



Connaissances et utilisations du "Datou", condiment fermenté à base de graines d'*Hibiscus sabdariffa*, des régions du Poro et du Tchologo (Nord de la Côte d'Ivoire)

Adama KONATE*, N'zebo Jean-Michel N'ZEBO, Ohouo Regina DON et Amédée Pascal AHI

Laboratoire de Biocatalyse et des Bioprocédés, UFR des Sciences et Technologie des Aliments, Université Nangui Abrogoua, Abidjan ; 02 BP 801 Abidjan 02

*Auteur correspondant : adamak9999@hotmail.fr ; Tel : (+225) 07 0925 7970 / 05 0523 8816

Mots clés : Enquête ethno-nutritionnelle, "Datou", *Hibiscus sabdariffa*, sécurité alimentaire, Côte d'Ivoire.

Submitted 24/07/2024, Published online on 31st August 2024 in the [Journal of Animal and Plant Sciences \(J. Anim. Plant Sci.\) ISSN 2071 – 7024](#)

1. RESUME

Une enquête ethno-nutritionnelle réalisée sur le "Datou", condiment traditionnel (graines d'*Hibiscus sabdariffa*) consommé dans les régions du Poro et du Tchologo, au Nord de la Côte d'Ivoire. A permis d'obtenir des données sur son niveau de connaissance et d'utilisation, son procédé de fabrication, son utilisation alimentaire et médicinale ainsi que ses vertus thérapeutiques. Au total, 242 hommes et 415 femmes choisis de manière aléatoire ont été interviewés. Les résultats ont indiqué une prédominance des femmes dans la connaissance et l'usage du "Datou" ainsi qu'une corrélation significative entre le niveau d'instruction, l'âge et le niveau de connaissance du condiment. Concernant la connaissance du "Datou", les taux les plus élevés ont été observés chez les personnes non instruites (60,86 %) et dans les localités de Nabankaha (62,50 %) et de Ouangolodougou (57,50 %). Pour ce qui est de l'utilisation du condiment, il est beaucoup plus utilisé par les femmes (77,99 %) et les personnes âgées (100 %). Par ailleurs, la fabrication du "Datou" est un processus traditionnel pénible non standardisé avec intervention d'une fermentation non contrôlée. Ce condiment est aussi utilisé pour le traitement de certaines pathologies telles que l'hypertension artérielle (98,50 %), le diabète (81,65 %) et le paludisme (59,18 %). Les données recueillies ont permis de situer la place du condiment dans les habitudes alimentaires des populations des zones d'enquête et pourraient être utiles pour les études ultérieures en vue de sa valorisation.