



**ACTE DE LA QUINZAINE INTERNATIONALE DE LA  
SCIENCE, DES TECHNOLOGIES ET L'INNOVATION  
(Édition 2023)**

**UNIVERSITE DE SAN PEDRO  
(Du 30 au 31 mai 2023)**



**Thème : *Recherche et Innovation en Côte d'Ivoire face aux défis  
environnementaux, sanitaires et économiques actuels***

**Superviseur : Professeur OUATTARA Karamoko**

## **Titre 8 : Évaluation des risques alimentaires liés aux éléments traces métalliques et aux hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les peaux de bœuf (kplo) et la viande grillée (choukouya)**

YAYA Coulibaly<sup>1\*</sup>, SORO Donafologo Baba<sup>2</sup>, HAMPOH Adé Hortense<sup>3</sup>, N'GUETTIA Kossonou Roland<sup>2</sup>, ABOUA Kouassi Narcisse<sup>2</sup>, DIARRA Moussa<sup>4</sup>, MEITE Ladj<sup>2</sup>, TRAORE Karim Sory<sup>2</sup>, DEMBELE Ardjouma<sup>5</sup>

<sup>1</sup>*UFR-Agriculture, Ressources Halieutiques et Agro-industrie, Université de SAN-PEDRO, 01 BP 1800 SAN-PEDRO 01, Côte d'Ivoire*

<sup>2</sup>*Laboratoire des Sciences de l'Environnement, UFR des Sciences et Gestion de l'Environnement, Université Nangui Abrogoua, 02 BP 801 ABIDJAN 02, Côte d'Ivoire*

<sup>3</sup>*Laboratoire de Nutrition et de Sécurité Alimentaire, UFR des Sciences et Technologies des Aliments, Université Nangui Abrogoua, 02 BP 801 ABIDJAN 02, Côte d'Ivoire*

<sup>4</sup>*Laboratoire des Sciences et technologie de l'Environnement, UFR*

*Environnement, Université Jean-Lorougnon-Guédé, BP 150 DALOA, Côte d'Ivoire*

<sup>5</sup>*UFR des Sciences de la Nature, Université Nangui Abrogoua, 02 BP 801 ABIDJAN 02, Côte d'Ivoire*

\*Auteur correspondant : E-mail: [yaya.coulibaly@usp.edu.ci](mailto:yaya.coulibaly@usp.edu.ci)

Tél: +225 0140109270 ou +225 0505804146

### **RESUME**

Le décapage des peaux de bœuf avec des combustibles résineux ou en caoutchouc est une pratique répandue, dans le District d'Abidjan. Ces peaux traitées, appelées « kplo », sont beaucoup prisées. Il en est de même pour le « choukouya », viande cuite dans les fours métalliques artisanaux alimentés essentiellement aux bois d'hévéas ou de récupération. Ces pratiques génèrent dans l'alimentation des entités toxiques dont les éléments traces métalliques (ETM) et les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), cancérigènes ou mutagènes. L'objectif de cette étude est d'évaluer les risques chimiques liés à la consommation des viandes et peaux contaminées par les ETM et les HAP. Ainsi, 60 échantillons de peaux et 120 échantillons de viandes ont été prélevés puis analysés par spectrophotométrie d'absorption atomique pour les ETM et par chromatographie liquide haute performance pour les HAP. Les résultats montrent une exposition journalière au plomb (6,52 µg/kg pc/j) supérieure à sa DJA (3,5 µg/kg pc/j). Les ratios de danger sont supérieurs à 1 pour le plomb, le benzo(a)pyrène et le cumul des 4 HAP indicateurs. Leurs excès de risques individuels (ERI) sont supérieurs à 10<sup>-5</sup>, la norme. En conclusion, les risques alimentaires sont réels, particulièrement les risques cancérigènes et mutagènes.

**Mots clés** : choukouya ; kplo ; ETM ; HAP ; risques chimiques



# ATTESTATION DE COMMUNICATION

Cette attestation est décernée à :

**YAYA Coulibaly,**

pour avoir présenté une communication intitulée : « **Évaluation des risques alimentaires liés aux éléments traces métalliques et aux hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les peaux de bœuf (kplo) et la viande grillée (choukouya)** » à la 3<sup>e</sup> édition de la Quinzaine Internationale de la Science et de la Technologie, qui s'est déroulée à l'Université de San Pedro (Côte d'Ivoire), les 30 et 31 mai 2023.

En foi de quoi, la présente attestation lui est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Le Directeur

de la Recherche et de l'Innovation

Prof. Bamba **ABOUDRAMANE**

**Traore Daouda**  
Conseiller Municipal

Délégué de l'Officier de l'Etat-Civil

Le Président

de l'Université de San Pedro

Prof. **Méké MEÏTÉ**

