

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
	<b>1. Préparation à base de pomme de terre, manioc, autres tubercules, bananes plantain</b>
5	Purée de patate
7	Préparation à base de farines modifiées et de flocons de céréales (Cérélac, blédine)
103	Chips de pomme de terre
107	Bouillie de Fécule de manioc (tapioca)
116	Banane plantain en cossette (et autres morceaux séchés)
126	Ignane bouillie
129	Ragoût d'ignane à la volaille
130	Pomme de terre bouillie
131	Pomme de terre frite avec sauce à la viande
132	Pomme de terre frite avec sauce au poisson
133	Pomme de terre frite avec sauce à la volaille
141	Purée de pomme de terre
142	Pomme de terre frite
143	Patate douce bouillie
145	Patate douce frite avec sauce au poisson
146	Ragoût de patate douce avec viande
147	Ragoût de patate douce à la volaille
148	Ignane frite
149	Patate douce frite
150	Gari, attiéqué (Sémoule de Manioc) sans viande, ni poisson
151	Gari, attiéqué (Sémoule de Manioc) au poisson
153	Banane plantain frite sans viande, ni poisson
154	Banane plantain frite avec poisson grillé ou frit
156	Banane plantain à la braise
157	Banane plantain bouillie
160	Gari, attiéqué (Sémoule de Manioc) à la viande
161	Gari, attiéqué (Sémoule de Manioc) à la volaille
162	Bouillie de Gari, attiéqué (Sémoule de Manioc)
163	Manioc bouilli (sans viande, ni poisson)
164	Manioc frit (sans viande, sans poisson)
165	Manioc frit avec sauce à la viande

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
166	Manioc frit avec sauce à la volaille
167	Manioc frit avec sauce au poisson
168	Ragout de Manioc (sans viande, sans poisson)
169	Ragout de Manioc avec sauce à la viande
170	Ragout de Manioc avec sauce à la volaille
171	Ragout de Manioc avec sauce au poisson
172	Manioc à la braise
173	Foutou ou fufu (à base de farine de manioc)
174	Foutou ou fufu (à base de farine de manioc) à la viande
175	Foutou ou fufu (à base de farine de manioc) à la volaille
176	Foutou ou fufu (à base de farine de manioc) au poisson
177	Fufu ou foutou de plantin (pâte de banane plantain)
178	Fufu ou foutou de plantin avec sauce à la viande
179	Fufu ou foutou de plantin avec sauce à la volaille
180	Fufu ou foutou de plantin avec sauce au poisson
181	Banane plantain frit à la viande
182	Banane plantain frit à la volaille
183	Banane plantain bouillie à la viande
184	Banane plantain bouillie à la volaille
185	Banane plantain bouillie au poisson
186	Igname bouillie avec sauce à la viande
187	Igname bouillie avec sauce à la volaille
188	Igname bouillie avec sauce au poisson
189	Igname frite avec sauce à la viande
190	Igname frite avec sauce à la volaille
191	Igname frite avec sauce au poisson
192	Ragoût d'igname avec viande
193	Ragoût d'igname au poisson
194	Ragout de pomme de terre
195	Ragout de pomme de terre avec sauce à la viande
196	Ragout de pomme de terre avec sauce au poisson
197	Ragout de pomme de terre avec sauce à la volaille
198	Pomme de terre bouillie avec sauce à la viande
199	Pomme de terre bouillie avec sauce à la volaille

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
200	Pomme de terre bouillie avec sauce au poisson
290	Pomme de terre à la braise
291	Patate douce bouillie à la sauce viande
294	Patate douce bouillie à la volaille
295	Patate douce bouillie au poisson
296	Patate douce frite avec sauce à la viande
297	Patate douce frite avec sauce à la volaille
298	Ragoût de patate douce au poisson
909	Autres préparations à base de tubercules

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
<b>2. Préparations à base de RIZ</b>	
201	Dègue de riz
202	Bouillie de riz
228	Riz avec sauce gombo au poisson
231	Riz avec sauce oignon à la viande (Djabadji)
236	Riz avec sauce feuilles de patate au poisson
238	Riz avec sauce oignon au poisson (Djabadji)
240	Riz ave sauce arachide simple
241	Riz avec sauce graine de coton (Korikolona)
243	Dakine (Riz au gras à la pâte d'arachide)
247	Riz avec sauce de pépins de pastèque (moussa-moussa maté)
250	Riz avec sauce feuilles de fakohoye sans viande, ni volaille, ni poisson
251	Goumba mafé (riz + sauce aux carpes séchées)
254	Gaussoum ou kourouba ' kourouba (tô avec farine de riz)
255	Riz avc sauce feuilles d'oseille au poisson (Kaldou)
256	Lafri de riz
257	Riz sauce oignon à la vinaigrette (yassa) avec viande
258	Riz sauce oignon à la vinaigrette (Yassa) à la volaille
261	Riz au gras sans viande,sans poisson (Zamet diallan)
263	Riz avec sauce arachide au poisson
264	Riz avec sauce oigon à la volaille (Djabadji)
270	Riz au gras avec viande
271	Riz au gras à la volaille
272	Riz au gras au poisson
273	Couscous de riz avec sauce viande
274	Couscous de riz avec sauce à la volaille
275	Riz avec sauce arachide avec viande
276	Riz avec sauce arachide à la volaille
277	Riz avec sauce gombo à la viande
278	Riz avec sauce gombo à la volaille
279	Riz avec sauce soumbala à la viande
280	Riz avec sauce soumbala à la volaille
281	Riz avec sauce soumbala au poisson

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
282	Riz avec sauce feuilles de patate à la viande (saka saka)
283	Riz avec sauce feuilles de patate à la volaille (saka saka)
284	Tô de riz avec sauce gombo et sauce tomate à la viande
285	Tô de riz avec sauce gombo et sauce tomate à la volaille
286	Tô de riz avec sauce gombo et sauce tomate au poisson
287	Tô de riz avec sauce gombo
299	Riz avec sauce oignon (Djabadji) sans viande, ni volaille, ni poisson
300	Couscous de riz avec sauce au poisson
900	Riz avec sauce feuilles de patate sans viande, ni volaille, ni poisson
901	Riz avec sauce gombo sans viande, ni volaille, ni poisson
902	Riz avec sauce feuilles de fakohoye à la viande
903	Riz avec sauce feuilles de fakohoye à la volaille
904	Riz avec sauce feuilles de fakohoye au poisson
905	Riz au gras sans viande, ni volaille, ni poisson
906	Beignets ou Galettes à base de farine de riz (production locale)
907	Préparation de riz simple
908	Autres préparations à base de riz

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
<b>3. Préparations à base de blé</b>	
301	Bouillie de blé
303	Alcama zamet (petits grains) mafé sans viande, ni volaille, ni poisson
315	Couscous de blé avec sauce au poisson
322	Pâtes alimentaires à la viande ou au volaille
330	Waudjila (Pain de blé) avec sauce à la viande
331	Waudjila (Pain de blé) avec sauce à la volaille
332	Waudjila (Pain de blé) avec sauce au poisson
333	Couscous de blé avec sauce à la viande
334	Couscous de blé avec sauce à la volaille
335	Fabrication de pain local à base de blé
339	Pâtes alimentaires sans viande, ni volaille, ni poisson
340	Pâtes alimentaires avec poisson
341	Alcama zamet (petits grains) mafé à la viande
342	Alcama zamet (petits grains) mafé à la volaille
343	Alcama zamet (petits grains) mafé au poisson
344	Beignets ou Galettes à base de farine de blé (production locale)
345	Toucasse
346	Autres préparations à base de blé

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
<b>4. Préparation à base de FONIO</b>	
401	Bouillie de fonio
433	Djouka
450	Fonio avec sauce arachide à la viande
451	Fonio avec sauce arachide à la volaille
452	Fonio avec sauce pâte d'arachide au poisson
453	Fonio avec sauce oignon à la viande
454	Fonio avec sauce oignon à la volaille
455	Fonio avec sauce oignon au poisson
456	Fonio avec sauce oignons et soumbala à la viande
457	Fonio avec sauce oignons et soumbala à la volaille
458	Fonio avec sauce oignons et soumbala au poisson
459	Finfri avec viande
460	Finfri avec volaille
461	Finfri avec poisson
462	Fonio avec sauce oignon (sans viande, ni volaille, ni poisson)
463	Fonio avec sauce arachide (sans viande, ni volaille, ni poisson)
464	Fonio avec sauce oignons et soumbala (sans viande, ni volaille, ni poisson)
465	Finfri (sans viande, ni volaille, ni poisson)
466	Fonio avec sauce yassa (sans viande, ni volaille, ni poisson)
467	Fonio avec sauce yassa + viande
468	Fonio avec sauce yassa + volaille
469	Fonio avec sauce yassa + poisson
470	Fonio avec sauce feuilles vertes (sans viande, ni volaille, ni poisson)
471	Fonio avec sauce feuilles vertes + viande
472	Fonio avec sauce feuilles vertes + volaille
473	Fonio avec sauce feuilles vertes + poisson
474	Autres préparations à base de fonio

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
<b>5/6. Préparation à base de MIL – SORGHO – MAIS</b>	
336	Fabrication de pain local à base de sorgho
337	Fabrication de pain local à base de mil
338	Fabrication de pain local à base de maïs
515	Laro avec poisson
518	Laro avec viande ou volaille
522	Gnègnèkini (Brisure de céréales) avec sauce arachide + viande ou volaille
526	Gnègnèkini (Brisure de céréales) avec sauce arachide + poisson
528	Gnègnè zamet au poisson
531	Gnègnè zamet à la viande ou au volaille
535	Gnègnè bassi avec sauce arachide + viande ou volaille
539	Gnègnè bassi avec sauce arachide + poisson
541	Gnègnè bassi avec sauce oignons soumbala + viande ou volaille
545	Gnègnè bassi avec sauce oignons et soumbala + poisson
554	Gnègnè kini avec sauce oignons et soumbala + viande ou volailles
558	Gnègnè kini avec sauce oignons et soumbala + poisson
561	Couscous de farine de céréales avec sauce d'arachide + viande ou volaille
565	Couscous de farine de céréales avec sauce d'arachide + poisson
567	Couscous de farine de céréale avec sauce feuilles vertes + viande ou volaille
568	Couscous de farine de céréale avec sauce feuilles vertes + poisson
570	Couscous de farine de céréale avec sauce oignon + poisson
573	Couscous de farine de céréale avec sauce datou
574	Couscous de céréale avec sauce koulandji (pâte ou poudre d'arachide + Niébé)
575	Couscous de farine de céréale sans sauce (gnougoubalayèlen, sôla)
577	Bassi salté avec sauce simou
578	Couscous séché (bassi djalan)
594	Tô avec sauce feuilles + gombo + sauce rouge à la viande ou au volaille

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
595	Tô avec sauce feuilles + gombo + sauce rouge au poisson
598	Tô avec sauce feuilles (sans viande,ni volaille, ni poisson)
599	Tô avec sauce gombo (sans viande,ni volaille, ni poisson)
602	Tô avec pâte d'arachide + poisson
608	Gnègnè kini avec sauce datou
609	Couscous avec sauce oignon + gombo + viande ou volaille
610	Gnègnè kini avec sauce oignon + gombo + poisson
615	Gnègnè kini avec sauce oignon + viande ou volaille
616	Gnègnè kini avec pâte d'arachide + poisson
617	Tô avec sauce pâte d'arachide avec feuilles vertes
620	Bouillie de Sorgho
621	Bouillie de Mil
622	Bouillie de Maïs
623	Dèguè (crème, daladèguè, tarodadèguè, Sèkèrè, Dèguè Dialan, Mougoufara, N'Galakh) de Sorgho
624	Dèguè de Mil
625	Dèguè de Maïs
626	Tô avec sauce feuilles + sauce tomate à la viande ou au volaille
627	Tô avec sauce feuilles + sauce tomate au poisson
628	Tô avec sauce gombo + sauce Tomate à la viande ou au volaille
629	Tô avec sauce gombo + sauce tomate rouge au poisson
630	Couscous de farines de céréales avec sauce feuilles vertes (sans viande,ni volaille, ni poisson)
631	Couscous de farines de céréales avec sauce arachide (sans viande,ni volaille, ni poisson)
632	Gnègnè kini avec sauce arachide (sans viande,ni volaille, ni poisson)
633	Couscous de farines de céréales avec sauce oignon + viande ou volaille
634	Couscous de farines de céréales avec sauce oignon (sans viande, ni volaille, ni poisson)
635	Couscous de farines de céréales au lait
636	Tô avec sauce gombo + viande ou volaille
637	Tô avec sauce gombo + Poisson

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

Codes	Variétés
638	Tô avec sauce feuille + viande ou volaille
639	Tô avec sauce feuille + Poisson
640	Tô avec sauce tomate (sans viande, ni volaille, ni poisson)
641	Tô avec avec sauce tomate + viande ou volaille
642	Tô avec avec sauce tomate + Poisson
643	Tô avec sauce feuilles + sauce tomate (sans viande, ni volaille, ni poisson)
644	Beignets ou Galettes à base de farine de mil (production locale)
645	Beignets ou Galettes à base de farine de sorgho (production locale)
646	Beignets ou Galettes à base de farine de maïs (production locale)
647	Tô avec sauce dah (sans viande, ni volaille, ni poisson)
648	Tô avec sauce dah avec viande ou volaille
649	Tô avec sauce dah avec poisson
650	Tô avec sauce datou (sans viande, ni volaille, ni poisson)
651	Tô avec sauce datou avec viande ou volaille
652	Tô avec sauce datou avec poisson
653	Gnègnèkini avec sauce feuilles (sans viande, ni volaille, ni poisson)
654	Gnègnèkini avec sauce feuilles + viande ou volaille
655	Gnègnèkini avec sauce feuilles + poisson
656	Gnègnèkini avec sauce oignons + poisson
657	Gnègnèkini avec sauce oignons (sans viande, ni volaille, ni poisson)
658	Gnègnèkini avec sauce arachide + viande ou volaille
659	Gnègnè zamet (sans viande, ni volaille, ni poisson)
660	Gnègnè bassi avec sauce feuilles (sans viande, ni volaille, ni poisson)
661	Gnègnè bassi avec sauce feuilles + viande ou volaille
662	Gnègnè bassi avec sauce feuilles + poisson
663	Gnègnè bassi avec sauce arachide (sans viande, ni volaille, ni poisson)
664	Gnègnè bassi avec sauce oignons (sans viande, ni volaille, ni poisson)

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
665	Gnègnè bassi avec sauce oignons + viande ou volaille
666	Gnègnè bassi avec sauce oignons + poisson
667	Couscous simple
668	Tô simple
669	Autres préparations à base de mil
670	Autres préparations à base de sorgho
671	Autres préparations à base de maïs
672	Préparations à base d'autres céréales

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

Codes	Variétés
<b>7. Préparation à base de Fruits et de Légumes</b>	
701	Haricot bouillie
702	Couscous de haricot (Cho Bassi)
704	Fourala fari
705	Crèpe de haricot
706	Poids de terre bouilli
708	Poids de terre sec grillé (tikanikourou toutoulé, dougoubaka)
712	Petit poids sauté avec viande ou volaille
713	Petit pois sauté avec poisson
714	Haricot vert sauté à la viande ou volaille
715	Haricot vert sauté au poisson
716	Haricot blanc sauté avec viande ou volaille
717	Haricot blanc sauté avec poisson
718	Viande ou volaille accompagné de macédoine
719	Poisson accompagné de macédoines
726	Salade de légumes
728	Citrouille fait à la vapeur
729	Citrouille cuit à la sauce
730	Djétô
734	Salade de légumes + Poisson
735	Salade de légumes + Viande ou Volaille
736	Beignets ou Galettes à base de haricot
737	Autres préparations à base de fruits
738	Autres préparations à base de légumes
839	Sito préparation à base de pain de singe + pâte d'arachide +sucre+sel

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
<b>8. Préparation à base de viande et de poisson</b>	
801	Sauce tomate à la viande
803	Bouillon de viande
820	Sauce tomate à la volaille
821	Bouillon de volaille
832	Sauce tomate au poisson
840	Omelette
841	Volaille à la braise
842	Poisson à la braise
844	Viande grillée, brochette
864	Boulettes de viande
865	Boulettes de volailles
866	Boulettes de poisson
867	Autres préparations à base de viande
868	Autres préparations à base de volailles
869	Autres préparations à base de poisson

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

<b>Codes</b>	<b>Variétés</b>
<b>9. Préparation de boissons</b>	
851	Préparation de thé simple
853	Préparation de thé au lait
854	Préparation d'infusions de végétaux (quinquéliba,....)
855	Préparation café au lait
858	Préparation de lait
860	Préparation de boissons locale (gingembre, fleur d'oseille, tamarin, pain de singe de baobab)
862	Préparation de café simple

## NOMENCLATURE DES PREPARATIONS - EMEP 2001

Codes	Variétés
<b>10. Autres préparations</b>	
998	Autres préparations nca