4. Les hommes sont-ils plus susceptibles de consommer certaines parties ? pourquoi ?
- 7.5. Les personnes âgées sont-elles plus susceptibles de certaines parties ? pourquoi ?

8. Préservation, sécurité sanitaire, nutrition

- 8.1. Quelles pratiques d'élevage/transformation peuvent exposer le poulet et les œufs à la contamination par des agents pathogènes ? – décrire
- 8.2. Que faites-vous pour réduire le risque de contamination des aliments ?
- 8.3. Quelles sont les pratiques (locales ou moderne) que vous adoptez pour la conservation du poulet ou des œufs ? Décrivez le processus.

9. Sécurité nutritionnelle

- 9.1. Dans quelles mesures la consommation du poulet ou des œufs entraîne-t-elle des troubles digestifs aux enfants (ex. diarrhée ou des vomissements) ?
- 9.2. Apportez-vous des changements à l'alimentation lorsque les enfants ont ce problème ? [*Ex. arrêtez la nourriture ; arrêtez l'eau ; arrêtez de manger du poulet ou des œufs*]
- 9.3. Que faites-vous pour vous assurer que le poulet que vous consommez sont sans danger pour la consommation ?
- 9.4. Que faites-vous pour vous assurer que les œufs que vous consommez sont sans danger pour la consommation ?

10. Interaction entre les femmes, les enfants, animaux et déchets dans le ménage

- 10.1. Dans quelles circonstances les membres du ménage entrent-ils en contacts avec les poules ?
- 10.2. Quels risques pour la santé encourent les membres du ménage lorsqu'ils entrent en contact avec du poulet ?
- 10.3. Dans quelles circonstances vos enfants sont-ils en contact avec les poules ?
- 10.4. À quels risques pour la santé vos **enfants** sont-ils exposés lorsqu'ils entrent en contact avec les poules ?
- 10.5. Dans quelles circonstances les membres du ménage entrent-ils en contact avec les fientes ?
- 10.6. Quels risques pour la santé encourez-vous lorsque vous manipulez les fientes ?
- 10.7. À quels risques pour la santé êtes-vous exposé lorsque votre enfant manipule les fientes ?
- 10.8. Que faites-vous pour minimiser l'interaction entre les poules et vos enfants ?
- 10.9. Que faites-vous pour minimiser l'interaction entre les fientes et vos enfants ?

11. Connaissances sur les zoonoses

- 11.1. Quelles sont les maladies des poules que vous connaissez qui peuvent être transmises à l'homme ?
- 11.2. Si oui, à quelle catégorie de personnes cette maladie peut-elle être transmise (enfants, femmes, hommes, personnes âgées, tous types)
- 11.3. Comment se manifeste cette maladie chez la poule ?
- 11.4. Comment se manifeste cette maladie chez l'homme ?
- 11.5. Que faites-vous lorsque la maladie apparaît dans votre maison ?

12. Recommandations pour améliorer l'hygiène dans la production

- 12.1. Quelles recommandations faites-vous pour améliorer l'hygiène dans la production ?