Rapport Scientifique de Terrain

Première version du profil de produit issu des "Enquêtes sur les habitudes et les préférences de consommation de RTB" pour le Gari au Cameroun

Understanding the Drivers of Trait Preferences and the Development of Multi-user RTB Product Profiles, WP1

Ngaoundéré, Cameroon

Kégah Franklin NGOUALEM, École Nationale de la Statistique et de l'Analyse de l'Information (ENSAI), University of Ngaoundere, Cameroon

Hubert Noel TAKAM TCHUENTE, Faculté d'Agronomie des Sciences Agricoles (FASA), University of Dschang, Cameroon

Bela TEEKEN, International Institute of Tropical Agriculture (IITA), Ibadan, Nigeria

Robert NDJOUENKEU, ENSAI, University of Ngaoundere, Cameroun

Alexandre BOUNIOL, Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), Montpellier, France (Validator)

Aurélie BECHOFF, National Resources Institute (NRI), University of Greenwich, Chatham Maritime, UK (Validator)

Laurent ADINSI, Université d'Abomey-Calavi, Faculté des Sciences Agronomiques (UAC-FSA), Cotonou, Benin (Validator)

Tessy MADU, National Root Crops Research Institute (NRCRI), Umudike, Nigeria (Validator)

Geneviève FLIEDEL, CIRAD, Montpellier, France (Validator)

Lora FORSYTHE, NRI, University of Greenwich, Chatham Maritime, UK (Validator)

Ce rapport a été rédigé dans le cadre du projet RTBfoods.

A citer comme suit :

Kégah Franklin NGOUALEM, Hubert Noel TAKAM TCHUENTE, Bela TEEKEN, Robert NDJOUENKEU, Alexandre BOUNIOL, Aurélie BECHOFF, Laurent ADINSI, Tessy MADU, Geneviève FLIEDEL, Lora FORSYTHE (2020). *Première version du profil de produit issu des "Enquêtes sur les habitudes et les préférences de consommation de RTB" pour le Gari au Cameroun. Understanding the Drivers of Trait Preferences and the Development of Multi-user RTB Product Profiles, WP1*. Ngaoundéré, Cameroon: RTBfoods Rapport Scientifique de Terrain, 41 p. https://doi.org/10.18167/agritrop/00647

Éthique : Les activités, qui ont conduit à la production de ce manuel, ont été évaluées et approuvées par le Comité d'éthique du CIRAD (procédure d'auto-évaluation éthique H2020). Le cas échéant, les échantillons ont été préparés selon les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Lorsque des participants externes ont été impliqués dans une activité, ils ont été préalablement informés de l'objectif de l'activité et il leur a été expliqué que leur participation était entièrement volontaire, qu'ils pouvaient arrêter l'entretien à tout moment et que leurs réponses seraient anonymes et conservées de manière sécurisée par l'équipe de recherche à des fins de recherche. Un consentement écrit (signature) a été systématiquement demandé aux panélistes sensoriels et aux consommateurs participant aux activités.

Remerciements : Ce travail a été soutenu par le projet RTBfoods https://rtbfoods.cirad.fr, par une subvention OPP1178942 : Breeding RTB products for end user preferences (RTBfoods), au Centre français de recherche agronomique pour le développement international (CIRAD), Montpellier, France, par la Fondation Bill & Melinda Gates (BMGF).

Image couverture © LAJOUS P. pour RTBfoods.

SOMMAIRE

Table des matières

1 Caractéristiques de la racine (Q20 & Q21 II, Q10 & Q11 FGD) 4

1.1 Caractéristiques de la racine de manioc de haute qualité (Q20 II & Q 10 FGD) 4

1.2 Caractéristiques de la racine de manioc de basse qualité (Q21 II & Q11 FGD) 6

2 Caractéristiques de la/des variété(s) que les gens veulent cultiver (Q14.1 II & Q7.1 FGD) 8

3 Caractéristiques des variétés de manioc cultivées (Q15.2 II & Q6.1 FGD) 12

4 Variétés de Manioc cultivées (Q15 & Q19 II, Q 6.1 FGD) 16

4.1 Méthodologie proposée 16

4.2 Méthodologie RTBFoods originale & Méthodologie proposée 2 18

5 Variétés que les gens n'aiment pas beaucoup cultiver (Q6.3a FGD) 19

6 Caractéristiques recherchées de la pâte/manioc au cours de la transformation (Q23 II) 20

7 Caractéristiques du Tapioca/Gari (Q24 & Q24.1 II, Q18 FGD) 22

7.1 Caractéristiques d'un Gari/Tapioca de bonne qualité (Q24 II & Q18 FGD) 22

7.2 Caractéristiques du Gari/Tapioca de basse qualité (Q24.1 II) 24

8 Formes prêtes à la consommation du Tapioca/Gari (Qb, Qc, Qd & Q29 II) 26

8.1 Caractéristiques du Tapioca/Gari Trempé 26

8.1.1 Caractéristiques du Tapioca/Gari de bonne qualité pendant l'achat (Qb II) 26

8.1.2 Caractéristiques du Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la préparation (Qc II) 27

8.1.3 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la consommation (Qd II) 29

8.1.4 Caractéristiques de la forme prête à consommer du produit de mauvaise qualité (Q 29 II) 30

8.2 Caractéristiques du Couscous Tapioca/Gari 32

8.2.1 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant l'achat (Qb II) 32

8.2.2 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la préparation (Qc II) 33

8.2.3 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la consommation (Qd II) 34

8.2.4 Caractéristiques de la forme prête à consommer du produit de mauvaise qualité (Q 29 II) 35

8.3 Caractéristiques du Tapioca/Gari Sauté 37

8.3.1 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant l'achat (Qb II) 37

8.3.2 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la préparation (Qc II) 38

8.3.3 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la consommation (Qd II) 39

8.3.4 Caractéristiques de la forme prête à consommer du produit de mauvaise qualité (Q29 II) 40

1 CARACTERISTIQUES DE LA RACINE (Q20 & Q21 II, Q10 & Q11 FGD)

1.1 Caractéristiques de la racine de manioc de haute qualité (Q20 II & Q 10 FGD)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée												
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total	Score	Priorité
Caractéristique	Indicateur	Code	Catégorie	Famille	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre		
Pulpe Bien blanche		Couleur de la pulpe	Caractéristiques physiques	Post-Récolte	22	53	1	5	31,25%	60,00%	7	100,00%	22	30,14 %	90,91%	53	100,00%	27	15,83319	1
Pulpe blanche																				
Blanc à l'intérieur																				
Pulpe Scintille																				
Couleur homogène de la pulpe		Couleur de la pulpe	Caractéristiques physiques	Post-Récolte																
Pulpe Sans tâches																				
Pas de racines à l'intérieur Peu ou pas de racines (fibres)		Teneur en fibres	Caractéristiques physico-chimiques	Post-récolte	14	29	2	4	25,00%	100,00%	9	100,00%	14	19,18 %	92,86%	29	100,00%	18	7,414542	2
Racine centrale négligeable																				
Petite racine au milieu																				
Pas de cordes à l'intérieur																				
Moins de racines																				
Pas ou peu d'eau		Teneur en eau	Caractéristiques physico-chimiques	Post-récolte	12	19	3	3	18,75%	100,00%	6	75,00%	12	16,44 %	100,00 %	19	75,00%	15	3,186216	3
Sèche																				
Moins d'eau																				
Sec																				
Riche en amidon		Teneur en amidon	Caractéristiques physico-chimiques	Post-récolte																
Forte présence d'amidon après avoir cassé																				
Farineuse dans la bouche																				
Pas pourrie		Aspect de la racine	Caractéristiques physiologiques	Post-récolte	7	18	4	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	7	9,59%	100,00 %	18	50,00%	7	0,863014	4
Pas d'éponge à l'intérieur		Texture de la chair	Caractéristiques physiques	Post-Récolte																
Pas de coton à l'intérieur																				
Intérieur plein																				

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée												
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total	Score	Priorité
Caractéristique	Indicateur	Code	Catégorie	Famille	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre		
Mature		Stade de maturité	Caractéristiquep physiologique	Post-récolte	6	10	5	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	6	8,22%	100,00 %	10	50,00%	6	0,410959	5
Dense		Densité de la racine	Caractéristique physique																	
Bien renfermé																				
Compact		Texture de la racine	Caractéristiques physiques																	
Lourde	Manioc qui pèse	Poids de la racine	Caractéristiques physiques	Post-récolte																
Lourd																				
Bien dur (à l'intérieur)		Dureté de la racine	Caractéristiques physiques	Post-récolte																
Costaude		Grosseur de la racine	Caractéristique morphologique	Post-récolte	4	2	8	2	12,50%	50,00%	1	50,00%	4	5,48%	50,00%	2	50,00%	6	0,058647	6
Gros manioc																				
Grosse tubercule																				
Manioc bien long		Taille de la racine	Caractéristique morphologique	Post-récolte																
Manioc souple	Juste un petit coup de couteau, ça s'ouvre	Texture de la racine	Caractéristique physique	Post-récolte	3	4	6	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	3	4,11%	66,67%	4	50,00%	3	0,054797	7
Forme droite pour faciliter l'épluchage		Forme de la racine	Caractéristique morphologique	Post-récolte																
Peau épaisse		Aspect de la peau	Caractéristique morphologique	Post-récolte																
Pas amer		Teneur en sucres	Caractéristique physicochimique	Post-récolte	1	2	8ex	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	1,37%	100,00 %	2	25,00%	1	0,006849	9
Sucrée																				
Peau lisse		Aspect de la peau	Caractéristique morphologique	Post-récolte	2	2	8ex	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	2	2,74%	50,00%	2	25,00%	2	0,006849	9ex
Première peau collante sur le manioc		Aspect de la peau																		
Manioc qui a une deuxième peau blanche					1	3	7	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	1,37%	100,00 %	3	25,00%	1	0,010274	8
Petite peau interne																				
Pas blessée en champ		Aspect de la racine	Caractéristiques morphologiques	Post-récolte	1	1	9	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	1,37%	100,00 %	1	25,00%	1	0,003425	10
Produit beaucoup		Rendement en champ élevé	Rendement en champ	Agronomique	0	0		1	6,25%	0,00%	0	25,00%	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0	
Ne diminue pas		Rendement à la transformation important	Rendement de transformation	Technologique	0	0		1	6,25%	0,00%	0	25,00%	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0	
Total					73	143		16	100,00%		23		73	100,00%		143				

1.2 Caractéristiques de la racine de manioc de basse qualité (Q21 II & Q11 FGD)

					Méthodologie RTBFoods originale		Méthodologie proposée							
					Individual interviews (29)	Priorité	Focus Group Discussions (5)			Individual Interviews (29)			Score	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Nombre		Nombre	Poids	% Localité	Nombre	Poids	% Localité		
Beaucoup de racines		Teneur en fibres élevée	Teneur en fibres	Récolte et agronomique	7	3	3	25,00%	100,00%	7	14,29%	100,00%	39,29%	1
Manioc qui a les fibres														
Manioc avec trop de racines														
Couleur qui n'est pas blanche		Couleur de la pulpe non-blanche	Couleur de la pulpe	Récolte	10	1	1	8,33%	50,00%	10	20,41%	100,00%	24,57%	3
Manioc que son cycle a dépassé et qui n'est plus blanc														
Manioc sombre à l'intérieur														
Manioc jaunâtre														
Manioc avec rayures après épluchage		état de maturité en champ débordé	état de maturité	Récolte	10	1ex	1	8,33%	75,00%	10	20,41%	100,00%	26,66%	2
Manioc qui a trop duré au sol														
Manioc qui a les traits traits noirs	qui a trop duré au sol													
Manioc tâcheté														
Manioc qui a débordé l'âge de maturité														
manioc récolté après maturité														
Couleur non homogène														
Manioc qui a les traits noirs														
Manioc avec les raillures noires														
Manioc qui a débordé l'âge														
Présence de nœuds sur le manioc														
Manioc leger		Pourriture autour de la racine centrale/Densité faible	Densité	Récolte	6	4	2	16,67%	50,00%	6	12,24%	75,00%	17,52%	4
Manioc éponge à l'intérieur														
manioc avec l'eau à l'intérieur	Pourri													
Manioc peu compact														
Manioc avec présence de la mousse à l'intérieur														
Manioc éponge à l'intérieur														
Manioc pourri														
Manioc qui a beaucoup d'eau					9	2	1	8,33%	25,00%	9	18,37%	75,00%	15,86%	5

					Méthodologie RTBFoods originale		Méthodologie proposée							
					Individual interviews (29)	Priorité	Focus Group Discussions (5)			Individual Interviews (29)			Score	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Nombre		Nombre	Poids	% Localité	Nombre	Poids	% Localité		
Manioc qui n'a pas d'amidon		Teneur en eau élevée	Teneur en eau	Agronomique & récolte										
Manioc gluant	Brûlé au sol	Manioc chauffé par le feu en sol	Chauffage du manioc au sol en champ	Traitement post-récolte des sols	3	5	3	25,00%	50,00%	3	6,12%	50,00%	15,56%	6
Manioc qui ne sèche pas														
Manioc brûlé par le feu														
Manioc que les chiques ont mangé		Faible résistance aux maladies	Résistance aux maladies	Agronomique	1	6	0	0,00%	0,00%	1	2,04%	25,00%	0,51%	8
Manioc qu'on a arraché et laissé même 4 jrs au sol		Usage longtemps après récolte	Usage post-récolte	Post-récolte	1	6ex	0	0,00%	0,00%	1	2,04%	25,00%	0,51%	8ex
Manioc rouge		Couleur rouge de la deuxième couche de la racine	Couleur de la deuxième couche de la racine	Agronomique	1	6ex	0	0,00%	0,00%	1	2,04%	25,00%	0,51%	8ex
Manioc qu'on a trainé pour râper après avoir épluché		Long temps entre l'épluchage et le rapage	Durée entre épluchage et râpage	Post-récolte	1	6ex	0	0,00%	0,00%	1	2,04%	25,00%	0,51%	8ex
manioc qui a une peau épaisse		Facilité à l'épluchage	Aptitude à l'épluchage	Agronomique	0		1	8,33%	25,00%	0	0,00%	0,00%	2,08%	7
Total					49		12	100,00%		49	100,00%			

2 CARACTERISTIQUES DE LA/DES VARIETE(S) QUE LES GENS VEULENT CULTIVER (Q14.1 II & Q7.1 FGD)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée												
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total		Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	
Manioc sec		Faible teneur en eau de la pulpe	Teneur en eau de la pulpe	Récolte & agronomique	17	24	3	4	16,67%	0,00%	4	100,00%	17	14,05%	58,82%	24	100,00%	21	1,983352	4
Manioc avec peu d'eau																				
Manioc bien dur																				
Manioc avec beaucoup d'amidon																				
Manioc sec dans la bouche																				
Manioc sec à l'intérieur																				
manioc avec peu d'eau																				
Manioc tendre dans la bouche																				
Manioc qui ne doit pas coller dans la bouche quand c'est cru																				
Manioc avec la couleur bien blanche		Couleur blanche de la pulpe	Couleur de la pulpe	Récolte	20	31	1	3	12,50%	0,00%	4	100,00%	20	16,53%	80,00%	31	100,00%	23	4,099174	1
Manioc sans tâches																				
Manioc ayant une sève blanche																				
Manioc blanc à l'intérieur																				
Manioc avec une racine centrale pas imposante		Faible teneur en fibres de la pulpe	Teneur en fibres de la pulpe	Agronomique et récolte	14	28	2	2	8,33%	100,00%	6	75,00%	14	11,57%	92,86%	28	100,00%	16	3,383357	2
Manioc n'ayant pas de racines																				
Manioc ayant peu de racines																				
Manioc avec une racine au milieu																				
Manioc n'ayant pas de fibres																				
Manioc gros et long		Racine grosse & longue	Taille & forme de la racine	Agronomique	16	24	3ex	4	16,67%	0,00%	7	75,00%	16	13,22%	75,00%	24	100,00%	20	2,380165	3
Manioc long																				
Gros tubercule																				
Taille de la racine imposante																				
Grosse tubercules																				
Tubercules grosses et longues																				

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée											
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total		Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	
Tubercule longue																				
Tubercule ronde et longue																				
Manioc beaucoup sous la plante dans toutes les directions		Rendement de production en champ élevé	Rendement de production		5	8	7	1	4,17%	0,00%	0	25,00%	5	4,13%	60,00%	8	100,00%	6	0,198347	8
Manioc qui produit beaucoup																				
Manioc avec un rendement élevé																				
Manioc avec uendement de production en champ élevé																				
Feuilles vertes moyennes		Feuilles larges, vertes & longues	Taille & couleur des feuilles		8	4	9	1	4,17%	0,00%	0	25,00%	8	6,61%	37,50%	4	100,00%	9	0,099174	10
Feuilles bien vertes et longues																				
Feuilles bien vertes																				
Feuilles vertes foncées																				
Feuilles sombres																				
Feuilles vertes et attirantes																				
Feuilles pas trop longues																				
Larges feuilles																				
Manioc Pas pourri		Racine récoltée au plus à maturité suffisante	état de maturité	Récolte	11	15	4	1	4,17%	100,00%	1	50,00%	11	9,09%	100,00%	15	75,00%	12	1,043561	5
Manioc Pas de coton																				
Manioc n'ayant Pas de raillures																				
Manioc sans racines sur les bords																				
Manioc mature																				
Manioc pas trop mature																				
Manioc sans eau au milieu																				
Manioc sans racine aux alentours																				
Tubercules pas amer		Racine ayant un goût sucré	Goût	Agronomique	5	12	5	1	4,17%	0,00%	0	25,00%	5	4,13%	100,00%	12	75,00%	6	0,371901	6
Tubercules sucré																				
Manioc un peu sucré																				
Manioc avec une deuxième peau épaisse		Facilité à l'épluchage	Aptitude à l'épluchage	Agronomique	5	6	8	1	4,17%	100,00%	2	50,00%	5	4,13%	60,00%	6	75,00%	6	0,153237	9

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée											
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total		Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	
Manioc avec une première peau s'épluche																				
Manioc avec une forme droite pour faciliter l'épluchage																				
Tubercule facile à éplucher																				
Manioc gros(costaud pour faciliter l'épluchage																				
Manioc facile à éplucher																				
Manioc bien compact (bien ferme)		Densité élevée de la racine	Densité de la racine	Récolte	5	10	6	1	4,17%	100,00%	3	25,00%	5	4,13%	100,00%	10	50,00%	6	0,237862	7
Manioc qui pèse																				
Manioc dense	Peser lourd par rapport à la tailles																			
Manioc lourd																				
Manioc dur(compact)																				
Tubercules moyennes		Racine de taille moyenne	Taille & forme de la racine	Agronomique	1	2	11	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0,83%	100,00%	2	75,00%	1	0,012397	14
Manioc pas très gros																				
Bouture costaude		Tige épaisse	épaisseur de la tige		3	3	10	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	3	2,48%	33,00%	3	75,00%	3	0,018409	12
Tige épaisse																				
Manioc qui ne pourri pas vite au sol		Cycle de production long	Cycle de production		0	0		1	4,17%	100,00%	2	25,00%	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0,020833	11
Manioc avec une peau eau fine		Difficulté à l'épluchage	Aptitude à l'épluchage		1	3	10ex	1	4,17%	100,00%	1	25,00%	1	0,83%	100,00%	3	25,00%	2	0,016615	13
Manioc avec une peau dure(en épluchant)																				
Manioc qui peut faire tous les produits		Bonne aptitude à la transformation	Aptitude à la transformation		0	0		1	4,17%	0,00%	0	25,00%	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0	
Manioc qui grandit vite		Cycle de production court	Cycle de production		0	0		1	4,17%	0,00%	0	25,00%	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0	
Tiges avec feuilles qui donnent l'ombrage		Plante avec beaucoup de branches & feuilles	Taille & nombre de branches de la plante		2	2	11ex	1	4,17%	0,00%	0	25,00%	2	1,65%	50,00%	2	25,00%	3	0,004132	15
Tiges avec beaucoup de branches																				
Tiges longues avec des branches scindées																				
Tige haute avec des ramifications																				

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée												
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total		Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	
Bouture moyenne		Tige d'épaisseur moyenne	épaisseur de la tige		2	0		0	0,00%	0,00%	0	0,00%	2	1,65%	0,00%	0	50,00%	2	0	
Tiges noires		Tige de couleur noire	Couleur de la tige		1	0		0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0,83%	0,00%	0	50,00%	1	0	
Tige avec fente		Tige avec fente	Apparence de la tige		1	0		0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0,83%	0,00%	0	25,00%	1	0	
Manioc déterrable facilement		Facilité à être déterrer	Aptitude au déterrement		3	1	12	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	3	2,48%	33,33%	1	25,00%	3	0,002066	16
Tubercule qui fend le sol à maturité																				
Peau un peu marronne		couleur maronne de l'épluchure	Couleur de l'épluchure de la racine	Agronomique	1	0		0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0,83%	0,00%	0	25,00%	1	0	
Total					121	173		24	100,00%		30		121	100,00%		173		145		

3 CARACTERISTIQUES DES VARIETES DE MANIOC CULTIVEES (Q15.2 II & Q6.1 FGD)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée												
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total		Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	
Manioc qui résiste au sol sans pourrir		Variété qui a un cycle de production long	Cycle de production	Agronomique	19	24	6	2	8,70%	100,00%	2	50,00%	19	13,67%	57,89%	24	100,00%	21	1,986082	6
Manioc qui met long au sol																				
Manioc qui ne pourrit pas rapidement au sol																				
Manioc qui fait briller tous les produits		Variété dont la racine donne un aspect brillant aux produits de transformation	Aspect des produits de transformation	Technologique	4	9	8	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	4	2,88%	100,00%	9	100,00%	4	0,258993	10
Manioc qui fait briller le Tapioca																				
Manioc pour faire le Tapioca		Variété qui a une bonne aptitude à la transformation en plusieurs produits	Aptitude à la transformation en plusieurs produits		13	34	3	4	17,39%	100,00%	11	50,00%	13	9,35%	100,00%	34	100,00%	17	4,136378	3
Manioc pour transformer en tous les produits																				
Manioc qui donne le bon Tapioca																				
Manioc qui donne tous les produits de transformation																				
Manioc qui sert pour la fabrication de plusieurs produits																				
Manioc transformé en tous les produits																				
Manioc qui tire bien																				
Variété qui ne trie pas les sols		Variété qui a un rendement de production acceptable/ élevé sur tous les sols	Rendement de production en fonction des sols	Agronomique	14	30	4	2	8,70%	100,00%	4	50,00%	14	10,07%	100,00%	30	100,00%	16	3,195496	4
Variété qui accepte facilement et presque tous les sols																				
Variété qui accepte tous les sols																				
Variété qui ne distingue pas les sols																				
Variété qui donne beaucoup au champ																				
Variété qui donne beaucoup sur tous les sols																				
Plante qui a un rendement important au sol																				
Plante qui ne trie pas la terre																				

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée											
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total		Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	
Variété qui choisit trop les sols		Variété qui a un rendement de production variable en fonction des sols			6	9	8ex	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	6	4,32%	100,00%	9	100,00%	6	0,388489	8
Variété qui donne beaucoup sur un bon sol																				
Variété qui ne produit pas beaucoup au champ																				
Variété qui deçoit beaucoup																				
Variété utilisée pour vendre		Variété cultivée pour la commercialisation	Usage de la racine		7	17	7	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	7	5,04%	100,00%	17	100,00%	7	0,856115	7
Variété utilisée pour manger		Variété cultivée pour la consommation			26	48	1	4	17,39%	100,00%	9	100,00%	26	18,71%	88,46%	48	100,00%	30	9,507525	1
Manioc qui est Consommable																				
Manioc mangeable cru et cuit																				
Manioc qui a une faible quantité d'eau		Variété dont la racine a une faible teneur en eau	Teneur en eau de la racine	Agronomique	12	26	5	3	13,04%	100,00%	8	50,00%	12	8,63%	100,00%	26	75,00%	15	2,205192	5
Manioc qui n'a pas beaucoup d'eau																				
Manioc avec beaucoup d'amidon																				
Manioc qui ne diminue pas quand on transforme																				
Manioc qui gonfle le Tapioca																				
Manioc qui contient plus d'amidon																				
Manioc qui n'a pas trop d'eau																				
Manioc qui gonfle																				
Manioc sec																				
Manioc qui donne plus d'amidon																				
Manioc qui a beaucoup d'eau		Variété dont la racine a une teneur en eau élevée			3	2	12	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	3	2,16%	33,33%	2	75,00%	3	0,01079	13
Manioc quipourrit vite																				
Manioc gros		Variété dont les racines sont grosses & longues	Taille de la racine		3	5	10	0	0,00%	0,00%	0	25,00%	3	2,16%	100,00%	5	75,00%	3	0,080935	11
Manioc costaud																				
Manioc long et gros																				
Manioc qui ne met pas beaucoup de temps au sol		Variété qui a un cycle	Cycle de production		19	40	2	3	13,04%	100,00%	4	100,00%	19	13,67%	100,00%	40	75,00%	22	4,622459	2

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée												
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total		Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	
Manioc mangeable à 8 mois		de production court																		
Variété utilisée car on loue le champ																				
Temps de production court																				
Grandit vite																				
Manioc de couleur blanche		Variété dont la pulpe a une couleur bien blanche	Couleur de la racine		3	7	9	2	8,70%	100,00%	0	25,00%	3	2,16%	100,00%	7	50,00%	5	0,07554	12
Manioc qui brille																				
Manioc bien blanc																				
Manioc qui a une racine centrale pas importante		Variété dont les racines ont une faible teneur en fibres	Teneur en fibres de la racine		2	1	13	2	8,70%	100,00%	6	50,00%	2	1,44%	50,00%	1	50,00%	4	0,264467	9
Manioc qui a moins de racines																				
Manioc qui n'a pas de racines																				
Manioc qui a donne les produits propres																				
Manioc qui n'a pas trop de racines																				
Manioc qui donne un Gari et un Waterfufu propre																				
Variété qui résiste aux intemperies		Variété qui a une bonne résistance aux intempéries	Resistance de la plante aux intempéries		1	0		0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0,72%	0,00%	0	50,00%	1	0	
Variété utilisée par que faire		Variété dont les boutures sont disponibles	Accessibilité variétale		3	0		0	0,00%	0,00%	0	0,00%	3	2,16%	0,00%	0	50,00%	3	0	
Variété utilisée à défaut des autres																				
Variété utilisée car elle est disponible																				
Manioc long		Variété dont le manioc est long	longueur de la racine	Agronomique	2	2	12ex	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	2	1,44%	100,00%	2	25,00%	2	0,007194	14
Manioc qui a beaucoup de racines		Variété qui a une teneur en fibres élevée	Teneur en fibres de la racine	Agronomique	1	1		0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0,72%	100,00%	1	25,00%	1	0,001799	16
Variété que les branches n'étouffent pas le champ		Variété qui a peu de branches	Nombre de branches de la plante		1	3	11	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0,72%	100,00%	3	25,00%	1	0,005396	15
Manioc difficile à transformer		Variété qui a une mauvaise	Aptitude à la transformatio	Technologique	0	0		1	4,35%	0,00%	0	50,00%	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	0	
Manioc qui ne tire pas pour les bâtons et les miondos																				

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée											
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total		Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	
		aptitude à la transformation en certains produits dérivés	n en plusieurs produits																	
		Total			139	258		23	100,00%		44		139	100,00%		258		162		

4 VARIETES DE MANIOC CULTIVEES (Q15 & Q19 II, Q 6.1 FGD)

4.1 Méthodologie proposée

				Individual interviews(29)					Focus Group Discussions(5)					Total Variété		Priorité variété	Total Couleur		Priorité couleur	Meilleur variété Pour Tapioca/Gari (Q19 Individual Interviews)					
																				Total variété		Priorité variété	Total couleur		Priorité couleur
Proche ville voisine	Localité	Couleur de la deuxième épluchure	Nom local de la variété	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	Priorité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	Priorité	Nbre	Score		Nbre	Poids		Nbre	Poids		Nbre	Poids	
Souza	Bonagoum (1 FGD Femmes, 5 II)	Blanche	Manioc Agriculture ou manioc Agriculture blanc ou Bosedi (I)	5	25,00%	100,00%	10	2	1	14,29%	100,00%	3	1	7	2,928571429	1	19	67,86%	1	1	14,29%	2ex	6	85,71%	1
			Manioc naturel ou Satè ou Kondrè blanc ou manioc du village ou manioc noir ou manioc local noir ou manioc blanc du village ou manioc blanc tiges noires (L)	5	25,00%	100,00%	11	1	1	14,29%	100,00%	1	3	6	2,892857143	2				4	57,14%	1			
			Manioc Sénégalais ou Big big Lass (I)	2	10,00%	50,00%	1	4	1	14,29%	100,00%	2	2	3	0,335714286	4				1	14,29%	2ex			
			Manioc blanc Massoma (I)	1	5,00%	0,00%	0	5	0	0,00%	0,00%	0		1	0	5				0	0,00%				
			Manioc Patate (I)	1	5,00%	0,00%	0	5ex	1	14,29%	0,00%	0	4	2	0	5ex				0	0,00%				
		Rouge	Manioc rouge ou manioc rouge mangeable ou manioc rouge du village ou Kondrè rouge ou Kondè ou manioc naturel rouge (L)	5	25,00%	80,00%	8	3	1	14,29%	0,00%	0	4	6	1,6	3	8	28,57%	2	1	14,29%	2ex	1	14,29%	2
			Manioc rouge non-mangeable ou Madame ou Agriculture rouge (I)	0	0,00%	0,00%	0		1	14,29%	0,00%	0	4ex	1	0	5ex				0	0,00%				
			Manioc rouge Sénégalais (I)	0	0,00%	0,00%	0		1	14,29%	0,00%	0	4ex	1	0	5ex				0	0,00%				
		Jaune	Manioc jaune (I)	1	5,00%	0,00%	0	5ex	0	0,00%	0,00%	0		1	0	5ex	1	3,57%	3	0	0,00%		0	0,00%	3
	Total			20	100,00 %				7	100,00 %				28			28	100,00%		7	100,00%		7	1	
	Bonamukandjo I (1 FGD Femmes, 9 II)	Blanche	Manioc Agriculture ou manioc Agriculture blanc ou Bosedi (I)	8	29,63%	87,50%	15	2	1	20,00%	100,00%	1	3	9	4,088888889	2	21	65,63%	1	1	12,50%	2	7	87,50%	1
			Manioc naturel ou Satè ou Kondrè blanc ou manioc du village ou manioc noir ou manioc local noir ou manioc blanc du village ou Manioc blanc tiges noires (L)	9	33,33%	100,00%	22	1	1	20,00%	100,00%	3	1	10	7,933333333	1				6	75,00%	1			
			Manioc Sénégalais ou Big big Lass (I)	1	3,70%	100,00%	2	4	1	20,00%	0,00%	0	4	2	0,074074074	4				0	0,00%				

				Individual interviews(29)					Focus Group Discussions(5)					Total Variété			Total Couleur			Meilleur variété Pour Tapioca/Gari (Q19 Individual Interviews) Total variété			Total couleur		
Proche ville voisine	Localité	Couleur de la deuxième épluchure	Nom local de la variété	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	Priorité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	Priorité	Nbre	Score	Priorité variété	Nbre	Poids	Priorité couleur	Nbre	Poids	Priorité variété	Nbre	Poids	Priorité couleur
		Rouge	Manioc rouge ou manioc rouge mangeable ou manioc rouge du village ou Kondrè rouge ou Kondè ou manioc naturel rouge (L)	6	22,22%	100,00%	11	3	1	20,00%	100,00%	2	2	7	2,844444444	3	8	25,00%	2	1	12,50%	2ex	1	12,50%	2
			Manioc rouge non-mangeable ou Madame ou Agriculture rouge (I)	1	3,70%	0,00%	0	6	0	0,00%	0,00%	0	4ex	1	0	6				0	0,00%				
		Jaune	Manioc jaune (I)	2	7,41%	50,00%	1	5	1	20,00%	0,00%	0	4ex	3	0,037037037	5	3	9,38%	3	0	0,00%		0	0,00%	
	Total			27	100,00%				5	100,00%				32			32	100,00%		8	100,00%		8	100,00%	
Melong	Passim (1 FGD Femmes, 6 II)	Blanche	Nyaban ou Manioc blanc sauvage (L)	2	13,33%	100,00%	3	3	1	20,00%	0,00%	0	4ex	3	0,4	3	14	70,00%	1	0	0,00%		5	100,00%	1
			Madjock (I)	7	46,67%	85,71%	17	1	1	20,00%	100,00%	3	1	8	7,39966	1				5	100,00%	1			
			Manioc blanc Sénégalais (I)	1	6,67%	100,00%	1	4	1	20,00%	0,00%	0	4	2	0,066666667	5				0	0,00%				
			Manioc blanc Nylon (L)	0	0,00%	0,00%	0		1	20,00%	100,00%	1	3	1	0,2	4				0	0,00%				
		Rouge	Manioc rouge ou manioc rouge Sénégalais ou Sénégalais Vert (L)	5	33,33%	100,00%	10	2	1	20,00%	100,00%	2	2	6	3,733333333	2	6	30,00%	2	0	0,00%		0	0,00%	
	Total			15	100,00%				5	100,00%				20			20	100,00%		5	100,00%		5	100,00%	
	Quartier 5 & Nkongsoung Long trait (2 FGD Femmes, 9 II)	Blanche	Manioc blanc ou Nylon ou manioc blanc ancien bouture ou manioc blanc à tiges noires (L)	10	38,46%	70,00%	15	2	1	12,50%	100,00%	0	4	11	4,038461538	2	24	70,59%	1	2	22,22%	2	5	55,56%	1
			Manioc blanc ou manioc agriculture ou Agriculture blanche (I)	2	7,69%	50,00%	3	4	1	12,50%	0,00%	0	5	3	0,115384615	5				2	22,22%	2ex			
			Manioc blanc tiges blanches ou manioc Sénégalais (I)	2	7,69%	100,00%	4	3	2	25,00%	100,00%	5	1	4	1,557692308	3				1	11,11%	3			
			Manioc blanc (I)	2	7,69%	100,00%	4	3ex	1	12,50%	0,00%	0	4ex	3	0,307692308	4				0	0,00%				
			Manioc blanc 1 an 4 mois (I)	1	3,85%	100,00%	3	5	0	0,00%	0,00%	0		1	0,115384615	6				0	0,00%				
			Manioc blanc Ma'a Melong (I)	1	3,85%	0,00%	0	6	1	12,50%	0,00%	1	3	2	0	7				0	0,00%				
		Rouge	Manioc rouge (L)	8	30,77%	100,00%	18	1	2	25,00%	100,00%	4	2	10	6,538461538	1	10	29,41%	2	4	44,44%	1	4	44,44%	2
Total				26	100,00%				8	100,00%				34			34	100,00%		9	100,00%		9	100,00%	

4.2 Méthodologie RTBFoods originale & Méthodologie proposée 2

		Méthodologie RTBFoods originale				Méthodologie proposée 2																Meilleure variété Pour Tapioca/Gari (Q19 Individual Interviews)										
																						Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée					Total couleur		
		Individuals interviews (29)				Individuals interviews (29)					Focus Group Discussion (5)					Total Variété			Total couleur			Total variété			Total variété							
Couleur 2èm » épluchure	Nom local de la variété	Nbre	Poids	Score RTBfoods	Priorité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% localité	Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	Priorité Variété	Nbre	Poids	Priorité couleur	Nbre	Poids	Priorité variété	Nbre	Poids	% localité	Score	Priorité variété	Nbre	Poids	Priorité couleur
Blanche	Manioc Agriculture ou manioc Agriculture blanc ou Bosedi (I)	13	14,77 %	26	2	13	14,77%	100,00%	26	50,00%	2	8,33%	100,00%	4	50,00%	15	2,087121	2	76	65,52%	1	2	7,41%	3	2	7,41%	50,00%	3,70%	3	18	66,67 %	1
	Manioc naturel ou Satè ou Kondrè blanc ou manioc du village ou manioc noir ou manioc local noir ou manioc blanc du village ou manioc blanc tiges noires (L)	15	17,05 %	35	1	15	17,05%	100,00%	35	50,00%	2	8,33%	100,00%	4	50,00%	17	3,149621	1				5	18,52%	1	5	18,52%	50,00%	9,26%	1			
	Manioc Sénégalais ou Big big Lass (I)	3	3,41%	3	10	3	3,41%	100,00%	3	50,00%	2	8,33%	50,00%	2	50,00%	5	0,092803	9				1	3,70%	4	1	3,70%	50,00%	1,85%	4			
	Nyaban ou Manioc blanc sauvage (L)	2	2,27%	3	10ex	2	2,27%	100,00%	3	25,00%	1	4,17%	0,00%	0	25,00%	3	0,017045	11				0	0,00%		0	0,00%	25,00%	0,00%				
	Madjock (I)	7	7,95%	17	5	7	7,95%	85,71%	17	25,00%	1	4,17%	100,00%	3	25,00%	8	0,321008	6				5	18,52%	1ex	5	18,52%	25,00%	4,63%	2			
	Manioc blanc Sénégalais ou manioc blanc tiges blanches (I)	3	3,41%	5	8	3	3,41%	100,00%	5	25,00%	2	8,33%	100,00%	6	25,00%	5	0,167614	7				1	3,70%	4ex	1	3,70%	25,00%	0,93%	5			
	Manioc blanc ou Nylon ou manioc blanc ancien bouture ou manioc blanc à tiges noires (L)	10	11,36 %	15	6	10	11,36%	70,00%	15	50,00%	2	8,33%	100,00%	3	50,00%	12	0,721591	4				2	7,41%	3ex	2	7,41%	50,00%	3,70%	3ex			
	Manioc blanc ou manioc agriculture ou Agriculture blanche (I)	2	2,27%	4	9	2	2,27%	100,00%	4	25,00%	1	4,17%	0,00%	0	25,00%	3	0,022727	10				2	7,41%	3ex	2	7,41%	25,00%	1,85%	4ex			
	Manioc blanc (I)	2	2,27%	4	9ex	2	2,27%	100,00%	4	25,00%	1	4,17%	0,00%	0	25,00%	3	0,022727	10ex				0	0,00%		0	0,00%	25,00%	0,00%				
	Manioc blanc Ma'a Melong (I)	1	1,14%	1	11	1	1,14%	100,00%	1	25,00%	1	4,17%	100,00%	1	25,00%	2	0,013258	12				0	0,00%		0	0,00%	25,00%	0,00%				
	Manioc patate (I)	1	1,14%	0		1	1,14%	0,00%	0	50,00%	1	4,17%	0,00%	0	50,00%	2	0	14				0	0,00%		0	0,00%	50,00%	0,00%				
	Manioc blanc 1an 4 mois (I)	1	1,14%	0		1	1,14%	0,00%	0	25,00%	0	0,00%	0,00%		25,00%	1	0	14ex				0	0,00%		0	0,00%	25,00%	0,00%				
Rouge	Manioc rouge ou manioc rouge mangeable ou manioc rouge du village ou Kondrè rouge ou Kondè ou manioc naturel rouge (L)	10	11,36 %	25	3	10	11,36%	85,71%	25	50,00%	2	8,33%	50,00%	2	50,00%	12	1,259138	3	36	31,03%	2	5	18,52%	1ex	5	18,52%	50,00%	9,26%	1ex	9	33,33 %	2

		Méthodologie RTBFoods originale				Méthodologie proposée 2																Meilleure variété Pour Tapioca/Gari (Q19 Individual Interviews)										
																						Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée					Total couleur		
		Individuals interviews (29)				Individuals interviews (29)					Focus Group Discussion (5)					Total Variété		Priorité Variété	Total couleur			Total variété			Total variété				Priorité variété			
Couleur 2èm » épluchure	Nom local de la variété	Nbre	Poids	Score RTBfoods	Priorité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% localité	Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score		Nbre	Poids	Priorité couleur	Nbre	Poids	Priorité variété	Nbre	Poids	% localité	Score		Nbre	Poids	Priorité couleur
	Manioc rouge ou manioc rouge Sénégalais ou Sénégalais Vert (L)	5	5,68%	10	7	5	5,68%	100,00%	10	25,00%	1	4,17%	100,00%	2	25,00%	6	0,162879	8				0	0,00%		0	0,00%	25,00%	0,00%				
	Manioc rouge (L)	8	9,09%	18	4	8	9,09%	100,00%	18	25,00%	2	8,33%	100,00%	4	25,00%	10	0,492424	5				4	14,81%	2	4	14,81%	25,00%	3,70%	3ex			
	Manioc rouge Sénégalais (I)	0	0,00%	0		0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	4,17%	0,00%	0	25,00%	1	0	14ex				0	0,00%		0	0,00%	0,00%	0,00%				
	Manioc rouge à tiges blanches (I)	1	1,14%	0		1	1,14%	0,00%	0	25,00%	0	0,00%	0,00%	0	25,00%	1	0	14ex				0	0,00%		0	0,00%	25,00%	0,00%				
	Manioc rouge non-mangeable ou Madame ou Agriculture rouge (I)	1	1,14%	0		1	1,14%	0,00%	0	50,00%	1	4,17%	0,00%	0	50,00%	2	0	14ex				0	0,00%		0	0,00%	50,00%	0,00%				
Jaune	Manioc jaune (I)	3	3,41%	1	11ex	3	3,41%	33,33%	1	50,00%	1	4,17%	0,00%	0	50,00%	4	0,005681	13	4	3,45%	3	0	0,00%		0	0,00%	50,00%	0,00%		0	0,00%	
Total		88	100,00%	167		88	100,00%		167		24	100,00%		31		112			116	100,00%		100,00%		27	100,00%			27	100,0 0%		

5 VARIETES QUE LES GENS N'AIMENT PAS BEAUCOUP CULTIVER (Q6.3A FGD)

Ville voisine la plus proche	Localité	Variété	Justificatifs	Focus Group Discussions (Q 6.3a) Nbre	Focus Group Discussions (Q 6.3a) Poids	Priorité
Souza	Bonamukandjo I	Manioc Agriculture ou manioc Agriculture blanc ou Bosedi	Forte teneur en eau	1	#VALEUR!	1
Total				1	0,00%	
Melong	Passim	Nyaban ou Manioc blanc sauvage (L)	Cycle de production long, forte teneur en fibres & difficulté à l'épluchage	1	#VALEUR!	1
		Manioc blanc Sénégalais (I)	Cycle de production long & forte teneur en fibres	1	#VALEUR!	1
Total				2	100,00%	

6 CARACTERISTIQUES RECHERCHEES DE LA PATE/MANIOC AU COURS DE LA TRANSFORMATION (Q23 II)

					Individual interviews (40)		Priorité	Individual Interviews (40)					Score final	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité		
Manioc qui garde sa couleur blanche		Couleur blanche de la pulpe de la racine de manioc	Couleur de la pulpe	Récolte	18	29	3	18	21,43%	88,89%	29	100,00%	5,523878571	3
Manioc blanc														
Manioc sans tâches														
Pâte blanche		Couleur blanche de la pâte de la racine de manioc	Couleur de la pâte	Post-récolte	15	35	2	15	17,86%	100,00%	35	100,00%	6,25	2
Pâte bien blanche														
Pâte ayant une couleur frappante														
Pâte qui a une couleur intacte														
Pâte sans eau		Faible teneur en eau de la pâte	Teneur en eau de la pâte	Agronomique & récolte	25	50	1	25	29,76%	84,00%	50	100,00%	12,5	1
Pâte sans boules														
Pâte sèche														
Pâte grain grain														
Pâte dure														
Pâte en poudre														
Pâte qui ne coule pas après écrasage														
Pâte compacte														
Pâte non-collante sur le tamis														
Pâte qui gonfle														
Pâte lourde	Qui ne finit pas lors de la cuisson													
Pâte qui ne diminue pas														
Pâte qui arrête l'huile														
Manioc sec		Faible ou très faible teneur en eau de la pulpe de la racine	Teneur en eau de la pulpe de la racine		9	14	4	9	10,71%	100,00%	14	75,00%	1,125	4
Manioc avec peu d'eau														
Manioc sans trop d'eau														
Manioc qui ne finit pas														
Manioc sans trop de racines					7	12	5	7	8,33%	71,43%	12	75,00%	0,535725	5

Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	Famille	Individual interviews (40)		Priorité	Individual Interviews (40)					Score final	Priorité
					Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité		
Manioc sans tiges		Faible teneur en fibres de la pulpe	Teneur en fibres de la pulpe de la racine											
Manioc pas pourri		Racine récolté au plus à maturité suffisante	état de maturité de la racine	Récolte	2	3	6	2	2,38%	100,00%	3	50,00%	0,035714286	6
Manioc mature														
Manioc compact		Densité élevée de la racine de manioc	Densité de la racine de manioc		2	1	7	2	2,38%	50,00%	1	50,00%	0,005952381	8
Manioc qui pèse														
Pâte qui colle		Forte teneur en eau de la pâte	Teneur en eau de la pâte	Agronomique & récolte	3	1	7ex	3	3,57%	33,33%	1	50,00%	0,005951786	8ex
Pâte molle														
Pâte légère														
Pâte pas acide		Absence d'acidité de la pâte	Acidité de la pâte	Technologique	1	3	6ex	1	1,19%	100,00%	3	25,00%	0,008928571	7
Gros manioc		Taille importante de la racine de manioc	Taille de la racine	Agronomique	1	3	6ex	1	1,19%	100,00%	3	25,00%	0,008928571	7ex
Manioc souple		Facilité à l'épluchage du manioc			1	0		1	1,19%	0,00%	0	25,00%	0	
		Total			84	151		84	100,00%		151			

7 CARACTERISTIQUES DU TAPIOCA/GARI (Q24 & Q24.1 II, Q18 FGD)

7.1 Caractéristiques d'un Gari/Tapioca de bonne qualité (Q24 II & Q18 FGD)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée											
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)				Total		Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	
Bien sec		Faible humidité résiduelle	Teneur en eau	Main	24	55	1	5	20,83%	100,00%	13	100,00 %	24	24,00%	100,00%	55	100,00 %	29	15,90833	1
Ne colle pas																				
Sucré		Leger goût sucré	Goût	Langue	19	35	2	4	16,67%	75,00%	4	75,00%	19	19,00%	84,21%	35	100,00 %	23	5,974965	2
légèrement sucré																				
Pas trop sucré																				
Pas acide																				
Un peu sucré																				
Sucré dans la bouche																				
Pas beaucoup d'huile		Faible quantité d'huile utilisée	Quantité d'huile	Yeux	9	15	4	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	9	9,00%	77,78%	15	100,00 %	9	1,05003	4
Pas trop coloré																				
Légèrement blanc																				
Légèrement d'huile																				
Couleur légèrement Jaune																				
Couleur claire																				
Pas trop rouge																				
Pas trop d'huile																				
Pas de racines		Faible teneur en fibres visibles	Teneur en fibres visibles		8	9	6	2	8,33%	0,00%	0	50,00%	8	8,00%	50,00%	9	100,00 %	10	0,36	7
Bien clair																				
Propre																				
Pas trop de racines																				
Brillant		éclat important	éclat		16	16	3	5	20,83%	40,00%	3	100,00 %	16	16,00%	75,00%	16	100,00 %	21	2,17	3
éclatant																				
Bon éclat																				
Acide			Goût	Langue	5	12	5	1	4,17%	100,00%	1	25,00%	5	5,00%	100,00%	12	75,00%	6		5

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée											
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total		Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	
Fermenté		Leger goût acide																	0,460417	
Légèrement acide																				
Un peu acide																				
Granulés pas trop fins	Taille de demi grain de riz	Granules de taille moyenne et uniforme	Taille & forme des granules	Yeux	7	5	7	3	12,50%	66,67%	3	100,00 %	7	7,00%	42,86%	5	75,00%	10	0,36252	6
Pas trop fin																				
Grain grain																				
Grain uniformes																				
Pas de boules boules																				
Grain moyen																				
un peu dur dans la bouche		Légère resistance au mâchage	Résistance au mâchage	Langue	2	2	9	2	8,33%	0,00%	0	50,00%	2	2,00%	50,00%	2	75,00%	4	0,015	10
Dur dans la bouche																				
Pas mou dans la bouche																				
Pas trop mou dans la bouche																				
Pas pâteux dans la bouche																				
Pas de sable		Absence de contaminants externes	Contaminants	Yeux et dents	2	3	7	0	0,00%	0,00%	0	50,00%	2	2,00%	50,00%	3	50,00%	2	0,015	10ex
Pas d'odeurs		Absence d'odeur/flaveur d'huile rance	Flaveur	Langue & nez	2	3	8	1	4,17%	100,00%	3	25,00%	2	2,00%	100,00%	3	50,00%	3	0,06125	8
Bon goût																				
Appetissant																				
Pas d'odeur d'huile																				
Peser dans la main		Densité élevée	Densité	Main	2	2	9ex	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	2	2,00%	50,00%	2	50,00%	2	0,01	11
Pas leger dans la main																				
Bien cuit	Pas de grains blancs visibles	Cuisson totale	Degré de cuisson	Langue & nez	1	3	8ex	1	4,17%	100,00%	3	25,00%	1	1,00%	100,00%	3	25,00%	2	0,03875	9
Pas de grain blancs visibles		Couleur homogène	Homogénéité de la couleur	Yeux	2	3	8ex	0	0,00%	0,00%	0	25,00%	2	2,00%	50,00%	3	25,00%	2	0,0075	12
Pas de grains brûlés																				

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée												
					Individual interviews (29)		Priorité	Focus Group Discussions (5)					Individual Interviews (29)					Total		Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nbre	Score RTBfoods		Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Nbre	Score	
Couleur unique																				
Bien rouge		Importante quantité d'huile	Quantité d'huile		1	2	9ex	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	1	1,00%	100,00%	2	25,00%	1	0,005	13
Total					100	165		24	100,00%		30		100	100,00 %		165		124		

7.2 Caractéristiques du Gari/Tapioca de basse qualité (Q24.1 II)

					Méthodologie RTBFoods originale		Méthodologie proposée				
					Individual interviews (29)	Priorité	Individual Interviews (29)			Score	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre		Nombre	Poids	% Localité		
Pas sec		Forte humidité résiduelle	Teneur en eau	Main	15	2	15	19,74%	100,00%	19,74%	2
Bien sombre		Absence d'éclat	éclat	Yeux	17	1	17	22,37%	100,00%	22,37%	1
Ne brille pas											
Sans éclat											
Couleur noire											
Avec racines		Teneur élevée en fibres visibles	Teneur en fibres		8	4	8	10,53%	100,00%	10,53%	4
sale											
Pas propre											
pas clair											
Trop coloré	Dont l'excès d'huile salit les assiètes et colle sur les cuillères	Quantité d'huile utilisée élevée	Quantité d'huile		5	5	5	6,58%	100,00%	6,58%	5
Mauvaise couleur											
Couleur claire fonçée											
Fin		Granules de très pétites taille	Taille des granules		3	7	3	3,95%	100,00%	3,95%	6
Poudreux											
Acide		acidité élevée	Goût	Langue	12	3	12	15,79%	100,00%	15,79%	3
Trop acide											
Brulé			Couleur	Yeux	4	6	4	5,26%	75,00%	3,95%	6ex

					Méthodologie RTBFoods originale		Méthodologie proposée				
					Individual interviews (29)	Priorité	Individual Interviews (29)			Score	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre		Nombre	Poids	% Localité		
Granulés brulés		Non-homogénité de la couleur									
Jaune- blanc											
Pas bien cuit		Cuisson incomplète	Degré de cuisson	Langue et nez	3	7ex	3	3,95%	75,00%	2,96%	7
Odeur du non-cuit											
Qui a l'odeur		Forte présence d'odeur/flaveur d'huile rance	Flaveur		4	6ex	4	5,26%	75,00%	3,95%	6ex
Mauvaise odeur											
Pas bon dans la bouche											
Boules boules		Granules de grande taille	Taille des granules	Yeux	1	9	1	1,32%	50,00%	0,66%	9
Mou		Absence de la résistance au machage	Résistance au machage	Dents	1	9ex	1	1,32%	50,00%	0,66%	9ex
Pas fermenté		Goût sucré prononcé	Goût	Langue	2	8	2	2,63%	50,00%	1,32%	8
Trop sucré											
Leger		Faible densité	Densité	Main	1	9ex	1	1,32%	25,00%	0,33%	10
Total					76		76	100,00%			

8 FORMES PRETES A LA CONSOMMATION DU TAPIOCA/GARI (QB, QC, QD & Q29 II)

8.1 Caractéristiques du Tapioca/Gari Trempé

8.1.1 Caractéristiques du Tapioca/Gari de bonne qualité pendant l'achat (Qb II)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée						
					Individual interviews (29)			Individual Interviews (29)						
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Score RTBfoods	Priorité	Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Score final	Priorité
Sec		Faible humidité résiduelle	Teneur en eau	Main	15	36	1	15	24,59%	93,33%	36	100,00%	8,262	1
Bien sec														
Pas trop fin		Granulés de taille moyenne et séparées	Aspect des granules	Yeux	8	12	4	8	13,11%	62,50%	12	100,00%	0,98360656	5
Pas fin														
Petit granulés														
Pas de grosses graines														
Grain grain														
Bonne couleur		Faible quantité d'huile utilisée	Quantité d'huile		7	14	3	7	11,48%	85,71%	14	100,00%	1,37698033	3
Légèrement jaune														
Pas trop d'huile														
Pas trop rouge														
Pas acide		Leger goût sucré	Goût	Langue	10	20	2	10	16,39%	90,00%	20	75,00%	2,21311475	2
sucré														
Pas d'odeurs		Absence d'odeur/flaveur d'huile rance	Flaveur	Langue et nez	4	5	6	4	6,56%	75,00%	5	75,00%	0,18442623	6
Bon goût														
Clair		Faible teneur en fibres visibles	Teneur en fibres	Yeux	7	14	3ex	7	11,48%	100,00%	14	75,00%	1,20491803	4
Pas de racines														
Fermenté		Acidité élevée	Acidité	Langue	1	3	7	1	1,64%	100,00%	3	25,00%	0,01229508	8
Fin		Granules de très faible taille	Taille des granules	Yeux	1	2	8	1	1,64%	100,00%	2	25,00%	0,00819672	9
Brillant		éclat important	éclat		4	7	5	4	6,56%	75,00%	7	25,00%	0,08606557	7

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée						
					Individual interviews (29)		Priorité	Individual Interviews (29)					Score final	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Score RTBfoods		Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité		
Grain de forme ronde		Grain de forme uniforme	Forme des granules		1	0		1	1,64%	0,00%	0	25,00%	0	
un peu dur		Légère résistance au machage	Resistance au machage	Dents	1	1	9	1	1,64%	100,00%	1	25,00%	0,00409836	10
Pas de sable		Absence de contaminants externes	Presence des contaminants	Yeux	1	0		1	1,64%	0,00%	0	25,00%	0	
Pas tâcheté de blanc		Couleur uniforme	Couleur		1	2	8ex	1	1,64%	100,00%	2	25,00%	0,00819672	9ex
Total					61	116		61	100,00%		116			

8.1.2 Caractéristiques du Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la préparation (Qc II)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée						
					Individual interviews (29)		Priorité	Individual Interviews (29)					Score final	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Score RTBfoods		Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité		
Pas pâteux	le Tapioca doit se ballader dans l'eau	Granules de taille moyenne et séparées	Aspect des granules	Yeux	9	18	2	9	20,45%	77,78%	18	100,00%	2,86371818	2
Pas devenir la boue														
Pas trop fin														
Maintenir son corps														
Grain grain	Les grains doivent être séparés dans l'eau													
Mou		Bonne résistance à la désintégration/éclatement	Résistance à l'éclatement/désintégration		12	35	1	12	27,27%	100,00%	35	100,00%	9,54545455	1
Pas vite ramolir	Ne boit pas vite l'eau													
Dur														
Pas être dur														
Pas mou														
Pas trop mou														
Un peu mou														

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée						
					Individual interviews (29)			Individual Interviews (29)						
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Score RTBfoods	Priorité	Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Score final	Priorité
Légèrement mou														
Gonfler		Bonne capacité d'absorption d'eau	Capacité d'absorption d'eau		4	9	5	4	9,09%	100,00%	9	100,00%	0,81818182	5
Propre		Faible teneur en fibres visibles	Teneur en fibres		8	12	4	8	18,18%	87,50%	12	100,00%	1,90909091	4
Clair														
Sans racines														
Les racines ne doivent pas monter au dessus														
Pas de cordes qui remontent au dessus														
Les déchets doivent monter au dessus														
Pas beaucoup d'huile		Huile totalement adhésive aux granules	Adhesion de l'huile		8	16	3	8	18,18%	87,50%	16	100,00%	2,54545455	3
Pas d'huile sur l'eau de trempage														
Pas d'huile collée sur l'assiète														
avoir une couleur normale	Pas d'huile sur la cuillère													
Brillant		éclat important	éclat		2	6	6	2	4,55%	100,00%	6	75,00%	0,20454545	6
Pas de sable		Présence de contaminants externes	Contaminants externes	Yeux et dents	1	2	7	1	2,27%	100,00%	2	25,00%	0,01136364	7
Total					44	98		44	100,00%		98			

8.1.3 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la consommation (Qd II)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée						
					Individual interviews (29)			Individual Interviews (29)						
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Score RTBfoods	Priorité	Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Score final	Priorité
Un peu dur	Il y a les parties que tu croques	Granules de taille moyenne ayant une légère résistance au machage	Taille & résistance des granules au machage	Yeux et dents	15	38	1	15	34,88%	100,00%	38	100,00%	13,255814	1
Mou														
Pas trop mou														
Facile à avaler														
Pas mou														
Pas pâteux														
Pas devenir la boue														
Devient mou en mangeant														
Grain grain														
Pas de gros grain														
Pas trop sec														
Sec														
Pas acide		Leger goût sucré	Goût	Langue	13	33	2	13	30,23%	92,31%	33	100,00%	9,20953256	2
Légèrement sucré														
Un peu sucré														
Sucré														
L'huile ne colle pas dans la bouche		Huile totalement adhésive aux granules	Adhesion de l'huile		6	15	3	6	13,95%	83,33%	15	75,00%	1,30808721	3
Pas d'odeurs	Odeur de la mauvaise huile	Absence d'odeur/flaveur d'huile rance	Flaveur	Langue et nez	3	8	4	3	6,98%	100,00%	8	50,00%	0,27906977	4
Ne laisse pas un parfum dans la bouche														
Pas de sable		Absence de contaminants externes	Contaminants externes	Yeux et dents	3	7	5	3	6,98%	100,00%	7	50,00%	0,24418605	5
Un peu acide		Leger goût acide	Goût	Langue	2	5	6	2	4,65%	100,00%	5	50,00%	0,11627907	6
Pas beaucoup d'huile		Faible quantité d'huile	Quantité d'huile	Yeux	1	3	7	1	2,33%	100,00%	3	25,00%	0,01744186	7
		Total			43	109		43	100,00%		109			

8.1.4 Caractéristiques de la forme prête à consommer du produit de mauvaise qualité (Q 29 II)

					Méthodologie RTBFoods originale		Méthodologie proposée				
					Individual interviews (29)		Individual Interviews (29)			Score	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Priorité	Nombre	Poids	% Localité		
Trop mou		Absence de résistance au machage	Résistance au machage	Dents	12	1	12	27,27%	100,00%	27,27%	1
Pâteux											
Mou	Donne la bouillie quand on trempe										
Mou Comme la bouillie											
Tellement mou											
Devenue la boue											
Trop mou dans l'eau comme la pâte	Comme la pâte										
Mauvaise huile		Présence de la flaveur/odeur d'huile rance	Flaveur d'huile rance	Nez et langue	5	4	5	11,36%	100,00%	11,36%	3
Huile de mauvaise odeur											
Pas une bonne odeur											
à l'odeur											
Trop acide	casse les dents	Goût acide prononcé	Goût	Langue	10	2	10	22,73%	100,00%	22,73%	2
Acide											
Trop fermenté											
Pas sucré											
Huile qui colle sur les bords de l'assiète	Huile qui colle sur la cuillère	Huile pas totalement adhésive aux granules	Adhésion de l'huile aux granules	Yeux et langue	6	3	6	13,64%	75,00%	10,23%	4
Huile qui colle dans la bouche											
Huile collante											
Contient le sable		Présence de contaminants externes	Contaminants externes		2	5	2	4,55%	50,00%	2,27%	5
Sans saveur	Tapioca issu du manioc épongeux	Absence de saveur	Saveur	Langue	1	6	1	2,27%	50,00%	1,14%	6
Pas de goût											
Pas bon											
Pas bien cuit		Cuisson incomplète	Degré de cuisson	Langue et nez	1	6ex	1	2,27%	50,00%	1,14%	6ex
Mauvaise odeur de moisissures		Présence de moissures/	Odeur/flaveur	Nez	1	6ex	1	2,27%	50,00%	1,14%	6ex

					Méthodologie RTBFoods originale		Méthodologie proposée				
					Individual interviews (29)		Individual Interviews (29)			Score	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Priorité	Nombre	Poids	% Localité		
Moisié		l'odeur/flaveur de moisissures									
Pas bien sec		Humidité résiduelle importante	Teneur en eau résiduelle	Main	2	5ex	2	4,55%	50,00%	2,27%	5ex
Pas sec											
Ne brille pas		Absence d'éclat	éclat	Yeux	1	6ex	1	2,27%	50,00%	1,14%	6ex
Pas d'éclat											
Noir											
Moussant		Presence de l'effet moussant	Effet moussant	Yeux	1	6ex	1	2,27%	25,00%	0,57%	7
Trop de racines		Forte teneur en fibres visibles	Teneur en fibres visibles		1	6ex	1	2,27%	25,00%	0,57%	7ex
Brûlé	Contient les traits traits noirs	Non homogénéité de la couleur	Couleur		1	6ex	1	2,27%	25,00%	0,57%	7ex
Total					44		44	100,00%			

8.2 Caractéristiques du Couscous Tapioca/Gari

8.2.1 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant l'achat (Qb II)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée						
					Individual interviews (26)			Individual Interviews (26)						
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Score RTBfoods	Priorité	Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Score final	Priorité
Sec		Faible humidité résiduelle	Teneur en eau	Main	10	24	1	10	21,28%	90,00%	24	100,00%	4,59574468	1
Bien sec														
Pas poudreux		Granules de taille moyenne et séparées	Aspect des granules	Yeux	7	10	4	7	14,89%	71,93%	10	100,00%	1,07129787	3
Grain uniforme														
Pas de grosses graines														
Grain grain														
Pas fin														
Pas trop d'huile		Faible quantité d'huile utilisée	Quantité d'huile		5	15	2	5	10,64%	100,00%	15	75,00%	1,19680851	2
Jaune														
Pas acide		Leger goût sucré	Goût	Langue	5	9	5	5	10,64%	80,00%	9	75,00%	0,57446809	5
Sucré														
Un peu sucré														
Brillant		éclat important	éclat	Yeux	6	13	3	6	12,77%	83,33%	13	75,00%	1,03719255	4
Bon goût		Absence de flaveur/d'odeur d'huile rance	Flaveur	Langue et nez	4	4	7	4	8,51%	50,00%	4	75,00%	0,12765957	7
Pas d'odeurs														
Pas trop sec		Humidité résiduelle importante	Teneur en eau	Main	2	6	6	2	4,26%	100,00%	6	50,00%	0,12765957	7ex
Clair		Faible teneur en fibres visibles	Teneur en fibres	Yeux	3	6	6ex	3	6,38%	100,00%	6	50,00%	0,19148936	6
Pas trop de racines														
Fin		Granules de petite taille	Taille des granules		2	4	7ex	2	4,26%	100,00%	4	25,00%	0,04255319	8
Un peu dur		Légère résistance au machage	Résistance au machage	Dents	1	1	8ex	1	2,13%	100,00%	1	25,00%	0,00531915	10
Pas de sable		Absence de contaminants externes	Présence de contaminants	Yeux et dents	1	0		1	2,13%	0,00%	0	25,00%	0	
Pas tâcheté de blanc		Couleur homogène	Couleur	Yeux	1	2	8	1	2,13%	100,00%	2	25,00%	0,0106383	9
Total					47	94		47	100,00%		94			

8.2.2 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la préparation (Qc II)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée						
					Individual interviews (26)			Individual Interviews (26)						
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Score RTBfoods	Priorité	Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Score final	Priorité
Tendre		Mou, collant & élastique	Aspect de la préparation	Yeux	16	42	1	16	47,06%	93,75%	42	100,00%	18,5294118	1
élastique														
Tirer														
Tirer bien														
Tirer légèrement	Tendre													
Un peu tendre	tirer													
Tirer comme le couscous manioc														
Mou														
Facile à avaler														
Pas très molle	Pas très dur comme le Waterfufu	Légèrement dur, non-collant & ferme			8	20	2	8	23,53%	100,00%	20	75,00%	3,52941176	2
Légèrement dur														
Pas trop mou														
Pas mou														
Ne doit pas coller														
Un peu dur														
Brillant		éclat important	éclat		4	11	3	4	11,76%	100,00%	11	75,00%	0,97058824	3
Blanc		Couleur blanche	Couleur		1	3	5	1	2,94%	100,00%	3	50,00%	0,04411765	5
Garder sa couleur blanche														
Pas trop fin		Granulés de taille moyenne	Taille des granules		2	6	4	2	5,88%	100,00%	6	50,00%	0,17647059	4
Pas de gros grains														
Pas d'odeurs		Absence de flaveur/odeur d'huile rance	Flaveur	Nez et langue	2	2	6	2	5,88%	50,00%	2	50,00%	0,02941176	6
Gonfler		Bonne capacité d'absorption d'eau	Capacité d'absorption d'eau	Yeux	1	2	6ex	1	2,94%	100,00%	2	25,00%	0,01470588	7
Total					34	86		34	100,00%		86			

8.2.3 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la consommation (Qd II)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée						
					Individual interviews (26)			Individual Interviews (26)						
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Score RTBfoods	Priorité	Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Score final	Priorité
Un peu mou		Légèrement dur, non-élastique & ferme	Fermeté & élasticité	Yeux	9	23	1	9	25,71%	88,89%	23	100,00%	5,25720857	2
Collant comme le Waterfufu														
Un peu dur pour la sauce Eru														
Pas mou	Ne colle pas pour former les boules													
Pas collant dans la bouche														
Moyennement mou														
Pas dur														
Moyennement dur														
Pas tendre														
Collant		Mou & élastique			8	23	1ex	8	22,86%	100,00%	23	100,00%	5,25714286	3
Mou	Pour la sauce gombo													
Tendre														
Facile à avaler														
tirer	tendre													
Pas acide		Leger goût sucré	Goût	Langue	9	23	1ex	9	25,71%	100,00%	23	100,00%	5,91428571	1
Sucré														
Pas d'odeurs		Absence de l'odeur/flaveur d'huile rance	Flaveur	Nez et langue	4	9	2	4	11,43%	100,00%	9	75,00%	0,77142857	4
Bon goût														
Propre		Faible teneur en fibres visibles	Teneur en fibres	Yeux	2	5	3	2	5,71%	100,00%	5	50,00%	0,14285714	5
Pas de racines														
Pas de boules		Granules de taille moyenne	Taille des granules		1	3	4	1	2,86%	100,00%	3	50,00%	0,04285714	6
Sans boules														
Brillant		éclat important		Yeux	1	2	5	1	2,86%	100,00%	2	25,00%	0,01428571	7
Pas de sable		Absence de contaminants externes	Contaminants externes		1	2	5ex	1	2,86%	100,00%	2	25,00%	0,01428571	7ex
Total					35	90		35	100,00%		90			

8.2.4 Caractéristiques de la forme prête à consommer du produit de mauvaise qualité (Q 29 II)

					Méthodologie RTBFoods originale		Méthodologie proposée				
					Individual interviews (26)		Individual Interviews (26)			Score	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Priorité	Nombre	Poids	% Localité		
Trop mou		Absence de fermeté	Fermeté	Main	5	3	5	14,29%	100,00%	14,29%	2
Ne forme pas les boules											
Devenir la boue											
Mou											
Non collant		Absence d'élasticité/Tendreté	élasticité		8	1	8	22,86%	75,00%	17,14%	1
Ne tire pas bien											
Pas tendre											
Ne tire pas	Pas tendre										
Acide		Goût acide prononcé	Goût	Langue	6	2	6	17,14%	75,00%	12,86%	3
Casse les dents											
Trop acide											
Contient le sable		Présence de contaminants externes	Contaminants externes	Yeux	1	6	1	2,86%	75,00%	2,14%	6
Pas cuit		Cuisson insuffissante	Degré de cuisson	Langue et nez	1	6ex	1	2,86%	75,00%	2,14%	6ex
Pas bien cuit											
Ne brille pas		Faible éclat	éclat	Yeux	1	6ex	1	2,86%	50,00%	1,43%	7
Pas d'éclat											
Pas brillant											
Collant		élasticité importante	élasticité	Main	2	5	2	5,71%	50,00%	2,86%	5
ça tire											
Mauvaise huile	Qui donne le mauvais goût	Présence de la flaveur/l'odeur d'huile rance	Flaveur d'huile rance	Langue et nez	4	4	4	11,43%	50,00%	5,71%	4
à l'odeur											
Pas une bonne odeur											
Huile collante		Huile pas totalement adhésive aux granules	Adhésion de l'huile aux granules	Yeux et langue	1	6ex	1	2,86%	50,00%	1,43%	7ex
Huile collante dans l'assiète											
Pas acide		Leger goût sucré/Absence d'acidité	Goût	Langue	0		0	0,00%	25,00%	0,00%	
Pas de goût		Absence de saveur			0		0	0,00%	25,00%	0,00%	

					Méthodologie RTBFoods originale		Méthodologie proposée				
					Individual interviews (26)		Individual Interviews (26)			Score	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Priorité	Nombre	Poids	% Localité		
Moisié		Presence de moisissures/ l'odeur/flaveur de moisissure	Flaveur/odeur	Nez et langue	1	6ex	1	2,86%	25,00%	0,71%	8
Dur		Fermeté importante	Fermeté	Main	1	6ex	1	2,86%	25,00%	0,71%	8ex
Pas bien sec	Pas séché au four	Forte humidité résiduelle	Teneur en eau résiduelle		2	5ex	2	5,71%	25,00%	1,43%	7ex
Pas sec											
Trop de racines		Forte teneur en fibres visibles	Teneur en fibres visibles	Yeux	1	6ex	1	2,86%	25,00%	0,71%	8ex
Brûlé	Contient les traits traits noirs	Non-homogénéité de la couleur			1	6ex	1	2,86%	25,00%	0,71%	8ex
Total					35		35	100,00%			

8.3 Caractéristiques du Tapioca/Gari Sauté

8.3.1 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant l'achat (Qb II)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée						
					Individual interviews (12)			Individual Interviews (12)						
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Score RTBfoods	Priorité	Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Score final	Priorité
Sec		Humidité résiduelle faible	Teneur en eau	Main	7	16	1	7	29,17%	85,71%	16	100,00%	3,9998	1
Bien sec														
Pas acide		Leger goût sucré	Goût	Langue	8	16	1ex	8	33,33%	87,50%	16	75,00%	3,5	2
Sucré														
Brillant		éclat important	éclat	Yeux	3	3	3	3	12,50%	66,67%	3	50,00%	0,12500625	4
Grain grain		Granules de taille moyenne et séparées	Aspect des granules		2	5	2	2	8,33%	100,00%	5	50,00%	0,20833333	3
Pas trop fin														
Pas de racines		Faible teneur en fibres visibles	Teneur en fibres visibles		1	1	5	1	4,17%	100,00%	1	25,00%	0,01041667	7
Fin		Granules de petite taille	Taille des granules		1	2	4	1	4,17%	100,00%	2	25,00%	0,02083333	6
pas de sable		Présence de contaminants externes	Presence des contaminants	Yeux et dents	1	0		1	4,17%	0,00%	0	25,00%	0	
pas trop d'huile		Faible quantité d'huile utilisée	Quantité d'huile	Yeux	1	3	3ex	1	4,17%	100,00%	3	25,00%	0,03125	5
		Total			24	46		24	100,00%		46			

8.3.2 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la préparation (Qc II)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée						
					Individual interviews (12)			Individual Interviews (12)						
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Score RTBfoods	Priorité	Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Score final	Priorité
Grain grain		Granules de taille moyenne et séparées	Aspect des granules	Yeux	7	21	1	7	46,67%	100,00%	21	75,00%	7,35	1
Pas trop fin	grains réels													
Ne colle pas														
Ne doit pas coller sur la cuillère														
Sec														
Dur		Granules résistantes aux manipulations	Résistance des granules à la pression		2	5	2	2	13,33%	100,00%	5	50,00%	0,33333333	2
Un peu dur														
Pas trop mou														
Brillant		éclat important	éclat		2	5	2ex	2	13,33%	100,00%	5	50,00%	0,33333333	2ex
Coller un peu		Mou et élastique (collant)	élasticité		1	3	3	1	6,67%	100,00%	3	25,00%	0,05	3
tendre														
Pas de sable		Présence des contaminants externes	Contaminants externes	Yeux et dents	1	2	4	1	6,67%	100,00%	2	25,00%	0,03333333	4
Pas de racines		Teneur en fibres visibles faible	Teneur en fibres visibles	Yeux	1	1	5	1	6,67%	100,00%	1	25,00%	0,01666667	5
Gonfler		Bonne capacité d'absorption d'eau	Capacité d'absorption d'eau		1	2	4ex	1	6,67%	100,00%	2	25,00%	0,03333333	4ex
Total					15	39		15			39			

8.3.3 Caractéristiques Tapioca/Gari de bonne qualité pendant la consommation (Qd II)

					Méthodologie RTBFoods originale			Méthodologie proposée						
					Individual interviews (12)			Individual Interviews (12)						
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Score RTBfoods	Priorité	Nombre	Poids	Dispersion	Score RTBfoods	% Localité	Score final	Priorité
Grain grain	Les grains restent séparées; comme le riz	Granules légèrement dure & séparées	Aspect des granules	Yeux & main	8	23	1	8	57,14%	100,00%	23	100,00%	13,1428571	1
Pas trop pâteux	On ramasse avec la cuillère													
Pas coller dans la bouche														
Pas trop mou														
Bien sec														
Sec														
Sucré		Leger goût sucré	Goût	Langue	5	13	2	5	35,71%	100,00%	13	50,00%	2,32142857	2
Légèrement sucré														
Pas acide	légèrement sucré													
Tendre		Mou et collant	élasticité	main	1	3	3	1	7,14%	100,00%	3	25,00%	0,05357143	3
Total					14	39		14	100,00%		39			

8.3.4 Caractéristiques de la forme prête à consommer du produit de mauvaise qualité (Q29 II)

					Méthodologie RTBFoods originale		Méthodologie proposée				
					Individual interviews (12)		Individual Interviews (12)			Score	Priorité
Caractéristique	Descripteur	Code	Catégorie	élément de sens impliqué	Nombre	Priorité	Nombre	Poids	% Localité		
Trop mou		Granules molles et collées	Aspect des granules	Yeux et main	6	1	6	54,55%	75,00%	40,91%	1
Trop pâteux											
Pas grain grain											
Mou											
ça colle	Ce n'est pas grain grain										
acide		Goût acide prononcé	Goût	Langue	3	2	3	27,27%	75,00%	20,45%	2
à l'odeur		Présence de la flaveur/ odeur/Huile rance	Flaveur d'huile rance	Langue & nez	1	3	1	9,09%	25,00%	2,27%	3
Mauvaise huile	qui donne le mauvais goût										
Moisié		Présence de moisissures/odeur/flaveur de moisissure	Flaveur/odeur	Langue et nez	1	3ex	1	9,09%	25,00%	2,27%	3ex
Total					11		11	100,00%			

Institution : Cirad – UMR QualiSud

Adresse : C/O Cathy Méjean, TA-B95/15 - 73 rue Jean-François Breton - 34398 MONTPELLIER Cedex 5 - France

Tel Contact : +33 4 67 61 44 31

Email Contact : rtbfoodspmu@cirad.fr