

Enquêtes sur la consommation, la perception et les utilisations de l'huile de palme rouge chez les ménagères et restauratrices de Yaoundé, Cameroun

Agathe Rébéna^{1,2}, Sylvain Raffleageau^{3,4,*}, Germain Kansci⁵, Doris Nanda⁵ et Claude Genot⁶

¹ CIRAD, UPR Systèmes de Pérennes, 34398 Montpellier, France

² Systèmes de Pérennes, Univ Montpellier, CIRAD, Montpellier, France

³ CIRAD, UMR SYSTEM, 34398 Montpellier, France

⁴ SYSTEM, Univ Montpellier, CIHEAM-IAMM, CIRAD, INRA, Montpellier SupAgro, Montpellier, France

⁵ Université de Yaoundé I, Département de biochimie, Laboratoire de Science des Aliments et Métabolisme, PO Box 812, Yaoundé, Cameroun

⁶ UR1268 BIA (Biopolymères Interactions Assemblages), INRA, 44316 Nantes, France

Résumé – L'huile de palme est aujourd'hui la matière grasse végétale alimentaire la plus consommée au monde. Au Cameroun, elle est largement utilisée sous sa forme d'huile rouge, c'est-à-dire non raffinée, constituant la première source alimentaire de vitamine A. Cependant, les changements dans la consommation alimentaire des ménages urbains camerounais nous ont amenés à nous interroger sur le rôle et la part de l'huile rouge dans la consommation actuelle en corps gras des ménages au Cameroun, et plus particulièrement à Yaoundé, capitale multiculturelle du fait de la diversité d'origine ethnique de sa population. Les présentes données rassemblent, sous forme de deux tableaux Excel stockés sur le Dataverse de l'UMR System au CIRAD, les résultats de deux enquêtes effectuées au premier semestre 2016 dans les différents quartiers de Yaoundé, sur la base d'un échantillonnage raisonné de 124 ménagères et de 29 restauratrices de Yaoundé. Ces enquêtes portent sur la consommation d'huiles alimentaires (types d'huile et quantités) et, concernant l'huile rouge, sur les pratiques d'approvisionnement (fournisseur, fréquence, prix et volume), la perception de la qualité, les dénominations, les utilisations et les propriétés culinaires recherchées afin de préparer les plats traditionnels camerounais. La diversité des caractéristiques socio-économiques des ménages et des restaurants, ainsi que la culture des personnes interrogées, sont également caractérisées. Sans prétendre être représentatifs, ces résultats d'enquêtes issus d'un échantillon conséquent présentent une photographie au plus près des pratiques des ménagères et des restauratrices de Yaoundé. Ces données seront utiles pour suivre l'évolution des consommations et pratiques d'utilisation des huiles alimentaires, en particulier de l'huile de palme au Cameroun. Il serait judicieux de comparer la situation du Cameroun avec celles d'autres pays africains traditionnellement consommateurs d'huile de palme rouge, afin de vérifier la tendance à la consommation accrue d'huile raffinée, tandis qu'émerge en parallèle, un intérêt croissant pour les plats traditionnels à base d'huile rouge et pour la qualité de cette huile.

Mots clés : huile de palme / huiles alimentaires / Cameroun / ménages / restaurants / plat

Abstract – **Surveys on the consumption, perception and use of red palm oil among housewives and restaurant owners in Yaoundé, Cameroon.** Palm oil is now the most consumed vegetable oil in the world. In Cameroon, it is widely used as red oil, which means unrefined, constituting the first food source of vitamin A. However, changes in food consumption of urban households in Cameroon are questioning the role and the part of red oil in the current consumption of fat in households. To answer these questions, a survey was carried out in Yaoundé, a multicultural capital chosen because of the diversity of ethnic origins in its population. The present data gathered the results of two surveys carried out in the first half of 2016 in different districts of Yaoundé, in the form of two Excel tables stored on the CIRAD Dataverse of the UMR System. Our purposive sampling comprises 124 housewives and 29 restaurant owners' practices of Yaoundé. These surveys concern the consumption of edible oils (types of oil and quantities) and, concerning

*Auteur de correspondance : sylvain.raffleageau@cirad.fr

the red oil, the supply practices (supplier, frequency, price and volume), the perception of the quality, the denominations, uses and desired culinary properties to prepare traditional Cameroonian dishes. The diversity of socio-economic characteristics of households and restaurants, as well as the culture of the respondents are also characterized. Without claiming to be representative, these survey results from a large sample, present a picture as close as possible to the practices of housewives and restaurant owners in Yaoundé. Regarding edible oils and particularly palm oil, these data will be useful to follow the evolution of edible oils consumption and their use, in Cameroon. It would be advisable to compare the situation of Cameroon to that of other African countries traditionally consumers of red palm oil. This could help verify the increasing tendency of refined oil consumption while there is an emerging growing interest in red oil quality for traditional dishes.

Keywords: palm oil / edible oils / Cameroon / households / restaurant / dishes

1 Cadre conceptuel de l'enquête

L'huile de palme est aujourd'hui la matière grasse végétale alimentaire la plus consommée au monde. Au Cameroun, elle est largement consommée sous sa forme d'huile rouge, c'est-à-dire non raffinée. La production artisanale d'huile rouge y est en plein essor depuis les dernières décennies. On retrouve à Yaoundé, la capitale, la plupart des ethnies du pays. Cette multi-culturalité se traduit par une diversité alimentaire remarquable; la cuisine camerounaise occupe une place primordiale dans l'alimentation des ménages, l'huile de palme en étant un élément central. D'après les chiffres de la deuxième enquête camerounaise auprès des ménages (ECAM, 2001), l'huile de palme rouge était l'huile la plus consommée par les Camerounais (60% de leur consommation d'huile). Elle représentait 5% des dépenses des ménages, et 10,6% des apports énergétiques. C'est une huile très appréciée dans de nombreux plats camerounais et plus largement pour des recettes traditionnelles dans les pays du Golfe de Guinée (Cheyins et Rafflegeau, 2005). Cette huile est intéressante nutritionnellement par sa richesse en caroténoïdes, précurseurs de la vitamine A, dont elle tient sa couleur, et en tocophérols et tocotriénols, antioxydants à activité vitaminique (vitamine E) (Rafflegeau *et al.*, 2018). C'est la première source en vitamine A au Cameroun, loin devant tout autre source alimentaire. Des travaux anthropologiques soulignent également le caractère irremplaçable de l'huile rouge dans la confection des plats traditionnels, alors qu'en même temps on observe un intérêt croissant des consommateurs pour les huiles raffinées, ainsi que des pratiques de «blanchiment» de l'huile rouge par surchauffe (Lamine, 2006). Plus généralement, des changements dans la consommation alimentaire des ménages urbains camerounais ont été constatés avec substitution des aliments traditionnels – fruits, légumes et insectes – par des produits importés à bas prix mais potentiellement moins nutritifs (Ambagna et Dury, 2016). Ces éléments nous ont amenés à nous interroger sur le rôle et la part de l'huile rouge dans la consommation actuelle en corps gras des ménages au Cameroun.

Les présentes données ont été obtenues dans le cadre du projet QualiPalm (MétaProgramme GloFoodS de l'Institut national de recherche agronomique [INRA] et du Centre de coopération en recherche agronomique pour le développement [CIRAD]), qui vise une approche raisonnée de la production d'huile de palme rouge artisanale de qualité, en lien avec les pratiques culinaires au Cameroun. Ces données portent sur la

consommation d'huiles alimentaires (types d'huile et quantités), sur les pratiques d'approvisionnement (fournisseur, fréquence, prix et volume), sur la perception de la qualité et les utilisations de l'huile rouge dans les plats traditionnels camerounais par des ménagères et des restauratrices de Yaoundé. Elles font l'objet d'un mémoire de fin d'étude (Rébéna, 2016).

2 Description des données

2.1 Unité d'observation

Dans un contexte socio-culturel où les rôles dans le foyer et les métiers sont sexualisés, notre problématique portant sur l'huile rouge nous a amenés à travailler avec des ménagères et des restauratrices. L'unité de base est l'utilisatrice d'huile rouge à des fins alimentaires vivant à Yaoundé. Il y a deux types d'utilisatrices: la ménagère qui cuisine pour la consommation au sein de son ménage et la restauratrice qui cuisine pour la vente. Les ménagères sont les principales cibles de notre étude, tandis que les restauratrices ont été interrogées dans de moindres proportions dans le but de vérifier si leurs stratégies diffèrent de celles des ménagères. Ainsi, au cours de l'enquête menée dans la ville de Yaoundé, 124 ménagères et 29 restauratrices ont été interrogées, avec deux questionnaires différents.

Le terme «ménagère» désigne la femme du foyer qui, principalement, a la responsabilité de cuisiner et prend les décisions concernant les achats et repas réalisés. La préparation des repas peut éventuellement être déléguée à des personnes composant le foyer (femme de ménage ou enfants). La ménagère n'est pas nécessairement une femme au foyer, elle peut gérer le foyer et peut avoir une activité professionnelle.

Le terme «restauratrice» désigne la femme ayant une activité de restauration rémunératrice, qu'elle travaille seule ou gère un restaurant de plusieurs employés.

2.2 Couverture géographique

L'enquête a eu lieu dans la ville de Yaoundé, capitale du Cameroun, divisée en de nombreux quartiers souvent caractérisés par une origine géographique dominante. Le premier critère de raisonnement de notre échantillon, l'origine géographique des personnes interrogées, est donc indirectement lié à la couverture géographique de notre enquête dans la

ville de Yaoundé, sans pour autant cibler directement certains quartiers. Nous avons enquêté dans 30 quartiers différents jusqu'à satisfaction des besoins de notre échantillonnage raisonné.

2.3 Couverture temporelle

L'enquête auprès des consommatrices de Yaoundé a débuté le 21-03-2016 et a pris fin le 10-07-2016, soit une durée de 111 jours. Les données concernent la période en cours. Il n'y a pas eu de rétrospection ni de prospection.

2.4 Univers

L'enquête a pour but de parcourir la diversité de situations de consommation, d'approvisionnement et d'utilisations de l'huile rouge. La ville de Yaoundé a été choisie pour réaliser cette enquête du fait de sa population cosmopolite, originaire des différentes régions du Cameroun, traditionnellement consommatrices ou non d'huile rouge. Notre échantillon de ménagères de Yaoundé a été raisonné pour couvrir une diversité de profils de ménagères et de profils économiques des ménages. La population couverte par l'enquête est donc de fait hétérogène sans viser à être représentative de la population de Yaoundé (pas de tirage aléatoire).

Autour de l'unité de base « ménagère », l'objet d'étude est le ménage. À travers la ménagère, on s'intéresse aux habitudes de consommation, d'approvisionnement et d'utilisations du ménage dans son ensemble.

Pour les restauratrices, nous nous sommes intéressés à la consommation d'huile, aux pratiques d'approvisionnement et aux utilisations de l'huile dans les pratiques du restaurant. Il s'agissait de comparer les logiques des restauratrices avec celles des ménagères.

3 Méthodologie et traitement

3.1 Dimension temporelle de l'enquête

L'enquête réalisée est une enquête ponctuelle, non répétée, mise en œuvre pour comprendre les tendances à l'époque de l'enquête.

3.2 Collecteur des données

Les questionnaires ont été établis et administrés par un binôme composé d'Agathe Rébéna, élève ingénieure en stage de fin d'étude au Cirad (UPR Système de pérennes) au moment de l'enquête, et de Doris Nanda, doctorante en biochimie à l'université de Yaoundé I dans le cadre du projet Qualipalm coordonné par l'INRA. Nadia Saniko, étudiante de Master en biochimie de l'Université Yaoundé I, a également soutenu le binôme ponctuellement.

Les chercheurs du projet (C. Genot, INRA, UR Biopolymères interactions assemblages [BIA]; S. Rafflegeau, CIRAD, UMR System; et G. Kansci, Laboratoire de science des aliments et métabolisme [LabSAM], Université Yaoundé I) ont participé à la construction des questionnaires ainsi qu'aux premières enquêtes visant leur validation.

La compilation des données a été faite par Agathe Rébéna, dans le cadre de son mémoire de fin d'étude (Rébéna, 2016).

3.3 Producteur

L'enquête a été réalisée dans le cadre du Projet Qualipalm financé par le MétaProgramme GloFoodS de l'INRA et du CIRAD, qui se sont associés à un partenaire local, le LabSAM à l'Université de Yaoundé I, pour construire et mettre en œuvre QualiPalm. Claude Genot de l'INRA BIA était responsable du projet.

3.4 Méthode d'échantillonnage

3.4.1 Constitution de l'échantillon de ménagères et de restauratrices

Contraints à réaliser un nombre limité d'enquêtes, nous avons écarté l'échantillonnage aléatoire représentatif d'une population au profit d'un échantillonnage raisonné non représentatif, ayant pour but de parcourir la diversité de situations de ménages (origine géographique et âge des ménagères, nées à Yaoundé, installées récemment ou de longue date à Yaoundé, tailles et niveau de vie des ménages). Nous avons choisi les ménages par la technique de la « boule de neige », en commençant par interroger nos contacts, puis en demandant aux personnes interrogées si elles connaissaient des personnes susceptibles de bien vouloir participer à l'enquête. Pour assurer la diversité régionale de notre échantillon, nous avons parcouru la ville en ciblant des quartiers réputés pour regrouper certains groupes ethniques de régions particulières. Pour compléter l'échantillon selon les besoins de l'enquête, du porte-à-porte a été fait dans certains quartiers.

Sans tirage aléatoire, l'échantillon de l'étude ne peut pas être considéré comme représentatif de la population de Yaoundé, malgré un effectif conséquent : 124 ménages. Les entretiens se sont déroulés immédiatement lors du premier contact ou après prise de rendez-vous selon la disponibilité des personnes interrogées. C'est l'échantillon principal de notre étude.

L'échantillon de 29 restauratrices, qui représente environ le quart des ménagères interrogées, est constitué comme celui des ménagères. Il vise à vérifier si les volumes et la relation commerciale propre aux restauratrices, qui cuisinent pour la vente, les distinguent des ménagères qui cuisinent pour leur propre consommation. C'est ainsi l'échantillon secondaire pour notre étude. Une restauratrice est interrogée sur les pratiques qu'elle exerce dans son restaurant, et non dans son ménage.

3.4.2 Critères de raisonnement de l'échantillon

Une ménagère ou une restauratrice est interrogée si elle prépare les repas dans son foyer ou de son restaurant, qu'elle utilise de l'huile rouge ou non. Le critère d'entrée pour construire l'échantillon est la région d'origine, dans le but de tenir compte de la diversité régionale au Cameroun. Les critères secondaires sont sociologiques, les ménagères interrogées au sein de ces régions devant être d'âges et de niveaux de vie variés, mais aussi installées à Yaoundé plus ou moins récemment.

Tableau 1. Répartition des ménagères selon leur niveau de vie, la taille du ménage, leur ancienneté à Yaoundé et leur tranche d'âge.
Table 1. Distribution of housewives according to their living standard, household size, seniority in Yaoundé and age group.

Niveaux de vie	Niveau de vie faible			Niveau de vie moyen				Niveau de vie élevé				Total général	
	Taille du ménage	1-5	6-9	Total	1-5	6-9	10-16	Total	1-5	6-9	10-16		Total
Migration ≤ 8 ans		5	2	7	7	6		13	1	1		2	22
19-30 ans		4	1	5	3	2		5		1		1	11
Âge													
31-45 ans		1		1	4	4		8					9
46 ans et +			1	1					1			1	2
Migration ancienne		11	6	17	10	10	5	25	6	7	6	19	61
19-30 ans		3	2	5	1	1		2					7
Âge													
31-45 ans		5	3	8	6	7		13	2	4	3	9	30
46 ans et +		3	1	4	3	2	5	10	4	3	3	10	24
Née à Yaoundé		5	2	7	8	5	2	15	1	7	2	10	32
19-30 ans		3		3	1			1	1	3		4	8
Âge													
31-45 ans		2	1	3	4	3		7		3		3	13
46 ans et +			1	1	3	2	2	7		1	2	3	11
Total général		21	10	31	25	21	7	53	8	15	8	31	115

Des données manquantes pour certaines ménagères ne permettent pas de classer les 124 ménagères.

Les ménages ont ainsi été répartis en 3 classes concernant le facteur niveau de vie :

- niveau de vie élevé : ont un niveau de vie dit « élevé » les ménagères étant propriétaires d'une villa (maison isolée implantée au milieu d'une concession délimitée par une enceinte), ou d'un logement en état terminé, meublé avec du bon mobilier, ou encore d'au moins un véhicule, un réfrigérateur et un congélateur (les 3 cumulés) ;
- niveau de vie faible : ont un niveau de vie dit « faible » les ménagères habitant dans des logements modestes, mitoyens, sans extérieur, non terminés, ne possédant ni réfrigérateur ni congélateur, et dont les membres du foyer vivent à plus de 5 personnes par chambre ;
- niveau de vie moyen : le niveau de vie dit « moyen » regroupe le reste des ménagères, c'est-à-dire celles ne correspondant pas aux critères des catégories précédentes.

3.5 Fréquence de collecte

Les données ont été récoltées à un seul point dans le temps.

3.6 Principaux écarts par rapport au plan de sondage

Notre échantillonnage « boule de neige » par connaissance, complété par du « porte-à-porte » afin d'atteindre les objectifs de raisonnement initial de notre échantillonnage, ont abouti à constituer un échantillon de ménages aux caractéristiques décrites dans les [tableaux 1](#) et [2](#).

3.7 Mode de collecte

L'intégralité des entretiens a été menée en français par les enquêtrices en face-à-face, à l'aide de questionnaires.

3.8 Type d'instrument de collecte

Deux questionnaires ont été réalisés : un destiné aux entretiens avec les ménagères, un destiné aux entretiens avec les restauratrices. Les questionnaires sont directifs, les mêmes

Tableau 2. Répartition des ménagères selon leur origine et niveau de vie.*Table 2.* Distribution of housewives by origin and living standard.

Origine	Niveau de vie faible	Niveau de vie moyen	Niveau de vie élevé	Total
Nord-Ouest/Sud-Ouest	3	4	1	8
Centre	6	17	13	36
Est	3	3	1	7
Littoral	7	9	5	21
Nord	5	5	0	10
Ouest	4	16	10	30
Sud	3	3	1	7
Total	31	57	31	119

Des données manquantes pour certaines ménagères ne permettent pas de classer les 124 ménagères.

questions ayant été posées à tous les répondants. Les données collectées sont qualitatives majoritairement, et quantitatives pour certaines d'entre-elles. Les questions ont été posées sous forme de discussion pour que l'interviewée soit plus à l'aise et de manière ouverte afin de ne pas influencer les réponses. La trame du questionnaire a permis d'obtenir des informations concernant les caractéristiques des ménages ou des restaurants, la consommation des huiles, l'approvisionnement en huile rouge, la perception et les utilisations de l'huile rouge.

3.9 Caractéristiques de la collecte des données

Les ménagères et restauratrices contactées grâce aux personnes interrogées précédemment étaient toutes coopératives. Par contre, les ménagères et restauratrices contactées *via* du porte-à-porte étaient plus réticentes pour répondre au questionnaire.

Un entretien prenait en moyenne 30 minutes. Il pouvait durer de 10 minutes si la personne interrogée ne consommait pas d'huile rouge à 1 heure, selon la coopération de la

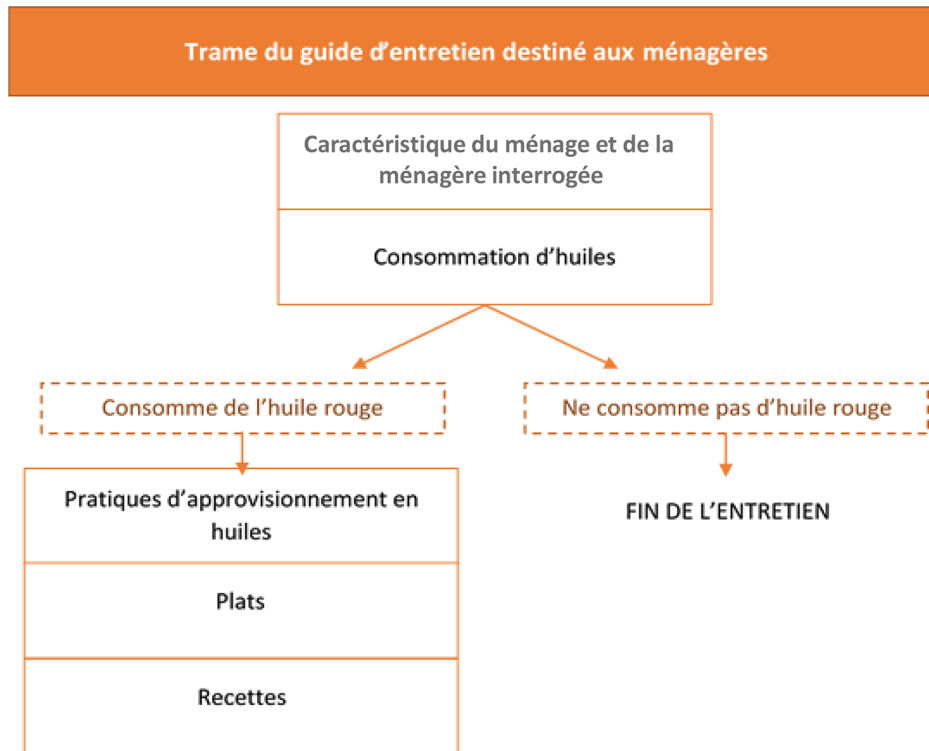


Fig. 1. Les différents niveaux d'enquête (Rébena, 2016).
Fig. 1. The different levels of survey (Rébena, 2016).

ménagère et sa disponibilité pour répondre aux différents niveaux d'enquête (Fig. 1).

Les entretiens étaient soit spontanés, c'est-à-dire réalisés lors de la première rencontre, soit réalisés après prise de rendez-vous. Aucune relance n'a été nécessaire, les femmes répondant présentes. Pour chaque entretien, deux enquêtrices étaient présentes et remplissaient toutes deux le questionnaire au fur et à mesure des réponses (chacune le sien afin de compiler ensuite les informations récoltées par chaque enquêtrice).

3.10 Anonymisation des données

Dans les fichiers de données, les enquêtées ont un code. Aucun nom n'a donc été gardé. Il n'y a pas de coordonnées GPS donc de possibilité d'identifier les utilisatrices par géolocalisation.

3.11 Opérations de contrôle

La base de données étant de petite taille, la gestion des données a été faite par Agathe Rébena à l'aide du logiciel Excel. La gestion des données comprend la saisie des données et leur vérification.

3.12 Nettoyage des données

La vérification pour le nettoyage des données s'est faite manuellement.

4 Description des fichiers

Deux fichiers de données sont disponibles sur le centre de stockage Dataverse DOI: [10.18167/DVNI/D5HNOK](https://doi.org/10.18167/DVNI/D5HNOK).

Pour chaque fichier, sur la première feuille (métadonnées) sont décrits et explicités codages et dénominations utilisés dans les feuilles suivantes qui correspondent chacune à un niveau d'enquête et contiennent un champ identifiant le ménage ou le restaurant étudié.

Le fichier «Data_Menageres_Rebena_et_al.xlsx» regroupe les données sur l'enquête menée auprès des ménagères :

- niveau «ménages» : caractéristiques du ménage de l'habitat et du matériel de cuisson, quantités et types d'huile consommés, pratiques d'approvisionnement en huile rouge et plats préparés ;
- niveau «Details conso + appro» : consommation en huiles végétales et approvisionnement en détail ;
- niveau «Plats» : plats réalisés à l'huile de palme, les types, caractéristiques et critères de choix des huiles, décrits avec les mots des ménagères.

Le fichier «Data_Restauratrices_Rebena_et_al.xlsx» regroupe les données sur l'enquête menée auprès des restauratrices :

- niveau «restauratrices» : caractéristiques de la restauratrice, du restaurant et du matériel de cuisson, quantités et types d'huile consommés, pratiques d'approvisionnement en huile rouge et plats préparés ;
- niveau «Details conso + appro» : consommation en huiles végétales et approvisionnement en détail ;
- niveau «Plats» : plats réalisés à l'huile de palme (rouge et raffinée) en indiquant la fréquence de préparation, le nombre d'assiettes préparées et le prix de vente, les caractéristiques, raisons et critères de choix des huiles utilisées pour chaque plat ; tout cela est décrit avec les mots des restauratrices.

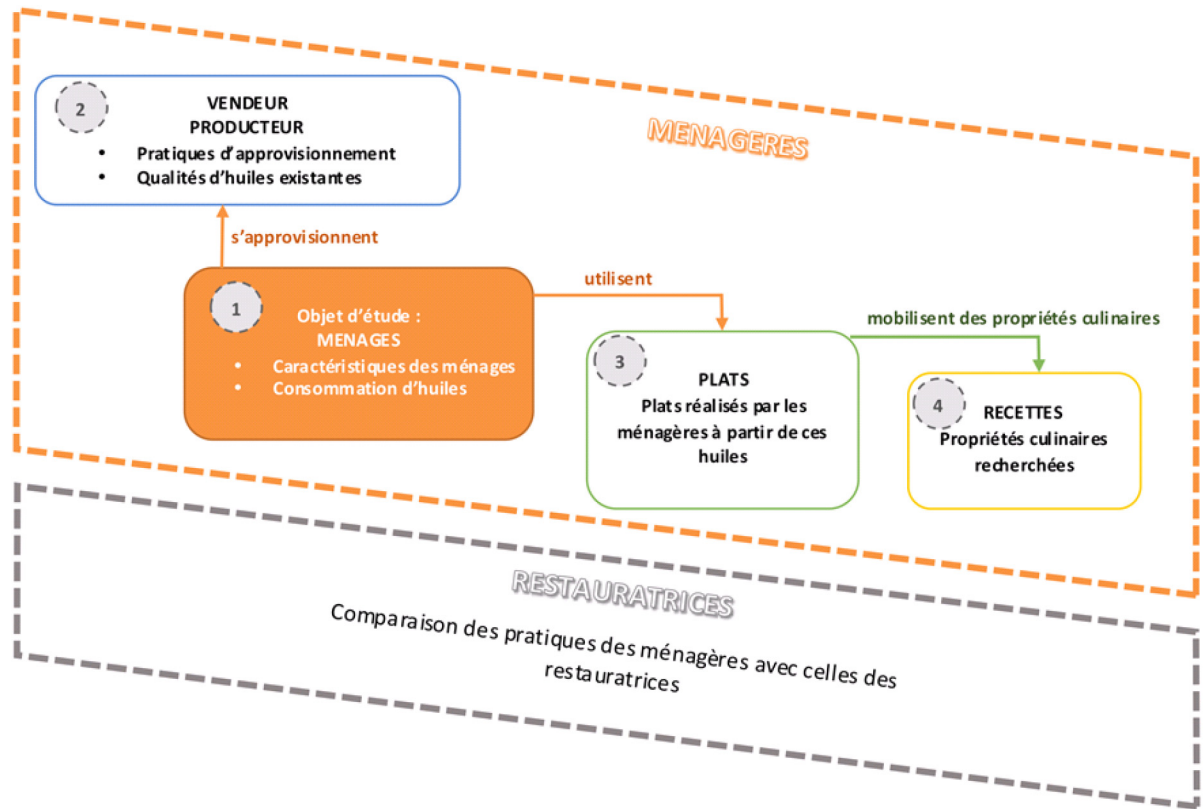


Fig. 2. Relations entre les différentes données collectées (Rébéna, 2016).

Fig. 2. Relations between all the collected data (Rébéna, 2016).

5 Localisation et condition d'accès aux données

Les données sont déposées et décrites par leurs métadonnées dans l'entrepôt de l'UMR System au sein du Dataverse du CIRAD et simplement décrites dans le Dataverse de l'INRA avec un lien qui renvoie aux données :

Le jeu de données, accessible *via* le DOI suivant, doit être cité ainsi :

Rébéna, Agathe ; Raffleau, Sylvain ; Kansci, Germain ; Nanda, Doris ; Genot, Claude, 2019, « Pratiques d'approvisionnement et de consommation d'huile de palme rouge par les ménages de Yaoundé, Cameroun », DOI: [10.18167/DVN1/D5HNOK](https://doi.org/10.18167/DVN1/D5HNOK), CIRAD Dataverse, V1.

Les données sont accessibles sans embargo. Pour toute demande de précision, contacter Sylvain Raffleau, Cirad, UMR System, sylvain.raffleau@cirad.fr.

Les conditions de réutilisation sont celles de la licence Creative Commons CC-BY_NC-SA dont les conditions figurent à l'adresse suivante : <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>.

6 Potentiel de réutilisation des données

Les données quantitatives, qualitatives et descriptives relevées chez les personnes interrogées avec leurs mots, à la manière des anthropologues, contiennent des informations sur

les critères de choix des ménagères, des restauratrices, et plus généralement des consommateurs de la ville de Yaoundé, en ce qui concerne :

- leur alimentation : choix et utilisation des huiles alimentaires, consommation d'huile rouge par rapport à la consommation totale d'huiles alimentaires (Fig. 2, cadre 1) ;
- leurs pratiques d'approvisionnement en huile de palme rouge, leur stratégie d'achat et de stockage, et leurs dénominations des huiles de palme rouge disponibles sur le marché (Fig. 2, cadre 2) ;
- les principaux critères de qualité des consommatrices en situation d'achat pour préparer un plat (Fig. 2, cadre 3) ;
- les propriétés culinaires recherchées pour justifier du choix d'un type d'huile pour la préparation d'un plat (Fig. 2, cadre 4).

Ces données sont analysées par classes d'âge, origine ethnique, ancienneté d'implantation dans la ville de Yaoundé, taille et niveau de vie du foyer dans un mémoire de fin d'étude (Rébéna, 2016). Leurs auteurs souhaitent s'associer à des chercheurs en socio-anthropologie de l'alimentation afin de les publier.

Les données de consommation par ménage et par tête de toutes les huiles alimentaires pourront être comparées aux données antérieures pour analyser et/ou faire apparaître, confirmer ou infirmer des tendances d'évolution des consommations dans l'environnement urbain contemporain. Enfin, les

données brutes caractérisant les ménages et les restaurants peuvent être utiles afin de décrire les diversités de situations socio-économiques rencontrées à Yaoundé en 2016.

Remerciements. L'INRA et le Cirad ont financé ce travail, le séjour d'Agathe Rébéna au Cameroun et la mission d'appui de Sylvain Raffleageau au travers du métaProgramme GloFoodS (projet QualiPalm). Les auteurs remercient Nadia Saniko pour son aide lors des enquêtes ainsi que toutes les ménagères et restauratrices qui ont bien voulu nous accueillir et répondre à nos questionnaires. Albert Flori, biométricien du Cirad, UPR Systèmes de pérennes, nous a conseillé pour le choix des méthodes d'échantillonnage.

Références

- Ambagna JJ, Dury S. 2016. De la disponibilité à la consommation alimentaire : analyse des évolutions de la consommation alimentaire à l'échelle nationale et des ménages au Cameroun. 10^e Journées de Recherches en Sciences Sociales. 8–9 décembre 2016, Paris, France. Disponible sur https://www.sfer.asso.fr/source/jrss2016-papers/jrss2016_ambagna.pdf.
- Cheyns E, Raffleageau S. 2005. Family agriculture and the sustainable development issue: Possible approaches from the African oil palm sector. The example of Ivory Coast and Cameroon. *Oléagineux Corps Gras Lipides* 12(2): 111–120. DOI: [10.1051/ocf.2005.0111](https://doi.org/10.1051/ocf.2005.0111).
- ECAM. 2001. Deuxième enquête camerounaise auprès des ménages 2001–2002. Institut National de la Statistique, Ministère de l'Économie et des Finances, Cameroun [consulté le 14/08/2016]. Disponible sur <http://catalog.ihsn.org/index.php/catalog/3229>.
- Lamine C. 2006. La «résistance» de l'huile rouge. *Journal des anthropologues* 106–107 [En ligne]. Mis en ligne le 16 novembre 2010, consulté le 07 janvier 2015. Disponible sur <http://jda.revues.org/1341>.
- Raffleageau S, Nanda D, Genot C. 2018. Artisanal mills and local production of palm oil by smallholders. In: Rival A, ed. *Achieving sustainable cultivation of oil palm. Volume 2: Diseases, pests, quality and sustainability*. Cambridge: Burleigh Dodds Science Publishing, pp. 407–434. ISBN 978-1-78676-108-8. DOI: [10.19103/AS.2017.0018.36](https://doi.org/10.19103/AS.2017.0018.36).
- Rébéna A. 2016. Consommation, perception et utilisations de l'huile rouge des ménagères et restauratrices de Yaoundé. Mémoire de fin d'études. Cergy-Pontoise (France): Agro-développement international ISTOM, 104 p. Disponible sur <http://agritrop.cirad.fr/585186/>.

Citation de l'article : Rébéna A, Raffleageau S, Kansci G, Nanda D, Genot C. 2019. Enquêtes sur la consommation, la perception et les utilisations de l'huile de palme rouge chez les ménagères et restauratrices de Yaoundé, Cameroun. *Cah. Agric.* 28: 27.