

Valorisation du Bouillon à base de Crevettes Moulues dans les Restaurants de la Commune de Cotonou

Olayitan Raliatou BELLO

*Laboratoire de Recherches Pluridisciplinaire de l'Enseignement Technique, Ecole Normale Supérieure de l'Enseignement Technique de Lokossa, UNSTIM, Bénin.
Belloaeliath63@gmail.com*

Comlan Richard DEGON

*Laboratoire Pierre Pagny : Climat Écosystèmes, Eau et Développement, Ecole Doctorale Pluridisciplinaire ECD, UAC, Bénin.
degonrichard@yahoo.fr*

Dieu-Donné Gildas KASSOUNDAHO

*Laboratoire Pierre Pagny : Climat Écosystèmes, Eau et Développement, Ecole Doctorale Pluridisciplinaire ECD, UAC, Bénin.
kassoundaho@gmail.com*

Résumé :

La valorisation du bouillon à base de crevettes moulues dans les restaurants de la commune de Cotonou vise à explorer les potentialités de ce produit traditionnel en vue de dynamiser l'offre gastronomique locale et encourager la consommation des produits issus du terroir. L'objectif général de cette étude est de promouvoir l'utilisation du bouillon à base de crevettes moulues dans les restaurants de Cotonou en mettant en lumière ses atouts nutritionnels et son intérêt économique. Pour atteindre cet objectif, une enquête qualitative a été menée auprès des restaurateurs, des consommateurs et des acteurs de la filière crevette locale afin de recueillir des données sur les usages actuels, les préférences culinaires et les possibilités d'intégration du bouillon dans différents types de mets. L'analyse des données révèle un intérêt croissant pour l'utilisation de ce bouillon sous forme de bouillons en cubes ou en poudre. Les résultats mettent également en lumière l'importance d'un accompagnement stratégique incluant des ateliers culinaires et une communication ciblée pour favoriser l'adoption du produit, renforcer l'économie locale et préserver les savoir-faire traditionnels.

Mots-clés : Cotonou; bouillon ; valorisation ; crevette ; restaurant.

Abstract :

Promoting ground shrimp-based broth in restaurants in the commune of Cotonou aims to explore the potential of this traditional product to enhance the local gastronomic offerings and encourage the consumption of locally sourced goods. The overarching goal of this study is to promote the use of ground shrimp-based broth in Cotonou restaurants by highlighting its nutritional benefits and economic value. To achieve this, a qualitative survey was conducted among restaurant owners, consumers, and local shrimp industry stakeholders to gather data on current practices, culinary preferences, and opportunities to integrate the broth into various dishes. The data analysis reveals growing interest in using this broth in convenient shapes like cubes or powder. The results also emphasize the importance of strategic support, including culinary workshops and targeted communication, to encourage the adoption of this product, strengthen the local economy, and preserve traditional know-how.

Keywords: Cotonou; broth ; Valorization ; shrimp ; restaurant.

Introduction

L'alimentation humaine joue un rôle essentiel dans la santé, le développement et la culture des sociétés. Dans le monde entier, la consommation d'aliments riches en nutriments, comme les produits marins, contribue à la prévention de nombreuses maladies et au maintien d'une bonne santé.

La cuisine africaine, notamment celle de Cotonou, est marquée par l'utilisation des bouillons en vue d'enrichir la saveur des plats traditionnels. Ces mets ainsi confectionnés sont souvent réalisés à partir de cubes de bouillon industriel, comme le cube de marque Maggi, qui est largement utilisé dans les restaurants et les foyers. Bien que les cubes Maggi apportent une solution rapide et pratique pour la réalisation des plats, leur utilisation pose plusieurs préoccupations, notamment leurs effets sur la santé sans oublier la dégradation de l'environnement. En effet, ces cubes contiennent souvent une forte concentration de glutamate mono sodique, de sel, et d'additifs chimiques qui peuvent nuire à la santé lorsqu'ils sont consommés en excès (Bossou S., p.45, 2018).

De plus, l'utilisation exclusive de ces cubes peut réduire la richesse gustative et nutritionnelle des plats. Bien qu'ils apportent une saveur instantanée, ces produits industriels manquent de la profondeur de goût qu'offrent des bouillons faits maison, notamment ceux à base de produits locaux comme les crevettes moulues (Dossou S. et Koffi B., p.98, 2020). De nombreuses études soulignent que la consommation excessive de sodium, présent dans les cubes de bouillon, peut être responsable de l'hypertension artérielle et d'autres maladies cardiovasculaires ; ce qui représente un véritable enjeu de santé publique au Bénin (Hounkpatin J., p.33, 2019). Le recours systématique aux cubes Maggi pourrait également avoir un impact économique défavorable. En effet, bien que ces cubes soient relativement peu coûteux, leur dépendance crée une situation où les restaurateurs négligent souvent l'utilisation de produits locaux comme les crevettes, qui, bien qu'un peu plus coûteuses, offrent des avantages nutritionnels et gustatifs plus importants. En outre, la production et la consommation massive de cubes de bouillons industriels contribuent à l'augmentation des déchets plastiques, car ces derniers sont souvent emballés dans des matériaux non biodégradables, aggravant ainsi les problèmes environnementaux liés à la gestion des déchets (Akonon T. & Aké K., p.56, 2021). Dans ce contexte, la valorisation des bouillons à base de produits locaux, notamment ceux confectionnés avec des crevettes moulues, représente une alternative viable pour diversifier l'offre culinaire, tout en réduisant la dépendance aux produits industriels. Il est à noter que ces bouillons seraient non seulement plus sains, mais ils offriraient également une meilleure valeur nutritionnelle, en plus de contribuer à la durabilité des ressources locales (N'Dri A. et Kouadio M., p.112, 2020).

Au regard de tous ces faits, les interrogations suivantes sont soulevées :

Quels sont les différents bouillons utilisés dans les restaurants de la commune de Cotonou ?

Quels sont les techniques de réalisation de bouillon à base de crevettes moulues ?

Quels sont les modèles de sensibilisation en vue de l'adoption des bouillons faits à base des crevettes moulues au détriment des bouillons industriels ?

La réponse à ces interrogations nous a amené à émettre les hypothèses suivantes :

Les bouillons utilisés dans les restaurants de la commune de Cotonou sont divers et variés.

Il existe plusieurs techniques de réalisation des bouillons à base des crevettes moulues.

Plusieurs modèles permettent de sensibiliser les consommateurs potentiels à l'utilisation des bouillons faits à base de crevettes moulues au détriment des bouillons industriels.

Pour vérifier ces hypothèses, des objectifs suivants sont fixés. Ainsi l'objectif global est de promouvoir la commercialisation des concentrés de bouillons à base des épices locales dans les restaurants de Cotonou.

Spécifiquement il s'agira de :

Identifier les différents bouillons utilisés dans les restaurants de la commune de Cotonou ;

Proposer un processus de réalisation de bouillon à base de crevettes moulues ;

Concevoir un modèle de sensibilisation des consommateurs potentiels à l'utilisation des bouillons faits à base de crevettes moulues au détriment des bouillons industriels.

1. Méthodologie

Notre méthodologie est centrée sur l'enquête, la recherche documentaire et l'expérimentation. L'enquête est basée sur les bouillons utilisés à Cotonou et les ingrédients majeurs utiles pour la réalisation du bouillon. A ce niveau, nous avons présenté le matériel utilisé, les méthodes de collecte des données, et le modèle d'analyse des résultats.

Les enquêtes de terrain ont permis de déterminer le pourcentage des différents bouillons utilisés dans les restaurants et ménages de la place. La figure 1 présente le taux des différents bouillons utilisés dans la commune de Cotonou.

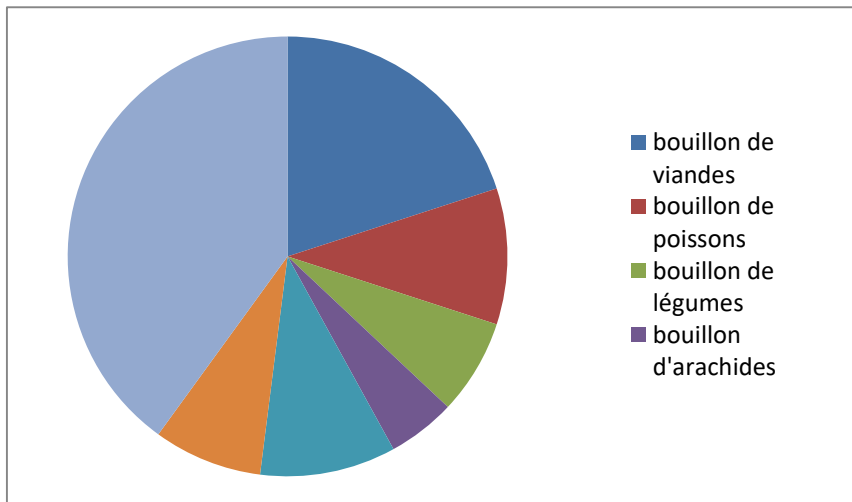


Figure 1 : taux d'utilisation des différents bouillons utilisés dans la commune de Cotonou.

L'analyse de la figure 1 montre que les bouillons ont un pourcentage de : bouillon de viande : 20% ; bouillon de poissons : 10% ; bouillon de légumes : 7% ; bouillon d'arachides : 5% ; bouillon de crustacés : 10% ; bouillon d'épices locales : 8% ; bouillon de cube 40%.

2. Apports nutritifs des crevettes

La restauration consiste à la production de mets bénéfique à l'organisme. D'après les informations des résultats obtenus lors des recherches documentaires, les crevettes renferment assez d'éléments qui peuvent être bénéfiques pour l'organisme humain. Le tableau I présente les différentes valeurs nutritives de la crevette.

Tableau I : Apports nutritifs des crevettes

Composantes	Lipide	Glucides	Calories	Potassium	Vitamine B12	Vitamine D	Protides
Crevette 100g	1,16g	1,87g	85-90g	254mg	1,64ug	+0,5ug	20,91g

SOURCE : PINCEAU Louis (2020, p.12)

L'analyse du tableau I montre que les crevettes renferment des nutriments dont l'organisme a besoin pour sa croissance. Ainsi, une communication autour des nutriments que comporte ce fruit de mer peut susciter un intérêt auprès des populations locales et les touristes. Dès lors, une meilleure réalisation du bouillon à base des crevettes moulues s'avère nécessaire pour plus d'utilisation dans la Commune de Cotonou en particulier et au Bénin en général.

3. Processus de réalisation du bouillon à base de crevettes

3.1. Historiques des crevettes

De son nom d'origine, qui est la plus courante « crevette », et aussi connu sous le nom de chevrette dans certaines régions françaises, la date d'apparition de ce fruit de mer remonte au début de l'humanité. Le nom crevette est traditionnellement donné à un ensemble de crustacés. La crevette est une espèce qui fait partie de l'ordre des décapodes (crabes, écrevisses, homards, langoustes...). Physiquement, la crevette a cinq paires de pattes sans crochets mais avec des cils allongés qui lui facilitent la nage ; de plus la carapace est découpée et sépare l'abdomen de la tête.



Photo 1 : Crevettes fraîches

Prise de vue : DEGON Comlan Richard, mars 2025.

3.2. Bouillon de crevettes moulues simples

Sa réalisation suit le processus suivant :

- nettoyer les crevettes dans de l'eau salée, et les faire fumées au feu de bois pendant quarante-cinq minutes (45) minutes au moins ;
- laisser refroidir et moudre à sec.

Etape1 : Nettoyage des crevettes

Etape2 : fumage des crevettes



Photo 2 : Crevettes fumées

Prise de vue : BELLO Raliatou, mars 2025

Etape 3 : mouture des crevettes ;



Photo 3 : Bouillon de crevettes moulues simples

Prise de vue : BELLO Raliatou, mars 2025

3.3. Ingrédients entrant dans la réalisation du bouillon de crevettes épicées

Les éléments utilisés dans cette réalisation sont : les crevettes, cinq épices (gingembre ; curcuma ; anise étoilée ; poivre ; clou de girofle).

Les épices ont été déshydratées et moulues.



Photo 4 : crevettes moulues et cinq épices moulues

Prise de vue : BELLO Raliatou, mars 2025

Etape 4 : mélange des crevettes moulues et des cinq épices



Photo 5 : mélange des crevettes moulues avec les cinq épices

Prise de vue : BELLO Raliatou, mars 2025

3.4. Bouillon de crevettes moulues à la cannelle

Sa réalisation nécessite le processus suivant :

- Nettoyer les crevettes dans de l'eau salée, et les faire fumées au feu de bois pendant quarante-cinq (45) minutes au moins ;
- Laisser les refroidir et les moudre à sec.

Les ingrédients entrant dans la réalisation du bouillon de crevettes moulues à la cannelle sont les crevettes et la cannelle.

Etape 1 : nettoyage et fumage des crevettes.

Etape 2 : mouture des crevettes fumées et de la cannelle.



Photo 6 : Crevettes moulues et cannelle moulues

Prise de vue : BELLO Raliatou, mars 2025

Etapes 3 : mélanges de crevettes moulues et de la cannelle moulues



Photo 7 : Phase de mélange des crevettes moulues avec la cannelle

Prise de vue : BELLO Raliatou, mars 2025

4. Conception d'un modèle de sensibilisation à l'utilisation des bouillons de crevettes moulues

Modèle 1 : Sensibilisation à travers des ateliers pratiques

Objectif : Former les restaurateurs sur les avantages du bouillon de crevettes moulues et sur les techniques d'utilisation.

Description : Organiser des ateliers pratiques pour les chefs et les restaurateurs, où ils apprendront à incorporer le bouillon dans des recettes populaires. Ces ateliers devraient être animés par des experts culinaires locaux ou des chefs expérimentés. L'idée est de :

- Démontrer la réalisation du bouillon à base de crevettes moulues ;
- Proposer des recettes variées utilisant le bouillon dans des soupes, sauces, ou autres plats traditionnels béninois.
- Expliquer les bienfaits nutritionnels de ce bouillon (ex. : faible en calories, riche en protéines, oméga-3).
- Souligner les avantages économiques pour les restaurants, en utilisant un produit local de qualité.

Modèle 2 : Campagnes de Communication et de Sensibilisation

Objectif : Créer une prise de conscience à grande échelle auprès des restaurateurs et des consommateurs sur les avantages du bouillon de crevettes moulues.

Description : Mettre en place une campagne de communication multicanal pour sensibiliser à l'utilisation du bouillon de crevettes moulues dans les restaurants. Cette campagne pourrait inclure, la création de supports visuels (affiches, brochures, vidéos) expliquant les avantages du

bouillon et la manière de l'utiliser dans la cuisine ; publications sur les réseaux sociaux : Utilisation de Facebook, Instagram, ou WhatsApp pour diffuser des recettes et des témoignages de chefs ayant intégré ce bouillon dans leur menu ; interviews et témoignages. Inviter des chefs et des restaurateurs à partager leur expérience dans des vidéos ou articles publiés dans des médias locaux ou sur des blogs culinaires.

Modèle 3 : Concours Culinaire et événements gastronomiques

Objectif : Encourager les restaurateurs à créer des plats innovants utilisant le bouillon de crevettes moulues, tout en augmentant la visibilité du produit.

Description : Organiser un concours culinaire dans lequel les chefs locaux devront élaborer des plats à base de bouillon de crevettes moulues. Cet événement pourrait inclure des démonstrations en direct, des dégustations publiques, et des prix pour les meilleures créations culinaires.

Modèle 4 : Formation Continue et Suivi Post-Adoption

Objectif : Assurer la continuité de l'adoption du bouillon de crevettes moulues et fournir un soutien continu aux restaurateurs.

Description : Après l'introduction du bouillon dans les menus des restaurants, il est crucial de maintenir un suivi pour garantir une adoption durable. Cela pourrait inclure : des formations pour les chefs afin d'affiner les recettes, d'améliorer l'utilisation du bouillon et d'explorer de nouvelles applications.

Un suivi personnalisé avec des visites de terrain ou des entretiens pour obtenir des retours sur la satisfaction des clients et sur l'intégration du bouillon dans les menus.

Un réseautage entre restaurateurs pour échanger des idées, des recettes, et des stratégies marketing sur la promotion du bouillon.

Modèle 5 : Mise en Avant des Bénéfices Économiques Locaux

Objectif : Motiver les restaurateurs à utiliser le bouillon de crevettes moulues en soulignant son impact positif sur l'économie locale.

Description : L'objectif ici est de sensibiliser les restaurateurs aux bénéfices économiques de l'achat direct auprès des producteurs locaux de crevettes ; ce qui permet de renforcer l'économie locale tout en garantissant un produit de qualité.

Promouvoir l'impact environnemental positif de l'utilisation d'un produit local, frais et durable. Encourager les restaurateurs à mettre en valeur dans leurs menus l'origine locale du bouillon, attirant ainsi une clientèle soucieuse des produits éthiques et locaux.

De ce qui précède, il est identifié les différents bouillons utilisés dans la commune de Cotonou, le processus de réalisation du bouillon à base de crevettes moulues ainsi que les modèles pour sensibiliser les promoteurs de restaurant afin qu'ils utilisent les bouillons de crevettes moulues.

Au demeurant, la valorisation du bouillon à base de crevettes moulues dans les restaurants de Cotonou et les stratégies définies pour son utilisation permettent de susciter une nouvelle dynamique pour le développement durable de ce bouillon dans la commune de Cotonou. Le modèle SWOT présente les résultats obtenus.

Tableau II : Analyse SWOT

Force	Faiblesses	Opportunités	Menaces	Définition et stratégie
- Création de valeur ajoutée pour les producteurs locaux - Création de valeur ajoutée pour les producteurs locaux - Richesse nutritionnelle	-Période de disponibilités des crevettes -Prix élevée pour le consommateur -Coût de production	-Croissance du tourisme gastronomique -Développement de partenariats avec les producteurs locaux - Création d'une identité culinaire	- Fluctuation des prix des crevettes -Problèmes sanitaires - Concurrence avec d'autres produits locaux	- Différencier le produit -Optimiser les couts de production

Source : enquêtes de terrain, Mars 2025

5. Discussion

La cuisine béninoise, notamment à Cotonou, utilise largement des bouillons industriels, tels que le cube Maggi, pour enrichir la saveur des plats traditionnels. Bien que ces bouillons industriels soient prisés pour leur rapidité et leur coût abordable, plusieurs études récentes mettent en évidence les risques associés à leur consommation fréquente. En effet, l'excès de glutamate mono sodique de sel et d'additifs chimiques présents dans ces cubes a été lié à des problèmes de santé tels que l'hypertension, les maladies cardiovasculaires et des troubles rénaux (Gomgnimbou A. p. 22, 2017 ; Yao K. p. 35, 2020). De plus, ces produits industriels contribuent à la pollution plastique en raison de leurs emballages non biodégradables (Boko H. et Tovissi A. p. 18, 2017).

Parallèlement, l'usage exclusif de bouillons industriels entraîne

une réduction de l'utilisation des produits locaux, tels que les crevettes moulues, qui sont riches en nutriments essentiels, notamment en protéines et en acides gras oméga-3 (Ado F. p. 41, 2019). En effet, les crevettes moulues, tout en étant légèrement plus coûteuses, présentent des avantages nutritionnels indéniables et peuvent enrichir la saveur des bouillons traditionnels, tout en soutenant l'économie locale (Kouadio K. et Adégbidi A. p. 56, 2020). Leur intégration dans la cuisine professionnelle demeure pourtant marginale. Les habitudes de consommation, fortement influencées par les stratégies marketing des industries agroalimentaires, freinent l'adoption de produits locaux dans la restauration (Hounsa R. et Koudokpon C. p. 29, 2021). Les chefs de cuisine restent également peu informés sur les alternatives locales aux produits industriels, ce qui limite leur ouverture à des pratiques plus durables (Tchibozo G. et Hounkpe J. p. 33, 2023).

La valorisation des ressources locales passe nécessairement par un effort de sensibilisation et de formation des acteurs de la chaîne alimentaire, notamment dans les milieux urbains où les habitudes de consommation évoluent rapidement (Zinsou V. et Kpoviessi M. p. 48, 2021). Il est aussi nécessaire d'améliorer l'organisation de la filière crevette afin de garantir un approvisionnement régulier et hygiénique en crevettes moulues, condition essentielle à leur utilisation dans les restaurants (Gnimadi T. et Lokonon B. p. 62, 2023). L'introduction réussie de produits locaux dans la gastronomie moderne dépend aussi de leur revalorisation sous des formes innovantes (poudre, cubes), adaptées aux exigences des restaurateurs (Avodagbé D. p. 39, 2022).

Dans ce contexte, il devient crucial de repenser les types de bouillons utilisés dans les restaurants de la commune de Cotonou, afin de promouvoir des alternatives plus saines, durables et économiquement porteuses. Il est également indispensable d'analyser les pratiques culinaires actuelles, d'identifier les leviers de sensibilisation les plus adaptés et de proposer des stratégies concrètes pour favoriser l'intégration du bouillon à base de crevettes moulues dans les menus.

Conclusion

L'alimentation, en tant que fondement de la santé humaine et élément central de l'identité culturelle, représente un enjeu crucial dans le développement des sociétés contemporaines. Cette étude, axée sur la valorisation des bouillons à base de crevettes moulues dans les restaurants de Cotonou, a permis de mettre en lumière l'importance d'une transition vers des pratiques culinaires plus saines et respectueuses de l'environnement, tout en soutenant l'économie locale.

L'utilisation des cubes de bouillon industriels, tels que les cubes Maggi, a des impacts négatifs significatifs, non seulement sur la santé publique à travers les risques liés à l'excès de glutamate mono sodique, de sel et d'additifs chimiques mais aussi sur l'environnement. Ces produits, bien qu'efficaces et peu coûteux, ne parviennent pas à préserver la richesse nutritive et gustative des bouillons traditionnels. Au contraire, ils contribuent à la standardisation des saveurs, nuisant ainsi à la diversité culinaire qui fait la richesse de la gastronomie locale.

Face à ces défis, la valorisation des bouillons à base de crevettes moulues constitue une alternative idéale. En plus de leur valeur nutritionnelle (richesse en protéines, oméga-3 et autres nutriments), ces bouillons locaux contribuent à la réduction de la dépendance aux produits industriels, tout en soutenant l'économie locale et en préservant les savoir-faire traditionnels. Leur adoption dans les restaurants de Cotonou représenterait également un pas important vers la préservation de l'environnement, en limitant la production de déchets plastiques.

Cependant, malgré les avancées de cette étude, certaines limites doivent être soulignées. D'une part, l'analyse s'est concentrée principalement sur les aspects nutritionnels, environnementaux et économiques, sans approfondir les contraintes logistiques ou sanitaires que peuvent rencontrer les restaurateurs dans l'intégration de ces bouillons artisanaux. D'autre part, l'étude repose en grande partie sur

des données qualitatives issues d'un nombre limité de restaurants interrogés, ce qui limite la généralisation des résultats à l'ensemble du territoire ou à d'autres contextes socio-culturels. Enfin, le comportement des consommateurs, bien qu'évoqué, mériterait une analyse plus poussée, notamment en ce qui concerne leurs préférences gustatives réelles, leur pouvoir d'achat et leur sensibilité aux enjeux de durabilité.

Dans la perspective d'un approfondissement de cette réflexion, ce travail pourrait servir de base à des recherches plus poussées. En effet, plusieurs dimensions restent à explorer de manière plus systématique, notamment l'analyse des circuits de production et de distribution des crevettes locales, l'étude du comportement des consommateurs à plus grande échelle, ou encore l'évaluation de la faisabilité économique et sanitaire de l'intégration de ces bouillons dans des chaînes de restauration plus structurées. Ces prolongements permettraient ainsi de consolider les acquis de cette étude, tout en contribuant à la promotion d'une alimentation durable et culturellement enracinée dans le contexte béninois.

En définitive, la valorisation des bouillons à base de crevettes moulues dans les restaurants de la commune de Cotonou représente bien plus qu'une simple amélioration culinaire. Elle constitue une véritable opportunité pour renforcer la fierté culturelle locale, améliorer la qualité nutritionnelle des repas, soutenir les producteurs locaux et contribuer à la durabilité de l'environnement. Ce processus de valorisation, bien qu'ambitieux, est réalisable à travers un engagement collectif des restaurateurs, des autorités locales et des consommateurs. Il s'inscrit dans une démarche plus large de préservation de la richesse culinaire béninoise et de promotion d'un avenir alimentaire plus responsable et plus respectueux de notre patrimoine naturel.

Références bibliographiques

- 1. ADO Florence**, 2019. *Valeur nutritionnelle des produits halieutiques transformés au Bénin*, CEBEDES, Porto-

Novo, 41 p.

2. ADO Koffi, 2019. *Les bienfaits nutritionnels des crevettes moulues dans la cuisine traditionnelle béninoise*, Éditions de la Cuisine Béninoise, Cotonou, 140 p.

3. AKÉ Gérard, 2017. *Végétation et agriculture dans la commune d'Abomey-Calavi*, Éditions Tropicales, Abidjan, 125 p.

4. AKONON Théophile & AKÉ Koffi, 2021. *Problématiques environnementales liées à l'utilisation des bouillons industriels au Bénin* ; Éditions Eco-Responsables, Abomey, 56 p.

5. AÏVO Sébastien, 2019. *Problématiques environnementales liées à l'érosion côtière dans la commune d'Abomey-Calavi*, Éditions Environnement et Développement, Cotonou, 75 p.

6. AMINOU Salifou, 2018. *Le fleuve Ouémé et son impact sur l'agriculture et la pêche dans la commune d'Abomey-Calavi*, Presses Universitaires du Bénin, Cotonou, 92 p.

7. AVODAGBÉ Denis, 2022. *Innovations agroalimentaires et valorisation des produits locaux au Bénin*, Éditions INE, Cotonou, 39 p.

8. BOKO Honoré & TOVISSI Armand, 2017. *Pollution plastique et alimentation urbaine : le cas des emballages de bouillons*, Presses de l'Université d'Abomey-Calavi, Abomey-Calavi, 18 p.

9. BOKO Moussa, 2017. *Les déchets plastiques et leur gestion au Bénin*, Éditions Afrique Environnement, Cotonou, 50 p.

10. BOUCHARD François, 2023. *Les bouillons dans la cuisine traditionnelle et moderne*, Éditions Gourmande, Paris, 112 p.

11. BOUSSOU Saliou, 2018. *L'impact des bouillons industriels sur la santé publique au Bénin*, Éditions Universitaires, Abomey-Calavi, 45 p.

12. DOSSOU Sébastien & KOFFI Bernard, 2020. *L'usage des bouillons industriels et des produits locaux dans la*

cuisine traditionnelle béninois, Presses Universitaires du Bénin, Cotonou, 98 p.

13. DOSSOU TOSSOU, 2013. *Climat et environnement en Afrique de l'Ouest : cas du Bénin*, Éditions Climat et Développement, Cotonou, 65 p.

14. GNMADI Théophile & LOKONON Boris, 2023. *Organisation de la filière crevette au Sud-Bénin*, CREDIA, Cotonou, 62 p.

15. GOMGNIMBOU Alain, 2017. *Impacts sanitaires de la consommation des bouillons industriels au Bénin*, Éditions Santé Publique, Cotonou, 22 p.

16. GOMGNIMBOU Mamadou, 2017. *Les risques de santé associés à la consommation des bouillons industriels au Bénin*, Éditions des Sciences de la Santé, Cotonou, 31 p.

17. HOUNKPE Josué & TCHIBOZO Grégoire, 2023. *Pratiques culinaires professionnelles et durabilité alimentaire*, Presses de l'Université de Parakou, Parakou, 33 p.

18. HOUNKPATIN Joseph, 2019. *Conséquences de la consommation excessive de sel et de glutamate dans l'alimentation béninoise*, Éditions du Coton, Cotonou, 33 p.

19. HOUNSA Rodrigue & Koudokpon Cyriaque, 2021. *Marketing alimentaire et transformation des habitudes culinaires*, Presses Africaines, Cotonou, 29 p.

20. KOSSI Sébastien, 2016. *Les caractéristiques géographiques et agricoles de la commune d'Abomey-Calavi*, Éditions des Sciences et Techniques, Abomey, 42 p.

21. KOUADIO Kouamé & ADÉGBIDI Augustin, 2020. *Ressources locales et sécurité alimentaire au Bénin*, Éditions CERPA, Cotonou, 56 p.

22. KOUADIO Michel & N'DRI Amadou, 2020. *Les bienfaits des produits locaux dans la cuisine béninoise : cas des crevettes moulues*, Éditions de l'Université Félix Houphouët-Boigny, Abidjan, 112 p.

23. KOUADIO Souleymane & ADÉGBIDI Martial, 2020. *Valorisation des produits locaux dans la cuisine béninoise*, Éditions Bénin Écologique, Abomey, 115 p.

24. PINCEAU Louis, 2020. *Cuisine traditionnelle et*

modernité en Afrique de l'Ouest : le cas du Bénin, Le Harmattan, Paris, 42 p.

25. TCHIBOZO Grégoire & HOUNKPE Josué, 2023. *Pratiques culinaires professionnelles et durabilité alimentaire*, Presses de l'Université de Parakou, Parakou, 33 p.

26. TOSSOU Dossou, 2013. *Climat et environnement en Afrique de l'Ouest : cas du Bénin* Éditions Climat et Développement, Cotonou ; 65 p.

27. YAO Koffi, 2020. *Bouillons alimentaires et maladies chroniques : une étude en Afrique de l'Ouest*, Éditions Universitaires d'Abidjan, Abidjan, 35 p.

28. YAO Roger, 2020. *L'impact des bouillons industriels sur la santé publique et l'environnement*, Presses Universitaires du Bénin, Abomey-Calavi, 63 p.

29. ZINSOU Victorin & KPOVIESSI Marcel, 2021. *Évolution des pratiques alimentaires en milieu urbain béninois*, Éditions de la Société Africaine de Nutrition, Cotonou, 48 p.