

Connaissances et perceptions endogènes de la production et de la consommation du Lanhouin au Bénin

J.M. Kindossi¹, V.B. Anihouvi¹, G. Vieira-Dalodé¹, N.H. Akissoé¹, A. Jacobs², N. Dlamini², D. Pallet³, et D.J. Hounhouigan¹

Résumé

Lanhouin est un condiment, un exhausteur de goût et d'arôme propre aux populations Xwla et Mina qui est utilisé dans les sauces-légumes, sauces gluantes et sauces-tomates. Les femmes le produisent par fermentation aérobie (50%), semi-aérobie (51%) voire anaérobie (17%) du poisson. Les acteurs définissent sa qualité en fonction de sa couleur, sa texture, son arôme, la consistance de la chair et son aspect général.

Objectifs

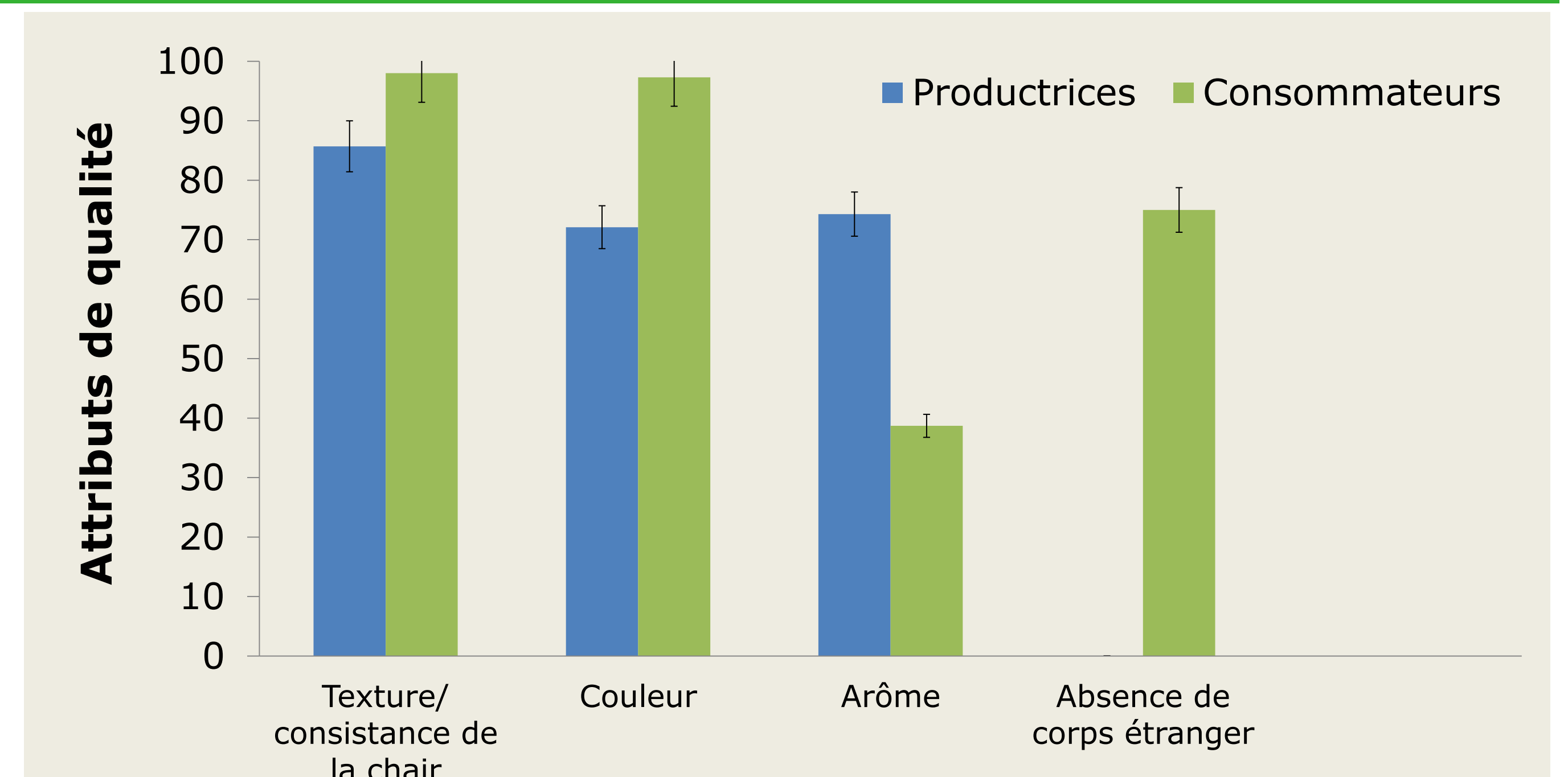
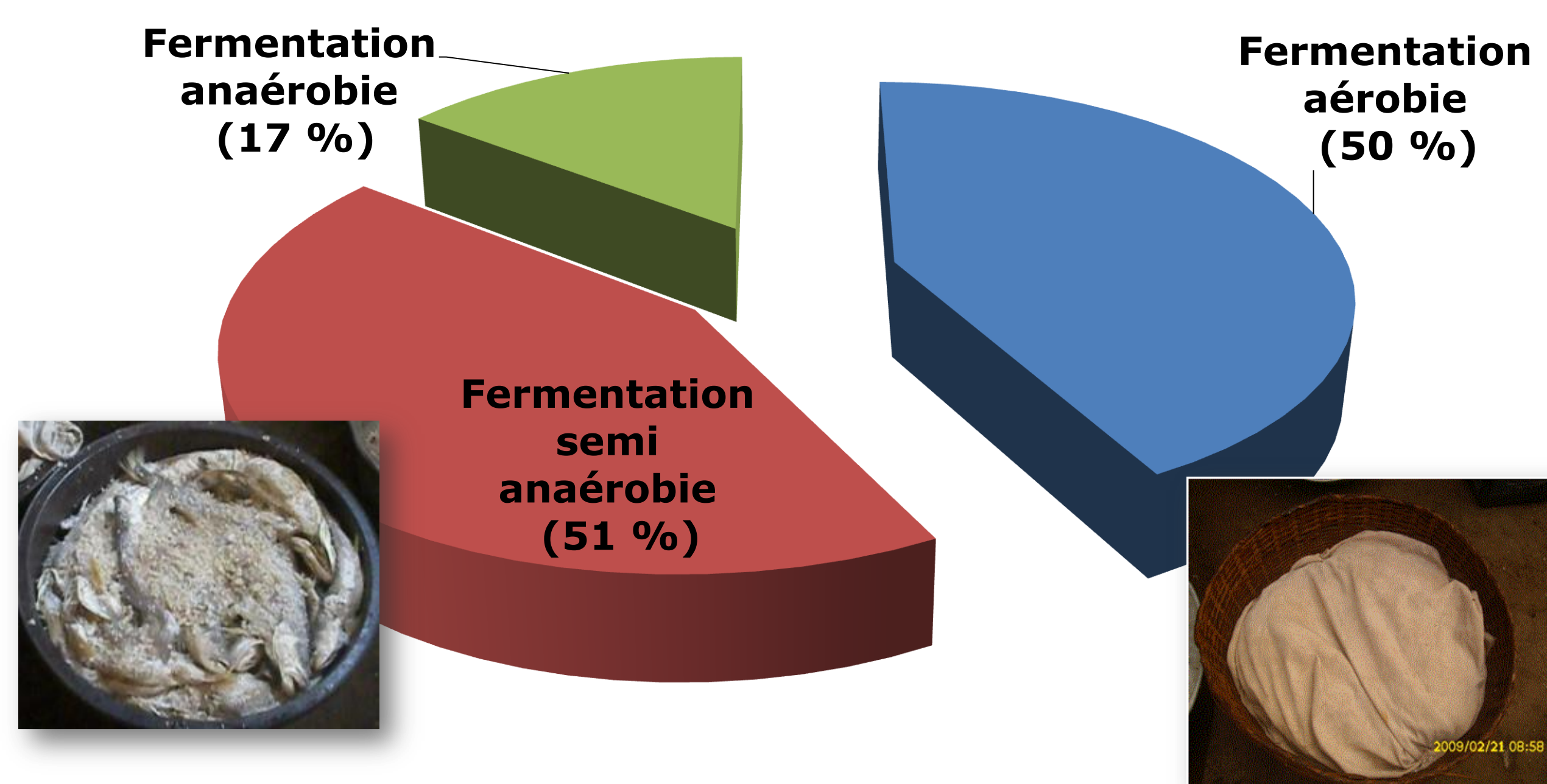
- Connaitre les techniques de production et les formes de consommation du Lanhouin
- Identifier les attributs de qualité du Lanhouin selon le point de vue des productrices et des consommateurs.

Méthodologie

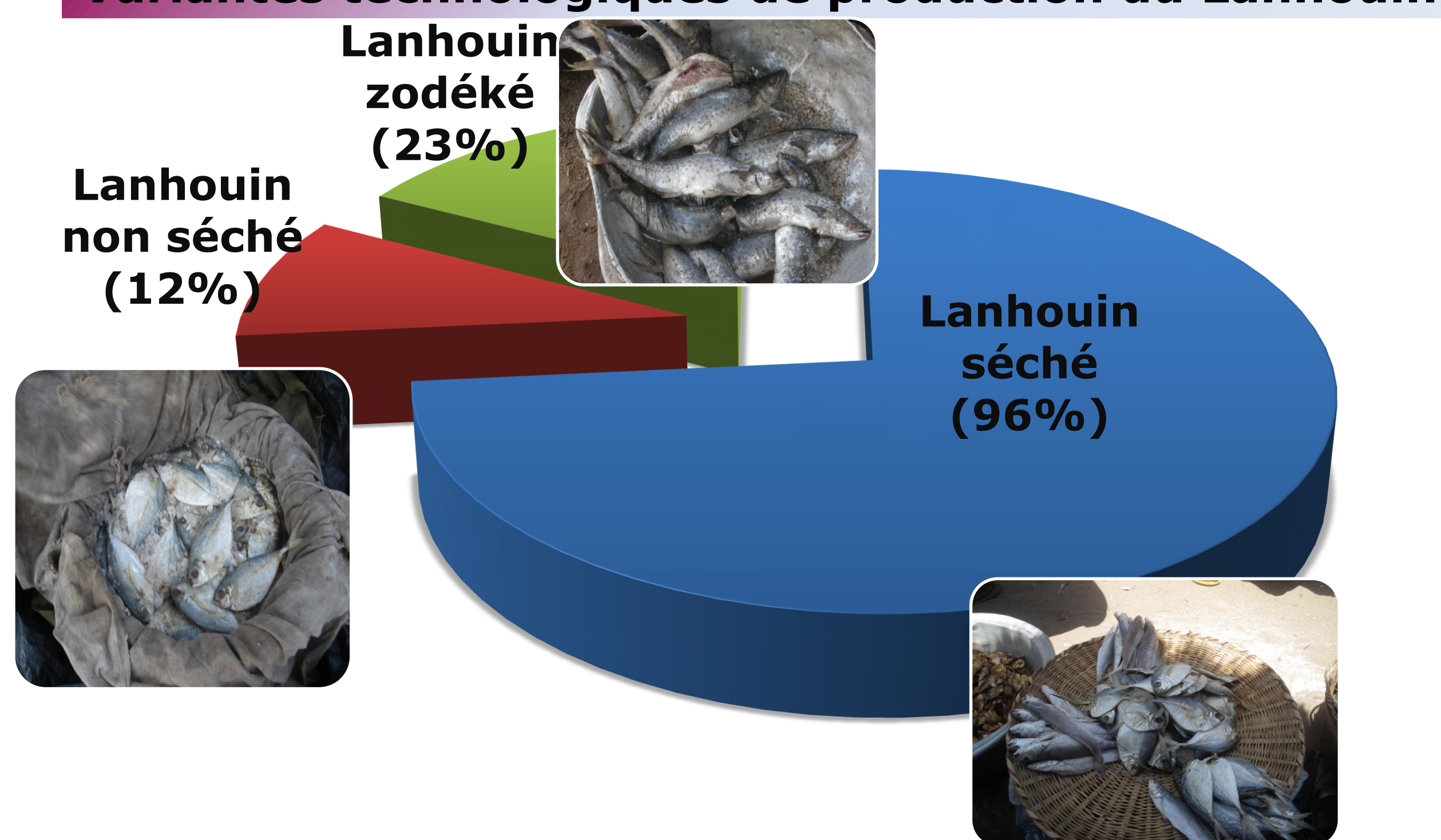
Enquête socio-économique et technologique dans la zone originelle de production du Lanhouin, Commune de Grand - popo



Résultats



Variantes technologiques de production du Lanhouin



Différents types de Lanhouin commercialisés

Attributs de qualité de Lanhouin

Descripteurs	Jugement	Observation
Texture/ Consistance de la chair	Souple et ferme	Dispersion totale dans la sauce
Aspect Couleur	Brillant, humide Éclatant	Attractive Attractive
Odeur	Odeur ammoniacale (arome prononcé mais non répugnante)	Bon agent d'assaisonnement
Aspect sanitaire	Absence de mouche morte et d'asticot	Absence de corps étrangers

Conclusions et perspectives

- L'importance de la production du Lanhouin ressort de son envergure tant nationale que régionale.
- La connaissance des variantes de production du Lanhouin est une source d'innovations technologiques pour ce produit.
- Principaux attributs de qualité du Lanhouin: couleur éclatante et brillante, texture souple et ferme, arôme ammoniacal, absence de corps étrangers
- Les questions d'hygiène, d'innocuité et de conservation du produit fini sont prioritaires.