

COMMUNAUTE FRANÇAISE DE BELGIQUE  
ACADEMIE UNIVERSITAIRE WALLONIE-EUROPE  
UNIVERSITÉ DE LIÈGE-GEMBLoux AGRO-BIO TECH

**CARACTERISATION DES MODES DE CONSOMMATION  
ALIMENTAIRE DES MENAGES A KINSHASA :**  
**Analyse des interrelations entre modes de vie et habitudes alimentaires**

**MUTEBA KALALA Damien**

Dissertation originale présentée  
en vue de l'obtention du grade de docteur en  
Sciences agronomiques et Ingénierie biologique

***Membres du jury***

Monsieur le Professeur : FRANCIS F., Président

Messieurs les Professeurs : LEBAILLY Ph., Promoteur

NTOTO M'VUBU R., Co-Promoteur (UNIKIN/ RDC)

BURNY Ph.

MICHEL B.

PONCELET M.

KINKELA Ch. (UNIKIN/RDC)



## **Copyright**

Aux termes de la loi belge du 30 juin 1994, sur le droit d'auteur et les droits voisins, seul l'auteur a le droit de reproduire partiellement ou complètement cet ouvrage de quelque façon et forme que ce soit ou d'en autoriser la reproduction partielle ou complète de quelque manière et sous quelque forme que ce soit. Toute photocopie ou reproduction sous autre forme est donc faite en violation de la dite loi et des modifications ultérieures.



## REMERCIEMENTS

Au terme de ce travail qui sanctionne la fin de nos recherches doctorales, c'est pour nous, un agréable devoir de remercier toutes les personnes physiques et morales qui ont contribué d'une manière ou d'une autre à sa réalisation. Nous tenons à exprimer de manière particulière nos sentiments de gratitude et nos remerciements aux personnes suivantes :

Le Professeur Philippe Lebailly, Responsable de l'Unité d'économie et développement rural de Gembloux Agro-Bio Tech/Université de Liège, Promoteur de cette thèse, pour la confiance témoignée à notre égard, en nous acceptant comme doctorant au sein de l'Unité d'économie et développement rural. Ses observations, encouragements et surtout ses qualités humaines nous ont permis d'aboutir à la réalisation de cette thèse;

Monsieur le regretté Professeur Fidèle Tshingombe Mulubay, le premier Co-Promoteur de la présente étude, qui nous a quitté à mi-parcours de nos recherches doctorales alors que ses interventions nous ont été déjà d'une très grande importance.

Monsieur Ntoto M'vubu Alphonse-Roger qui n'a pas hésité à répondre favorablement à la demande lui adressée pour devenir le nouveau Co-Promoteur de la présente étude. Sa disponibilité et ses compétences nous ont permis d'être bien encadré surtout pendant nos recherches de séjour à Kinshasa;

Les professeurs Philippe Burny, Baudouin Michel, Marc Poncelet et Charles Kinkela pour leurs contributions et suggestions dont les qualités scientifiques ont permis d'affiner les fruits de nos recherches ;

Monsieur Thomas Dogot pour les orientations administratives et scientifiques ainsi que Mesdames Nadine Stoffelen, Anne Pompier et Christine Fadeur dont l'assistance administrative et scientifique nous a été précieuse dans la conduite de nos recherches à l'Unité d'économie et développement rural de Gembloux Agro-Bio Tech ;

Messieurs les Professeurs de la Faculté des Sciences Agronomiques de l'Université de Kinshasa, particulièrement ceux du département d'Economie agricole qui nous ont constamment soutenu d'une manière ou d'une autre pendant notre formation doctorale.

Nos remerciements et gratitude s'adressent également à : notre père Mbikayi Alphonse, notre défunte mère Kankolongo Marie, Maman Muswamba Marie, notre épouse Ndilu Mireille, nos enfants Muteba Princesse, Muteba Prince et Muteba Altesse, nos sœurs Kashika Detty, Mujinga Antho, Justine Ntumba, Kapinga Clarisse, Meta Patience et Kabedi Sandrine, sans oublier nos regrettées sœurs Ngalula Chantal et Kabishi Annie qui nous ont été très chères. Nous pensons à tous nos cousins et cousines, neveux et nièces, oncles et tantes, beaux-frères et belles-sœurs: Maman Mbuyi, Oncle Kabamba, Papa Tshimanga, Larose, Baron, Bellegrace, Ketsia, Miradi, Joys, Jemira, Jesmie, Jephté, Jael, Nathan, Papy, Mamie, Esther, Papitshou, José, Guillain, Rachel, Bongo, Michaux, Désange, Calvin, Cliping et Tshim.

Nous exprimons une profonde gratitude à l'endroit de nos amis en Belgique et en Europe dont la marque de sympathie nous a été très fraternelle nous pensons particulièrement à Béatrice, à son feu mari Claude Temo, ainsi qu'à leur famille.

Nous exprimons notre gratitude à tous les doctorants, étudiants, chercheurs et toute la communauté congolaise de Gembloux dont l'accueil, le soutien moral et les conseils nous ont permis d'avoir des séjours agréables en Belgique.

Nous pensons également à tous les serviteurs de Dieu, frères et sœurs de la communauté Mission Chrétienne dans le Monde (MCM), à tous nos amis et collègues.

Nous tenons à remercier la Coopération Belgo-Congolaise qui nous a octroyé la bourse de doctorat à travers la Coopération Technique Belge (CTB).

Que tous ceux dont les noms n'ont pas été cités dans ces lignes se rassurent de notre reconnaissance envers eux, qu'ils trouvent ici l'expression de notre profonde gratitude.

Enfin nous rendons grâce à l'Eternel Dieu père de notre Seigneur Jésus-Christ pour son amour, ses bénédictions et sa protection envers nous.

Damien-Joseph Muteba Kalala

Damien Muteba Kalala (2014). Caractérisation des modes de consommation alimentaire des ménages à Kinshasa : Analyse des interrelations entre modes de vie et habitudes alimentaires (Thèse de doctorat). Université de Liège-Gembloux-Agro-Bio Tech, Belgique, 179 p., 59 tabl., 10 fig., 4 cartes et 5 photos.

## RESUME

La présente étude a été initiée au départ d'une hypothèse selon laquelle des ménages se retrouvent dans une situation d'insécurité alimentaire lorsque leurs modes de vie et moyens d'existence ont changé ou ne se sont pas adaptés et qu'ils n'ont pas la capacité de trouver un équilibre entre un ensemble de besoins. La demande alimentaire des ménages ne peut donc être analysée indépendamment de l'ensemble des moyens d'existence et conditions de vie.

Pour réaliser cette étude, une méthodologie basée sur les enquêtes auprès des ménages a été adoptée. Sur base de leur niveau présumé de richesses, trois quartiers ont été choisis ; le Quartier Résidentiel à Limete, le quartier Mabulu à Makala et les Quartiers I et VII à N'djili. Un échantillon de 346 ménages a été constitué. Les résultats de la première enquête sur la caractérisation des ménages ont permis d'atteindre les trois premiers objectifs de l'étude :

- Analyser les caractéristiques socio-économiques des ménages kinois ;
- Analyser la structure des dépenses de consommation des ménages ;
- Analyser les facteurs qui influencent les pratiques alimentaires des Kinois.

La deuxième enquête a consisté en un suivi des ménages ciblés par rapport aux critères précis. Trente ménages ont été choisis, à raison de 10 dans chacun des trois quartiers. Ils ont été suivis d'abord en saison sèche pendant trois mois, de juin à août 2011, et par la suite en saison pluvieuse, pendant trois mois également, entre février et avril 2012.

Les résultats issus de cette étude ont montré, entre autres, que les dépenses alimentaires sont beaucoup plus importantes en saison pluvieuse qu'en saison sèche. Cependant, les quantités consommées sont relativement plus élevées en saison sèche qu'en saison pluvieuse. La quantité d'aliments consommés par personne et par jour a été estimée en saison sèche respectivement à 1202g (dans les ménages aisés), 833g (dans les ménages moyens) et 506g (dans les ménages pauvres). En saison pluvieuse, les quantités consommées sont respectivement dans l'ordre de 1120g (dans le quartier aisé), 801g (dans les ménages moyens) et de 493g (dans les ménages les moins aisés).

Les apports énergétiques par personne et par jour en saison sèche sont respectivement de 2571 calories (dans les ménages aisés), 1864 calories (dans les ménages moyens) et de 1094 calories (dans les ménages pauvres). Les apports énergétiques sont également en baisse en saison pluvieuse. Ils sont respectivement de 2452 calories (dans les ménages aisés), 1838 calories (dans les ménages moyens) et de 1130 calories (dans les ménages pauvres).

Les apports protéiques par personne et par jour ont été estimés en saison sèche respectivement à 102g (ménages aisés), 81g (dans les ménages moyens) et 51g (dans les ménages pauvres). En saison pluvieuse, ces apports sont également faibles. Ils sont de l'ordre de 100g dans les ménages aisés; 80g dans les ménages moyens et 50g dans les ménages pauvres.

L'analyse de différents modes de consommation a montré que les habitudes alimentaires des Kinois ne semblent pas rencontrer les exigences nutritionnelles. Entre les deux considérations, les ménages ont de plus en plus de difficultés à trouver un point d'équilibre. Les éléments qui justifient ce difficile équilibre sont notamment : la monotonie alimentaire dans les ménages, la

tendance à favoriser la consommation des aliments bon marché, le choix des aliments sans lien avec les considérations diététiques, l'apparition de plus en plus de problèmes de santé publique liés aux modes de consommation alimentaire. Toutefois, le déséquilibre alimentaire dans les ménages kinois n'est pas toujours lié au revenu

Mots clés : Aliments, Consommation, Ménages, Mode de vie, Kinshasa.

Damien Muteba Kalala (2014). Characterization of households' food consumption features in Kinshasa: Analysis of Lifestyle and Food Habits Interrelations. (PhD Thesis). University of Liege-Gembloux-Agro-Bio Tech, Belgium, 179 p., 59 tabl., 10 fig., 4 maps and 5 photos.

## **SUMMARY**

This study was initiated at the start of a hypothesis that households are in a situation of food insecurity when their lifestyles and livelihoods have changed or have not adapted and they have not the ability to find a balance between a set of needs. Households' food demand cannot be analyzed independently from all livelihoods and living conditions.

For this study, a methodology based on household surveys was adopted. Based on their supposed wealth level, three districts were selected, the Residential Area in Limete, the Mabulu neighbourhood in Makala and Quarters I and VII in Ndjili. A sample of 346 households was selected. The results of the first survey on the characterization of households have achieved the first three objectives of the study.

The second survey consisted of a household monitoring defined according to specific criteria. Thirty households were selected at the rate of 10 in each of three quarters. They were followed first during the dry season for three months, from June to August 2011, and subsequently in the rainy season for three months also between February and April 2012.

The results of this study show among other things that food expenditures are much higher in the rainy season than in the dry season. However, the quantities consumed are relatively higher in the dry season than in the rainy season. The amount of food consumed per person per day was estimated in the dry season respectively at 1.202g (in the richest households), 833g (in average households) and 506g (in poor households). During the rainy season, quantities consumed are respectively of 1.120g (in the richest neighborhood), 801g (in the average households) and 493g (in less well-off households).

Energy intake per person per day in the dry season is respectively 2571 calories (in the richest households), 1.864 calories (in average households) and 1,094 calories (in poor households). Energy intake was also lower in the rainy season. It reaches respectively 2.452 calories (in wealthy households), 1,838 calories (in average households) and 1,130 calories (in poor households).

Protein intake per person per day was estimated in the dry season respectively at 102g (wealthier households), 81g (in average households) and 51g (in poor households). During the rainy season, these contributions are also low. They are around of 100g in the wealthier households, 80g in the average households and 50g in poor households.

The analysis of different consumption patterns showed that the dietary habits of Kinshasa do not seem to meet the nutritional requirements. Considerations between the two parameters show that households are scarcely managing to find a balance. The evidence supporting this difficult balancing includes: food monotony in households, the tendency to promote the consumption of cheap food, food choices unrelated to dietary considerations, the appearance of more and more public health problems related to food consumption patterns. However, the dietary imbalance in Kinshasa households is not always linked to income.

**Keywords:** Food, Consumption, Households, Lifestyle, Kinshasa.



## TABLE DES MATIERES

<i>Remerciements</i> .....	<i>I</i>
<i>Résumé</i> .....	<i>III</i>
<i>Summary</i> .....	<i>V</i>
<i>Table des matières</i> .....	<i>VII</i>
<i>Liste des tableaux</i> .....	<i>XI</i>
<i>Liste des figures</i> .....	<i>XIII</i>
<i>Listes des cartes</i> .....	<i>XIII</i>
<i>Liste des photos</i> .....	<i>XIII</i>
<i>Liste des abréviations</i> .....	<i>XV</i>
<b>INTRODUCTION GENERALE</b> .....	<b>1</b>
1. CONTEXTE DE L'ETUDE .....	1
2. PROBLEMATIQUE ET ETAT DE LA QUESTION .....	2
3. HYPOTHESES.....	5
4. BUT ET OBJECTIFS.....	6
5. METHODOLOGIE DE L'ETUDE .....	6
6. DELIMITATION DE L'ETUDE .....	6
7. INTERET ET JUSTIFICATION DE L'ETUDE .....	7
8. SUBDIVISION ET STRUCTURE DE L'ETUDE.....	7

### **PREMIÈRE PARTIE : CADRE THÉORIQUE GÉNÉRAL ET CONTEXTE DE L'ÉTUDE**

#### **CHAPITRE I.**

<b>CADRE THEORIQUE ET CONCEPTUEL</b> .....	<b>11</b>
INTRODUCTION .....	11
1.1. CONSOMMATION ALIMENTAIRE.....	11
1.1.1. Définition des concepts .....	11
1.1.2. Fonctions de la consommation alimentaire .....	12
1.1.3. Evaluation de la consommation alimentaire .....	13
1.2. MODELE AGRO-NUTRITIONNEL (MAN) .....	19
1.2.1. Définition .....	19
1.2.2. Classification agro-nutritionnelle des aliments .....	20
1.2.3. Méthodologie de construction des roses nutritionnelles .....	21
1.2.4. Typologie des modèles agro-nutritionnels dans le monde .....	22
1.2.5. Composition du régime nutritionnel dans les grandes régions du monde .....	23
1.2.6. Consommation alimentaire et santé publique. ....	24
1.3. MODELE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE (MCA) .....	26
1.3.1. Définition des concepts .....	26
1.3.2. Analyse de modèles de consommation alimentaire .....	28
1.3.3. Déterminant des modèles de consommation alimentaire .....	32
1.3.4. Evolution des MCA .....	32
1.4. LA SECURITE ALIMENTAIRE .....	33

1.4.1. Définition.....	33
1.4.2. Evolution de la sécurité alimentaire.....	33
1.4.3. Sécurité alimentaire en lien avec la consommation alimentaire .....	34
CONCLUSION PARTIELLE.....	36

## **CHAPITRE II.**

### **CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET SOCIO-ECONOMIQUES DE LA ZONE D'ETUDE .....39**

INTRODUCTION .....	39
2.1. PRESENTATION DE LA REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO.....	39
2.1.1. Situation géographique .....	39
2.1.2. Population .....	40
2.1.3. Situation socio-économique .....	40
2.1.4. Etat de la sécurité alimentaire en RD Congo .....	41
2.1.5. Contribution du secteur agricole à la sécurité alimentaire en RDC .....	42
2.1.6. Importations alimentaires en RDC .....	43
2.2. PRESENTATION DE LA VILLE DE KINSHASA .....	44
2.2.1. Localisation géographique et administrative.....	44
2.2.2. Organisation politique et administrative.....	45
2.2.3. Démographie et structure de la population de Kinshasa .....	45
2.2.4. Caractéristiques culturelles et socio-économiques .....	46
2.3. PRESENTATION DE LA ZONE D'ETUDE: LIMETE, NDJILI ET MAKALA .....	51
2.3.1. Justification du choix .....	51
2.3.2. Situation géographique de la zone d'étude.....	51
2.3.3. Caractéristiques spécifiques de chaque zone .....	52
CONCLUSION PARTIELLE.....	56

## **DEUXIÈME PARTIE : PRESENTATION DES RESULTATS ET DISCUSSION DES TRAVAUX EMPIRIQUES SUR LES MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE DES MENAGES**

### **CHAPITRE III.**

#### **METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE .....59**

3.1. CARACTÉRISTIQUES DE LA ZONE D'ÉTUDE .....	59
3.2. ENQUÊTES DE TERRAIN.....	59
3.2.1. Première enquête sur la caractérisation des ménages.....	60
3.2.2. Deuxième enquête relative au suivi des ménages basé sur les modes de vie et de consommation alimentaire.....	62
3.2.3. Analyse de l'information et interprétation des résultats .....	63

### **CHAPITRE IV.**

#### **RESULTATS RELATIFS A LA CARACTERISATION DES MENAGES .....67**

INTRODUCTION .....	67
4.1. CARACTÉRISTIQUES SOCIO-ECONOMIQUES DES MENAGES. ....	67
4.1.1. Profils des chefs de ménages et des conjoints .....	68
4.1.2. Composition et caractéristiques des ménages .....	71
4. 2. STRUCTURE DES DEPENSES DECONSOMMATION DES MENAGES. ....	73
4.2.1. Dépenses des consommations alimentaires .....	73
4.2.2. Dépenses non alimentaires.....	85
4.2.3. Dépenses globales (alimentaires et non alimentaires) mensuelles.....	87
4.3. FACTEURS INFLUENCANT LES PRATIQUES ALIMENTAIRES A KINSHASA .....	88

4.3.1. Facteurs influençant les consommations alimentaires dans les ménages.....	88
4.3.2. Facteur influençant l'alimentation hors ménages : durée de travail.....	91
CONCLUSION PARTIELLE .....	91

## **CHAPITRE V.**

### **RESULTATS DES SUIVIS DES MENAGES RELATIFS AUX MODES DE VIE ET DE**

<b>CONSUMMATION ALIMENTAIRE .....</b>	<b>93</b>
INTRODUCTION .....	93
5.1. CATEGORISATION DES MENAGES DANS L'ECHANTILLON .....	93
5.1.1. Catégorisation des ménages sur base de leurs dépenses .....	93
5.1.2. Catégorisation des ménages par rapport à la qualité de l'habitat .....	95
5.1.3. Catégorisation des ménages par rapport à leur niveau d'équipements et raccords .....	96
5.2. CRITERES DE SELECTION DES MENAGES ET MODALITES PRATIQUES DES SUIVIS .....	97
5.3. MODES DE VIE, MOYENS D'EXISTENCE ET ORGANISATION DES MÉNAGES. ....	98
5.3.1. Composition des ménages .....	98
5.3.2. Gestion des ménages et rapport entre les membres.....	99
5.3.3. Organisation des ménages pour accéder à l'alimentation .....	101
5.3.4. Estimation des revenus des ménages dans l'échantillon .....	102
5.3.5. Organisation des repas .....	103
5.4. MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE DES MENAGES .....	106
5.4.1. Importance relative des aliments dans les dépenses.....	106
5.4.2. Fréquences et modes de consommation des aliments .....	110
5.4.3. Estimation des quantités d'aliments consommées et des apports nutritionnels .....	124
CONCLUSION PARTIELLE .....	128

## **TROISIÈME PARTIE : CADRE THEORIQUE GENERAL ET CONTEXTE DE L'ETUDE**

### **CHAPITRE VI.**

#### **PERSPECTIVES SUR L'EVOLUTION**

#### **DES MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE A KINSHASA .....**

<b>6.1. DIFFICILE EQUILIBRE ENTRE MODE DE VIE, MODE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE</b>	
<b>ET EXIGENCES NUTRITIONNELLES .....</b>	<b>133</b>
6.1.1. Monotonie alimentaire dans les ménages .....	133
6.1.2. Déséquilibre alimentaire non toujours lié aux revenus .....	134
6.1.3. Tendance à favoriser la consommation des aliments bon marché .....	134
6.1.4. Choix des aliments sans lien avec les considérations diététiques .....	135
6.1.5. De plus en plus de problèmes de santé publique liés	
à des modes de consommation alimentaire .....	135
6.1.6. Apparition des pratiques alimentaires particulières et exprimées sous formes	
des « codes » propres aux Kinois.....	136
<b>6.2. FACTEURS INQUIETANTS DANS L'EVOLUTION DES MODES DE CONSOMMATION</b>	
<b>ALIMENTAIRE A KINSHASA.....</b>	<b>137</b>
6.2.1. Expansion démographique de la ville de Kinshasa.....	137
6.2.2. Manque de progrès évidents dans le secteur de l'agriculture .....	138
<b>6.3. RECOMMANDATIONS .....</b>	<b>139</b>
6.3.1. Recommandations à l'endroit des ménages.....	139
6.3.2. Recommandations à l'endroit du pouvoir public.....	140
CONCLUSION PARTIELLE .....	142

<b>CONCLUSION GENERALE.....</b>	<b>145</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE.....</b>	<b>151</b>
<b>ANNEXES.....</b>	<b>151</b>

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1.	Classification agro-nutritionnelle des aliments .....	21
Tableau 2.	Analyse du modèle de consommation alimentaire .....	29
Tableau 3.	Nombre moyen de repas par ménage par jour en 2008 .....	42
Tableau 4.	Emploi à Kinshasa en comparaison avec l'ensemble de la RDC .....	48
Tableau 5.	Activités économiques dans la ville de Kinshasa par secteur en millions de FC .....	48
Tableau 6.	Caractéristiques numériques de la zone d'étude en 2008 .....	59
Tableau 7.	Répartition des ménages dans l'échantillon. ....	62
Tableau 8.	Profils des chefs de ménages .....	68
Tableau 9.	Taille des ménages .....	71
Tableau 10.	Caractéristiques de l'habitat (%) .....	72
Tableau 11.	Sources de revenu des ménages .....	73
Tableau 12.	Nombre de repas par jour .....	74
Tableau 13.	Aliments de base les plus consommés et leurs dépenses mensuelles (en fc) .....	75
Tableau 14.	Accompagnements d'origine végétale et leurs dépenses mensuelles (en fc) .....	76
Tableau 15.	Accompagnements d'origine animale et leurs dépenses mensuelles (en fc) .....	76
Tableau 16.	Dépenses mensuelles des épices, huiles et autres ingrédients (en fc) .....	77
Tableau 17.	Aliments du petit déjeuner et leurs dépenses mensuelles dans le ménage (en fc) .....	77
Tableau 18.	Aliments consommés en tant que dessert et leurs dépenses mensuelles (en fc) .....	78
Tableau 19.	Boissons consommées et leurs dépenses mensuelles par ménage (en fc) .....	79
Tableau 20.	Aliments fast-food et leurs dépenses mensuelles (en fc) .....	80
Tableau 21.	Dépenses alimentaires totales dans les ménages et par individu (en fc)/mois .....	80
Tableau 22.	Proportion (%) des chefs de ménages et conjoints consommant hors ménages .....	81
Tableau 23.	Dépenses alimentaires hors ménages des chefs de ménages et des conjoints (fc/mois) .....	82
Tableau 24.	Dépenses alimentaires mensuelles hors ménage des enfants (en fc) .....	83
Tableau 25.	Dépenses mensuelles des consommations hors ménage (en fc) .....	83
Tableau 26.	Dépenses mensuelles de la consommation alimentaire (en fc) .....	84
Tableau 27.	Dépenses non alimentaires (fc/mois) .....	85
Tableau 28.	Structure des dépenses des consommations mensuelles des ménages (en fc) .....	87
Tableau 29.	Synthèse des tests de Khi-deux significatifs .....	88
Tableau 30.	Caractérisation par rapport aux dépenses alimentaires dans les ménages (en fc) .....	93
Tableau 31.	Catégorisation des ménages par rapport aux dépenses non alimentaires (en fc) .....	94
Tableau 32.	Dépenses globales (alimentaires et non alimentaires) mensuelles (en fc) .....	94
Tableau 33.	Catégorisation des ménages par rapport à la qualité de l'habitat. ....	95
Tableau 34.	Catégorisation des ménages par rapport au niveau des équipements et raccordements .....	96
Tableau 35.	Taille et composition des ménages .....	98
Tableau 36.	Renseignements sur les chefs de ménages .....	100
Tableau 37.	Nombre de sources et pourvoyeurs des revenus .....	101
Tableau 38.	Revenu gagné par les activités des membres des ménages par semaine (en fc) .....	103
Tableau 39.	Le nombre de préparations et l'heure de repas par semaine .....	104
Tableau 40.	Fréquence et qualité des personnes préparant les repas par semaine .....	105
Tableau 41.	Nombre de consommateurs .....	106

Tableau 42. Dépenses alimentaires (en fc) par semaine par ménage et par saison .....	107
Tableau 43. Résultat du test de comparaison des moyennes des dépenses des aliments .....	109
Tableau 44. Fréquence et modes de consommation des céréales par ménage/semaine/saison .....	110
Tableau 45. Fréquence et modes de consommation des racines et tubercules par ménage/semaine .....	112
Tableau 46. Fréquence et modes de consommation des légumes par ménage/semaine .....	114
Tableau 47. Fréquence et modes de consommation des viandes par ménage/semaine .....	115
Tableau 48. Fréquence et modes de consommation des poissons par ménage/semaine/saison .....	116
Tableau 49. Fréquence et modes de consommation des légumineuses par ménage/semaine.....	117
Tableau 50. Fréquence et modes de consommation des fruits par ménage/semaine/saison.....	118
Tableau 51. Fréquence et dépenses de consommation des œufs par ménage/semaine/saison. ....	119
Tableau 52. Fréquence et dépenses des produits laitiers par ménage/semaine.....	120
Tableau 53. Fréquence et dépenses de consommation des huiles par ménage/semaine.....	121
Tableau 54. Fréquence et dépenses de consommation des sucres par ménage/semaine .....	121
Tableau 55. Fréquence et dépenses de consommation des boissons par ménage/semaine .....	122
Tableau 56. Quantité journalière d'aliments consommée par ménage et par saison (en g) .....	125
Tableau 57. Test de comparaison des moyennes des quantités consommées.....	126
Tableau 58. Apports énergétiques journaliers par ménage et par saison (en calories) .....	126
Tableau 59. Apports journaliers des protéines par ménage et par saison (en grammes).....	127

## LISTE DES FIGURES

Figure 1.	Dimensions de la sécurité alimentaire en lien avec la consommation alimentaire .....	35
Figure 2.	Schéma conceptuel de l'étude .....	38
Figure 3.	Taux de croissance du PIB (%) en volume et PIB par habitant (dollars à prix constant 2000) .....	41
Figure 4.	Pyramides des âges de la population kinoise .....	46
Figure 5.	Niveau d'instruction .....	69
Figure 6.	Activité professionnelle .....	70
Figure 7.	Province d'origine des chefs des ménages et conjoints .....	70
Figure 8.	Statut des chefs de ménages vis-à-vis de la parcelle .....	71
Figure 9.	Importance relative (%) des aliments prépondérants dans les dépenses alimentaires ....	107
Figure 10.	Importance relative (%) des aliments mineurs dans les dépenses alimentaires.....	108

## LISTE DES CARTES

Carte 1.	Catégories des communes de Kinshasa .....	3
Carte 2.	Carte administrative de la RD du Congo .....	40
Carte 3.	Carte de la ville de Kinshasa : subdivision administrative.....	45
Carte 4.	Situation géographique de la zone d'étude .....	52

## LISTE DES PHOTOS

Photo 1:	Habitations et infrastructures du quartier Résidentiel dans la commune de Limete .....	53
Photo 2:	Habitations et infrastructures dans les quartiers I et VII dans la commune de N'djili .....	55
Photo 3:	Habitations et infrastructures dans le quartier Mabulu dans la commune de Makala .....	56
Photo 4 :	Boulangerie artisanale de fabrication des pains avec bois de chauffe à N'djili.....	111
Photo 5 :	Restaurants de fortune à Kinshasa appelés Malewa .....	136



## LISTE DES ABREVIATIONS

BIT	Bureau International du Travail
BNPS	Bureau National de Promotion Sociale
BS	Boissons et Stimulants
CE/EAO	Commission Européenne/Europe Aide Office de Coopération
CECOMAF	Centre de Commercialisation des Produits Maraichers et Fruits
CEPLANUT	Centre National de Planification de Nutrition Humaine
COHYDRO	Congolaise des Hydrocarbures
COMESA	Common Market for Eastern and Southern Africa
CR	Céréales, Racines et tubercules
CTB	Coopération Technique Belge
DSCR	Document de Stratégie de Croissance et Réduction de la Pauvreté
EBC	Enquête Budget de Consommation
FAO	Fonds des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
FAOSTAT	Division Statistique de la FAO
FC	Franc Congolais
FIKIN	Foire Internationale de Kinshasa
GHI	Global Hunger Index
IDH	Indice de Développement Humain
IFPRI	International Food Policy Research Institute
INS	Institut National de Statistique
LF	Légumes et Fruits
LS	Légumineuses ou Légumes Secs
LT	Lait et produits laitiers
MAN	Modèle Agro-Nutritionnel
MCA	Modèle de Consommation Alimentaire
MCM	Mission Chrétienne dans le Monde
MG	Matières Grasses
MPE	Malnutrition Protéino-Energétique
OCC	Office Congolais de Contrôle
OFIDA	Office de Douane et Accises
OMD	Objectifs du Millénaire du Développement
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
ONG	Organisation Non Gouvernementale

ONL	Office National de Logement
ONPTZ	Office National de Poste et Télécommunication du Zaïre
PAM	Programme Alimentaire Mondial
PDDAA	Programme Détaillé de Développement de l'Agriculture en Afrique
PFNL	Produits Forestiers Non Ligneux
PIB	Produit Intérieur Brut
PMEA	Petites et Moyennes Entreprises Agricoles
PNUD	Programme des Nations-Unies pour le Développement
PRG	Produits Riches en Glucides
PRL	Produits Riches en Lipides
PRP	Produits Riches en Protéines
PS	Poissons et fruits de mer
RDC	République Démocratique du Congo
REGIDESO	Régie de Distribution d'eau
SEP-CONGO	Service des Entreprises Pétrolières Congolaises.
SM	Sucre et Miel
SMIG	Salaire Minimum Interprofessionnel Garanti
SNEL	Société Nationale de l'Electricité
SNHR	Service National d'Hydraulique Rurale
SOCIR	Société Congolaise des Industries de Raffinage
UNICEF	Organisation des Nations Unies pour les Droits et le bien-être des Enfants
UNIKIN	Université de Kinshasa
UNOPS	Bureau des Nations Unies pour les Services d'Appui aux Projets
USD	Dollar American
USEC	Unités Socio-Economiques de Consommation
VO	Viandes, abats et Œufs
WFP	World Food Programme

# INTRODUCTION GENERALE

## 1. CONTEXTE DE L'ETUDE

« Pendant les années 70, les préoccupations relatives aux conséquences à court et à long termes de la faim et de la malnutrition ont mobilisé les organismes internationaux de développement ainsi que de nombreux gouvernements; ils ont consacré une attention nouvelle et des ressources additionnelles à l'amélioration de l'état nutritionnel de leurs populations. Les pays riches tels que les Etats-Unis et la Suède et aussi pauvres que le Bangladesh, les Philippines, le Mexique et le Sénégal développèrent les plans et des mesures conçus par les diététiciens et fondés sur les connaissances récentes sur les besoins alimentaires de l'homme » (Timmer *et al.* , 1986).

A l'heure actuelle, les questions qui touchent la consommation alimentaire se posent encore avec acuité aussi bien dans les pays dits industrialisés que dans ceux du tiers-monde. Au centre du débat actuel se trouve la question sur l'avenir de l'agriculture « paysanne »: sera-t-elle encore en mesure de nourrir la planète ? Les ouvrages qui tentent de répondre à cette question ont été très nombreux ces dernières années (Renard, 2009).

Pourtant, la question alimentaire est d'autant plus cruciale qu'il faut répondre d'ici 2050 au défi de nourrir 9 milliards de personnes, ce qui nécessitera de doubler la production tout en préservant la planète. Cela doit reposer sur un développement durable des agricultures locales fondé sur une reconnaissance des enjeux environnementaux (changement climatique, désertification, perte de biodiversité). C'est la seule stratégie responsable pour permettre un bon approvisionnement des marchés. La crainte qui naît dans l'esprit des consommateurs n'est pas nécessairement une pénurie alimentaire dans le sens de la prédiction de Malthus, mais c'est plutôt la qualité des aliments qui suscite de plus en plus d'interrogations.

En effet, la qualité des produits alimentaires est devenue de nos jours une préoccupation pour les consommateurs. Les produits de la filière agroindustrielle bon marché sont de plus en plus consommés surtout dans le tiers-monde. « Les exportations massives et incontrôlées de coupes de « poulet congelé », de l'Union européenne vers l'Afrique subsaharienne - exportations bénéficiant de subventions indirectes constituent une catastrophe pour les paysans-producteurs, les économies nationales et la santé des populations» (Horman, 2004 ).

Dès lors, la question sur la sécurité alimentaire resurgit et mérite d'être reposée. « Sécuriser aujourd'hui l'alimentation de la planète, ce n'est pas seulement assurer une production alimentaire suffisante, ou fournir des aliments plus sûrs, ou garantir une meilleure accessibilité aux aliments à toutes les couches sociales, ou se préoccuper des conditions de production des aliments et donc de la protection de l'environnement, ou encore préserver la santé et la nutrition des populations, mais c'est tout cela (...) les systèmes alimentaires sont partout, au Nord comme au Sud, aux prises avec des changements majeurs et très rapides, notamment l'industrialisation de ces systèmes et l'urbanisation des populations et des modes de vie, dans un contexte général de mondialisation» (Delpeuch, 2006)

Dans les pays développés comme la France, en 2008, pour la première fois depuis une trentaine d'années, les Français ont boudé les achats dans les grandes surfaces, le volume de ventes de produits de grande consommation y a reculé de 1,8%, suite à l'envolée des prix liée à la hausse des cours des matières premières et la crise internationale. Les acheteurs font ainsi les arbitrages dans leurs dépenses. Derrière ces indicateurs se cachent des évolutions en profondeur des comportements des consommateurs (Papin et Pelt, 2009)

Dans les pays en voie de développement l'envolée des prix des produits alimentaires est très redoutable. A Kinshasa par exemple, l'indice des prix pour l'alimentation est passé de 288 en juin 2007 à 366 en juin 2008. Cette évolution à la hausse de l'indice des prix s'est accentuée particulièrement pour les denrées alimentaires comme le témoignent les statistiques publiées par l'observatoire des prix de la FAO. Cette variation des prix a un impact certain sur le pouvoir d'achat de la population à cause de son incidence sur le coût du panier de la ménagère. Si on considère la seule période comprise entre le 2 mai et le 7 juillet 2008, le coût du panier de la ménagère a connu une augmentation de l'ordre de 42% (FAO et UNIKIN, 2008).

De ce qui précède, il apparaît que la consommation alimentaire au sein des ménages a subi des grandes évolutions. La nécessité de comprendre les évolutions des modes de consommation, c'est-à-dire, « comment la ration alimentaire change-t-elle quand les conditions de vie des gens sont modifiées », constitue un défi pour traiter spécifiquement et efficacement le problème de la faim.

## **2. PROBLEMATIQUE ET ETAT DE LA QUESTION**

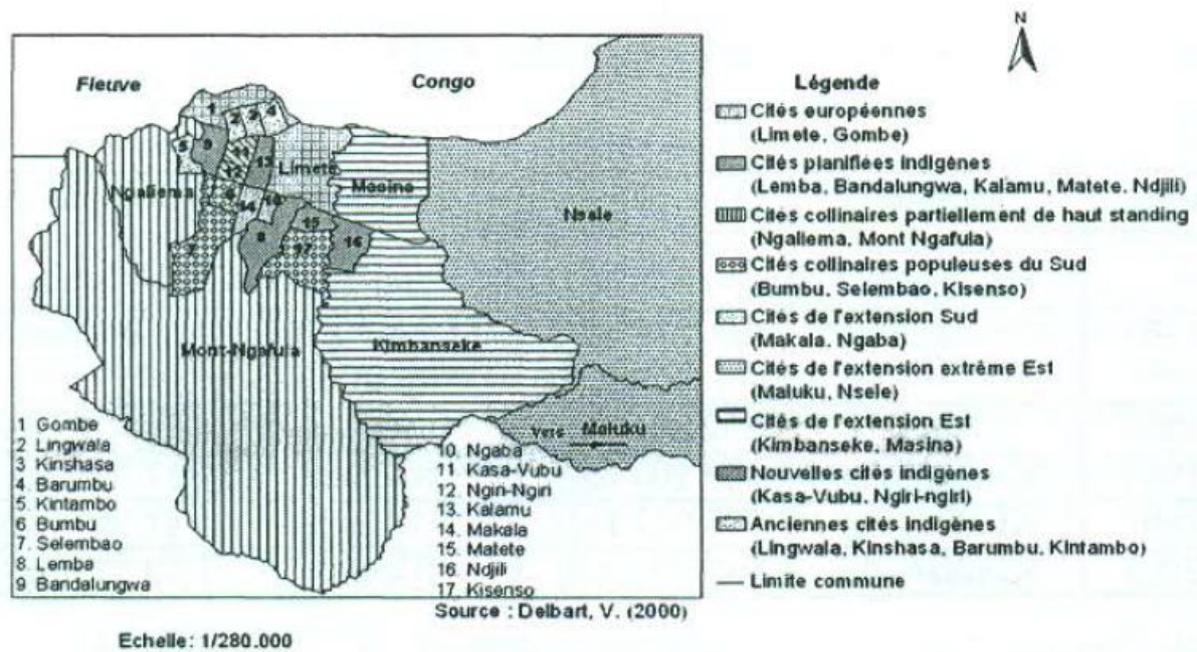
Avec plus de 7 millions d'habitants, Kinshasa compte 11% de la population nationale et 34% de la population urbaine de RDC. La ville connaît une démographie galopante : la population s'est multipliée par 7 en 40 ans et la densité de population y est très élevée (577 hab/km<sup>2</sup>) (PNUD/RDC, 2009).

La ville de Kinshasa, connaît des grandes disparités de classes sociales au sein de la population. Après l'indépendance du pays en 1960, la ville s'est structurée suite à la croissance démographique et aux niveaux socio-économiques beaucoup plus différenciés de ses habitants (Houyoux, 1973). Ces disparités sociales se traduisent par de grandes différences de niveaux de vie au sein de la population.

Il existe plusieurs classifications de la ville de Kinshasa en se référant au niveau de l'urbanisation et aux modes de vie des populations des différents quartiers. Déjà en 1967, la ville de Kinshasa présentait une grande disparité représentée en six strates: les cités résidentielles; les anciennes cités; les nouvelles cités; les cités planifiées; les extensions Sud et les Excentriques (Houyoux, op.cit). Au fil du temps, la ville a connu de nouvelles évolutions donnant lieu à de nouvelles classifications dont celle présentée par Delbart (2000) avec neuf strates :

- Les cités résidentielles ou cités européennes: elles comprennent les quartiers de la commune de la Gombe, une partie de la commune de Limete.
- Les anciennes cités : Barumbu, Kinshasa, Lingwala et Kitambo
- Les nouvelles cités: Kasa-Vubu, Ngiri-ngiri
- Les cités planifiées: Lemba, Bandalungwa, Kalamu, Matete et Ndjili.
- Les cités d'extension Sud: Makala, Ngaba
- Les cités d'extension à l'Est: Kimbanseke, Masina
- Les cités d'extension à l'extrême-Est: Maluku et Nsele qui sont des quartiers urbano-ruraux.
- Les cités collinaires de haut standing: Ngaliema, Mont Ngafula et Lemba (Righini). Ce sont des quartiers résidentiels. Les cités collinaires planifiées après 1970 sont représentées par le quartier Salongo dans la commune de Lemba, la cité Maman Mobutu et la cité Verte dans la Commune de Mont Ngafula
- Les cités collinaires populeuses du Sud: Bumbu, Selembao et Kisenso

La carte 1 ci-dessous présente les différentes catégories des communes de la ville de Kinshasa. Les qualificatifs "européens" ou indigènes" permettent de faire la différence entre les communes habitées par les colons et celles des indigènes (populations locales) pendant la période coloniale.



**Carte 1. Catégories des communes de Kinshasa**

Source : Delbart, 2000

Les disparités au sein de la ville sont aussi manifestes dans la subdivision administrative et géographique de la ville de Kinshasa en quatre districts urbains inégaux en termes de superficie, d'effectifs démographiques, de niveau d'urbanisation, de niveau de vie et de qualité des infrastructures de base (Lelo, 2008). Ces disparités et ces inégalités devraient être prises en compte dans les études touchant la consommation alimentaire, car celles-ci ont une grande incidence dans les modes de consommation alimentaire des ménages des Kinois.

En effet, la plupart des ménages kinois vivent dans des conditions précaires, dans un environnement caractérisé par une forte crise économique. Dans les ménages, les femmes doivent apporter leur contribution aux sources de revenus et les petits emplois souvent informels qu'elles exercent les contraignent d'être absentes du domicile parfois jusque tard dans la soirée. Les heures de repas et leur fréquence s'en trouvent modifiées et ceux-ci ne sont plus dès lors préparés dans le foyer : ils sont consommés hors domicile ou des préparations sont ramenées pour les autres membres du ménage.

Cet abandon des pratiques culinaires est d'autant renforcé dans les ménages pauvres que le coût des combustibles ligneux (principalement le charbon de bois) est très élevé suite à la surexploitation des zones forestières à proximité de Kinshasa.

Les habitudes alimentaires subissent de profondes modifications : on assiste, à titre d'exemple, à une diminution de la consommation de plats traditionnels comme la Chikwangue (bâton de manioc) en faveur du pain (préparé à base de céréales importées) consommé à tout moment de la journée. Le succès grandissant des grandes boulangeries installées à Kinshasa témoigne de ces nouveaux comportements en milieu urbain (Muteba et al, 2010). La finalité alimentaire du pain n'est pas la même que celle de la Chikwangue et/ou le

Fufu (pâte de manioc). En effet, la consommation de Fufu ou de la Chikwangue est ce que les Kinois considèrent comme « avoir mangé » alors que le pain pris le matin ou à tout moment de la journée est considéré comme casse-croûte ou pour calmer la faim.

Dans un contexte de crise tel que vécu en RDC, l'alimentation prend une connotation essentiellement quantitative : les ménages se tournent vers les produits les moins coûteux et d'apport calorique élevé au détriment d'aliments riches en protéines, ce qui aboutit à des régimes déséquilibrés. Ce déséquilibre est accru par un afflux de produits importés, souvent de qualité nutritionnelle douteuse mais à des prix très concurrentiels et répondant à de nouvelles pratiques alimentaires des consommateurs urbains.

Si les modifications des habitudes de consommation alimentaire observées ainsi que les stratégies individuelles ou collectives adoptées dépendent assurément du pouvoir d'achat des ménages, elles comportent probablement des déterminants socio-culturels qu'il conviendrait de cerner pour l'élaboration d'axes stratégiques d'une politique alimentaire durable.

L'insécurité alimentaire des ménages kinois est la résultante d'un système complexe de « facteurs de vulnérabilité », elle est largement due à un manque de pouvoir d'achat et, face à des crises, à la faible résilience des ménages. Des ménages se retrouvent dans une situation d'insécurité alimentaire lorsque leurs modes de vie et moyens d'existence ont changé ou ne se sont pas adaptés et qu'ils n'ont pas la capacité de trouver un équilibre entre un ensemble de besoins (Sen, 1981). La demande alimentaire des ménages ne peut donc être analysée indépendamment de l'ensemble des moyens d'existence et conditions de vie des ménages : relations sociales, ressources disponibles, localisation géographique.

Les données statistiques des enquêtes réalisées auprès des consommateurs renseignent sur les quantités d'aliments consommées lorsqu'il s'agit d'enquêtes nutritionnelles ou, pour les enquêtes sur le budget des ménages, enregistrent les dépenses consacrées à l'alimentation ainsi que toutes les autres dépenses des ménages et les sources de revenus.

Si ces enquêtes budget sont d'une grande utilité en Economie alimentaire dans les pays industrialisés, elles présentent, selon nous, davantage de risques d'erreur dans le contexte africain : le fait de se limiter à l'enregistrement des dépenses implique que la grande majorité des aliments consommés proviennent du marché, ce qui n'apparaît pas être le cas dans les pays africains où les approvisionnements non marchands (autoconsommation, transferts sociaux) sont non négligeables, même dans le cas de ménages urbains.

De surcroît, les dépenses alimentaires réalisées sous forme de consommation hors domicile sont difficilement comptabilisables du fait de l'autonomie des membres des ménages. De même, il est difficile d'enregistrer de façon fiable les revenus du ménage qui souvent proviennent de plusieurs membres et d'emplois informels. En outre, ces enquêtes ne donnent aucune indication quant au mode d'approvisionnement, aux pratiques alimentaires et à leur évolution au sein des ménages.

L'ensemble des données issues des enquêtes telles que décrites ci-dessus et disponibles pour Kinshasa, ne semblent pas suffisantes pour appréhender le fait alimentaire en termes de stratégies d'accès et d'utilisation par les ménages. A ce jour, très peu d'analyses de groupes de ménages et de moyens d'existence ont été menées sur le territoire national (Ministère de l'agriculture, pêche et élevage, 2012). Ainsi, une actualisation nous semble utile, car les données les plus récentes datent de 2005 (enquête 1-2-3 : condition de vie des ménages); 1999 (CEPLANUT, 2000) ; 1994 (Goossens, 1995) ; 1986 (Houyoux, 1986).

Cependant, à ce jour, les conditions socio-économiques des Kinois ne cessent de se détériorer. Les différentes guerres que le pays a connues dans les années 1997 et 2000, les mouvements migratoires qui en ont suivi, les crises alimentaires des années 2007 et 2008 et surtout le

développement d'agro-production de grands groupes transnationaux dont les produits inondent les marchés kinois, sont autant de nouveaux facteurs nécessitant d'être intégrés dans la dynamique de consommation alimentaire à Kinshasa.

La présente étude a été initiée avec l'ambition de jeter un regard analytique sur les modes de consommation alimentaire à Kinshasa à l'aide de la combinaison d'outils de collecte d'information. Les dimensions socio-économiques et culturelles des consommateurs étant prises en compte de façon intégrée, et ce, dans une approche de proximité avec des ménages concernés.

La question formulée au départ de cette étude est la suivante :

Quelles sont les caractérisations des modes de consommation alimentaire des ménages kinois, en prenant en compte l'ensemble de leurs moyens d'existence et leur localisation géographique ?

Cette question donne lieu à cinq sous-questions formulées comme suit :

- Quelles sont les caractéristiques socio-économiques des ménages kinois ?
- Comment se structurent leurs dépenses de consommation ?
- Quels sont les facteurs qui influencent les pratiques alimentaires des Kinois ?
- Quels sont les moyens d'existence des ménages, les modes de vie et leur organisation pour accéder à l'alimentation ?
- Quelle est l'importance relative des différents modes de consommation alimentaire des ménages ?

### **3. HYPOTHESES**

La présente étude a pour hypothèse de départ le fait que les ménages kinois se retrouvent dans une situation d'insécurité alimentaire parce que leurs modes de vie et moyens d'existence ne se sont pas adaptés et qu'ils n'ont pas la capacité de trouver un équilibre entre un ensemble de besoins. Les modes de consommation alimentaire des ménages kinois se caractérisent en fonction de l'ensemble des moyens d'existence et conditions de vie des ménages: relations sociales, ressources disponibles et localisation géographique.

Les cinq hypothèses suivantes ont été formulées pour les sous-questions de recherche posées précédemment :

Première hypothèse : Les ménages kinois seraient caractérisés par des conditions de vie qui refléteraient celles de leur zone d'habitation. Les ménages les plus aisés seraient établis dans des zones urbanisées tandis que les ménages les moins aisés seraient établis dans les bidonvilles.

Deuxième hypothèse : La structure des dépenses des ménages kinois indiquerait la prédominance des dépenses alimentaires qui font partie des besoins incompressibles aussi bien pour les non pauvres que pour les pauvres.

Troisième hypothèse : Les facteurs socioculturels : le goût, le plaisir et les habitudes alimentaires influenceraient les modes de consommation des ménages aisés alors que pour les moins aisés, seules les considérations économiques importeraient : les prix des aliments et les moyens disponibles influeraient sur leur mode de consommation alimentaire.

Quatrième hypothèse : L'accès à l'alimentation dans les ménages kinois serait rendu possible grâce aux stratégies des groupes (relation de proximité, relation vendeur-acheteur, marchandage, entraide, partage, solidarité) aussi bien au niveau des ménages ou hors ceux-ci

(milieux professionnels, écoles, universités, rue). Les ménages avec de bonnes stratégies seraient ceux qui peuvent maintenir leur sécurité alimentaire tandis que ceux sans stratégies demeureraient des ménages vulnérables, courant toujours un risque d'insécurité alimentaire.

Cinquième hypothèse : A Kinshasa, comme dans la quasi-totalité des pays du Tiers-Monde, les modes de consommation seraient caractérisés par une forte consommation relative de céréales et/ou de racines et tubercules, complétées parfois par des produits riches en protéines, essentiellement les légumineuses.

#### **4. BUT ET OBJECTIFS**

La présente étude a pour but de caractériser les modes de consommation alimentaire dans les ménages à Kinshasa. Les objectifs spécifiques sont les suivants ;

- Analyser les caractéristiques socio-économiques des ménages kinois ;
- Analyser la structure des dépenses de consommation des ménages ;
- Analyser les facteurs qui influencent les pratiques alimentaires des Kinois ;
- Décrire et analyser les conditions d'existence des ménages, leur mode de vie et leur organisation pour accéder à l'alimentation,
- Décrire et analyser les différents modes de consommation alimentaire des ménages.

#### **5. METHODOLOGIE DE L'ETUDE**

Pour converger vers le but assigné à cette étude, la démarche scientifique est partie d'une série d'observations particulières aux modes de consommation alimentaire des ménages kinois tout en intégrant les informations issues de la revue de la littérature.

Dans la réalisation de cette étude, la revue de la littérature a été la première étape de la recherche. Cette revue de la littérature a permis de formuler les hypothèses de départ et le cadre conceptuel de l'étude. Compte tenu de l'importance des concepts attachés à la consommation alimentaire, la revue de la littérature a été orientée dans plusieurs secteurs, notamment : l'agriculture, l'agriculture périurbaine, la sociologie, la psychologie, la nutrition, l'économie.

Deux types d'enquête ont été réalisés pour recueillir les données nécessaires à l'élaboration de ce travail. La première enquête du type aléatoire a permis de faire une catégorisation des ménages sur base notamment de leurs dépenses tant alimentaires que non alimentaires. La deuxième enquête du type non aléatoire a consisté en une série de suivis auprès des ménages, ceux-ci choisis sur base de certains critères précis. Ces suivis ont permis de récolter les informations quantitatives et qualitatives permettant de caractériser le style de consommation alimentaire des ménages.

Deux approches ont été prises en considération. Il s'agit du modèle agro-nutritionnel (MAN) et du modèle de consommation alimentaire (MCA). Par rapport au MCA, il a été question d'analyser la manière dont les ménages s'organisent pour accéder à l'alimentation ainsi que leur style de consommation alimentaire. L'approche par le MAN a permis de mesurer la valeur nutritionnelle des aliments consommés par des groupes sociaux.

#### **6. DELIMITATION DE L'ETUDE**

La présente étude se limite, du point de vue spatial, à la Ville de Kinshasa. Les enquêtes ont été réalisées dans trois communes différentes. Il s'agit du quartier Résidentiel dans la

commune de Limete, des quartiers 1 et 7 dans la commune de N'djili et du quartier Mabulu dans la commune de Makala. Ces enquêtes ont été menées auprès des ménages.

Sur le plan temporel, l'étude s'est étendue de 2010 à 2012. C'est au cours de cette période que les différentes données exploitées dans ce travail ont été collectées à travers une série d'enquêtes et d'entretiens informels avec les informateurs clés.

## **7. INTERET ET JUSTIFICATION DE L'ETUDE**

L'insécurité alimentaire est un aspect majeur de la pauvreté urbaine (Bonfiglioli, 2007). Les ménages urbains consacrent une fraction plus importante de leurs revenus à l'achat d'aliments que les ruraux et sont donc plus vulnérables aux variations de prix et à la dégradation des termes de l'échange.

Les modes de consommation alimentaire en milieu urbain et à Kinshasa en particulier ont considérablement évolué depuis quelques années. Or, ils sont aujourd'hui mal connus et relativement peu étudiés pendant que les enjeux liés à la sécurité alimentaire sont, depuis les émeutes de la faim liées à la flambée des prix des produits agricoles en 2008, à l'ordre du jour des partenaires de coopération au développement.

La République Démocratique du Congo, en sigle RDC, figure parmi les 30 pays, dont 16 en Afrique, retenus au niveau mondial pour produire des rapports nationaux sur la réalisation des OMD. Pour atteindre cet objectif, il faut mesurer les progrès enregistrés par la RDC dans la réalisation des OMD.

Cependant, la principale difficulté rencontrée dans la rédaction du rapport est l'état défectueux du système statistique national. En effet, le suivi des Objectifs du Millénaire pour le Développement n'est possible que lorsque la disponibilité des données statistiques récentes et fiables est assurée. D'où la nécessité de réhabiliter le système statistique congolais (Ministère du Plan, 2010).

Toutefois, la réalisation des études comme celle dont il est question dans ce travail, permettra à la RDC de disposer de plus en plus de données récentes et complémentaires aux statistiques nationales.

## **8. SUBDIVISION ET STRUCTURE DE L'ETUDE**

La présente étude est un aboutissement des travaux de recherches effectués pendant une période de quatre ans. Outre sa partie introductive, la présente étude se structure en trois parties subdivisées en six chapitres.

La première partie de l'étude fixe le cadre conceptuel, le milieu et le contexte de l'étude. Dans son premier chapitre, elle définit les concepts clés, le modèle conceptuel qui reconstitue le fil conducteur de l'étude et fixe les bases théoriques de l'orientation méthodologique empruntée. Le deuxième chapitre se focalise sur le contexte national de l'étude et les caractéristiques physiques de la zone d'étude, qui est constituée de trois quartiers parmi les communes administratives de la ville de Kinshasa.

La deuxième partie, basée sur des données primaires issues d'une série d'enquêtes, présente les principaux résultats des travaux empiriques. Le troisième chapitre aborde la méthodologie détaillée de chacune des enquêtes ayant fourni les données analysées. Le quatrième chapitre présente les résultats de l'enquête sur la caractérisation des ménages. Le cinquième chapitre présente les résultats des suivis des ménages relatifs aux modes de vie et de consommation alimentaire.

La troisième partie, qui traite des perspectives, comprend le sixième chapitre qui porte sur l'évolution des modes de consommation alimentaire à Kinshasa. Ce dernier chapitre est suivi par la conclusion générale.

**PREMIERE PARTIE :  
CADRE THEORIQUE GENERAL ET CONTEXTE DE L'ETUDE**



# CHAPITRE I.

## CADRE THEORIQUE ET CONCEPTUEL

---

### INTRODUCTION

Le concept de base autour duquel s'articule cette étude est "la consommation alimentaire". En effet, la consommation alimentaire est un concept que les économistes et les sociologues définissent différemment : les économistes la définissent comme une démarche dans le cadre de l'affectation d'un budget de consommation. Pour les sociologues, elle peut faire l'objet d'une approche socio- historique en termes de modèles de consommation.

L'approche la plus riche est celle des styles alimentaires, approche culturelle prenant en compte l'aliment et les pratiques qui lui sont liées. Mais une combinaison de ces approches est toujours nécessaire.

Dans le cadre de cette étude, il sera question de définir la consommation alimentaire d'abord sur son aspect physique, c'est-à-dire la consommation alimentaire comme "aliment" ou " alimentation ", ensuite dans ses aspects socioculturels, c'est-à-dire "les modèles " et " styles" de consommation alimentaire.

Des concepts comme nutrition, nutriment, nourriture, repas étant de plus en plus assimilés à la consommation alimentaire, seront analysés et définis de façon claire et sans ambiguïté. Enfin, la consommation alimentaire étant quantifiable, plusieurs approches méthodologiques ont été mises en pratique pour l'évaluer. C'est ainsi qu'il a été évoqué les différentes approches méthodologiques, du moins les plus utilisées.

### 1.1. CONSOMMATION ALIMENTAIRE

#### 1.1.1. Définition des concepts

##### **1° Consommation alimentaire**

La cinquième enquête mondiale sur l'alimentation de la FAO avait défini la consommation alimentaire comme l'ensemble des aliments accessibles à un groupe de population, quelle qu'en soit l'origine (production locale ou importations) (FAO 1987).

La consommation alimentaire est appréhendée comme une ration alimentaire apportant à l'organisme une certaine quantité d'énergie évaluée en calories et un certain nombre de nutriments nécessaires à son équilibre. Cette définition permet de disposer d'unités pour évaluer les disponibilités alimentaires. En projetant dans le temps disponibilités et besoin, il est possible de faire de la prévision (Requier-Desjardins, 1989).

##### **2° Aliment et alimentation**

Un aliment est une denrée comportant des nutriments, donc nourrissante, susceptible de satisfaire l'appétit, donc appétante et habituellement consommée dans la société considérée, donc coutumière (Trémolières et al. 1968). Si l'on retient la définition de Trémolières, il est évident que l'alimentation doit comporter de telles qualités, sous réserve que les denrées ne recèlent pas de produits nocifs pour les consommateurs en général ou pour certains d'entre eux (Ruasse, 2013). Cette précision est importante dans la mesure où elle permet de ne pas considérer comme aliment les substances nocives comme le tabac notamment.

De ce qui précède, on peut considérer que l'aliment est une substance, en général naturelle et de composition complexe qui, associée à d'autres substances en proportion variable, est capable d'assurer le cycle régulier de la vie d'un individu et la persistance de l'espèce à laquelle il appartient (Habault, 1983).

Selon l'analyse de Trémolières citée par Malassis et Padilla (1986), l'aliment a trois caractéristiques fondamentales. Il est nourrissant parce qu'il contient des nutriments. Il est appétissant, c'est-à-dire qu'il excite l'appétit. Il est aussi coutumier parce qu'il est habituellement consommé au sein d'une société donnée.

L'alimentation est l'action ou la manière de fournir aux êtres vivants la nourriture dont ils ont besoin pour leur croissance, leur développement, leur entretien. Cette acception fonctionnelle souligne une évidence : l'alimentation assure le cycle de vie d'un individu et la persistance de l'espèce à laquelle il appartient. S'intéresser à l'alimentation de l'homme, c'est, comme pour n'importe quelle espèce, considérer les aspects quantitatifs, le bilan entre ses besoins et ses ressources. C'est aussi considérer les aspects qualitatifs, en particulier sanitaires. C'est enfin ne pas oublier que l'alimentation est empreinte de plaisir et de peurs, qu'elle est, chez l'homme, un fait culturel essentiel (Nairaud, 2013).

Le caractère universel des aliments est d'être nourrissant. Mais les champs alimentaires ne coïncident pas : certaines substances nourrissantes, telles que insectes, escargots, grenouilles, crapauds, chiens, singes, porcs, etc., sont acceptées par certaines sociétés ou par certains groupes sociaux à l'intérieur d'une société donnée et rejetées par d'autres.

### **3° Nutrition et nutriment**

La nutrition peut être considérée comme une science qui consiste à porter un regard normatif sur l'apport alimentaire (Mazzocato et Stéphane, 2008). Mais, la nutrition peut être considérée comme une intégration de la chimie, la physique et la physiopathologie, à la solution des problèmes qui lient les aliments et la vie. Pour satisfaire ses besoins d'entretien, de croissance et d'activité, l'homme consomme des aliments dont les principes actifs sont les nutriments.

Un nutriment est un constituant minéral ou organique, directement assimilable et utilisé par l'organisme pour la production d'énergie ou la construction. Un nutriment qui ne peut pas être synthétisé par l'organisme en quantité suffisante pour permettre son bon fonctionnement est appelé nutriment indispensable. Il doit obligatoirement être apporté par l'alimentation (Alary et al, 2009). Les principaux nutriments sont : les protides, les glucides, les lipides, les micronutriments (minéraux, vitamines) et les fibres végétales non digestibles. L'univers nutritionnel est apparemment simple, en réalité il est fort complexe car chacune des catégories de nutriments comprend plusieurs formes.

Les nutriments glucidiques, lipidiques et protidiques apportent à l'organisme l'énergie dont il a besoin. L'énergie utilisable est en moyenne de 4 kcal pour les glucides ainsi que les protéines et de 9 kcal pour les lipides. Mais ces substances ne sont pas seulement énergétiques, elles ont chacune dans l'organisme un rôle spécifique et la ration doit fournir un ensemble nutritionnel équilibré (Malassis et Ghersi, 1995).

#### **1.1.2. Fonctions de la consommation alimentaire**

Manger répond à trois impératifs : se nourrir, se socialiser, se faire plaisir. Aucun de ces impératifs ne peut être exclu (Rigaud, 2004). La consommation alimentaire remplit trois principaux types de fonctions pour l'homme : une fonction nutritionnelle, une fonction identitaire et une fonction hédonique (Bricas, 1998).

### **1° Fonction nutritionnelle**

La fonction principale de la consommation alimentaire est d'abord nutritionnelle. En effet, l'homme se nourrit pour satisfaire ses besoins biologiques. Il a besoin, pour vivre, d'ingérer des nutriments : calories, sels minéraux, oligo-éléments. Ces nutriments sont dans les aliments. De ce fait, en consommant les aliments, l'homme consomme essentiellement les nutriments.

### **2° Fonction identitaire**

L'alimentation est porteuse d'identité et permet à un groupe de marquer ses différences. Elle est source d'identification au même titre que le langage (Hubert, 1991). L'homme utilise l'alimentation, parmi d'autres choses pour construire et faire connaître son identité individuelle et collective. Par la façon dont il sélectionne les produits qu'il utilise, dont il les combine sous forme de préparation culinaire, dont il organise ses repas, l'homme marque vis-à-vis de lui-même et des autres son histoire propre et son appartenance à un ou des groupes socioculturels. Cette fonction identitaire ne se limite donc pas à l'ingestion d'aliments.

Toutes les sociétés secrètent des idéologies alimentaires définies comme des attitudes sociales à l'égard des faits alimentaires. Selon le principe d'incorporation : « on est ce qu'on mange » (Rozin, 1994), les aliments acquièrent ainsi une forte valeur symbolique. Le choix a donc souvent une valeur de démarcation : il existe des aliments de riches et de pauvres, des plats urbains et ruraux, mais la distinction peut aussi être religieuse ou morale (Gerbouin et Dupin, 1993).

### **3° Fonction hédonique**

L'homme mange aussi pour se faire plaisir. Ce plaisir ne se limite pas aux aspects gustatifs, il concerne aussi le plaisir de la prise des repas, la satisfaction de se sentir en accord avec ses principes de vie et ses valeurs au travers de l'alimentation. Le plaisir provient en particulier de la palatabilité et celle-ci est fortement liée aux sucres et aux graisses. Cette préférence est d'origine génétique (Lahlou, 2005).

Des facteurs psychoaffectifs (humeur, émotions, anxiété, stress psychologique) influencent clairement le comportement alimentaire. Ils peuvent interagir en particulier avec les signaux sensoriels liés à la prise alimentaire (aspect, odeur, goût des aliments). Le traitement hédonique, génétiquement présent chez tous les humains, fait que l'aliment n'est jamais neutre. L'aliment peut être plus ou moins agréable ou désagréable, et de ce fait recherché ou évité (Chiva, 1996).

#### **1.1.3. Evaluation de la consommation alimentaire**

Les enquêtes alimentaires sont des méthodes développées pour évaluer les apports alimentaires d'un individu, ou d'un groupe d'individus. Certaines permettent d'estimer les consommations sur des jours définis, d'autres évaluent les consommations habituelles. Comme tout outil, les méthodes d'enquêtes alimentaires présentent des limites qu'il convient de connaître pour l'interprétation des résultats.

Le choix de la méthodologie à utiliser dépend de très nombreux critères : objectifs de l'étude (nutriments, aliments, groupe d'aliments), caractéristiques de la population (âge, sexe, éducation, lettrisme, motivation, niveau socioculturel, etc.), recueil d'informations sur un groupe ou sur un individu, volonté d'estimer des apports absolus ou relatifs, temps et moyens disponibles. (Université Médicale Virtuelle Francophone, 2010).

Selon Poulain (2003), l'étude des pratiques alimentaires pose deux types de problèmes méthodologiques : par où entrer dans l'espace social alimentaire ? Et quels types de données collecter ? Elle peut être engagée à quatre niveaux : les disponibilités, les achats, l'espace domestique, les consommations.

### **1° Première approche : entrée par les disponibilités ou bilan alimentaire**

Pour évaluer la consommation alimentaire en termes de disponibilité alimentaire, la FAO a mis en place un outil qu'on appelle «bilan alimentaire» ou encore «bilan de la disponibilité alimentaire». Ces disponibilités peuvent être regroupées à l'échelle d'une région, d'un pays, d'un district ou d'une communauté (PAM, 2009).

Selon la FAO (2003), le bilan alimentaire donne l'idée d'ensemble des approvisionnements alimentaires d'un pays durant une période de référence donnée. La quantité totale des denrées alimentaires produites dans un pays, majorée de la quantité totale importée et ajustée en fonction des variations éventuelles des stocks depuis le début de la période de référence, correspond aux disponibilités durant cette période.

Du côté de l'utilisation, il faut distinguer les quantités exportées, utilisées pour l'alimentation animale, employées comme semences, transformées à des fins alimentaires ou autres, les pertes en cours de transport, de stockage et les approvisionnements disponibles pour l'alimentation humaine au niveau du détail, c'est-à-dire lorsque les denrées quittent le magasin de détail et qu'elles entrent dans le ménage.

Pour obtenir les disponibilités par habitant de chaque denrée utilisée pour la consommation humaine, on divise les quantités respectives par le nombre des personnes qui ont eu effectivement accès à cet approvisionnement. Les disponibilités alimentaires par habitant sont exprimées en quantités et aussi en calories, en protéines et en lipides.

Etablis régulièrement sur plusieurs années, les bilans alimentaires annuels montrent l'évolution des disponibilités alimentaires nationales totales, révèlent les changements qui peuvent être intervenus dans les types d'aliments consommés, donc dans la structure du régime alimentaire, et indiquent dans quelles mesures les approvisionnements alimentaires du pays sont dans l'ensemble ajustés aux besoins nutritionnels.

Les bilans alimentaires présentent des faiblesses que voici :

- Difficile de réconcilier la pratique avec la théorie. Par conséquent, il est souvent reproché aux bilans alimentaires de ne pas toujours répondre à l'attente des utilisateurs de données statistiques.
- Les bilans alimentaires donnent la mesure de la consommation humaine dans la perspective de la disponibilité alimentaire.
- Ils ne donnent aucune indication sur les différences de régime alimentaire qui peuvent exister entre divers groupes de population qui se distinguent, par exemple, par la catégorie socio-économique, l'aire écologique ou la zone géographique de résidence, à l'intérieur du même pays.
- Les bilans ne fournissent pas non plus d'indication sur les variations saisonnières des disponibilités alimentaires
- A ces faiblesses, il sied d'ajouter que le manque de statistiques fiables dans certains pays peut donner lieu à des bilans alimentaires totalement erronés.

### **2° Deuxième approche : entrée par les achats ou budget consommation.**

C'est la démarche des études dites « de consommation ». Elles saisissent des données factuelles correspondant à des comportements d'achats réels, soit observés de façon directe

(panier de la ménagère), soit objectivés à travers des variations macro ou micro-économiques. Ces données sont ensuite croisées avec des données sociologiques, dotées du statut de variables d'intégration comme « l'habitus », « le mode de vie », le style de vie ou encore les logiques d'action (Herpin, 1984).

Cette approche est connue sous l'appellation « enquête budget consommation des ménages ». En effet, les enquêtes Budget/Consommation permettent d'appréhender la consommation alimentaire par le biais des dépenses que réalisent les ménages ou les individus pour leur alimentation. Ces enquêtes permettent de mesurer soit le revenu des ménages, soit leurs dépenses, soit l'écart existant entre les deux, c'est-à-dire l'impossibilité d'assurer l'équilibre budgétaire.

Les enquêtes mesurant les dépenses distinguent le type de dépenses effectuées. Elles sont classées selon le critère alimentaire, non alimentaire ou d'autres critères (produits de première nécessité, habillement, habitat, etc.). Les dépenses alimentaires permettent de déterminer la quantité de produit acheté pour l'alimentation (en fonction des prix). A partir de ces données, la quantité d'énergie disponible au sein du ménage en est déduite. Ces enquêtes permettent de déterminer si les calories disponibles sont suffisantes pour satisfaire les besoins des membres du ménage (CE/EAO, 2002). La méthode par achat présente les avantages suivants :

- la prise en compte des difficultés d'accessibilité aux produits alimentaires.
- l'identification des groupes vulnérables, l'évaluation de la proportion de ménages vivant sous le seuil de pauvreté afin de mettre en évidence les inégalités entre les ménages ;
- l'identification des causes et la mesure de l'insécurité alimentaire au niveau national et à l'intérieur d'un pays ;
- la suivi de l'évolution de la situation alimentaire si les enquêtes sont répétées. (CE/EAO, Op. cit.) .

Cependant les enquêtes budget consommation présentent également des faiblesses dont les plus importantes sont :

- les achats n'étant pas la consommation proprement dite, et même si elles se dénomment « études de consommation », ces recherches ne sont en fait que des études d'achat et possèdent différents points aveugles, notamment la non évaluation des achats jetés sous forme de déchets ménagers. « Ce qui est acheté n'est pas forcément consommé, et ce qui est consommé n'est pas forcément acheté » (Université Médicale Virtuelle Francophone, 2010).
- en ne considérant que les achats, ces méthodes ne prennent donc pas en compte l'autoconsommation, pourtant, dans de nombreux pays africains, on a constaté que les approvisionnements alimentaires non marchands sont non négligeables, même en ville (Bricas, Op. Cit).
- la quantification des variables qui caractérise les EBC ne permet pas d'explorer des items qualitatifs comme les variables socioculturelles (Delgado et Rerolle, 1993).

### **3° Troisième approche : entrée par les pratiques domestiques**

Cette approche entre dans la problématique alimentaire par le ménage et son organisation : pratiques d'achats, d'auto-production, de préparation et de consommation alimentaire. Elle intègre le fait qu'un ménage économique est non seulement une unité de consommation, mais aussi une unité d'auto-production d'aliments bruts (jardinage, pêche, chasse, prélèvement sur l'exploitation ou entreprise pour les exploitants agricoles, artisans des professions de bouche), et également d'autoproduction culinaire (activité de préparations alimentaires).

Ces préparations peuvent être quotidiennes ou différées. Les limites de ce type d'approche sont de trois ordres :

- les pratiques de table ne sont toujours saisies que verbalement et ne peuvent au mieux qu'être des données reconstruites dont la qualité dépend de l'outil de collecte,
- l'espace domestique n'est pas le seul lieu de consommation,
- une part importante de l'alimentation hors repas échappe à l'analyse, du fait de son absence des études d'achat.

#### **4° Quatrième approche : entrée par les pratiques alimentaires ou méthodes de mesures directes des quantités**

La voie d'entrée est ici la consommation alimentaire (au sens restreint), c'est-à-dire le comportement alimentaire, les pratiques de table et leurs représentations. Les difficultés matérielles de collecte des données comportementales expliquent, en grande partie, le peu d'informations disponibles sur la question. Les données factuelles peuvent être saisies :

- au niveau de la restauration, par l'observation concrète des menus consommés, des structures de plateaux, du temps passé, des restes après repas, des horaires, du contexte de socialisation...
- dans l'univers familial, soit par observation ethnologique participative, soit par des techniques de saisie automatique (par des caméras devant le frigo, dans la salle à manger...). La pratique plus au moins sûre du cahier alimentaire peut également être utilisée, avec des populations motivées.

Les mesures directes de quantités sont réalisées à travers ce qu'on appelle des enquêtes par pesées. Sur un échantillon de population, on réalise durant une ou quelques journées complètes, une pesée systématique des aliments utilisés pour les préparations culinaires ou à consommer directement. En parallèle sont enregistrées les données sur le nombre de personnes à qui sont destinés ces aliments. Ce type de mesure peut être répété plusieurs fois dans l'année pour tenir compte des variations saisonnières de la consommation. Afin d'alléger ce dispositif, on peut remplacer les pesées par une mesure des volumes utilisés à l'aide de récipients normalisés.

Selon Mahmoud (1990), divers types d'enquêtes peuvent être utilisés, selon le niveau de quantification recherché. Elles peuvent prendre diverses formes, mais elles ont en commun un certain nombre de traits essentiels :

- Il s'agit d'enquêtes par sondage dont le principal objectif est de recueillir des données portant sur les quantités d'aliments consommées ou acquises pour la consommation au niveau du ménage ;
- Elles ont un caractère micro-économique ;
- Elles peuvent avoir un objectif unique ou multiple.

Ces méthodes ont trois applications principales :

- Elles fournissent des données quantitatives détaillées sur la structure de la consommation alimentaire des groupes socio-économiques, culturels et géographiques. Elles permettent ainsi d'identifier des problèmes liés à l'alimentation et de déterminer les rapports qui existent entre les caractéristiques des ménages et les niveaux de consommation alimentaire.
- Les informations quantitatives sur la consommation alimentaire peuvent être évaluées en termes d'apports en énergie et autres nutriments pour cerner les problèmes nutritionnels de façon plus précise.

- En rassemblant des informations sur les quantités d'aliments achetées et sur les dépenses correspondantes, elles permettent de calculer les prix moyens effectivement payés pour différents produits par différents groupes de ménages.

### **5° Les méthodes directes utilisées pour évaluer la consommation alimentaire**

Les méthodes d'évaluation de la consommation alimentaire peuvent être réparties en deux groupes : les méthodes basées sur l'analyse chimique de l'alimentation consommée pendant une période de temps et les méthodes faisant appel aux tables de composition des aliments.

#### **a) Pesée avec analyse chimique**

Cette méthode consiste à analyser directement en laboratoire une portion aliquote ou une portion identique des aliments consommés par les sujets. Tous les aliments, notamment ceux pris hors repas, doivent être pris en compte. C'est une méthode de grande précision, quantitativement et qualitativement la plus proche de la vraie consommation des sujets. Elle présente déjà toutes les difficultés décrites pour la pesée simple.

C'est une méthode très lourde, nécessitant des moyens importants, du personnel et une plus grande coopération des sujets étudiés. En ce qui concerne la mesure sur portion identique, il est nécessaire de faire cuisiner par la ménagère systématiquement des portions supplémentaires d'aliments, d'où un coût élevé qui doit s'ajouter au coût des dosages chimiques des aliments. Le prélèvement représentatif d'une portion aliquote est souvent difficile à réaliser et entraîne une perte de précision (Galan et Hercberg, 1985).

#### **b) Méthodes faisant appel aux tables de composition des aliments**

Il existe deux groupes de méthodes qui font appel aux tables de composition des aliments : les méthodes par entretien faisant appel à la mémoire et les méthodes par enregistrement.

##### *B1) Méthodes par entretien faisant appel à la mémoire*

Divers termes sont utilisés pour désigner ces méthodes qui font appel à la mémoire de l'enquêté. Elles sont aussi appelées : rétrospective, par anamnèse, par interrogatoire ou encore d'interrogations. Les plus courantes sont le rappel diététique et l'histoire alimentaire.

##### **- Le rappel diététique**

Le principe de cette méthode est d'estimer la consommation alimentaire, de la façon la plus précise possible sur la période précédant immédiatement l'interview. La période sur laquelle repose l'interrogatoire peut être plus ou moins longue. La méthode la plus souvent utilisée est le rappel des 24 heures. Celle-ci vise à reconstituer le plus précisément possible l'alimentation de la veille (Péquignot, 1991). Cette technique peut également porter sur deux jours voire plus, une semaine. Elle nécessite une table de composition très détaillée avec notamment la composition d'aliments cuits.

Depuis quelques années, le rappel de 24 heures répété est utilisé. L'avantage principal du rappel diététique est sa simplicité et sa rapidité qui le rend utilisable sur de grands échantillons. Cette méthode est relativement peu coûteuse et nécessite un personnel d'enquête moins qualifié (Galan et Hercberg, 1985 Op. cit.).

Son inconvénient majeur réside dans les biais qui peuvent être importants puisqu'il ne prend en compte que l'alimentation de la veille et n'apporte aucun élément sur la consommation habituelle de l'individu. Il ne peut donc renseigner parfaitement sur l'alimentation habituelle de la population étudiée (Musse et Mejean, 1991). De plus, les sujets peuvent ne pas rapporter

la réalité de leur prise alimentaire, soit par défaut de mémorisation, soit en raison de l'intervention de facteurs cognitifs tels que le désir d'approbation sociale (Bresson, 2001).

#### - **L'histoire alimentaire**

Cette méthode essaie d'apprécier les habitudes alimentaires et le type d'alimentation plutôt que l'alimentation actuelle des sujets. C'est la méthode de choix dans les enquêtes rétrospectives (Galan et Hercberg, Op. cit.). Elle utilise une table de composition des aliments simplifiée (70 à 80 rubriques) exprimée en aliments crus tels qu'achetés (Péquignot, 1991).

C'est une méthode plus lourde que le rappel diététique mais elle peut être réalisée sur des échantillons relativement importants et représentatifs de la population à étudier. La durée de l'enquête (entre 20 et 60 minutes par personne) lui confère une bonne acceptabilité, d'autant plus qu'elle se fait en une seule fois et n'exige pas un endroit particulier pour sa réalisation. Les enquêteurs doivent être parfaitement entraînés. Les façons de poser les questions et les méthodes d'évaluation des quantités d'aliments doivent être harmonisées.

#### *B2) Méthodes par enregistrement des quantités consommées pendant une période*

L'enregistrement est le plus souvent réalisé pendant trois jours ou une semaine, à l'échelon individuel ou familial, soit par pesée précise soit par évaluation en mesures ménagères. Il peut aussi porter sur les achats alimentaires. Ces méthodes intéressent particulièrement les nutritionnistes qui se soucient de faire des calculs sur les consommations en termes de nutriments. Elles apportent la meilleure précision quant aux quantités effectivement consommées au foyer (Thiombanio, 1992).

#### - **Pesée des aliments à chaque repas**

Le principe de la méthode consiste à peser pendant la durée de l'étude, chaque jour et à chaque repas, les différents composants utilisés pour la préparation ainsi que les déchets laissés dans l'assiette et en dehors des repas. Dans les enquêtes familiales par pesée, il est possible d'utiliser une table détaillant la composition :

- Des aliments crus tels qu'achetés entrant dans la composition des repas
- Des aliments services (pain, conserves, pâtisseries, viennoiseries, etc.) et éventuellement les plats commercialisés, prêts à la consommation. Pour les enquêtes individuelles, il faut en plus une table de composition des aliments cuits (Péquignot, 1991, Op.cit.).

La méthode des pesées a deux principaux avantages : la précision des données recueillies et son application à tous les types de population lorsque la pesée est faite par un enquêteur extérieur. Cette méthode a aussi des inconvénients. Comme les pesées représentent une gêne pour la personne qui s'en occupe, la ménagère tend à modifier ou à simplifier les repas pour se faciliter la besogne. Ceci peut alors constituer un biais. Par ailleurs, la lourdeur de la méthode nécessite une bonne coopération de la population ce qui ne la rend praticable que sur de petits échantillons.

#### - **Journal alimentaire**

Dans cette technique, les quantités d'aliments consommées sont enregistrées en détails quotidiennement pendant la période de l'étude, repas par repas, sur un semainier ou journal prévu à cet usage. Les quantités d'aliments prêts à être ingérés sont estimées en mesures ménagères : portions, verres, tasses, cuillères, tranches, morceaux, pièces, etc. Pendant l'enquête, un contrôle doit avoir lieu régulièrement pour s'assurer que le semainier est correctement rempli.

Cette méthode assez simple est appliquée sur des échantillons plus importants que pour la méthode par pesée. La remise d'un journal bien conçu facilite le recueil des données et évite les oublis. Cette méthode demande une grande coopération des sujets étudiés. La nécessité d'une participation active peut être un facteur biaisant la représentativité de l'échantillon des sujets qui acceptent l'enquête (Galan et Hercberg, Op.cit.). De plus, le fait de noter les aliments peut modifier à la fois le type d'aliments, leur nombre et les quantités consommées (Bresson, 2001).

## **6° Outils de réalisation des enquêtes**

### **a) Outils pour évaluer les quantités d'aliments ingérées**

La détermination des quantités reste un problème essentiel des enquêtes alimentaires. Pour aider l'enquêté à formuler ses réponses, l'enquêteur doit lui fournir une aide. Pour cela, l'enquêteur doit disposer :

- d'un questionnaire pré-établi qui permet, pour chacune des différentes prises d'aliments ou de boissons de la journée, de dénombrer ce qu'un sujet peut consommer ;
- des mesures ménagères qui permettent d'estimer les rations d'aliments à partir d'ustensiles culinaires usuels (cuillères, bol, tasse, verre, etc.) dont la contenance et/ou le poids moyen des aliments manufacturés sont mesurés au préalable (conditionnement assimilé à des mesures). Il s'agit de présenter à l'enquêté des ustensiles, des aliments réels, des modèles en plastique ou encore des images papier d'aliments et de plats ou portions individuelles qui correspondent à des tailles et des poids différents.

### **b) Outils de conversion des quantités d'aliments en quantités de nutriments**

La conversion des quantités d'aliments en quantités de nutriments se heurte à d'autres difficultés en rapport avec les pourcentages de déchets, la diversité des compositions alimentaires des végétaux (selon les processus de production, les variétés, le degré de maturité, les conditions de la récolte et éventuellement de la transformation), les types de préparation culinaire, etc. Les analyses concernant la composition des aliments revêtent souvent un caractère trop global et les tables de composition sont rarement adaptées à la diversité agricole et alimentaire (Malassis et Ghersi, 1996). Compte tenu des faiblesses de chacune de ces méthodes, il est souhaitable de combiner les approches afin d'obtenir les résultats avec très peu d'erreurs.

## **1.2. MODELE AGRO-NUTRITIONNEL (MAN)**

### **1.2.1. Définition**

Un modèle agro-nutritionnel est une représentation des disponibilités alimentaires moyennes par habitant, calculée sur la base des bilans alimentaires et de la classification agro-nutritionnelle des aliments (Malassis et Ghersi, 1992). Un MAN est un modèle de consommation qui se rapporte au volume et à la structure nutritionnelle des disponibilités pour un ensemble géographique déterminé (Alary et al, 2009 op. cit.).

Les MAN sont une représentation de la consommation apparente et en aucun cas de la consommation moyenne réelle. Ils sont basés sur les bilans d'approvisionnement alimentaires, bilans qui sont l'expression comptable de l'utilisation des denrées agricoles jusqu'aux disponibilités alimentaires humaines totales pour un ensemble géographique donné (pays ou région).

### 1.2.2. Classification agro-nutritionnelle des aliments

La FAO publie une liste des produits alimentaires disponibles dans le monde et une liste simplifiée en 16 groupes. D'après cette liste et la classification internationale des aliments, la classification dite agro-nutritionnelle est établie en neuf catégories de produits. Selon cette classification, les aliments consommés sont exprimés en équivalents produits de base répartis d'après leur richesse nutritionnelle. Elle constitue une tentative de liaison entre phénomènes nutritionnels et agricoles.

Cette classification simple, synthétique, n'est cependant pas pleinement satisfaisante. La difficulté tient à la composition nutritionnelle diversifiée des aliments. A l'exception du sucre (saccharose) et des huiles et graisses qui ne contiennent que des calories du groupe nutritionnel auquel ils appartiennent (respectivement glucides et lipides), la plupart des aliments ont des compositions diversifiées et exercent en réalité plusieurs fonctions nutritionnelles. Celles-ci dépendent de la composition des aliments et de leur importance relative dans la consommation. C'est ainsi que les céréales qui sont très riches en glucides (70 à 80% de la partie comestible) et relativement pauvres en protéines (8 à 10%) exercent cependant une fonction protéique très importante dans le monde en raison de leur forte importance relative dans la consommation mondiale.

L'une des caractéristiques des produits agricoles de base est de fournir des produits conjoints, dont la valorisation dépend des conditions économiques. Il en est ainsi notamment des noix et oléagineux. Les graines d'arachide, par exemple, fournissent 46 à 52% de lipides et 25 à 30 % de protéines et les tourteaux (après extraction de l'huile) 2 à 8 % de lipides (selon les méthodes d'extraction) et 45 à 50% de protides. Selon l'usage qui en est fait, ces graines peuvent donc remplir des fonctions lipidiques ou protéiques ou les deux à la fois.

Les légumes et les fruits classés dans la catégorie des produits riches en glucides ont en réalité une faible valeur calorifique, mais leur fonction nutritionnelle principale est de fournir des minéraux, des vitamines et des fibres alimentaires, aspects qui ne sont pas explicitement considérés dans la classification simplifiée. D'autre part, fruits et légumes ne constituent pas des catégories nutritionnelles homogènes : c'est ainsi que certains sont riches en glucides (bananes, dattes, etc.), d'autres en lipides (olives, avocats, etc.) et certains en protides (légumes-feuilles).

La classification agro-nutritionnelle, qui a l'avantage de la simplicité, nécessite d'être correctement interprétée. Insuffisante pour le nutritionniste, elle est plus significative pour l'agroéconomiste (Malassis et Padilla, 1986).

Il existe plusieurs classifications agro-nutritionnelles, le point de différenciation étant le nombre de groupes d'aliments pris en compte. Il y a ainsi, la classification agro-nutritionnelle en huit groupes d'aliments telle que présentée par Malassis et Padilla (1982). Lorsqu'on considère les boissons comme un groupe à part entière, on arrive à une classification avec neuf groupes d'aliments, telle que proposée par Malassis et Padilla (1986). Il y a également des classifications avec 10 groupes ou plus. Tout dépend des critères utilisés pour regrouper les aliments.

Dans les lignes qui suivent, il sera présenté une classification avec neuf groupes d'aliments. Cette classification se présente comme suit:

- Groupe I : céréales, racines et tubercules (CR)
- Groupe II : sucre et miel (SM)
- Groupe III : légumes et fruits (LF)
- Groupe IV : légumineuses ou légumes secs (LS)

- Groupe V : viandes, abats et œufs (VO)
- Groupe VI : lait et produits laitiers (LT)
- Groupe VII : poissons et fruits de mer (PS)
- Groupe VIII: matières grasses (MG)
- Groupe IX : boissons et stimulants (BS)

Le tableau 1 ci-après présente une combinaison entre les catégories nutritionnelles, les produits agricoles de base et les groupes agro-nutritionnels.

**Tableau 1. Classification agro-nutritionnelle des aliments**

Catégories nutritionnelles	Produits agricoles de base	Groupes agro-nutritionnels
Produits riches en glucides (PRG)	-Sucres et miel	SM
	-Céréales	CR
	-Racines et tubercules	
	-Fruits	FL
	-Légumes	
Produits riches en protéines (PRP)	-Légumineuses (légumes secs)	LS
	-Viandes et abats	VO
	-Œufs	
	-Poissons et fruits de mer	PS
	-Lait et produits laitiers	LT
Produits riches en lipides (PRL)	-Huiles et graisses végétales	MG
	-Huiles et graisses animales	
	-Noix et oléagineux	
Boissons et stimulants (BS)	-Epices	BS
	-Stimulants	
	-Boissons alcoolisées et autres	

Source : Malassis et Padilla (1986)

Les aliments des groupes I à III (CR, SM, LF) sont glucidiques, ceux des groupes IV à VII (LS, VO, LT et PS) sont riches en protides, et le groupe VIII (MG) est essentiellement lipidique.

### 1.2.3. Méthodologie de construction des roses nutritionnelles

Pour rendre plus apparentes les spécificités des modèles, ceux-ci sont visualisés par la construction de roses nutritionnelles. (Malassis et Pedilla, Op. cit.). Les modèles sont ainsi exprimés sous forme de profils agro-nutritionnels de l'ensemble des disponibilités alimentaires humaines.

Ces disponibilités alimentaires totales sont ensuite divisées par le nombre de personnes constituant la population, pour en déduire les disponibilités alimentaires par habitant et par an en volumes. Ces calculs sont réalisés par produit (blé, fromages, les fruits...), qui peuvent être groupés dans les dix classes suivantes répondant à une logique nutritionnelle : céréales, racines et tubercules, légumineuses, fruits et légumes, graisses végétales, graisses animales, viandes et œufs, lait et produits laitiers, poissons, sucres et miel.

Pour chacun de ces produits et chaque pays, les disponibilités alimentaires en kilogrammes sont ensuite transformées, grâce à des tables de composition des aliments, en énergie (calories) et en macronutriments (protides, lipides, glucides), voire en micronutriments (vitamines, minéraux). Sur cette base, il est possible de procéder à des typologies en calculant

les indices relatifs des disponibilités exprimées en calories finales par groupe de produits, par rapport à une référence.

Pour rendre plus apparentes les spécificités de chaque pays par rapport à la référence, des roses alimentaires sont construites, exprimant des profils agro-nutritionnels. Il suffit de porter sur chaque axe d'un décagone parfait, représentant les niveaux de disponibilités par habitant du modèle de référence, les indices relatifs de disponibilités pour chaque groupe de produits. En regroupant les différents profils agro-nutritionnels similaires, on aboutit à des typologies (Alary et *al.* Op. cit.).

#### **1.2.4. Typologie des modèles agro-nutritionnels dans le monde**

A partir des bilans alimentaires, de très nombreuses typologies ont été mises au point ; certaines sont à visée plus sociologique, économique ou agronomique. D'autres sont à visée alimentaire.

Selon Alary et *al.* (Op cit.), à partir de l'analyse de l'ensemble des pays du monde pour lesquels les informations sont disponibles, il a été mis en évidence trois modèles fondamentaux et neuf sous-modèles.

##### **1° Le modèle occidental**

Ce modèle se caractérise par une forte proportion de produits animaux et une ration fortement énergétique avec 3500 à 3800 calories disponibles. Il se compose de trois sous-ensembles :

**a) Le modèle méditerranéen :** essentiellement végétarien, qui se caractérise par une tradition céréalière, fruitière et légumière, aliments complétés par des légumineuses et des poissons. Cette diète est également riche en huiles végétales.

**b) Le modèle scandinave :** regroupe les pays du nord de l'Europe, gros consommateurs de poissons et de produits laitiers.

**c) Le modèle européen :** où l'on retrouve les pays anglo-saxons d'Amérique, d'Océanie et d'Europe, ainsi que la majeure partie des pays d'Europe de l'Est. Le MAN relatif est riche en graisses, en sucres et en viandes.

##### **2° Les modèles traditionnels agricoles**

Ces modèles caractérisent la quasi-totalité des pays du Tiers-Monde africain et asiatique. Les rations alimentaires y sont peu élevées avec 2000 calories disponibles par jour en moyenne. Les céréales et tubercules y jouent un rôle prépondérant ; ils sont complétés par des légumineuses qui apportent leurs protéines, et les produits animaux n'entrent que pour 5% environ. Ils se composent de trois sous-groupes :

**a) Le modèle céréalière :** c'est le modèle le plus fréquent dans le monde ; caractéristique d'une grande partie de l'Afrique subsaharienne, de la grande majorité du Proche-Orient et de l'Asie de l'Est et de la quasi-totalité de l'Asie du Sud.

**b) Le modèle racines :** la base de l'alimentation se trouve dans les racines et tubercules complétés par les protéines végétales à l'image du Rwanda et plus largement de l'Afrique centrale.

**c) Le modèle sucre :** il est de type traditionnel céréalière combiné avec des légumineuses et du sucre en abondance. On le trouve essentiellement au Mexique, en Amérique centrale et en Colombie.

### **3° Les modèles traditionnels mixtes**

Ces modèles comportent de fortes disponibilités relatives en céréales ou/et de racines et tubercules ainsi que de certains produits animaux. La ration alimentaire quotidienne est modérée : entre 2400 et 3000 calories disponibles. On peut distinguer trois types de modèles traditionnels mixtes :

**a) Le modèle pastoral** : fondé sur l'association entre les céréales et le lait et les produits laitiers issus de l'élevage extensif, comme en Somalie. C'est l'alliance entre les cultivateurs et les nomades.

**b) Le modèle japonais** : où le poisson accompagne les céréales comme en Asie du Sud et dans certains pays africains côtiers comme le Sénégal.

**c) Le modèle uruguayen** : il est typique des grandes zones d'élevage extensif d'Amérique latine (Argentine) ou d'Asie (Mongolie) où il y a abondance de viandes et de céréales.

#### **1.2.5. Composition du régime nutritionnel dans les grandes régions du monde**

Sur base de l'Agri-Monde et FAOSTAT, Rastoin et Ghersi (2010) ont décrit les régimes nutritionnels dans les grandes régions du monde. Dans les pays d'Asie on note jusqu'à plus de 205 kg de céréales par tête/an. La consommation de sucre et de produits sucrés varie sensiblement d'une région à l'autre. Elle est particulièrement élevée en Amérique du Nord (71kg par tête/an). Elle est plus modérée en Europe occidentale, en Océanie et en ex-URSS (plus de 36 kg/tête/an). Elle est beaucoup plus faible en Afrique, en Asie et en Chine.

La différence essentielle entre les modèles de consommation des pays du Sud et ceux du Nord concerne les produits de l'élevage : viande, œufs, lait. On constate que les pays occidentaux consomment en moyenne trois fois plus la viande par tête et par an que les pays du Sud à économie de marché. Un Nord-Américain consomme huit fois plus de viande qu'un Africain, deux fois plus d'œufs et six fois plus de lait. Cependant, le raisonnement en termes de calories est certes intéressant et révélateur, mais ne donne qu'une vision partielle de la diète, car le contenu énergétique est très variable selon les aliments. Une approche par les nutriments est donc nécessaire.

En combinant les critères énergétiques et nutritionnels, on trouve trois typologies dans lesquelles on distingue trois grands groupes de régimes nutritionnels, avec une bonne corrélation entre le niveau énergétique mesuré par les calories ingérées et le niveau protéique :

- Groupe 1 : diète des pays riches, avec plus de 3500 calories/tête/jour et plus de 90g de protéines.
- Groupe 2 : diète des pays pauvres, avec moins de 2200 calories et moins de 60g de protéines.
- Groupe 3 : diète intermédiaire, située autour de 2500 calories et de 90g de protéines.

Les deux premiers groupes correspondent à une ration alimentaire déséquilibrée du point de vue des nutritionnistes : excédentaire dans le premier cas, déficitaire dans le second, avec des conséquences néfastes sur la santé : obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires et cancer, frappant toutes les catégories sociales, ou troubles liés aux carences, particulièrement chez les groupes vulnérables (femmes enceintes, enfants, personnes âgées). Le troisième groupe se caractérise par une bonne correspondance entre les besoins et les apports tant énergétiques que protéiques.

### **1.2.6. Consommation alimentaire et santé publique.**

L'étude de l'impact de l'évolution des habitudes alimentaires sur la santé s'appuie en grande partie sur des études épidémiologiques d'observation qui mettent en regard l'évolution des pratiques alimentaires et les indicateurs de santé. La diversité des comportements alimentaires, la complexité de leur formation, les difficultés inhérentes à leur mesure, et leur constante évolution rendent difficile l'appréhension des pratiques nutritionnelles.

De plus, l'évolution des indicateurs de santé dépend de multiples facteurs qui potentialisent ou annulent les influences nutritionnelles. Dès lors, la mise en évidence de relations entre l'évolution des habitudes alimentaires et des indicateurs de santé apparaît particulièrement complexe (Etiévant *et al*, 2010).

On peut faire deux catégories de risques que les mangeurs courent dans leur consommation alimentaire. Il s'agit de risques liés à la manipulation des aliments (risques non liés à la structure interne des aliments) ou risque externe des aliments et les risques liés à la structure interne des aliments ou risques internes des aliments.

#### **1° Les risques liés à la manipulation des aliments**

L'alimentation est reconnue comme facteur de risque de certaines maladies (Debry, 1992; Dupin, 1984). Les intoxications d'origine alimentaire font partie des maladies qui affectent le plus grand nombre d'individus et causent le plus de décès. Les aliments proviennent de l'environnement immédiat, mais aussi, de plus en plus, de pays divers. Il est exigé que les aliments soient sans danger pour la santé.

Cependant, il arrive que ces aliments soient contaminés, en cours de production, de transformation, de transport et de manipulation par des substances potentiellement dangereuses pour la santé. L'environnement est contaminé par des agents chimiques, physiques et biologiques qui risquent de porter atteinte à la santé.

La contamination de l'alimentation peut se faire de façon accidentelle ou, s'il s'agit de produits liés à une technologie alimentaire particulière, de façon volontaire et, en principe, sécuritaire. Divers contaminants peuvent donc être captés par la chaîne alimentaire et ainsi être transférés à l'être humain par la voie digestive (Panisset *et al*, 2003). Pour ces auteurs, les risques liés à la manipulation des aliments proviennent de:

#### **c) Résidus chimiques :**

- les produits appliqués sur les cultures et sur les aliments entreposés ou directement additionnés aux aliments (pesticides, additifs alimentaires)
- produits dont l'utilisation permet une accumulation dans les aliments (médicaments vétérinaires et résidus médicamenteux),
- contaminants environnementaux (métaux lourds : plomb, cadmium, arsenic, etc.)

**b) Toxi-infections alimentaires :** contamination virale, parasitoses, contamination bactérienne.

**d) Intoxication par les plantes :** substances toxiques naturelles des plantes, produits d'herboristerie, mycotoxines.

**e) Substances toxiques introduites au cours de la transformation des aliments :** additifs alimentaires notamment.

**f) Nouvelles biotechnologies**

Trois éléments sont nécessaires pour prédire les effets sur la santé de la contamination alimentaire : la toxicité du contaminant, la quantité de contaminant dans l'alimentation et la quantité d'aliment contaminé ingérée.

**2° Les risques liés aux modèles agro-nutritionnels**

**a) Modèles nutritionnels des pays développés et problèmes de santé publique**

Selon Hercberg et *al* (1982), les modèles nutritionnels des pays développés sont caractérisés sur le plan alimentaire par :

- Une grande diversification, c'est-à-dire une participation importante de tous les groupes d'aliments ;
- Un apport protéique élevé dont plus de 2/3 d'origine animale ;
- Un apport lipidique élevé avec plus de 2/3 d'origine animale, source de lipides saturés,
- Un apport glucidique faible avec en excès la part de sucres simples aux dépens de la consommation de sucres complexes ;
- Un faible apport de fibres alimentaires.

Dans ce contexte alimentaire se développent des maladies chroniques liées à l'alimentation : surpoids, obésité, maladies cardio et cérébrovasculaires (cardiopathies coronariennes et hypertension artérielle), diabète, maladies bucco-dentaires et certains cancers (James et *al*, 1990), qui sont en émergence et/ou en croissance rapide dans beaucoup de sociétés.

L'obésité touche 7 à 15 % des adultes autour de la quarantaine dans les pays industrialisés (FAO/OMS, 1992) et l'obésité infantile progresse dans de nombreux pays. L'OMS relève que la moitié des décès, survenant avant l'âge de 65 ans dans les sociétés industrialisées, sont dus aux maladies cardio-vasculaires, aux cancers et aux affections digestives (James et *al.*, 1990 ; Delpeuch, 2005).

**b) Les modèles nutritionnels des pays non développés et problèmes de santé publique**

Les modèles nutritionnels des pays non développés sont caractérisés par Hercberg et *al.* (Op. cit.) :

- Une alimentation monotone où l'aliment de base fournit 60 à 90 % de l'apport énergétique ;
- Une faible part des produits animaux dans la composition de la ration ;
- Un apport glucidique élevé essentiellement sous forme de sucres complexes ;
- Un apport protéique plus ou moins faible, essentiellement d'origine végétale ;
- Un apport élevé de fibres alimentaires.

Dans ce contexte alimentaire on observe les carences protéino-énergétiques, minérales ou vitaminiques. La malnutrition fœtale conduit à la naissance des bébés avec un poids trop

faible. Ensuite, on observe un retard de croissance et/ou l'insuffisance pondérale chez les enfants de moins de 5 ans. Les adultes et en particulier les femmes souffrent d'un poids insuffisant à cause d'une malnutrition. Bien des personnes de tous âges sont touchées, à des degrés divers par des carences en micronutriments tels que le fer, la vitamine A, l'iode ou le zinc (Delpuech et al, 2005 ; Le Bihan et al, 2002). Les conséquences de ces malnutritions sur la santé et le développement des sociétés sont considérables ces dernières décennies : mortalité et morbidité accrues, développement physique et intellectuel altéré, capacité d'apprentissage et compétence sociale diminuées, effet intergénérationnel, etc. (Delpuech et al, *Op. cit.*).

### **1.3. MODELE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE (MCA)**

Le modèle de consommation alimentaire (MCA) est une notion beaucoup plus complexe ; il se rapporte à la façon dont les hommes s'organisent pour consommer (Unité Socio-Economique de Consommation : USEC), à leurs pratiques alimentaires, à la nature et à la qualité des aliments consommés, aux rapports de consommation et aux conduites alimentaires (Malassis et Ghersi, 1995; Padilla, 1992).

Le MCA est une conception développée par l'économie de l'alimentation inspirée des théories des années 1960-1970. Il est né de la dialectique des conditions sociales de la production et de la consommation (Malassis et Padilla, *Op. cit.*). Ce concept englobe l'ensemble des approches relatives à la consommation alimentaire. Il est basé sur des observations au niveau des ménages (OMS/FAO, 1973) en tant qu'Unité Socio-Economique de Consommation ou USEC (Malassis et Ghersi, 1995 ; Padilla, 1996), mais aussi sur des observations relatives à chaque membre de l'USEC observée.

De ce qui précède, on peut considérer qu'un modèle alimentaire correspond à l'ensemble des règles sociales et culturelles qui régissent l'acte alimentaire. De celui-ci dépendent les produits qui peuvent être mangés, ainsi que la manière de les cuisiner. Le modèle définit aussi une structure du repas, des horaires précis et une manière de manger.

Le MCA est un concept fort décrit par les auteurs. Dans la littérature, on trouve plusieurs notions attachées au MCA, telles que le modèle alimentaire, le style alimentaire et le système alimentaire. Avant de développer la notion de MCA il s'avère donc nécessaire de définir clairement chacun de ces concepts.

#### **1.3.1. Définition des concepts**

##### ***1° Modèle alimentaire***

Les modèles alimentaires sont des ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation sociale interne. Ils sont un corps de connaissances technologiques, accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner des ressources dans un espace naturel, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats, et de les consommer. Mais ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation (Poulain, 2002).

Le modèle alimentaire est un ensemble d'ingrédients et de techniques mis en œuvre pour transformer et préparer des aliments mais aussi surtout un système complexe de normes et de règles implicites structurant les représentations et les comportements (Fischler, 1996). Selon cet auteur, le concept de modèle alimentaire est pris dans un sens large d'ensemble des règles

de sélection, de préparation, de service et de consommation. Selon Marengo (1992), un modèle alimentaire est un "rassemblement de l'ensemble du groupe domestique, à heures impérativement fixes, autour de plats préparés à la maison, dans une ambiance chaleureuse et confiante".

## **2° Style alimentaire**

Le style alimentaire est un concept qui est utilisé différemment par les auteurs. Pour les uns ce concept est synonyme du modèle de consommation alimentaire. A ce titre, ils emploient l'un ou l'autre terme pour dire la même chose. Tandis que pour les autres, le style alimentaire est employé pour faire la différence entre ce qu'on appelle style alimentaire traditionnel et le style alimentaire moderne. Mais la distinction entre le style traditionnel et le moderne reste floue (Elwert, 2001). Pour d'autres auteurs encore, il existe une pluralité des styles au-delà de la vision duale opposant tradition et modernité (Bricas, 2008).

## **3° Système alimentaire**

En prenant en compte les considérations de complexité du système tel que le définit Lemoigne (1995), le système alimentaire peut se définir comme "un réseau interdépendant d'acteurs (entreprises, institutions financières, organismes publics et privés), localisé dans un espace géographique donné (région, Etat, espace plurinational), et participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la zone considérée".

Cette définition fait appel à trois référentiels : morphologique (les acteurs constitutifs), spatial (zones géographiques d'activité interne/externe), dynamique (origine et circulation des flux de biens et services) (Rastoin et Ghersi, 2010). Pour ces deux auteurs, la théorie des systèmes permet de prendre en compte en premier lieu la finalité de l'activité agroalimentaire. Elle caractérise ensuite les interactions entre les agents de toute nature formant le système (les producteurs, les intermédiaires de service, les consommateurs, les nutritionnistes-prescripteurs, les médias, les associations de consommateurs, les pouvoirs publics nationaux et supra-nationaux, etc.

La dimension technologique est de nos jours une des composantes les plus déterminantes du système alimentaire mondial. Ce qui permet à Poulain (2002) de considérer que le système alimentaire correspond donc à l'ensemble des structures technologiques et sociales, de la collecte jusqu'à la préparation culinaire en passant par toutes les étapes de la production-transformation. Elle constitue le système d'action qui permet à un aliment d'arriver jusqu'à un consommateur. Cette technologie est à la base de ce qu'on peut appeler " système agroalimentaire".

## **4° Habitudes alimentaires**

Pour mettre l'accent sur la dimension sociale de l'alimentation, on dit souvent : « les hommes ne mangent pas des nutriments mais des aliments ». S'ils mangent parfois des aliments, cette situation est en réalité relativement rare. Les hommes se nourrissent surtout de plats : les carottes râpées, le steak haché, la purée, la mousse au chocolat, c'est-à-dire d'aliments combinés entre eux, au sein de préparations culinaires. Même un plat aussi simple que les carottes râpées suppose certaines préparations (épousser, laver, râper...) et l'adjonction d'une vinaigrette (qui associe de façon variable du vinaigre ou du jus de citron, de l'huile, du sel, du poivre, de la moutarde...). De surcroît, ces plats sont associés à d'autres plats pour former des repas.

Les hommes ne mangent ni des nutriments ni des aliments, ils mangent des aliments cuisinés, le plus souvent combinés entre eux dans le cadre de repas organisés. L'acte alimentaire se déroule toujours selon des protocoles imposés par la société. Les règles portent sur le choix des produits, sur la manière de les cuisiner, de les associer pour en faire des plats, de combiner ces derniers entre eux pour en faire des repas, sur les modalités de partage, sur les manières précises de les consommer (les manières de table) (Poulain, Op.cit.)

Les habitudes alimentaires recouvrent l'ensemble des dimensions matérielles et symboliques qui recouvrent l'acte alimentaire : nature et diversité des aliments consommés; quantités et dépenses afférentes ; cuisine et approvisionnement; horaire et structure des repas. La notion de pratique sociale insiste sur les aspects concrets et matériels, elle est définie selon ses déterminants (culturels, économiques), ce qui revient à s'interroger sur les règles et les normes conditionnant sa mise en œuvre (Etiévant et *al*, 2010).

La consommation alimentaire ne peut s'interpréter indépendamment de l'acte alimentaire, acte que l'homme réalise plusieurs fois par jour sous forme de prises ordonnées, les repas. C'est au cours de cet acte que chaque personne assure à son organisme la couverture de ses besoins, en énergie, en matériaux indispensables, en macro et micro-nutriments, etc.

Mais le rôle des prises alimentaires ne s'arrête pas à la couverture des besoins métaboliques. En effet, l'acte alimentaire est générateur de symbolisme, de vie sociétale, de couverture de besoins psychologiques et sociologiques. Il résulte d'un comportement où alternent les stades de faim, de rassasiement et de satiété, états régulés au niveau du cerveau (Haut Comité de la Santé Publique, 2000).

### **1.3.2. Analyse de modèles de consommation alimentaire**

Etudier un modèle de consommation alimentaire, c'est répondre aux trois questions classiques : Qui ? Quoi ? Comment ? (Alarzy et *al*, 2009). Selon Malassis et Gherzi (1996), l'analyse de la consommation alimentaire procède ainsi de l'examen de deux distributions : celle, d'une part, des disponibilités moyennes par habitant à l'échelle internationale et nationale (approche macro-économique), et celle, d'autre part, de la distribution de ces disponibilités entre les différentes strates sociales d'une société donnée (approche micro-économique). La constatation de distributions inégales incite à rechercher les facteurs économiques et sociaux qui en sont la cause afin de corriger ces inégalités par la mise en place de politiques appropriées.

Différents types d'informations doivent être réunis en vue de caractériser les modèles de consommation alimentaire. Ces informations ont à la fois un contenu quantitatif et qualitatif et elles doivent répondre à la double question : Que consomment-ils ?, c'est réunir les éléments quantitatifs et qualitatifs permettant de définir le volume et la structure de l'alimentation. Cela conduit à analyser la consommation alimentaire dans ses trois composantes fondamentales :

- Le régime alimentaire (qui définit la nature et le volume des aliments),
- Le régime nutritionnel (qui permet de déterminer la valeur énergétique de la ration alimentaire, l'origine des calories : végétales ou animales et leur qualité nutritionnelle : protéines, lipides ou glucides, micronutriments et fibres végétales),
- Le budget alimentaire qui donne la valeur, la répartition de la dépense alimentaire et l'importance de cette dernière dans l'ensemble des dépenses de consommation du ménage.

Répondre à la question : comment consomment-ils, c'est réunir l'ensemble des informations susceptibles de décrire les pratiques alimentaires et les rapports de consommation et de rappeler les liens qui unissent société et consommation. Le tableau 2 ci-dessous indique la

complexité de la notion de MCA. L'analyse du MCA doit procéder d'une approche pluridisciplinaire, mais de telles approches sont rares.

**Tableau 2. Analyse du modèle de consommation alimentaire**

Caractères fondamentaux	
1. Caractéristiques socio-économiques des USEC	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimension</li> <li>- Composition et caractéristiques socio-économiques</li> <li>- Rapport entre production et consommation alimentaire</li> <li>- Répartition des activités et budget temps consacrés à l'alimentation</li> </ul>
2. Pratiques alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Approvisionnement</li> <li>- Stockage</li> <li>- Préparation des repas</li> <li>- Organisation de la ration</li> <li>- Elimination des déchets</li> </ul>
3. Volume et structure de l'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Régime alimentaire</li> <li>- Régime nutritionnel</li> <li>- Dépenses alimentaires</li> </ul>
4. Comportement alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapport de consommation</li> <li>- Répartition</li> <li>- Conduite alimentaire</li> </ul>

Source : Malassis et Ghersi, (1996).

### **1° Caractéristiques socio-économiques des USEC**

Les hommes s'organisent pour consommer à l'intérieur de ces petits ensembles que sont les USEC dont les caractéristiques sociales et économiques varient dans le temps et dans l'espace. La consommation alimentaire au sein des USEC dépend non seulement de leurs caractéristiques (dimension, composition, stabilité, niveau des revenus, etc.) mais aussi des rapports sociaux, économiques et techniques qui s'établissent entre les membres qui les composent, qu'il s'agisse de la production, de la consommation ou de la répartition.

Dimension de l'unité de consommation : varie de la communauté de consommation ou de la famille élargie (patriarcale ou matriarcale) aux ménages des sociétés industrielles qui regroupent un nombre moins élevé de personnes. Les limites de l'unité se déterminent sur la base de l'intensité des liens qui unissent un certain nombre de personnes. L'instabilité de ces liens n'est pas seulement dépendante du cercle familial. Elle procède aussi de la consommation "inter-unités" (invitations, fêtes, cadeaux, etc.), de la mobilité de plus en plus grande des membres de ces communautés et du phénomène grandissant des repas pris à l'extérieur, en particulier sur les lieux de travail.

Composition de l'USEC : est caractérisée par le nombre, le sexe et l'âge des individus qui la composent. Les caractéristiques socio-économiques sont la proportion d'actifs, le type et le volume des activités, les revenus engendrés, le niveau d'éducation des membres et surtout du chef du ménage, la religion pratiquée, les caractéristiques techniques, etc.

Parmi ces variables, les revenus par actif et par personne vivant dans le ménage contribuent à expliquer le pouvoir d'achat, facteur fondamental de détermination des modèles de consommation alimentaire.

Les rapports entre production et consommation alimentaire au sein d'une USEC donnée dépendent fondamentalement de la division sociale des activités qui concourent à la fonction

alimentaire. Dans les économies domestiques, toutes les opérations de la chaîne agroalimentaire (production, transformation, conservation et préparations culinaires) sont effectuées à l'intérieur de la même USEC.

Dans les économies agro-industrielles, la plupart des tâches ne font plus partie des activités des ménages. Elles sont réparties le long des filières agro-alimentaires entre des unités très spécialisées. La plupart des tâches domestiques sont transférées aux industries et aux services alimentaires qui approvisionnent le consommateur en une quantité grandissante "d'aliments services" ou encore "d'aliments servis" (restaurants, cantines, etc.). Entre ces deux extrêmes que sont le modèle domestique et le modèle agro-industriel, il y a forcément de nombreux modèles intermédiaires.

Répartition des activités : au sein de l'USEC, elle caractérise leur organisation en vue d'acquies et de transformer les aliments. A titre d'exemple, dans les sociétés traditionnelles africaines, la femme assume dans sa grande majorité la responsabilité nourricière de la famille. Elle cueille, cultive et récolte, porte les aliments ainsi que le bois et l'eau, assure la conservation des produits agricoles, pile et écrase, cuisine, sert et dessert, récupère les déchets, nettoie, etc. Dans la société industrielle, les activités domestiques et ménagères sont de plus en plus réduites dans le "budget temps" des ménages. La préférence est donnée aux activités économiques, c'est-à-dire aux tâches rémunératrices qui contribuent à augmenter le pouvoir de consommation, tout en récupérant du "temps libre" affecté à l'hygiène, à la santé, aux loisirs et à la culture.

## **2° Le repas et les pratiques alimentaires**

Les USEC exercent de bien des façons les fonctions d'approvisionnement, de conservation, de stockage, de préparations culinaires, d'organisation des repas et d'élimination des déchets dont elles ont la charge. Ces fonctions correspondent à ce qu'il est convenu d'appeler les pratiques alimentaires.

Approvisionnement et stockage: Dans les sociétés industrielles, l'approvisionnement peut être quotidien et diversifié, mais il tend à se concentrer (une fois par semaine), ce qui est souhaité par "économie de temps" et rendu possible par la nature des produits agro-industriels (faciles à conserver) et grâce à l'équipement des ménages (réfrigérateurs, congélateurs).

Dans l'économie de subsistance, l'approvisionnement est lié à la récolte et aux saisons, impliquant souvent de longues et difficiles périodes de conservation et posant de graves problèmes de soudure. L'alimentation a un caractère saisonnier et les aliments de base sont constitués de produits agricoles de conservation relativement facile, comme les céréales ou les racines et tubercules.

Par manque de moyens de conservation des denrées fortement périssables, les ménages des pays non industrialisés ont réussi à mettre en place des savoir-faire et techniques non frigorifiques (séchage au soleil, fumage, friture, salage, grillage) qui sont applicables essentiellement aux produits d'origine animale. Le fumage autrefois utilisé pour conserver seul le gibier est devenu un moyen par excellence pour conserver les caprins et les ovins (Kalau et al, 2004) .

Préparation des repas ou l'art culinaire : L'homme mélange et cuit : il cuisine. L'acte culinaire est spécifique à l'espèce humaine. Il est fondamentalement culturel. En économie domestique, la préparation des aliments est essentiellement assurée au sein des USEC. Dans les économies agro-industrielles, ces tâches ont été progressivement transférées en amont des ménages. Les industries agro-alimentaires ainsi que le secteur de la restauration et des services assurent alors une part grandissante de la transformation des aliments et de l'organisation des repas.

L'organisation des repas est très liée aux activités économiques et aux habitudes sociales. Les anthropologues distinguent « repas » et « snack ». Le repas est un événement nutritionnel et social structuré, organisé selon des règles de temps (heures précises), de lieu (cuisine, salle commune dehors) et comportant des séquences alimentaires (différents plats des menus). Tandis que le snack dépend des disponibilités dans le réfrigérateur, donnant lieu à une prise alimentaire socialement non structurée (Fischler, 1979). Les repas peuvent être quotidiens ou festifs (banquets agraires, agapes bourgeoises). La différenciation des repas entraîne dans la société industrielle la double restauration: rapide (fast-food) et conviviale.

Dans tous les régimes alimentaires, sauf ceux d'extrême pauvreté, la ration est fractionnée en plusieurs prises alimentaires ou repas. Dans les sociétés agraires atteignant une aisance relative, la dureté du travail et le besoin de repos entraînent plusieurs repas dans la journée jusqu'à cinq. Dans les sociétés urbaines, le nombre de repas est réduit généralement à trois, mais la répartition de la ration entre ces trois repas diffère, selon les habitudes alimentaires. Breakfast et café au lait l'illustrent, et opposent deux structures des rations bien différentes.

Les manières de table sont le reflet des structures sociales, des disparités sociales, des disparités de moyens et des traditions ; elles sont des comportements des modèles culturels. Elles se rapportent à la façon d'organiser la présentation des plats (sur une table ou sur le sol), de répartir les mets entre convives (qui est servi en priorité ?), à la façon de manger (à table assis sur chaise en Europe, accroupi en Asie, assis sur le sol en Afrique).

L'élimination des déchets: fait partie des fonctions alimentaires des USEC. Dans de nombreuses sociétés, c'est le rôle exclusif de la femme et des filles ; dans la société industrielle, le partage des rôles n'est pas clairement établi. Les déchets alimentaires, rares chez les pauvres, sont souvent très abondants chez les riches.

### **3° Volume et structure de l'alimentation**

Répondre à la question « *Que consomment les USEC?* », c'est réunir les éléments quantitatifs et qualitatifs permettant de définir le volume et la structure de l'alimentation. Cela conduit à analyser la consommation alimentaire dans ses trois composantes fondamentales :

- **Régime alimentaire**, qui définit la nature et le volume des aliments. En fonction de la nature des aliments on peut distinguer les aliments de base et les aliments d'accompagnement.
- **Régime nutritionnel**, qui permet de déterminer la valeur énergétique de la ration alimentaire, l'origine des calories (végétales ou animales) et leur qualité nutritionnelle: protéines, lipides, glucides, micronutriments (vitamines et minéraux) et fibres végétales.
- **Budget alimentaire**, qui donne la valeur, la répartition des dépenses alimentaires et le coefficient budgétaire (part des dépenses alimentaires dans le total des dépenses du ménage).

### **4° Comportement alimentaire**

Répartition et localisation des activités : les aliments disponibles au niveau des USEC sont répartis au sein de celles-ci selon des modalités qui dépendent des besoins des personnes composant l'USEC et des rapports internes de consommation. Ceux-ci sont le reflet des rapports sociaux et de production.

Conditions matérielles de production, distribution et mode d'utilisation de la force de travail: dans le cas de pénurie, la priorité peut être donnée aux actifs masculins au détriment des femmes, des enfants et des vieillards. Ces catégories sont dans ce cas dans une situation

nutritionnellement critique. Le problème n'est pas celui de l'égalité de répartition mais de l'équité, c'est-à-dire de la distribution interne selon les besoins bio-culturels de chacun.

### **1.3.3. Déterminant des modèles de consommation alimentaire**

Selon Malassis et Gherzi (1996), dans une société donnée, à un moment donné, existent des forces sociales convergentes qui conduisent à la formation d'un MCA dominant. Mais dans cette société, existent aussi des forces divergentes qui conduisent à la différenciation des MCA. Les forces convergentes et divergentes sont contenues dans les modes de production qui sous-tendent les modèles de consommation, auxquels s'intègrent les modèles de production agricole et les MCA. Ainsi, ils regroupent les facteurs qui déterminent les MCA en quatre composantes ou variables principales: la capacité d'approvisionnement alimentaire, le pouvoir de consommation, les conditions objectives de la consommation et les modèles socioculturels.

1°) La capacité d'approvisionnement alimentaire dépend de la capacité de produire des aliments, mais aussi de l'achat des produits alimentaires sur les marchés nationaux ou internationaux. Ces capacités déterminent, pour une population donnée, les disponibilités moyennes par habitant.

2°) Le pouvoir de consommation dépend des rapports de production dont la distribution sociale détermine la capacité d'accès des différentes catégories sociales aux disponibilités alimentaires.

3°) Les conditions objectives de la consommation sont déterminées par l'infrastructure productive.

4°) Les modèles socioculturels sont liés aux comportements alimentaires.

### **1.3.4. Evolution des MCA**

L'alimentation humaine a évolué à travers les âges et elle continue d'évoluer de plus en plus vite sous l'impulsion de très nombreux facteurs. Trois grandes ères sont définies : ère préhistorique, ère agricole et ère agro-industrielle (Claudian, 1984; Malassis, 1994). Selon Lambert (1987), l'évolution des MCA est déterminée par la dynamique du développement des forces productives et des modes de production. Les caractéristiques de l'offre alimentaire (quantités, qualités, prix des produits) et des besoins nutritionnels, ainsi que les niveaux de disponibilité des revenus et du temps des USEC dépendent de cette dynamique.

#### **1° Evolution des MCA dans les pays développés**

Dans les pays industrialisés, l'évolution des MCA s'est faite dans le sens d'un accroissement quantitatif de la ration alimentaire mais surtout dans le sens d'un changement qualitatif de cette ration. Au cours de leur histoire, ces pays ont franchi les "étapes agro-alimentaires" suivantes (Malassis, 1979, cité par Bedrani, 1984): la période pré- agricole (la nourriture provient de la cueillette, de la chasse et de la pêche); la période de l'agriculture de subsistance, la période d'approvisionnement diversifié et la période de l'agro-industrie.

Dans ces dernières décennies, dans tous les pays industrialisés, les habitudes alimentaires ont changé. De nouveaux produits ont été introduits dans la ration et d'autres ont pratiquement disparu de la composition des repas (Herberg et al, 1985). D'après Dupin et Herberg (1985), le mode habituel de consommation a profondément évolué suite à : des progrès technologiques ; des modifications profondes des modes de vie (Padilla, 2001; Padella et al,

2005); la modification du goût des consommateurs et de la valeur symbolique attachée aux différents aliments ; le développement de la restauration collective.

## **2° Evolution des MCA dans les pays non développés**

Selon Hercberg et *al*, (1985), pour les pays non développés, c'est le phénomène de la colonisation avec le développement d'une économie d'échange monétaire, l'introduction de cultures de plantation, l'accès du paysannat à l'économie de marché, qui ont constitué un bouleversement historique entraînant une transformation brutale, entre autres du mode de vie, et du système alimentaire des populations colonisées. Les transformations récentes ont accéléré les changements alimentaires.

Le développement des moyens de transport, de l'urbanisation, des importations alimentaires, les rôles des sociétés de production et de distribution agro-alimentaire ainsi que les mouvements de population ont contribué à la formation de nouveaux modes de consommation (Malassis et Gherzi, 1996). Selon Allaya et *al* (1988), l'urbanisation rapide qu'ont connue et que connaissent encore tous les pays en voie de développement est sans aucun doute le facteur clef de l'évolution actuelle des MCA. L'aide alimentaire destinée aux pays pauvres a contribué à la création des habitudes de consommation de produits occidentaux.

### **1.4. LA SECURITE ALIMENTAIRE**

La consommation alimentaire et la sécurité alimentaire sont deux concepts qui vont souvent de pair, bien que différents l'un de l'autre. C'est ainsi, qu'il semble important d'aborder dans les lignes qui suivent le concept de la sécurité alimentaire de manière à établir le lien avec la consommation alimentaire.

#### **1.4.1. Définition**

La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique ou économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive, leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active (FAO, 1996).

#### **1.4.2. Evolution de la sécurité alimentaire**

Il y a une trentaine d'années, les problèmes de la faim et de la famine étaient abordés principalement sous l'angle de l'offre qui était soit insuffisante soit non garantie, en faisant une liaison directe entre la sécurité alimentaire et la quantité de nourriture disponible, en référence à la théorie de Malthus.

Mais, avec le temps, et la publication des travaux de Sen (1981), la sécurité alimentaire est posée de plus en plus en termes de demande solvable ou d'accès à la nourriture, en fonction de l'hypothèse généralement acceptée selon laquelle, sur le plan mondial, l'offre alimentaire excède les besoins actuels. La disponibilité alimentaire est alors considérée comme une condition nécessaire, mais pas suffisante. Sen (*Op. cit.*) affirme, à ce propos, que la famine a souvent surgi malgré une disponibilité suffisante des vivres dans la région.

En 1986, la Banque Mondiale définit la sécurité alimentaire, qui est une partie intégrante de la sécurité d'existence, comme un droit fondamental qu'a tout être humain d'accéder à chaque instant à une nourriture suffisante en quantité et en qualité pour pouvoir mener une vie active et saine (Banque Mondiale, 1986). De cette manière, l'équation alimentaire est posée en fonction de deux termes : la disponibilité des biens et la capacité des individus à les acquérir.

Mais vers les années 90, la prise en compte de la dimension culturelle de l'alimentation permet à Maxwell et Smith (1992) d'élargir le concept en évoquant « un plus haut degré de sécurité alimentaire qui prend en compte non seulement un accès garanti et stable à la nourriture en quantité suffisante, mais aussi un accès à la nourriture qui soit de qualité appropriée d'un point de vue nutritionnel, culturellement acceptable, attribuée sans perte de dignité et d'autodétermination, et sans négliger l'accomplissement des autres besoins fondamentaux ». A partir du contenu de ce concept ainsi dégagé, on peut déduire cinq étapes par lesquelles la sécurité alimentaire peut être assurée à chaque individu (Tollens, 2000) :

- garantir en tout temps une disponibilité alimentaire suffisante sur les marchés ;
- permettre à chaque individu d'accéder à une nourriture suffisante et adéquate ;
- acquérir individuellement une alimentation suffisante et adéquate ;
- consommer individuellement une alimentation suffisante et adéquate ;
- digérer l'alimentation consommée.

### **1.4.3. Sécurité alimentaire en lien avec la consommation alimentaire**

La sécurité alimentaire passe par quatre dimensions principales : disponibilité de quantités suffisantes de nourriture ; accès économique, physique et social aux ressources nécessaires pour acheter de la nourriture ; stabilité des deux dimensions précédentes ; et utilisation des aliments, notamment en ce qui concerne la nutrition, la salubrité et la qualité des aliments (Prospectives, 2010). Toutes les quatre dimensions doivent être appliquées simultanément afin d'atteindre tous les objectifs de la sécurité alimentaire CE/FAO (2008). La figure 1 ci-dessous établit le lien entre la sécurité alimentaire, la consommation alimentaire et l'état nutritionnel des individus.

La disponibilité physique des aliments porte sur le « côté de l'offre » de la sécurité alimentaire et est déterminée par le niveau de production alimentaire, les niveaux de provisions, et les importations alimentaires.

La stabilité des apports alimentaires dans le temps est une exigence adéquate pour ne pas tomber dans la rupture des stocks. Les conditions climatiques défavorables (sécheresses, inondations), l'instabilité politique (troubles sociaux), ou les facteurs économiques (chômage, augmentation du prix des aliments) peuvent causer des instabilités alimentaires tant sur les marchés que sur le système de production occasionnant ainsi de l'insécurité alimentaire.

L'accès économique et physique des aliments : de bonnes provisions alimentaires au niveau national ou international ne garantissent pas en soi la sécurité alimentaire des ménages. Les inquiétudes par rapport à l'accès insuffisant aux aliments ont mené à une concentration sérieuse des politiques sur le revenu, les dépenses, le marché et le prix des aliments pour atteindre les objectifs de sécurité alimentaire.

L'utilisation des aliments porte sur la façon dont le corps optimise les différents nutriments présents dans les aliments. De bonnes pratiques de soins et d'alimentation, de préparation des aliments, de diversité du régime alimentaire, et de distribution des aliments à l'intérieur du ménage ont pour résultat un apport adéquat d'énergie et de nutriments. Ceci s'ajoute à une bonne utilisation biologique des aliments consommés, et détermine l'état nutritionnel des individus. Une approche de l'utilisation de la nourriture implique une double dimension de la sécurité alimentaire, à savoir : la consommation individuelle d'une alimentation suffisante et adéquate et la digestion de l'alimentation consommée (Tshingombe, 2007).

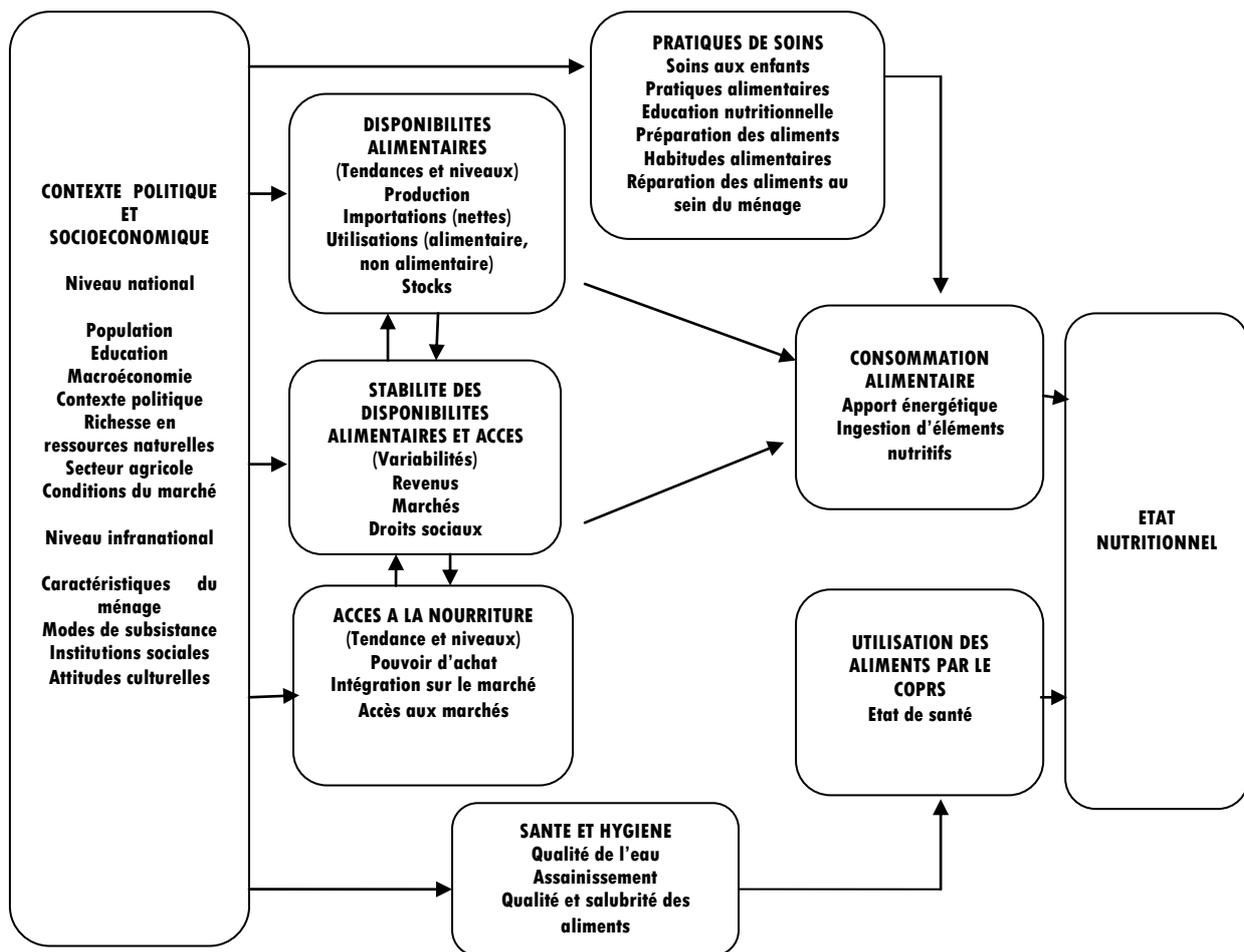


Figure 1. Dimensions de la sécurité alimentaire en lien avec la consommation alimentaire

Source : FAO, 2000.

L'alimentation suffisante et adéquate se réfère à la quantité et à la qualité de la nourriture consommée. Les organismes des Nations Unies intéressés par les problèmes de l'alimentation (FAO, OMS) ont pu mettre au point des indicateurs permettant d'évaluer l'état nutritionnel et les besoins nutritionnels des individus.

L'expression « état nutritionnel » désigne l'état de l'organisme résultant de l'ingestion, de l'absorption et de l'utilisation des aliments. Les indicateurs utilisés sont notamment les mesures anthropométriques (la taille, le poids et la circonférence du bras). Les mesures prises chez un individu sont comparées aux valeurs de référence pour son âge et son sexe.

L'expression « besoins nutritionnels » désigne la quantité d'énergie et de nutriments, exprimée sur une base journalière, nécessaire à une catégorie d'individus donnés pour permettre à ces individus d'être en bonne santé, de se développer et de mener une vie normale. En ce qui concerne la quantité suffisante d'énergie, la consommation minimale d'énergie se situe par jour, pour un adulte de 55 kg, à 2.450 cal.

Pour ce qui est de nutriments, la norme est de 75g par jour de protéines de bonne qualité, c'est-à-dire de protéines animales contenues dans le lait, l'œuf, la viande et le poisson et dont tous les acides aminés essentiels sont assimilables à 100%. Pour l'adulte consommant une ration alimentaire de type africain, les nutriments recommandés peuvent se chiffrer à un gramme de protéines par kg de poids corporel et par jour (FAO/OMS/UNU 1986). Par rapport

à ces besoins nutritionnels, peuvent être définis les concepts de sous-alimentation, malnutrition et famine :

La sous-alimentation évoque l'idée d'une insuffisance (surtout) quantitative dans l'utilisation de la nourriture, particulièrement en référence à la dose énergétique requise. La malnutrition évoque l'idée d'une insuffisance (surtout) qualitative dans l'utilisation de la nourriture. C'est une situation dans laquelle les besoins nutritionnels d'un groupe ou d'un individu ne sont pas correctement satisfaits par des apports en nutriments indispensables que le corps ne peut pas produire et qui sont essentiels à sa survie. Si l'alimentation n'apporte pas en quantité suffisante les 10 acides aminés essentiels, de graves complications, connues sous l'appellation de malnutrition protéique, apparaissent en particulier chez les enfants dont les besoins en protéines et en acides aminés essentiels sont élevés. Cette malnutrition peut être chronique, saisonnière, quotidienne ou fluctuante. D'une manière générale, on aime parler de la malnutrition protéino-énergétique (MPE) en référence à un apport alimentaire insuffisant (quantitativement et qualitativement) ou à une mauvaise absorption ou utilisation de nutriments, faisant que les besoins de l'organisme ne sont pas satisfaits.

La famine est définie comme une forme de malnutrition générale, prolongée et persistante, qui dure plusieurs mois et affecte la majorité d'une population sur une zone plus ou moins étendue et qui provoque une totale désorganisation économique et sociale et la mort massive par inanition. Le grand nombre de personnes qui souffrent de maladie suite à la carence en certains micro-éléments comme la vitamine A, le fer ou l'iode, montre en suffisance l'extrême importance de la qualité de la nourriture. D'autre part, une bonne consommation et digestion de la nourriture supposent la santé et de bonnes conditions sanitaires.

De ce qui précède, il y a lieu de considérer que la sécurité alimentaire rencontre la consommation alimentaire (l'utilisation des aliments), non seulement lorsque les aliments en quantité et qualité sont accessibles à tous les individus, mais aussi lorsque ces aliments ont été obtenus en tenant compte des habitudes et pratiques alimentaires de la population. Toutefois, une question reste posée ; comment concilier les habitudes alimentaires et les besoins nutritifs pour que les individus soient en bonne santé et mènent une vie active ? Tel est le défi qu'il faut relever.

## **CONCLUSION PARTIELLE**

Le cadre théorique et conceptuel a permis de constater que les différentes méthodes utilisées pour analyser la consommation alimentaire peuvent bien s'appliquer dans le cadre de cette étude. En effet, l'étude des pratiques alimentaires pose deux types de problèmes méthodologiques (Poulain, 2003): par où entrer dans l'espace social alimentaire ? Et quels types de données collecter ?

Dans le cadre de cette étude, il nous semble que les différentes portes d'entrée (bilan alimentaire, budget et consommation ou les pratiques alimentaires) peuvent être combinées de manière à fournir les informations complémentaires sur les modes de consommation des ménages. Toutes les données pouvant permettre de faire la catégorisation des ménages (niveau d'urbanisation du quartier d'habitation, niveau de vie, niveau de revenu, dimension ou composition, etc.) ; les informations sur les profils des chefs des ménages notamment sont nécessaires et doivent donc être collectées, car elles ont une corrélation avec les modes de consommation.

Les deux modèles théoriques développés, à savoir le modèle agro-nutritionnel (MAN) et le modèle de consommation alimentaire (MCA) tels que développés par Bricas (1998), semblent pertinents pour la présente étude. Le premier permettra d'identifier les principaux aliments qui

constituent les sources d'énergie et de protéines pour la population sous étude, tandis que le second va permettre d'analyser la manière dont les consommateurs kinois s'organisent pour accéder à l'alimentation ainsi que leurs pratiques alimentaires.

Les différentes méthodes (directes ou indirectes) de mesures de consommation alimentaires : pesée des aliments, méthodes faisant appel aux tables de composition des aliments, méthodes par entretien faisant appel à la mémoire, tout comme les méthodes par enregistrement des quantités consommées, sont susceptibles d'être appliquées dans la présente étude. En outre, les outils de réalisation des enquêtes (questionnaires pré-établis, les outils des conversions des quantités des aliments en nutriments) permettent d'évaluer non seulement les quantités des aliments consommées mais aussi d'estimer la quantité de calories et de protéines acquises au départ des aliments consommés.

Enfin, la prise en compte, d'une part, des caractéristiques physiques et socio-économiques de la République Démocratique du Congo en général et celles de la ville de Kinshasa en particulier et, d'autre part, l'analyse de différentes politiques en matière d'agriculture et de sécurité alimentaire permettra de dégager les perspectives sur les questions touchant à la consommation alimentaire à Kinshasa. La figure 2 ci-dessous présente le schéma conceptuel de l'étude en établissant les liens entre les différents concepts afin d'aboutir à l'analyse des modes de consommations alimentaires des ménages à Kinshasa.

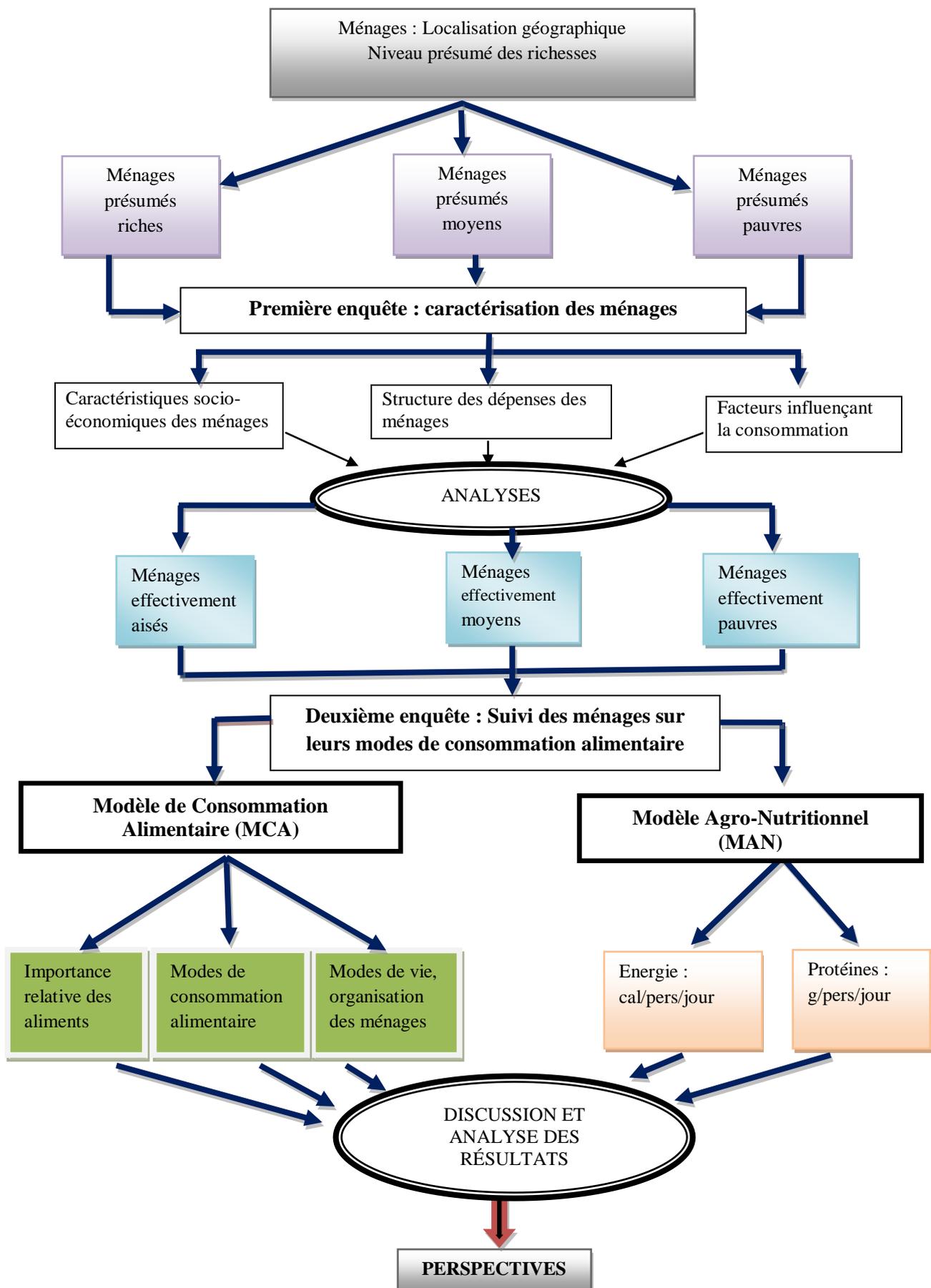


Figure 2. Schéma conceptuel de l'étude

Source : L'auteur

## **CHAPITRE II.**

### **CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET SOCIO-ECONOMIQUES DE LA ZONE D'ETUDE**

---

#### **INTRODUCTION**

Les modes des consommations alimentaires ne dépendent pas seulement des habitudes alimentaires des individus ni des moyens (financiers) dont disposent les ménages, mais aussi du contexte général dans lequel se trouve le pays ou la région. Les caractéristiques physiques, socio-économiques et politiques ont une influence considérable sur les modes de consommation. Le présent chapitre a pour objectif de présenter les caractéristiques physiques et socio-économiques d'abord du pays (République Démocratique du Congo), ensuite de la ville-Province de Kinshasa, et enfin des trois communes dans lesquelles les recherches ont été orientées.

#### **2.1. PRESENTATION DE LA REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO**

##### **2.1.1. Situation géographique**

La République Démocratique du Congo (RDC) est située au cœur de l'Afrique où elle figure parmi les géants du continent, avec une superficie de 2.345.000 Km<sup>2</sup>, soit 4 fois la France. Ce pays continent s'étend de l'océan Atlantique au plateau de l'est et correspond à la majeure partie du bassin du fleuve Congo. Le nord du pays est un des plus grands domaines de forêt équatoriale au monde, l'est du pays borde le grand rift est-africain, domaine des montagnes, des collines, des grands lacs mais aussi des volcans. Le sud et le centre, domaine des savanes arborées, forment un haut plateau riche en minerai. À l'extrême ouest, sur une quarantaine de kilomètres au nord de l'embouchure du fleuve Congo s'étale une côte sur l'océan Atlantique (PAM et INS, 2008).

Le pays est limité : au Nord, par la République centrafricaine et le Soudan du Sud ; au Sud, par la Zambie et l'Angola ; à l'Est, par l'Ouganda, le Rwanda, le Burundi, la Tanzanie et la Zambie ; à l'Ouest, par la République du Congo/Brazzaville, le Cabinda et l'étroite bande du littoral ouvrant le pays à l'Océan Atlantique sur une longueur de 40 km.

La carte 2 ci-dessous, présente les subdivisions administratives des provinces de la République Démocratique du Congo, les pays frontaliers et sa situation dans la carte de l'Afrique.



**Carte 2. Carte administrative de la RD du Congo**

Source : L'auteur à partir de d-maps.com

### 2.1.2. Population

La population congolaise et sa densité démographique sont estimées respectivement à environ 65.256.000 habitants et 26 hab/km<sup>2</sup>. Il faut noter que le dernier recensement général de la population de la RDC date de 1984. La RDC est le pays le plus peuplé d'Afrique centrale avec un taux de croissance de 3 %. Les femmes représentent 52 % de cette population. La structure de la population montre que la population est jeune (49 % de la population sont âgés de moins de 15 ans), cela reflète l'ampleur des besoins en termes de soins de santé et d'éducation pour les jeunes (Ministère du plan et INS, Op.cit.).

### 2.1.3. Situation socio-économique

En analysant les principaux indicateurs de l'économie de la RDC, on a l'impression que la situation socio-économique de la population a tendance à se détériorer malgré les améliorations récentes du cadre macro-économique général. En effet, le Congo a affiché un taux de croissance moyen de -7%, une inflation moyenne de 842%, et une dépréciation monétaire de plus de 50 % durant la décennie 1990- 2000.

De 2002 à 2009, la RDC a réalisé une croissance moyenne de 5,6 % et celle-ci a été tirée par les industries extractives, le commerce de gros et de détail, les télécommunications. La croissance s'est ralentie en 2006 en raison, entre autres, du relâchement des politiques macroéconomiques. Une croissance de 10,2 % était prévue en 2008, mais l'année s'est achevée avec un taux ne dépassant pas 6,2 % à cause des effets de la crise économique-financière mondiale qui s'est amplifiée avec la résurgence de la guerre à l'Est du pays, laquelle a entraîné une crise humanitaire grave avec le déplacement de 250 000 personnes.

En 2009, le cadre macroéconomique s'est sensiblement détérioré, le taux d'inflation a franchi la barre de 50% et le taux de croissance est tombé à 2,7 % alors que le taux de croissance démographique est de 3 %. Ce repli de la croissance a entraîné une forte réduction d'emplois (surtout dans le secteur minier) et des mises en congé technique dans plusieurs entreprises.

Nonobstant le retour de la croissance et l'amélioration des fondamentaux de l'économie durant la décennie 2000-2010, la RDC reste marquée par une pauvreté de masse et de grandes disparités de niveaux de revenu entre milieu urbain et milieu rural (Ministère du Plan, 2010 Op. cit). La figure 3 ci-dessous renseigne sur l'évolution du PIB en volume et PIB par habitant comparé avec les autres pays africains.

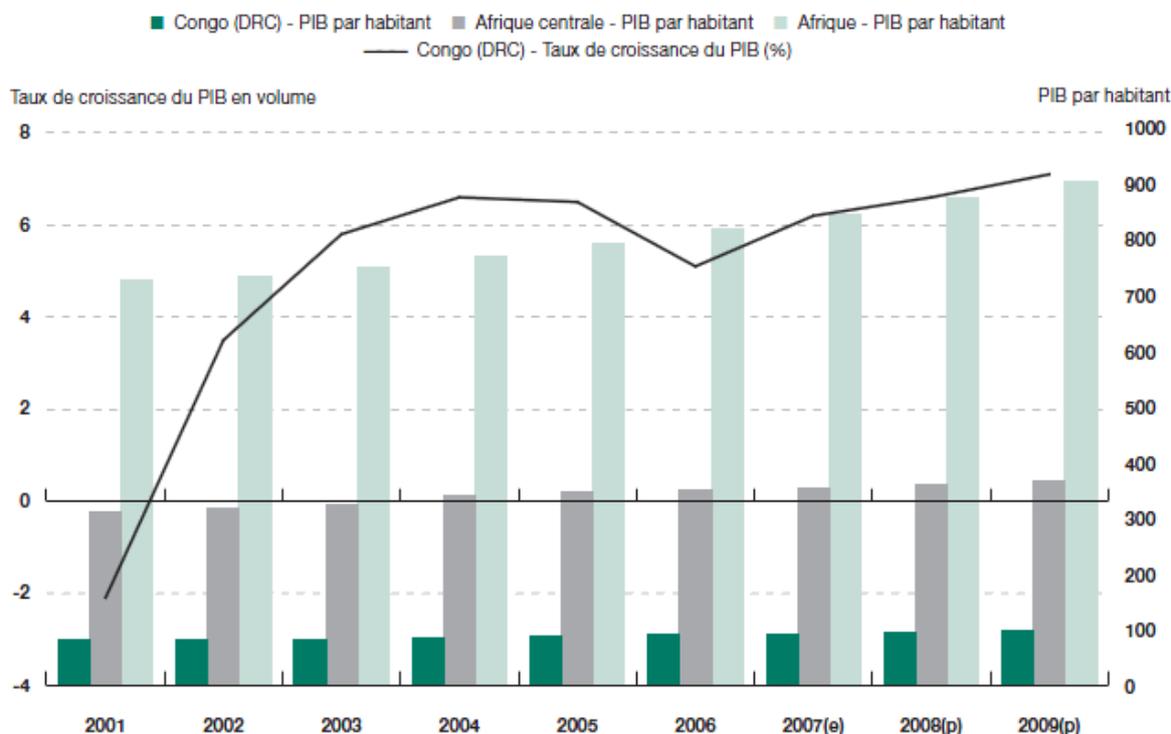


Figure 3. Taux de croissance du PIB (%) en volume et PIB par habitant (dollars à prix constant 2000)

Source : BAFD/OCDE (2008) à partir des données du FMI

Il ressort de cette figure que malgré l'amélioration du cadre macroéconomique au cours de la période 2002 à 2009, les conditions de vie de la population congolaise ne se sont pas améliorées. Car le PIB par habitant ne dépasse pas les 100\$, alors qu'il est de plus de 300\$ pour les autres pays de l'Afrique centrale.

#### 2.1.4. Etat de la sécurité alimentaire en RD Congo

La République Démocratique du Congo est l'un des pays les plus frappés par la faim et l'insécurité alimentaire au Monde. Selon le rapport IPC (Cadre intégré de classification de la sécurité alimentaire) d'octobre 2011, 4,53 millions de Congolais seraient en crise alimentaire et de moyens de subsistance aiguë en RDC.

Un autre rapport publié en la même période par International Food Policy Research Institute (IFPRI) montre que la RDC se trouve parmi les 6 pays où la situation de la faim s'est empirée entre 1990 et 2011. Selon le même rapport, la RDC est l'un des 4 pays où la sécurité alimentaire est décrite comme « extrêmement alarmante » en 2011. Par ailleurs, le rapport des

Nations Unies sur le développement humain 2011 a classé la RDC en dernière position sur les 187 pays, montrant que les conditions de vie se sont effectivement détériorées au cours de ces dernières années dans le pays (WFP, 2011).

Cette situation paradoxale tire son origine de la baisse continue de l'activité économique depuis environ une vingtaine d'années, suite à une conjugaison dramatique des facteurs comme : la détérioration de la conjoncture économique internationale après les chocs pétroliers, la mauvaise gestion macro-économique accentuée par des politiques perverses (zaïrianisation, radicalisation,..), une longue transition politique dans l'instabilité, entrecoupée par deux pillages (1991 et 1993) et deux guerres (1996-1997 et 1998 à 2003), provoquant une situation d'insécurité dans tous les domaines, y compris dans celui de l'alimentation.

En 2005, l'incidence de la pauvreté monétaire nationale était de 71,34% de la population. L'incidence de la pauvreté a été plus grande dans les zones rurales (75,72%) que dans les zones urbaines (61,49%). Cette situation a favorisé la migration urbaine en RDC. Dans des conditions telles que décrites, les besoins alimentaires non couverts ont hypothéqué la sécurité alimentaire de la population.

En 2010, la RDC était parmi les pays dont l'indice de la faim dans le monde (Global Hunger Index en sigle GHI) est extrêmement alarmant. En effet l'index GHI était de 24,7 sur la période 1988–1992 et de 41 entre 2003 et 2008. 75% de la population souffrent de la malnutrition (2004–2006) et 28,2% des enfants de moins de 5 ans souffrent d'un retard de croissance. Le tableau 3 ci-dessous renseigne sur le nombre de repas par ménage et par jour.

**Tableau 3. Nombre moyen de repas par ménage par jour en 2008**

	Consommation alimentaire			
	pauvre	limite	acceptable	moyenne
Nombre moyen de repas/jour/enfant	1,91	2,25	2,60	2,25
Nombre moyen de repas/jour/adulte	1,64	1,98	2,10	1,90

Source : Ministère du Plan (2011) sur base des données de PAM /INS (2008).

Il en résulte le constat selon lequel, quel que soit le niveau de consommation alimentaire, le nombre de repas par jour est autour de deux, dont un est dans la plupart des cas constitué par un petit déjeuner. Ce tableau permet de faire aussi un constat selon lequel les adultes consomment moins de repas par rapport aux enfants dans les ménages.

### **2.1.5. Contribution du secteur agricole à la sécurité alimentaire en RDC**

La croissance agricole est un moyen particulièrement efficace de réduire la faim et la malnutrition. La plupart des populations très pauvres tirent une bonne partie de leurs moyens d'existence de l'agriculture et d'activités apparentées. La croissance agricole obtenue par les petits agriculteurs, et notamment les femmes, réduit de manière particulièrement efficace la pauvreté extrême et la faim lorsqu'elle augmente le rendement de la main-d'œuvre et crée des emplois pour les pauvres (FAO, 2012).

Dans les lignes qui suivent, il sera abordé la question de la contribution du secteur agricole dans la sécurité alimentaire, car la RDC est considérée comme un pays à vocation agricole étant donné que plus de 80% de la population vit de l'agriculture. Les principales informations que nous présentons sont issues de l'étude du secteur agricole, bilan et diagnostic (Ministère de l'agriculture, pêche et élevage, 2009). L'agriculture traditionnelle de type familial s'intéresse surtout aux cultures vivrières, dont elle réalise plus de 80% de la

production du pays. Le paysan s'adonne à ces cultures en vue d'assurer son alimentation, en cultivant un peu de tout (manioc, maïs, riz, légumes, fruits).

Les cultures vivrières occupent annuellement une moyenne de 5 millions ha avec une production estimée en 2006 à 20 millions de tonnes, composées essentiellement de plantes à tubercules, de banane plantain, de maïs, de riz, d'arachide et de haricot et cultivées selon un système traditionnel itinérant sur brûlis, associé à une longue jachère allant jusqu'à 5 ans et plus. Le manioc représente 80% de la production vivrière, compte tenu de son importance dans le régime alimentaire des Congolais.

La production vivrière nationale est en deçà des besoins alimentaires actuels évalués à 25 millions de tonnes par an. Par ailleurs, cette production ne progresse que de 2% par an tandis que la croissance démographique est estimée à plus de 3%. Le déficit alimentaire est évalué entre 20 et 30% selon les régions. Les besoins alimentaires sont donc couverts, de façon croissante, par des importations de maïs, riz, blé, sucre, volaille, poisson, viande et autres denrées d'herbage.

La production de viande, après un sommet de 84.663 tonnes en 1994 n'atteignait que 68.278 tonnes en 2006, dont à peine 33.800 tonnes de viande produite sur des pâturages (12.380 tonnes de viande bovine, et 21.320 tonnes de viande de petits ruminants pour un cheptel national d'environ 7 millions de têtes de petits et gros bétails, comptant 60 % de caprins, 15 % de porcins, 14 % d'ovins et 11 % de bovins (environ 750.000 têtes). Il apparaît donc que ce vaste potentiel est sous-exploité, le taux d'utilisation actuel se situant largement en deçà de 10 % du potentiel estimé. La production locale de viande au cours des dix dernières années est évaluée à une moyenne de 20 kg de viande/personne, alors que la norme internationale est de 36 kg/personne. (COMESA et al, 2009).

### **2.1.6. Importations alimentaires en RDC**

Selon la Banque centrale du Congo, les importations alimentaires atteignent une valeur annuelle de plus d'un milliard de dollars, soit 15% de la valeur des importations totales du pays. Les échanges nets des denrées alimentaires (exportations – importations) sont estimés par la FAO à – 5% du PIB total (Lebailly, 2010).

Les importations alimentaires en RDC ne cessent de croître. Le pays importe surtout des céréales (maïs, farine de maïs, riz, blé dur), du sucre et l'huile végétale et des produits carnés (viande et poisson). Selon PAM et INS (Op. cit.) ces importations se caractérisent comme suit :

- Blé dur et farine de blé: la RDC importe environ 200.000 t d'équivalent en farine de blé. Il provient des Etats-Unis, à cause du taux de change dollar/euro favorable aux importations de blé dur de la zone dollar. Ces importations augmentent régulièrement et font que le pain, ou plutôt la baguette, sont d'une consommation très courante dans les villes, surtout comme alimentation hors du domicile;
- Riz: 100.000 à 200.000 tonnes sont importées chaque année, surtout en provenance d'Asie, dont 30 pour cent de brisures de riz (« brokenrice »).
- Maïs et farine de maïs: la RDC importe essentiellement du maïs et de la farine de maïs à Kinshasa pour les besoins de l'aide alimentaire. Au Katanga et dans les deux Kasaï, où le maïs est la composante essentielle de la consommation alimentaire avec le manioc, le grand déficit de la production locale oblige la RDC à importer massivement, surtout des pays voisins et d'Afrique du Sud.

- Sucre: la RDC importe environ 60.000 t de sucre par an, surtout du Brésil. Le sucre est un produit très conjoncturel dans la mesure où la consommation augmente lorsque les revenus augmentent. Les brasseries locales sont également de grosses consommatrices de sucre;
- Viande bovine: 30.000 à 40.000 tonnes par an de viande bovine sont importées. Le pays importe aussi actuellement beaucoup de viande de buffle venant d'Inde;
- Poulet: le pays importe surtout du poulet à bouillir (anciennes poules pondeuses), des croupions de dinde et des poulets découpés de l'Union européenne et du Brésil. Ces importations sous forme congelée s'élèvent à environ 30.000 à 50.000 t/an
- Chinchard (Mpodi) est un poisson, congelé, non trié et non éventré, pêché dans les eaux territoriales de la Namibie ou de la Mauritanie par des bateaux de pêche industrielle. La RDC en importe plus de 100.000 tonnes par an. Presque tous les ménages urbains consomment le Mpodi.
- Huile végétale: la RDC importe actuellement de grandes quantités d'huile végétale, 50.000 à 60.000 t/an essentiellement en provenance de Malaisie via Singapour ou de l'Union européenne (huile de colza). Cette huile importée est le plus souvent raffinée et ne contient plus les vitamines A et D qu'on trouve abondamment dans l'huile de palme brute.

## **2.2. PRESENTATION DE LA VILLE DE KINSHASA**

On parle parfois de la Ville Province de Kinshasa parce que Kinshasa est non seulement la capitale et une ville, mais aussi une province constituée de 18 communes urbanisées et 6 communes rurales (De Saint Moulin et Kalombo, 2005).

Les principaux indicateurs qui seront évoqués dans cette section relèvent de l'enquête 1-2-3 réalisée par le Ministère du plan et l'Institut National de Statistique en 2004 et dont les résultats ont été publiés en 2005. Suite à la rareté des enquêtes et au manque de données statistiques sur la ville de Kinshasa, la plupart des études se réfèrent encore aujourd'hui aux résultats de l'enquête de 2004.

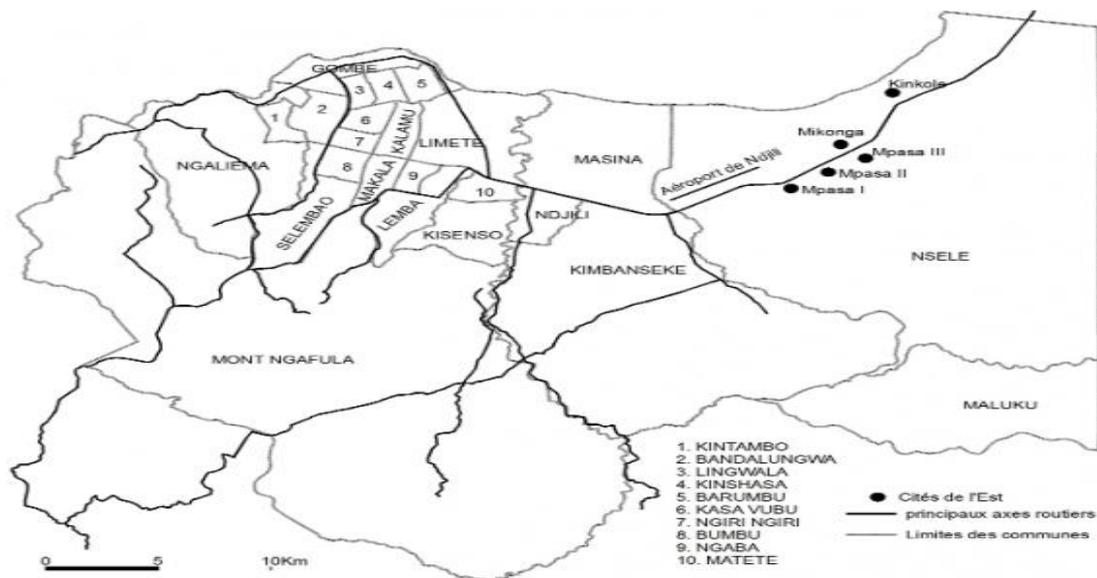
### **2.2.1. Localisation géographique et administrative**

La ville de Kinshasa s'étend sur 9.965 km<sup>2</sup>. Elle est située à l'Ouest du pays entre, 3,9 et 5,10° de latitude Sud et entre 15,2 et 16,6° de longitude Est. Elle est limitée au Nord-Est par la province du Bandundu, au Sud par celle du Bas-Congo, au Nord-Ouest et à l'Ouest par la République du Congo Brazzaville, sur une frontière naturelle formée par une partie du Fleuve Congo.

La Ville de Kinshasa est reliée directement aux Provinces de Bandundu et Bas-Congo par route et avec les autres Provinces par eau et air et aussi par voie ferrée particulièrement vers les Villes Portuaires de Matadi et de Boma, jusque dans les cités de Moanda et de Banana, situées au bord de l'Océan Atlantique. C'est un carrefour national, par où passent, pour la consommation de sa population, en importation, en exportation ou en transit, plusieurs marchandises de la RDC destinées aux transactions nationales ou internationales. Le Fleuve Congo avec ses affluents baigne aussi la Ville de Kinshasa. Il constitue la toile de fond du réseau national de transport intégré, eau, rail, route, et complété par la voie aérienne qui met en liaison cette Ville avec toutes les autres provinces du pays.

L'exploitation totale de l'espace aérien congolais par les multiples sociétés de télécommunication moderne, installées pratiquement toutes à Kinshasa, supprime les longues distances naturelles liées à l'énorme étendue du territoire national. Toutes les villes, grandes cités et localités importantes du pays sont reliées par téléphone cellulaire portable à la Ville de Kinshasa, Capitale de la République Démocratique du Congo (Ministère du Plan 2005).

## 2.2.2. Organisation politique et administrative



**Carte 3. Carte de la ville de Kinshasa : subdivision administrative**

Source : <http://belgeo.revues.org/docannexe/image/7349/img-6-small580.png>

Administrativement, Kinshasa est subdivisée en 24 communes et 326 quartiers. Kinshasa est gérée par un Gouvernement Provincial dirigé par un Gouverneur assisté d'un Vice-Gouverneur, tous deux élus par l'Assemblée Provinciale. Ils sont assistés par les 24 Bourgmestres administrant les communes.

Le Gouvernement provincial compte 10 Ministres provinciaux nommés par le Gouverneur de la province dirigeant les ministères suivants : (i) Plan et Reconstruction, (ii) Economie et Finances, (iii) Population, Sécurité et Décentralisation, (iv) Agriculture et Développement Rural, (v) Transport, Mines et Energie, (vi) Education, Information, Condition Féminine et Famille, (vii) Santé et Affaires Sociales, (viii) Fonction Publique, Urbaine et Emploi, (ix) Sports, Cultures et Arts, Tourisme et Jeunesse et (x) Affaires foncières, Urbanisme et Habitat (PNUD/RDC, 2009).

## 2.2.3. Démographie et structure de la population de Kinshasa

### 1° Démographie

Par absence de recensement de la population congolaise en général et celle de Kinshasa, dont le dernier a eu lieu en 1984, plusieurs chiffres sont avancés pour estimer la population de la ville de Kinshasa. Sur base des projections réalisées par l'Institut National des Statistiques (INS), la population de Kinshasa était de 7.017.000 habitants en 2005. Mais pour la plupart des ONG internationales et agences des Nations Unies, la population de Kinshasa est de 5,8 millions d'habitants en 2005 (Ministère du Plan, 2005).

### 2° Structure de la population par sexe

La supériorité numérique masculine se remarque dès l'âge de 40 ans pour se maintenir dans tous les groupes d'âge supérieurs. Soulignons qu'au plan national, on a 51% de femmes contre 49% d'hommes ; Kinshasa serait donc une ville d'hommes.

### 3° Structure de la population par ménage

La taille moyenne d'un ménage à Kinshasa est de 6,7 personnes avec une répartition très importante au-delà de 7 personnes : près de la moitié des ménages (46%) compteraient 7 personnes et plus contre 37% qui en compteraient 4 à 6 et 17% des ménages ne compteraient pas plus de 3 personnes.

### 4° Pyramides des âges de la population kinoise par tranche d'âge

La figure 4 ci-après présente la pyramide des âges de la population de la ville de Kinshasa. L'allure de la pyramide des âges correspond bien à celle des autres villes des pays en développement. La base est large et illustre la forte proportion de moins des 15 ans. Le sommet est très effilé et illustre la faible espérance de vie à la naissance.

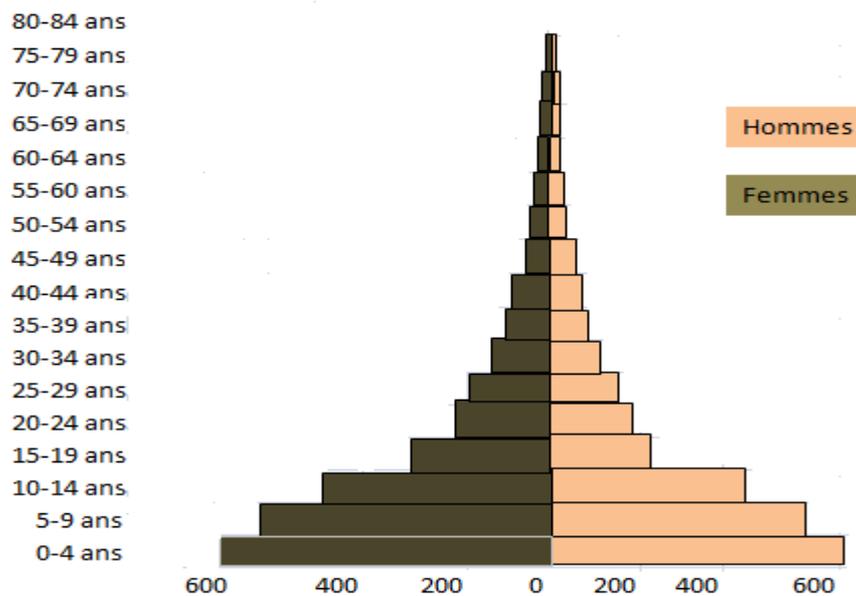


Figure 4. Pyramides des âges de la population kinoise

Source : Auteur à partir du modèle de Lelo et Nzuzi (2004)

## 2.2.4. Caractéristiques culturelles et socio-économiques

### 1° Principaux groupes ethniques

En République Démocratique du Congo, il existe cinq principaux groupes ethniques qui sont : les pygmées, les bantous, les soudanais, les nilotiques, les hamites. Tous ces principaux groupes ethniques qui se subdivisent chacun en différentes tribus, évaluées en RD Congo au nombre de 450, sont pratiquement tous représentés dans la Ville de Kinshasa. Cela confirme le caractère cosmopolite de la ville Province de Kinshasa. Les migrations vers Kinshasa seraient en grande partie responsables de la configuration socio-ethnique actuelle de la Capitale.

### 2° Pauvreté et modes de vie

Le Kinois en général vit dans un état de précarité et de pauvreté très avancé sur tous les plans : monétaire, alimentaire et humain. Deux facteurs justifient la détérioration des conditions de vie dans la ville de Kinshasa : l'explosion démographique (la population de

Kinshasa augmente d'une façon vertigineuse) et la crise politique et économique (les différentes guerres, la nationalisation des entreprises étrangères). C'est Kinshasa qui paye le lourd tribut des crises politiques et économiques (Lelo et Tshimanga, Op. cit.).

Selon les résultats de l'enquête 1-2-3 réalisée par le Ministère du plan et INS (2004), quatre typologies de ménages ont été distinguées selon le secteur institutionnel d'activité du chef de ménage. Il s'agit des typologies suivantes: les "ménages publics", les "ménages privés formels", les "ménages privés informels" et les "ménages inactifs ou chômeurs». Les "ménages informels" constituent le groupe le plus nombreux : plus de quatre ménages sur dix, Viennent ensuite dans l'ordre les "ménages chômeurs ou inactifs" (plus d'un ménage sur quatre) et les "ménages publics" dirigés pour la plupart par des fonctionnaires (18,5 %). Avec 12,9 % de l'ensemble, les "ménages privés formels", sont minoritaires.

### **3° Emplois et Revenus**

Comme dans la plupart des villes africaines, l'emploi à Kinshasa relève du secteur structuré et du secteur non structuré ou informel. Dans le secteur structuré, l'Etat, directement par lui-même (Administration Publique) ou indirectement (via les entreprises publiques) se présente comme employeur aux côtés des privés. Mais à Kinshasa, c'est le secteur informel qui est le principal pourvoyeur d'emplois. En effet, le marché du travail kinois est dominé par le secteur informel, notamment le secteur informel non agricole. Ce dernier fournit 65,6% des emplois, suivi de loin par l'administration publique (11,9%), le secteur privé formel (8,8%), l'agriculture (5,2% actifs occupés) et enfin les entreprises publiques (5%) (Ministère du Plan et INS, Op. cit.)

La ville de Kinshasa compte 875.500 unités informelles. Ce chiffre montre l'importance économique des activités informelles pour la population de la capitale. Le secteur informel joue un rôle positif au sens où il fait partie des stratégies de survie des ménages en période de crise. Mais la multiplication des unités de production informelles dans un contexte de stagnation économique se traduit également par une précarisation croissante des emplois créés. Des appuis spécifiques à ce secteur sont indispensables, d'autant plus que la majorité des unités de production informelles déclarent rencontrer des problèmes, notamment pour l'accès au crédit (58,6%), la forte concurrence (54,6%) et l'approvisionnement (31,3%).

Le chômage est nettement plus élevé à Kinshasa (15,0%) qu'au niveau national (3,7%). Il touche plus particulièrement les jeunes de 15 à 24 ans (29,5%). Le phénomène de sous-emploi est répandu à Kinshasa puisqu'il touche 53,1% des actifs occupés (PNUD/RDC, Op. cit.).

Le chômage selon la définition du Bureau International du travail (BIT) est peu répandu à Kinshasa : seulement 6,3 % des actifs kinois sont au chômage. En élargissant la notion du chômage aux chômeurs découragés, le taux global est nettement plus élevé : il s'établit à 11,3 % (13,2 % chez les hommes et 9,5 % chez les femmes). Globalement, le chômage touche plus les hommes que les femmes et les jeunes davantage que les personnes plus âgées. D'une manière générale le chômage atteint son maximum dans la tranche d'âges de 25-29 ans. (Ministère du Plan et INS, Op. cit.)

En ce qui concerne le revenu, la situation des Kinois comme partout ailleurs à travers le pays est caractérisée par : l'absence de politique nationale des salaires ; la baisse constante et catastrophique du pouvoir d'achat de la majorité de la population. Parmi les actifs occupés, près d'un tiers gagnent moins du SMIG (1 USD par jour) (PNUD/RDC, 2009). Le tableau 4 ci-dessous établit un lien entre le niveau de revenu et les secteurs pourvoyeurs à Kinshasa et dans l'ensemble de la RDC.

**Tableau 4. Emploi à Kinshasa en comparaison avec l'ensemble de la RDC**

	Kinshasa	RDC
Revenu mensuel moyen des ménages (\$)	84	42
Origine du revenu des ménages (%)		
Secteur informel	90	95
Secteur public	6	4
Secteur privé informel	4	1

Source : PNUD/RDC, 2009

Le revenu d'activité moyen par actif est faible à Kinshasa : 45USD par actif par mois. Néanmoins, il est largement supérieur au revenu moyen des actifs sur l'ensemble de la RDC (22USD). Ce niveau de revenu varie selon le secteur institutionnel, ce sont les actifs agricoles qui ont le revenu le plus faible (27USD). Ils sont suivis par les actifs du secteur informel non agricole (34USD) et les fonctionnaires de l'administration publique (34USD), montrant la précarité de leurs conditions de vie. Enfin, les revenus les plus élevés se retrouvent dans le secteur privé formel (63USD), dans les associations (75USD) et enfin dans les entreprises publiques (106USD). En agrégeant l'ensemble des revenus d'activités des ménages, on obtient un revenu moyen par ménages de 84USD dans la province de Kinshasa (contre 42USD sur l'ensemble de la RDC). Comme le marché du travail est dominé par le secteur informel (agricole ou non), il s'ensuit que 90% du revenu des ménages de cette province sont issus de ce secteur, 6% proviennent du secteur public et enfin la contribution du secteur privé formel est réduite à 4% du revenu total des ménages (PNUD/RDC, Op.cit.).

### **2.2.6. Activités économiques dans la ville de Kinshasa**

Les principales informations présentées dans cette section sont issues du plan quinquennal de croissance et de l'emploi de la Province ville de Kinshasa (République Démocratique du Congo, 2011). Le tableau 5 ci-dessous présente le niveau de production de la ville de Kinshasa en francs congolais et par secteur.

**Tableau 5. Activités économiques dans la ville de Kinshasa par secteur en millions de FC**

Secteurs	2008		2009		2010	
	en volume	en %	en volume	en %	en volume	en %
Primaire :						
· Agriculture	1,34	8,60	1,54	8,21	1,63	7,73
· Pêche	1,25	8,02	1,37	7,30	1,43	6,79
· Elevage	1,72	11,04	2,31	12,31	2,40	11,38
· Foresterie	1,85	11,87	1,87	9,97	1,88	8,91
· Mines	1,19	7,64	1,25	6,66	1,30	6,16
Secondaire :						
· Production industrielle	1,39	8,92	1,92	10,23	2,35	11,14
· Production électricité	1,01	6,48	1,01	5,38	1,01	4,79
Production eau potable	1,00	6,42	1,03	5,49	1,03	4,88
· BTP	1,38	8,86	1,95	10,39	2,39	11,33
Tertiaire :						
· Services marchands	1,38	8,86	2,01	10,71	2,49	11,81
· Services non marchands	2,07	13,29	2,50	13,33	3,18	15,07
TOTAL	15,60	100,00	18,80	100	21,10	100,00

Source : Plan quinquennal de la croissance et de l'emploi (RDC, 2011).

Il en ressort que les activités agricoles jouent un rôle prépondérant dans la satisfaction des besoins de base des Kinois. L'analyse du secteur primaire par composante, montre que la production de l'élevage est prédominante, elle est suivie de la foresterie et de l'agriculture; viennent ensuite les mines.

Quatre zones constituent le grenier de la ville en ce qui concerne la production des cultures vivrières. Il s'agit de la vallée de Kimwenza, de CECOMAF à N'djili et de la rivière Nswenge où se pratique la culture maraîchère et le Plateau des Bateke où l'on produit des vivres telles que le manioc, la banane plantain, le maïs, le riz, les fruits et les arachides. La faible étendue (2000 km<sup>2</sup>) et l'état du sol (sol sablonneux) du plateau des Bateke affectent le rendement de ce secteur pour la ville de Kinshasa. Outre son hinterland immédiat, la ville dépend des produits vivriers qui viennent du Nord du pays et même des pays étrangers.

La poussée démographique constitue une autre contrainte de taille dans la mesure où elle réduit assez sensiblement les superficies cultivables. Cette poussée démographique s'accompagne d'une forte demande en produits agricoles. Elle se fait également dans un contexte de pauvreté généralisée. Il en résulte que les produits agricoles ne sont pas forcément à la portée de toutes les bourses.

C'est dans la banlieue de la capitale que se pratique à grande échelle l'élevage. On y note la présence des activités avicoles, du petit bétail (porcin, caprin) et parfois du bovin. Cet élevage serait l'initiative de quelques bourgeois nationaux qui auraient bénéficié de quelques financements extérieurs. Ils entretiendraient de petites fermes sur le plateau des Bateke. Par rapport à la demande locale, la production animale issue de ces fermes reste largement très faible.

La capitale dispose du Pool Malebo où se pratique la pêche. Quant aux activités piscicoles, elles se concentrent principalement à Kimwenza. Les pêcheurs sont pour la plupart mal équipés. Suite à l'absence des infrastructures de conservation appropriées, les poissons frais locaux sont rares, coûteux et moins consommés par rapport aux poissons importés congelés et moins chers.

Le commerce constitue un des secteurs importants dans la Ville-Province de Kinshasa. La grande partie de ces activités commerciales sont dans les PME (80%) et s'exercent dans l'informel (90%), échappant ainsi à la recension fiscale. Cette situation a un impact négatif sur la capacité d'amélioration et de programmation du développement durable de la Ville-Province de Kinshasa. Il faut aussi noter que la commercialisation des produits fait face à de nombreuses contraintes, notamment le manque d'intégration spatiale des marchés, aussi bien à l'intérieur d'une province que sur les marchés des provinces voisines. C'est le cas du manque d'intégration, notamment entre les marchés de la province du Bas-Congo et ceux de la Ville de Kinshasa (Mpanzu, 2012).

La Ville-Province de Kinshasa constitue un marché important pour les industries de type manufacturier, sidérurgique, de transformation et commercial qui produisent des biens de première nécessité.

L'énergie électrique dans la Ville-Province de Kinshasa est fournie par les barrages d'Inga, Zongo et Nsanga ainsi que des groupes électrogènes, panneaux solaires, bois de chauffage et charbon de bois. La demande kinoise est continuellement insatisfaite, 59,9% des Kinois accèdent irrégulièrement à une énergie électrique de mauvaise qualité (Ministère du plan, 2009).

Pour ce qui concerne les hydrocarbures, il y existe des sociétés importatrices dites fournisseurs dont GLENCORE, X-OIL Refining, ORION, TRAFIGURA, etc. La société SOCIR a été créée pour le raffinage du brut, mais aujourd'hui elle est chargée du transport,

allègement et stockage des produits pétroliers, tandis que l'entreprise SEP-Congo se charge de leur entreposage et de leur livraison aux fins de commercialisation. Par ailleurs, les entreprises ENGEN, TOTAL, COBIL, COHYDRO et bien d'autres sont chargées de la distribution et la commercialisation des produits pétroliers auprès des utilisateurs ultimes.

S'agissant de l'eau, la Ville de Kinshasa est dotée d'un réseau de distribution d'eau potable (REGIDESO) de qualité douteuse. L'extension rapide de la Ville fait qu'il se pose des problèmes tant sur le plan de l'exploitation que sur celui de la distribution. Pour résoudre ce déficit, la Ville recourt aux services du SNHR (Service National d'Hydraulique Rurale) pour compléter le réseau classique par le forage des puits d'eau dans les communes périphériques. (par exemple à Mont-Ngafula). Les difficultés d'accès à l'eau potable constituent d'une manière générale un obstacle majeur au développement de la ville province de Kinshasa et une menace permanente pour la santé de toute la population kinoise.

Le tourisme se présente comme une activité qui favorise les relations entre les hommes. Il revêt un caractère important au niveau économique, social, culturel et environnemental. La Ville-Province de Kinshasa compte plusieurs sites touristiques dont la réorganisation et la qualité des services peuvent contribuer au développement socio-économique, culturel et au renforcement de l'attractivité. Malgré une forte demande dans le secteur, on observe une insuffisance criante d'infrastructures d'accueil et un manque criant de transport touristique approprié.

### **2.2.7. Consommation alimentaire et son évolution à Kinshasa**

Pour analyser l'évolution de la consommation alimentaire, il a été pris en compte les résultats des principales études réalisées à Kinshasa. Il s'agit essentiellement : des études de Houyoux de 1975 et 1986, les travaux de Goossens en 1995, l'enquête CEPLANUT en 2000 et l'enquête 1-2-3 du Ministère du plan et l'INS en 2005. Tollens et Biloso (2006) ont fait des analyses sur ces études, ils ont trouvé que : la consommation de certains aliments avait augmenté, celle des autres aliments était en diminution et un troisième groupe d'aliments avait gardé le niveau de consommation presque constant.

Les aliments dont la consommation a diminué sont : le manioc, la farine de blé, les boissons alcoolisées (bière), l'huile et autres matières grasses, (surtout l'huile de palme), le poulet, le sucre, la viande bovine, le haricot, et l'arachide. Dans les groupes des aliments dont la consommation a tendance à augmenter on trouve : le riz (local et importé), le plantain, le maïs grain, le lait, les poissons fumés, salés et séchés. Cependant, les légumes (feuilles fraîches) et les poissons frais et conservés (congelés, surtout chinchard) ont maintenu leur niveau de consommation presque inchangé.

A partir de 1980, l'effondrement économique et la dégradation du pouvoir d'achat qui en a découlé ont induit de profondes modifications dans les habitudes de consommation des Kinois. On observe une dépendance de plus en plus grande du ménage kinois vis-à-vis des produits de la chasse et de la cueillette (Yeki et al. 1998; PAM, 2004).

La cueillette apporte des plantes alimentaires ou condimentaires (feuilles, tubercules, fruits et noix) mais aussi des insectes et petits animaux divers (larves, escargots, batraciens) avec une saisonnalité très marquée, ce qui constitue d'ailleurs l'une des caractéristiques essentielles de ces produits. (CEPLANUT, 2000). La demande des produits forestiers non ligneux (PFNL) en provenance des milieux ruraux devient de plus en plus importante dans les grands centres urbains des provinces, notamment à Kinshasa. Elle est influencée par une transposition des habitudes alimentaires de ceux qui ont souhaité garder les goûts et préférences de mets traditionnels après leur exode rural (Mbemba, et al. 1992; Biloso, 2003). S'agissant de

l'apport en calories, les différentes études ont montré que la tendance est à la baisse, elle est autour de 1.400 calories/personne/jour.

## **2.3. PRESENTATION DE LA ZONE D'ETUDE: LIMETE, NDJILI ET MAKALA**

### **2.3.1. Justification du choix**

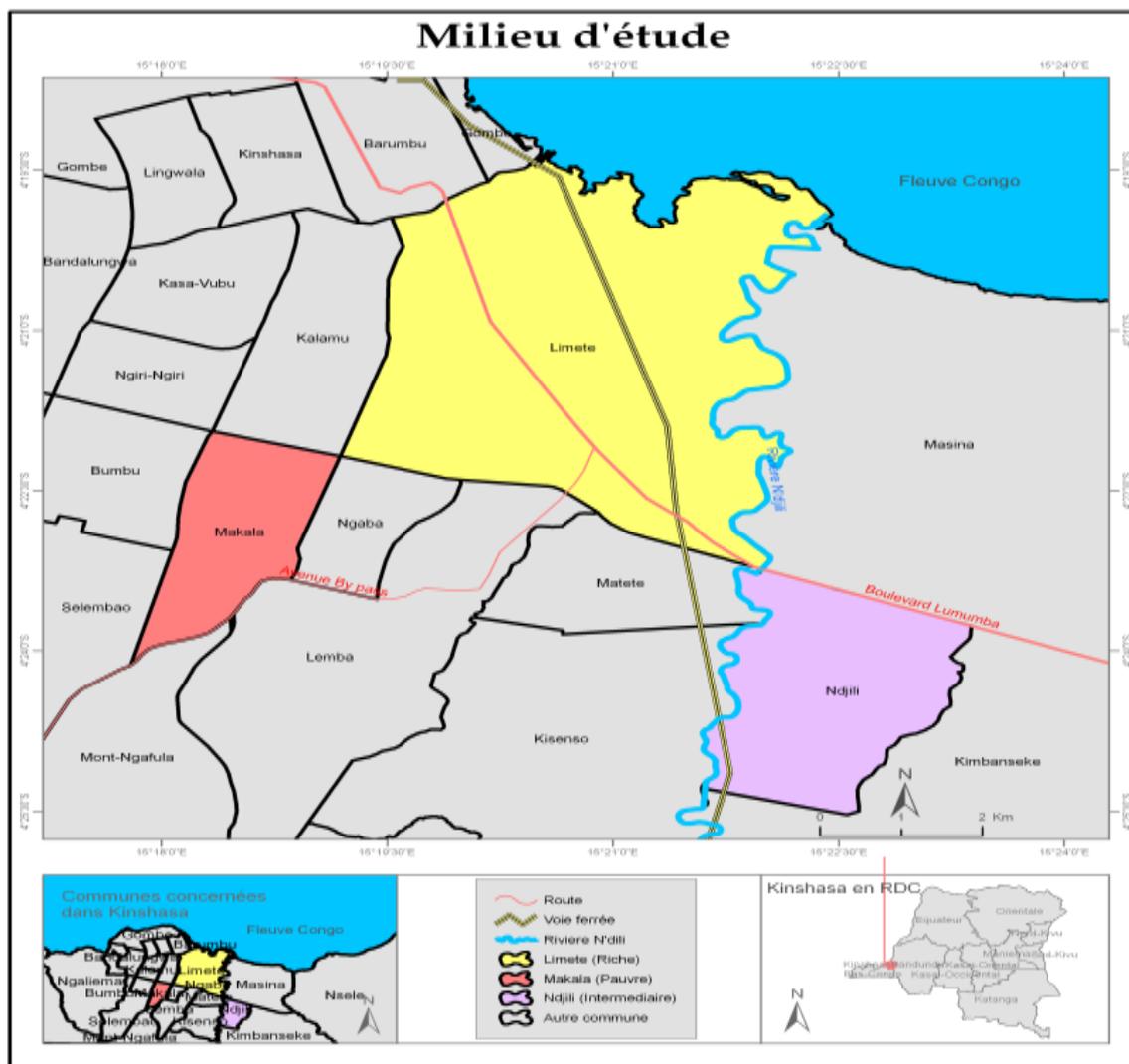
L'insécurité alimentaire des ménages est la résultante d'un système complexe de facteurs de vulnérabilité, elle est largement due à un manque de pouvoir d'achat et, face à des crises, au manque de résilience des ménages. Des ménages se retrouvent dans une situation d'insécurité alimentaire lorsque leurs modes de vie et moyens d'existence ont changé ou ne se sont pas adaptés et qu'ils n'ont pas la capacité de trouver un équilibre entre un ensemble de besoins (Sen, Op. cit.). La demande alimentaire des ménages ne peut donc être analysée indépendamment de l'ensemble des moyens d'existence et conditions de vie des ménages : relations sociales, ressources disponibles, localisation géographique.

C'est dans le souci d'intégrer les moyens d'existence des ménages et leur localisation géographique aux modes de consommation alimentaire, qu'il a été jugé nécessaire de cibler trois zones pour cette étude. Une première zone fort urbanisée et dont les habitants ont un mode de vie relativement aisé. Une deuxième zone de précarité et dont les habitants vivent dans les conditions moins aisées. Enfin, une troisième zone pouvant servir d'intermédiaire entre les deux précédentes.

C'est sur base de toutes ces considérations que le choix des zones a été opéré. La commune de Limete (le quartier Résidentiel) a été choisie comme étant un quartier aisé. La commune de Makala (Quartier Mabulu) a été choisie suite aux conditions de précarité qu'on y trouve. Enfin, la commune de Ndjili (quartiers 1 et 7) a été désignée à cause de son caractère jugé intermédiaire.

### **2.3.2. Situation géographique de la zone d'étude**

La carte 4 ci-dessous permet de situer les trois communes de la zone d'étude dans la ville de Kinshasa. La commune de Limete (en jaune) est située au Nord de la ville. Ndjili (en rose) se trouve dans la partie Sud-est et la commune de Makala (en rouge) se trouve à l'ouest de Kinshasa.



Carte 4. Situation géographique de la zone d'étude

Source : L'auteur

### 2.3.3. Caractéristiques spécifiques de chaque zone

#### 1° Commune de LIMETE

##### a) Situation géographique

Limete moderne est le résultat d'un plan de lotissement de 1950 pour désencombrer le quartier industriel et commercial de la Gombe constitué d'un prolongement à l'Est. Elle est limitée à l'ouest par les communes de Kalamu et Barumbu, à l'Est par la commune de Masina, au Sud par les communes de Ngaba, Lemba, Matete, au Nord par le fleuve Congo, avec une superficie de 67,70 km<sup>2</sup>. Elle est traversée, du nord au sud par le boulevard Lumumba et est subdivisée en 14 quartiers (Commune de Limete, 2008).

## b) Situation socio-économique

Depuis 1969, Limete abrite les installations de la Foire Internationale de Kinshasa (FIKIN). Cet équipement vient renforcer la fierté de la commune et son rôle de quartier commercial et industriel. A côté des pavillons et des aires d'exposition, la FIKIN comprend aussi un Motel de plusieurs logements. Construits à l'origine pour héberger les exposants et les visiteurs étrangers, ces logements sont actuellement cédés en location à des particuliers. Les classes dirigeantes de la société nationale, de hauts cadres, des commerçants, des religieux avec leurs couvents et procures des missions catholiques et une population diversifiée y établissent leur demeure.

Le boulevard Lumumba sépare les deux principaux quartiers qui caractérisent la Commune : le Quartier Industriel et le Quartier Résidentiel. La route des Poids-Lourds est la deuxième grande voie qui traverse la commune. Le long du boulevard Lumumba sont construites de célèbres et grandes écoles secondaires des réseaux public et privé, les amateurs de tennis et de basket-ball vont au cercle Saint-Dominique et à la place commerciale. Les amateurs du football se retrouvent à la paroisse Saint-Dominique. Des cafés, des restaurants, des terrasses de divers standings sont concentrés à la Place commerciale. A Kingabwa, le port de pêcheurs et la galerie « Symphonie des arts » sont à classer au nombre des sites touristiques à visiter (Fumunzanza, 2008).

Avec les pillages, Limete a beaucoup perdu de ses infrastructures industrielles. A titre d'exemple, sur les 503 établissements que comptait officiellement Kinshasa en 1980, cette Commune en abritait 122 (24,25%) dont 55 petites et moyennes entreprises, 31 grandes et 5 très grandes entreprises (rapport de l'institut national de statistique, 1982). Après les pillages, Limete n'est plus cet important centre commercial et industriel des années 50. Elle abrite, à côté de son luxueux quartier résidentiel, des habitats spontanés comme ceux de Kingabwa, Mombele et Mososo. Elle abrite même, fait rare à Kinshasa, trois misérables bidonvilles construits avec des matériaux de récupération, à proximité des industries, sur d'anciennes décharges publiques au bord du fleuve. Ces bidonvilles ont pour noms Grand-Monde, Paka-Djuma et Bribano, qui passent inaperçus et ne sont pas connus de beaucoup de Kinois (Lelo, 2008).

## c) Quartier Résidentiel



**Photo 1: Habitations et infrastructures du quartier Résidentiel dans la commune de Limete**

La bourgeoisie nationale est surtout attirée par le quartier résidentiel conçu jadis pour loger les cadres européens des sociétés. Ses grandes parcelles, à l'ombre d'arbres tropicaux, atteignent facilement les 1000 m<sup>2</sup>.

Les cités européennes de la Gombe et de Limete restent encore très résidentielles malgré l'âge. Une villa de Limete de 1.000 m<sup>2</sup> se loue entre 1.000 et 1.500\$ le mois ; et se vend entre 150.000 et 200.000\$. La valeur immobilière varie en fonction de la proximité avec le boulevard Lumumba (Lelo, Op.cit.). Les eaux usées et les eaux de ruissellement sont évacuées grâce à un système de canalisation généralement fonctionnel. Les activités informelles sont faibles dans les rues.

L'accessibilité automobile et pédestre est bonne et aménagée. Les infrastructures sont présentes en bon état, mais sous-utilisées. Il n'y a pas de forte demande de transport en commun car les déplacements se font en véhicules individuels. Les densités sont faibles : moins de 20 habitants à l'hectare (Lelo et Tshimanga, Op. cit.).

## **2° Commune de N'djili**

### **a) Situation géographique**

La commune de Ndjili est située dans la partie Est de la ville de Kinshasa, elle a une superficie de 11.400 km<sup>2</sup>. Sa population est estimée à plus ou moins 442.138 habitants avec une densité moyenne de 13.773 hab./km<sup>2</sup>. La commune de Ndjili comporte 13 quartiers parmi lesquels 7 sont urbanisés et 6 non-urbanisés. La commune de Ndjili constitue par sa situation géographique le pôle d'attraction de la zone Sud de la ville de Kinshasa. Elle est bornée au Nord par l'intersection de l'axe du boulevard Lumumba qui la sépare de la commune de Masina. A l'Est, par la rivière Tshangu, à l'affluent d'un caniveau qui le sépare de la commune de Kimbaseke. Au Sud par l'axe Kumbi, jusqu'à l'intersection de l'avenue Président Mobutu et de la trajectoire de rue Kulbi, jusqu'à la rivière N'djili. A l'Ouest par la rivière N'djili jusqu'à l'intersection avec l'axe du boulevard Lumumba qui la sépare des communes de Kimbanseke et Matete (Lelo et Tshimanga, Op.cit.).

### **b) Situation socio-économique**

La commune de N'djili vit avec ses recettes de l'étalage dans les marchés, aussi avec celles en provenance des chambres froides, boutiques, maisons de couture, des différents ateliers, des maraîchers, etc. La commune de N'djili n'est pas une entité industrielle. La commune de N'djili est réputée pour la qualité supérieure de ses mécaniciens automobiles qu'on appelle « bana N'djili », qui sont capables de réparer un véhicule au point de le rendre de nouveau neuf. La commune de N'djili a donné son nom à l'aéroport international de N'djili, cependant situé dans la commune de NSELE. Le tribunal de paix de Kinshasa, le parquet de grande instance ainsi que le tribunal de grande instance de Kinshasa ont des extensions à Ndjili. Cette commune est une zone de santé qui comporte 13 aires de santé dont 11 sont couvertes. La commune de N'djili compte 62 écoles maternelles, 326 écoles primaires et 225 écoles secondaires. La commune est approvisionnée en légumes, fruits et manioc par les sites de CECOMAF créés en 1953. De graves érosions menacent les quartiers 8 et 9 à cause du bouchage des caniveaux.

### **c) Quartiers I et VII**

Les quartiers I et VII appartiennent aux quartiers cadastrés, planifiés, dotés des commodités urbaines. C'est au quartier VII que se trouve le centre administratif de la commune de N'djili, le bureau du commissariat de la police, le tribunal de grande instance, le tribunal de paix, le parquet, le bureau de poste, le marché municipal, etc. Le mode de vie dans ces deux quartiers

est du type intermédiaire, c'est-à-dire, on y trouve de plus en plus de gens qui n'ont pas trop de moyens et qui n'en manquent pas du tout.



**Photo 2: Habitations et infrastructures dans les quartiers I et VII dans la commune de N'djili**

### **3° Commune de Makala**

#### **a) Situation géographique**

Les limites géographiques de cette commune furent déterminées par l'arrêté N°69/042 du 25/01/1968 et se présentent de la manière suivante : au Nord, elle est séparée de la commune de Kalamu par les rues Luanza et Kikwit jusqu'à son intersection avec l'avenue de l'Université. Au Sud, elle est séparée des communes de Mont-Ngafula et de Lemba par l'avenue de la Foire, prolongement de la route de Matadi jusqu'à son intersection avec l'artère principale d'Elengesa. A l'Est, elle est séparée avec la commune de Ngaba par l'avenue de l'Université jusqu'au croisement de l'avenue de la Foire vers le rond-point Ngaba. A l'Ouest, elle est séparée des communes de Mont-Ngafula et de Bumbu par l'avenue Elengesa jusqu'au croisement de la rue Luanza. Sa superficie est estimée à 5,6 km<sup>2</sup> (PNUD/UNOPS, 1998).

#### **b) Situation socio-économique**

La commune de Makala, dispose d'un petit avantage du fait qu'elle est longée par la nationale N°1 de la côte Sud, ce qui lui permet de disposer d'un marché des produits vivriers recevant un bon nombre de négociants en provenance du Bas-Congo. En plus, tout le long de l'avenue de l'université, il existe des dépôts qui approvisionnent la cité en produits vivriers en provenance du Bandundu. Cependant, une bonne partie est inaccessible du fait de l'absence d'un réseau routier praticable à l'intérieur de la commune : elle est en bonne partie enclavée. Dans l'ensemble, la commune ne dispose pas d'unités de production importantes. L'on compte plus au moins 6 petits marchés, 28 écoles publiques, 32 écoles privées, 37 centres médicaux, 70 pharmacies, 29 boulangeries artisanales, 7 ONG et associations et 81 églises.

Avant les événements difficiles des années 1990, Makala était l'une des cités dortoirs de la ville de Kinshasa. Elle abritait un nombre important d'ouvriers qui travaillaient dans la commune de Limete. Aujourd'hui cela se manifeste encore à travers les personnes disposant d'un emploi rémunéré à travers la cité de Makala, même si la quasi-totalité de la main-d'œuvre est sans emploi. Par conséquent, les jeunes se débrouillent en se faisant embaucher comme journaliers dans des entreprises à Limete. Certains ne tardent pas à se verser dans le banditisme et le phénomène de bande connu sous le nom de « Kuluna » ; d'autres essayent de

gagner leur vie par des petites activités commerciales et même des activités de courtage dans des petites transactions sur les produits vivriers. Certains par contre sont dans l'artisanat et au pire les plus jeunes cèdent à la prostitution.

### c) Quartier MABULU

Le nom Mabulu veut dire : érosion ou trou. Ce quartier porte ce nom à cause de sa configuration géographique fort accidentée. Le quartier Mabulu est totalement enclavé. Sauf pour quelques avenues, la plupart des routes sont bâties sur les vallées, parfois dans les érosions, ce qui rend l'utilisation de véhicules quasi-impossible. Le mode de vie est très précaire : pas de desserte en eau potable, ni en électricité.



**Photo 3: Habitations et infrastructures dans le quartier Mabulu dans la commune de Makala**

Le quartier ne comporte aucune infrastructure moderne : pas de marché, pas de route asphaltée. Les boutiques, pharmacies et petits étalages de marché qu'on y trouve sont du type rudimentaire et souvent dans un état de délabrement avancé. La physionomie de ce quartier donne l'image d'un quartier pauvre.

### CONCLUSION PARTIELLE

La présentation de la République Démocratique du Congo et de la ville de Kinshasa telle que décrite permet de comprendre que le cadre économique général est caractérisé par des alternances de croissances et récessions. Il en résulte que les conditions sociales de la grande majorité de la population ne cessent de se détériorer et ne s'améliorent pas sensiblement même lorsque le cadre macroéconomique général renvoie des signaux positifs.

L'analyse des données, en rapport avec la sécurité alimentaire, permet de comprendre que dans un horizon de près de 50 ans, il y a eu bien des évolutions au niveau des modes de consommations alimentaires. En vertu de ces évolutions, certains aliments ont vu leur consommation augmenter et pour d'autres celle-ci s'est réduite sensiblement. Il n'y a que très peu d'aliments dont la consommation a été presque constante au fil du temps.

Les politiques consistant à privilégier les importations alimentaires à bas prix occasionnent une forte concurrence entre les produits locaux et les importations moins chères, ce qui a pour conséquence l'aggravation des conditions de vie déjà difficiles en milieu rural sans pour autant garantir une alimentation satisfaisante en ville.

**DEUXIÈME PARTIE**  
**PRESENTATION DES RESULTATS ET DISCUSSION DES TRAVAUX EMPIRIQUES**  
**SUR LES MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE DES MENAGES**



## CHAPITRE III. METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE

---

Suite à l'insuffisance des statistiques fiables sur la consommation alimentaire, particulièrement les enquêtes qualitatives sur la consommation alimentaire à Kinshasa, l'étude s'est essentiellement basée sur les données primaires obtenues à la suite des enquêtes de terrain menées de 2010 à 2012.

Parallèlement à ces enquêtes classiques, d'autres méthodes de collecte des données ont été employées pour enrichir les analyses. Il s'est agi de pesage des aliments au niveau des marchés. Cette approche avait pour objectif de déterminer la relation prix-quantité.

### 3.1. CARACTÉRISTIQUES DE LA ZONE D'ÉTUDE

Le tableau 6 ci-dessous présente les caractéristiques de la zone d'étude en ce qui concerne la population et le nombre de parcelles d'habitation telles qu'enregistrées dans les registres de chaque administration communale en 2008.

**Tableau 6. Caractéristiques numériques de la zone d'étude en 2008**

	Population	Nombre de parcelles d'habitation
LIMETE (quartier aisé)	8.802	1.008
N'DJILI (quartier moyen)	28.586	1.385
MAKALA (quartier pauvre)	17.389	1.030
Total	54.777	3.423

Source : Les données des administrations communales (2008)  
de Limete, N'djili et Makala

Dans la ville de Kinshasa, il n'existe pas de registres de ménages au niveau des communes pouvant permettre de déterminer leur nombre. Dans le service de population communale, on trouve parfois des registres qui ne sont jamais mis à jour depuis de longues périodes. De ce fait, ils sont donc d'une faible importance parce qu'ils ne fournissent pas d'informations fiables. La seule information disponible est le nombre de parcelles d'habitation par commune.

Devant pareille situation, on émet une hypothèse selon laquelle «une parcelle d'habitation vaut un ménage». Si dans une parcelle on a plus d'un ménage, c'est le ménage principal (la plus grande maison ou celle du propriétaire) qui est choisi comme ménage au sein duquel l'étude doit être réalisée. Sur base de cette hypothèse, la zone d'étude a été considérée comme étant composée de 3423 ménages.

### 3.2. ENQUÊTES DE TERRAIN

Deux types d'enquêtes ont été organisés dont une enquête sur la caractérisation des ménages. Cette enquête a été menée sur base d'un échantillon aléatoire. Le deuxième type d'enquête a porté sur une série de suivis des ménages sélectionnés sur base d'un choix raisonné. Ces enquêtes ont été organisées afin de disposer des données quantitatives et qualitatives susceptibles de permettre de vérifier les hypothèses théoriques formulées.

### **3.2.1. Première enquête sur la caractérisation des ménages**

#### **1° Objectif**

Cette enquête était organisée dans le but d'aboutir à trois catégorisations des ménages qui ont servi de point de départ pour la deuxième enquête (suivi des ménages). Pour ce faire, il a été nécessaire de disposer des informations sur les caractéristiques socioéconomiques des ménages d'une part et les critères de catégorisation des ménages d'autre part.

#### **2° Les informations sur les caractéristiques socio-économiques des ménages**

Les informations recherchées sont les suivantes :

- les profils des chefs de ménages et conjoints ;
- les caractéristiques des ménages ;
- les dépenses des consommations alimentaires dans les ménages et hors ménages ;
- la structure des dépenses non alimentaires ;
- les catégorisations des ménages.

Les profils des chefs de ménages et conjoints ont été obtenus à partir des informations sur : l'âge, le genre, l'état-civil, le niveau d'instruction, les activités professionnelles et les provinces d'origine des chefs de ménages et des conjoints.

Les caractéristiques des ménages ont été analysées à partir des informations sur : la taille des ménages, le statut vis-à-vis de la parcelle, les éléments de confort de l'habitat, les équipements de la maison, etc.

Les dépenses alimentaires dans les ménages ont été analysées à partir des fréquences et montants mensuels engagés dans la consommation des aliments de base, des accompagnements d'origine animale et végétale, les petits déjeuners, les desserts, le fast-food et les boissons.

Les dépenses de consommation alimentaires hors ménage ont été analysées à partir des rythme et montant de consommation hors ménages des parents (chefs de ménages et conjoints) ainsi que des enfants à l'école.

Les dépenses alimentaires ont été obtenues par une sommation de différentes dépenses journalières multipliées par la fréquence de consommation par semaine multipliées par 4 pour les ramener sur une base mensuelle. Les consommations non alimentaires ont été analysées à partir des dépenses mensuelles de: loyer, transport et communication, habillement, eau et électricité, soins de santé, éducation des enfants etc. Certaines dépenses (habillement, soins de santé ou éducation des enfants) ont été évaluées dans un premier temps sur une base trimestrielle ou semestrielle et ensuite ramenées à une base mensuelle.

#### **2° Les critères de catégorisation des ménages**

##### **a) Catégorisation en fonction des dépenses des ménages**

Les dépenses ont été réparties en quatre quartiles suivant la distribution normale de Gausse.

- Le premier quartile représente les 25 premiers ménages caractérisés par le plus petit niveau des dépenses. Ce premier quartile a permis d'obtenir la première catégorie des ménages. Les ménages de cette catégorie sont considérés comme les plus pauvres.
- Le deuxième et le troisième quartile correspondent à la zone modale (classe centrale dans laquelle se trouve la moyenne). Ces deux quartiles ont donné lieu à la deuxième catégorie des ménages. Les ménages de cette catégorie sont relativement moyens.

- Le quatrième quartile est composé des 25 derniers ménages dont les dépenses de consommation sont les plus élevées. Ce quatrième quartile représente la troisième catégorie des ménages considérés comme les plus riches.

#### b) Catégorisation par rapport au type de l'habitat.

Pour catégoriser les ménages en fonction de la qualité de leur habitat, il a été utilisé la méthode des scores. Il s'agit des scores sur la qualité de l'habitation et les scores sur le niveau des équipements et raccordements. La méthodologie ayant conduit à l'élaboration de ces scores est décrite à l'annexe.

- Catégorisation par rapport à la qualité d'habitation.
- En fonction du score obtenu, trois catégories de ménages ont été établies comme suit: « ménage précaire » ; « ménage acceptable » ; « ménage confortable »
- Catégorisation par rapport aux équipements et raccordements.
- En fonction du score obtenu, trois catégories de ménages ont été également établies comme suit: « ménages bien équipés », « ménages moyennement équipés » et « ménages sous-équipés »

### **3° Unité de sondage, échantillonnage et taille de l'échantillon**

#### **a) Unité de sondage :**

L'unité de sondage pour cette étude est le ménage. Par ménage, il est entendu une unité jouissant d'une certaine autonomie quant à l'organisation de ses activités, l'utilisation de ses ressources et la gestion de son patrimoine, assumant les fonctions concomitantes de consommation et de production. Les critères retenus pour la recherche d'une définition du ménage sont, en général, au nombre de quatre : la communauté de résidence, les repas pris en commun, la communauté partielle ou totale des ressources, la reconnaissance de l'autorité d'une personne considérée comme le chef de ménage (Blaizeau et al, 1989[2]).

Comme évoqué précédemment, le manque de fichiers des ménages au niveau des administrations communales a conduit à une hypothèse selon laquelle « une parcelle égale un ménage ». Si dans une parcelle, il existe plusieurs ménages établis dans des maisons différentes, alors la maison du propriétaire de la parcelle est choisie. Si tous les occupants ne sont que des locataires, le choix est porté sur la maison la plus grande ou éventuellement celle qui semble être la plus considérée de la parcelle. Si par contre toutes les maisons sont identiques, un tirage au sort permet de choisir le ménage à prendre en compte.

#### **b) Echantillonnage :**

Il a été procédé par un échantillonnage systématique. La raison de ce choix est liée au souci d'obtenir des informations qui donnent une grande précision. Selon Dagnelie (2007), pour un même nombre d'observations, ce type d'échantillonnage possède l'avantage de donner fréquemment des résultats plus précis que l'échantillonnage complètement aléatoire. Pour ce faire, chaque parcelle reçoit un numéro qui va de 1 à n. Un tirage par les tables de nombres aléatoires, permet d'identifier une première parcelle. A l'aide du pas de sondage on parvient à sélectionner toutes les parcelles qui devront faire partie de l'échantillon.

### c) La taille de l'échantillon :

La taille de l'échantillon a été calculée à partir de la formule de Bernoulli suivante :

$$n = \frac{(1,96)^2 \times N}{(1,96)^2 + I^2 N - 1}$$

Avec

N: la taille de la population qui est de 3423 ménages

I : erreur acceptable, il a été pris 10%

En appliquant la formule ci-haut, la taille de l'échantillon est de 346 ménages. Les proportions de chaque quartier dans l'échantillon ont été déterminées comme suit :

- Le quartier Résidentiel avec 1.008 ménages ce qui correspond à 29,5% soit environ 30% représente 104 ménages ;
- Le quartier Mabulu 1 avec 1.030 ménages correspondant à 30 % ce qui donne un effectif de 104 ménages également ;
- Les quartiers I et VII avec un effectif de 1.385 ménages, soit 40%, cela correspond à 138 ménages.

La synthèse de l'échantillonnage et la répartition des ménages dans l'échantillon sont présentées dans le tableau 7 ci-dessous.

**Tableau 7. Répartition des ménages dans l'échantillon.**

Communes (quartiers)	Nombre de parcelles	Echantillon	
		Effectif	%
LIMETE (quartier aisé)	1.008	104	30
NDJILI (quartier moyen)	1.385	138	40
MAKALA (quartier pauvre)	1.030	104	30
TOTAL	3.423	346	100

Source : L'auteur sur base des données des administrations communales (2008) de LIMETE, N'DJILI et MAKALA

En comparant l'effectif total de la population considérée (3423) par rapport à la taille de l'échantillon calculée (346), on constate que ce dernier représente environ 10%.

#### **4° Modalité de réalisation de la première enquête**

Cette enquête s'est réalisée pendant la période allant du 1<sup>er</sup> au 7 juin 2010. Un questionnaire (en annexe) préalablement testé a été utilisé comme outil de collecte de données. Les répondants étaient soit les chefs de ménages soit les conjoints.

#### **3.2.2. Deuxième enquête relative au suivi des ménages basé sur les modes de vie et de consommation alimentaire**

##### **1° Objectif**

La connaissance des conditions de vie des ménages semble être pour cette époque, une nécessité impérative si l'on veut satisfaire pleinement aux objectifs de politique, réussir des opérations de développement, mettre en place une planification efficace et harmonieuse. Les enquêtes sont l'unique moyen d'obtenir des informations sur ce sujet, car les pays en développement ne possèdent pas, en général, de fichiers de données, régulièrement mis à jour,

sur les conditions de vie des ménages (Dubois, 1989 [1]). L'enregistrement alimentaire a longtemps été considéré comme la méthode de référence parce qu'il permet d'apporter des informations précises sur les apports alimentaires. (Université Médicale Virtuelle, 2010).

L'objectif du suivi des ménages est de recueillir des informations qualitatives et quantitatives qui n'ont pas été obtenues pendant la première enquête. Ainsi, les informations récoltées pendant ces suivis ont fourni des renseignements complémentaires nécessaires pour la description et la caractérisation des modes de consommation alimentaire des ménages kinois. En effet, suite à un petit nombre de ménages triés pour le suivi, mais aussi leur sélection ayant été établie sur base d'un choix raisonné, les résultats découlant du suivi n'ont pas permis de faire des inférences statistiques.

### **2° Choix et effectif des ménages**

Le choix a été opéré à partir des catégorisations obtenues à l'issue de la première enquête. Pour ce faire, 30 ménages ont été identifiés et choisis à raison de 10 par quartier. Le choix a été opéré comme suit :

- Dans le quartier aisé, les 10 ménages choisis ont répondu aux critères suivants : ménages du quatrième quartile des dépenses, logement confortable et bien équipé.
- Dans le quartier moyen, les 10 ménages choisis ont répondu aux critères suivants : ménages relevant des deuxième et troisième quartiles des dépenses, logement acceptable et moyennement équipé.
- Dans le quartier pauvre, les 10 ménages ont répondu aux critères suivants : ménages du premier quartile du point de vue des dépenses, logement précaire et sous-équipé.

### **3° Modalité pratique de cette enquête**

La méthodologie pratiquée est basée sur une enquête basée sur une série de suivis des ménages à travers leurs dépenses alimentaires quotidiennes. Ces ménages ont été suivis une première fois pendant trois mois allant de juin à août 2011. Le deuxième suivi de trois mois également a eu lieu pendant la période allant de février à avril 2012.

Le suivi a consisté en l'enregistrement des informations suivantes : les quantités d'aliments consommés, les dépenses réalisées pour chaque consommation, l'estimation du prix des aliments non achetés, le nombre de personnes qui ont pris part aux repas, le nombre journalier de repas, l'heure du repas, la personne qui a fait la cuisine, les modes de préparation. Les quantités consommées ont été estimées soit à partir du poids mentionné sur l'emballage soit par des pesées systématiques à l'aide d'une balance.

L'utilisation des tables de composition des aliments a permis d'estimer la quantité de nutriments (protéines) et énergie (calories). Les informations recueillies en deux passages par semaine auprès des ménages ont été enregistrées dans une fiche élaborée à cet effet et présentée à l'annexe. Des données plus qualitatives ont également été rassemblées. Les résultats issus de ces suivis ont permis de déterminer le modèle de consommation alimentaire (MCA) des ménages ainsi que leur modèle agro-nutritionnel (MAN).

### **3.2.3. Analyse de l'information et interprétation des résultats**

#### **1° Saisie des données des enquêtes**

L'encodage des données a été effectué avec le logiciel EPIDATA. Les données ont été ensuite transférées sur SPSS et Excel pour les analyses. La base de données ainsi constituée a permis de faire des analyses.

## **2° Méthodes d'analyse utilisées**

### **a) Le test de Khi-deux**

Le test d'indépendance choisi dans le cadre de cette étude est celui de Khi-deux. Il sert à mesurer l'écart qu'il y a entre les fréquences observées et les fréquences théoriques. Les fréquences ont servi à dégager les caractéristiques de l'échantillon (Bernard, 2008). Le test de Khi-deux admet l'hypothèse nulle selon laquelle il y a indépendance entre les variables d'intérêt croisées deux à deux. Ce qui veut dire qu'il n'existe pas de relation ou d'influence entre ces variables. L'hypothèse alternative est celle selon laquelle il existe la relation ou la dépendance entre les variables croisées ; autrement dit cette hypothèse confirme l'explication d'une variable dite dépendante par la variable explicative.

Ce test permet de dégager la p-value qui est définie comme étant la probabilité d'obtenir un résultat étant donné que l'hypothèse nulle est vraie. Il constitue de ce fait, un moyen de prise de décision. Ainsi, lorsque le seuil de signification est fixé à 0,1 soit 10% ; l'acceptation de l'hypothèse nulle selon laquelle il y a indépendance entre les variables est justifiée au-delà du seuil de 10% et l'hypothèse alternative selon laquelle il y a dépendance d'une variable à une autre est justifiée par un seuil inférieur à 10%.

Dans cette étude, le test de khi-deux a été utilisé pour vérifier s'il existe ou pas la dépendance entre les éléments du profil des chefs des ménages ainsi que les caractéristiques socio-économiques des ménages avec les pratiques alimentaires des Kinois.

### **b) Analyse de la Variance (ANOVA) et le test de Student (t)**

Les moyennes ont permis de résumer les caractéristiques de chaque distribution. L'ANOVA au seuil de signification de 10% a permis de comparer les différentes moyennes calculées, tandis que le test de Student a permis de comparer les moyennes deux à deux et d'apprécier la signification de différence entre elles.

### **c) Unités monétaires, parité et taux de change utilisé**

Les montants en monnaie locale ont été convertis en Dollar Américain, car le dollar constitue l'unité monétaire de référence en économie congolaise. La parité dollar et franc congolais étant de 920 fc pour 1USD en 2010.

## **3° Limites et difficultés liées à la méthodologie utilisée**

L'approche utilisée a présenté les limites ci-après, tant au niveau de la collecte des informations qu'au niveau de traitement et de l'interprétation des données;

### **a) Limites au niveau de la collecte des informations**

La collecte des informations a été rendue difficile ou imprécise suite à certaines réalités dont quelques-unes sont évoquées ci-dessous:

- *Pas de mises à jour des registres des ménages au niveau des administrations communales.*

Dans la plupart des communes de Kinshasa, les registres des ménages ne sont jamais à jour. Parfois ces registres n'existent même pas. Il est ainsi difficile de savoir de façon précise quel est l'effectif des ménages dans une entité. L'information la plus disponible est celle du nombre des parcelles habitées et non habitées existant dans une entité. Pour contourner cette difficulté il a été procédé par l'identification des parcelles d'habitation au sein desquelles des ménages ont été choisis par la suite.

- *Le faible niveau d'instruction de certains chefs de ménages ou des répondants*

Il a été constaté que lorsque le répondant avait un niveau intellectuel très faible, les informations fournies devenaient de moins en moins précises. C'est ainsi que certains répondants n'ont pas pu tracer la différence entre les différentes sources de revenus et le salaire. Dans cette confusion entretenue par déficit de connaissance, certains répondants considéraient qu'un non salarié est une personne sans revenu peu importe tout ce qu'il gagne ailleurs. Ou encore toute personne qui n'a pas d'emploi qui relève de l'administration publique ou du secteur formel est donc sans revenu même si elle pratique du petit commerce.

- *Les informations tendancieuses*

Pendant le suivi des ménages, il a été observé que certains répondants fournissaient les informations avec pour objectif de donner une certaine image. C'est ainsi que dans le quartier aisé, certains répondants tenaient des propos arrogants pour se vanter, alors que dans le quartier pauvre quelques-uns voulaient se montrer plus dépourvus en espérant recevoir des enquêteurs quelques cadeaux.

- *Le manque de collaboration par certains ménages et multiplications d'excuses par d'autres*

Le suivi étant répétitif, certains répondants ont considéré l'étude comme un dérangement. C'est ainsi qu'il a été enregistré parfois des excuses ou l'absence des répondants au jour de rendez-vous. Pour pallier à cette difficulté, il a été mis en place une stratégie consistant à motiver les répondants avec des petits cadeaux.

## **b) Les limites au niveau de l'analyse et de l'interprétation des informations**

- *Les informations fournies diffèrent des réalités observées*

Il a été constaté que dans certains ménages, les informations fournies présentaient des différences avec la réalité observée. C'est le cas souvent de l'écart entre les dépenses déclarées et la quantité ou le type d'aliment consommé. Pour pallier à cette difficulté, il a été décidé de procéder à des vérifications complémentaires lorsque les informations ne concordent pas. C'est ainsi que lorsque les dépenses déclarées ne correspondent pas avec les quantités consommées, c'est à partir du prix pratiqué sur le marché que les dépenses seront estimées. Mais, si la quantité consommée ne correspond pas à la dépense déclarée, c'est la quantité estimée à partir des prix du marché qui sera prise en compte.

- *Les informations relatives et les informations absolues*

Il a été aussi observé que certains propos devraient être analysés de façon relative et non de manière absolue. C'est le cas parfois lorsque les répondants déclarent n'avoir rien mangé au cours d'une journée. Cette information ne veut pas nécessairement dire que rien n'a été mis dans la bouche. Mais, cette expression est souvent utilisée pour dire qu'aucun aliment n'a été préparé au sein du ménage au cours de la journée. Il arrive parfois que les répondants déclarent n'avoir pas mangé alors que le riz ou le pain a été bel et bien consommé. Donc, pour ces répondants " avoir mangé est synonyme de la prise du fufu préparé à la maison".

- *La conversion des unités et l'estimation des valeurs*

A Kinshasa, les taux de conversion du dollar, de l'euro ou des autres monnaies étrangères en francs congolais ne sont pas les mêmes d'un quartier à un autre et d'une période à une autre. Par ailleurs, la plupart des produits de base: les farines, les huiles, les graines et surtout les légumes sont commercialisés sous formes de tas ou dans des unités dont les mesures ne sont pas standardisées. Il est dès lors difficile d'estimer avec exactitude les grandeurs tant

monétaires que physiques à Kinshasa. Pour faire face à cette difficulté, le recours à des valeurs approximatives a été la seule solution prise en compte.

#### ***4° Terminologie utilisée dans le travail***

En prenant en compte les différentes considérations des ménages (niveau des dépenses, niveau d'équipement et qualité de l'habitation), il a été adopté trois termes pour désigner les trois quartiers de l'étude :

- le « quartier aisé » se réfère au quartier Résidentiel de la commune de Limete. Les dix ménages choisis dans ce quartier sont qualifiés des «ménages aisés»
- le « quartier moyen » fait allusion aux quartiers I & VII de la commune de Ndjili. Les dix ménages qui ont fait l'objet du suivi sont dits «ménages moyens»,
- par « quartier pauvre » on se réfère au quartier Mabulu dans la commune de Makala. Les dix ménages choisis pour l'analyse sont qualifiés de «ménages pauvres».

## **CHAPITRE IV.**

### **RESULTATS RELATIFS A LA CARACTERISATION DES MENAGES**

---

#### **INTRODUCTION**

Les résultats de l'enquête relatifs à la caractérisation des ménages sont présentés par rapport aux objectifs spécifiques ci-après :

- Caractéristiques socio-économiques;
- Structures des dépenses de consommation;
- Facteurs influençant les pratiques alimentaires.

#### **4.1. CARACTÉRISTIQUES SOCIO-ECONOMIQUES DES MENAGES.**

La consommation alimentaire est une activité qui engage les individus ainsi que les ménages. Les individus sont généralement différents les uns des autres. C'est aussi le cas avec les ménages. Les différences au niveau des individus ou au niveau des ménages occasionnent également des différences des modes de consommation tant au niveau des individus que des ménages. C'est pour cette raison qu'il est nécessaire de bien décrire les traits caractéristiques des ménages ainsi que les profils de leurs membres. La caractérisation des ménages s'avère nécessaire avant d'analyser leur mode de consommation alimentaire. Dans cette section, les caractéristiques socio-économiques des ménages seront abordées en termes de : profils des chefs de ménages, profils des conjoints et caractéristiques des ménages.

#### 4.1.1. Profils des chefs de ménages et des conjoints

Le tableau 8 suivant présente les profils des chefs de ménages et des conjoints.

**Tableau 8. Profils des chefs de ménages**

Caractéristiques	Chefs des ménages (%)			Conjoints (%)		
	LIMETE (Quart. aisé)	NDJILI (Quart. moyen)	MAKALA (Quart. pauvre)	LIMETE (Quart. aisé)	NDJILI (Quart. moyen)	MAKALA (Quart. pauvre)
<b>1 Genre</b>						
Masculin	81	85	77	0	0	0
Féminin	19	15	23	100	100	100
Total	100	100	100	100	100	100
<b>2. Etat civil</b>						
Marié(e)	78	77	74	100	100	100
Célibataire	6	11	6	0	0	0
Divorcé	2	3	5	0	0	0
Veuf (ve)	14	9	15	0	0	0
Total	100	100	100	100	100	100
<b>3. Age</b>						
< 30	4	3	3	2	19	14
30 à 40	5	31	23	32	34	39
40 à 50	35	25	31	43	21	33
50 à 60	41	22	32	19	21	8
>60	15	19	11	4	5	6
Total	100	100	100	100	100	100

Source : Auteur, à partir des données de l'enquête (2010)

Le tableau ci-haut permet de faire les observations suivantes :

##### **1° Genre et état-civil des chefs de ménages**

Le résultat obtenu permet de faire deux observations importantes : premièrement, les chefs de ménages sont en majorité du genre masculin. Cela semble normal étant donné que le code de famille congolais reconnaît dans son article 44 que l'époux (l'homme) est le chef de ménage dans le cas d'un couple marié. C'est la deuxième observation que révèle ce tableau qui semble encore intéressante. En effet, en additionnant le taux de célibataires à celui de divorcé(e)s et de veuf(ve)s on obtient respectivement 22% (Quartier aisé), 23% (Quartier moyen) et 26% (Quartier pauvre). Ces chiffres sont révélateurs de l'ampleur des ménages dirigés par les femmes. Dans ces ménages les modes de vie sont très particuliers à cause du fait que la femme joue à la fois le rôle de mère et de gestionnaire au quotidien du ménage.

##### **2° Age des chefs de ménages**

Il ressort également de ce tableau que, globalement, les chefs des ménages de Limete et de Makala sont relativement plus âgés (51 à 60 ans) tandis que ceux de Ndjili sont jeunes (31 à 40 ans).

### 3° Niveau d'instruction

Le niveau d'instruction est un facteur pouvant influencer les modes de consommation dans les ménages. La figure 5 ci-dessous présente le niveau d'instruction des chefs de ménages et conjoints.

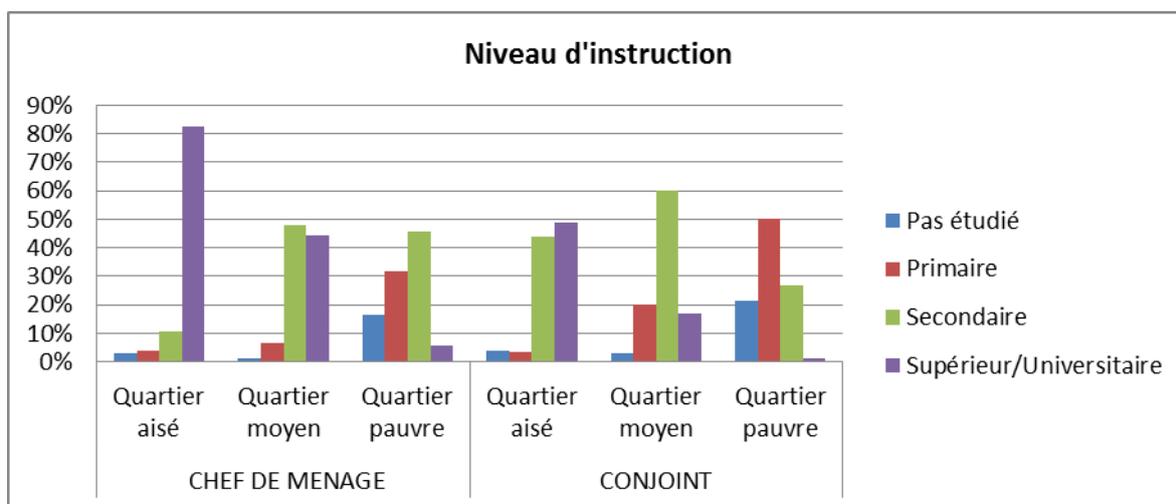


Figure 5. Niveau d'instruction

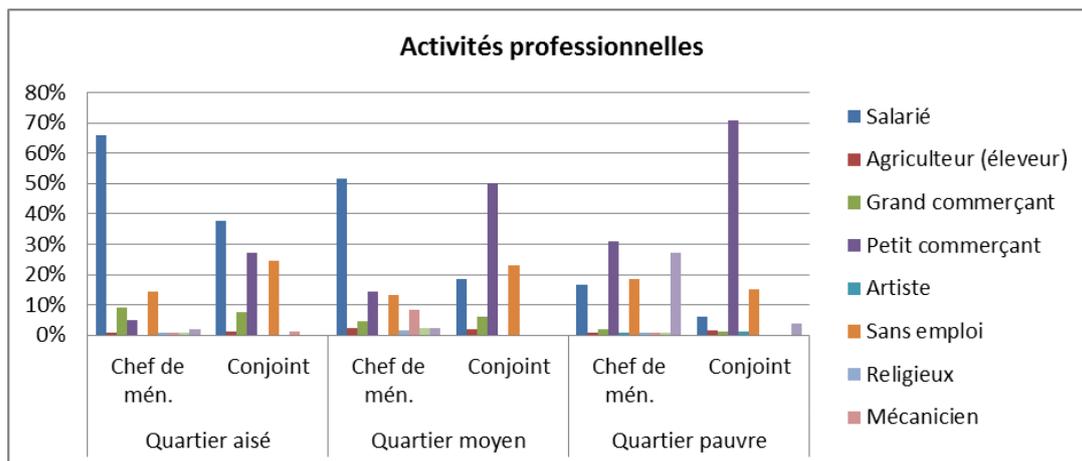
Source : Auteur à partir de l'enquête de 2010

Les niveaux d'instruction des chefs de ménages se sont pas les mêmes d'un quartier à un autre. Dans le quartier aisé, les chefs de ménages sont en majorité des universitaires ou diplômés du supérieur (83%) ; une petite minorité (3%) n'a pas étudié. Dans le quartier moyen, ils ont un niveau secondaire (48%) ou universitaire (44%), par contre dans le quartier pauvre, les chefs de ménages ont un niveau secondaire (46%) ou primaire (32%) et les non scolarisés s'élèvent à 17%.

Il est cependant à noter que le niveau d'instruction déclaré peut indiquer un cycle d'études entamé, sans nécessairement que, celui-ci ne soit achevé ni sanctionné par l'obtention d'un document attestant la fin du cycle de formation.

### 4° Activité professionnelle

La figure ci-dessous révèle que dans le quartier aisé les chefs de ménages sont en majorité des salariés (66%), de même que dans le quartier moyen, mais avec des proportions inférieures (52%). Par métiers salariés, les Kinois parlent d'un travail relativement bien rémunérateur, qu'il s'agisse d'un travail libéral (avocat, médecin) ou des vrais salariés (fonctionnaires) ou des employés des secteurs privés. Par contre dans le quartier pauvre, les chefs de ménages pratiquent soit les petits commerces (31%) soit l'artisanat où l'on trouve toutes sortes de petits métiers (29%). Les pratiquants de ces métiers artisanaux sont souvent appelés les « tous travaux » ce qui signifie prestataires de services sans qualification professionnelle connue.



**Figure 6. Activité professionnelle**

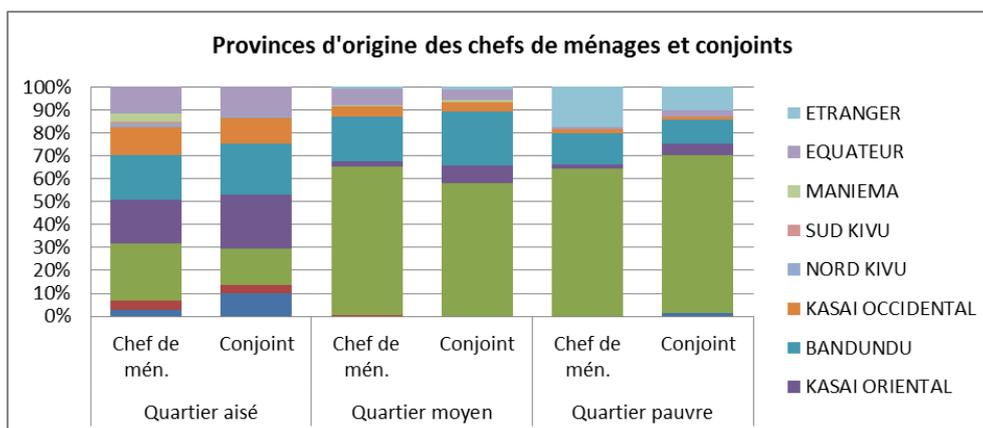
Source : Auteur à partir de l'enquête de 2010

Un constat se dégage quant à l'activité professionnelle des conjoints. En effet, dans le quartier aisé les femmes sont soit dans le secteur formel (38%), dans les petits commerces (27%) et parfois sans occupation professionnelle (25%). Le petit commerce est pratiqué par les femmes dans la proportion de 50% dans le quartier moyen et de 71% dans le quartier pauvre. Les conjoints sans activités sont respectivement de l'ordre de 23% dans le quartier moyen et 15% dans le quartier pauvre.

A partir de ces informations découlant de l'occupation professionnelle des femmes, on peut dégager une tendance selon laquelle les femmes évoluant dans des ménages moins aisés sont plus actives que celles évoluant dans des conditions aisées.

### 5° Province d'origine

La figure 7 ci-dessous permet de faire une observation, selon laquelle la représentativité des provinces dans les trois quartiers est très différente d'un quartier à un autre. Dans le quartier aisé on trouve une meilleure représentativité que dans le quartier pauvre. Il s'avère que dans le quartier aisé les chefs de ménages sont originaires des provinces de : Bas-Congo (25%), Bandundu (19%), Kasai-Oriental (19%), Kasai-Occidental (13%) et l'Equateur (12%). On a la même tendance du côté des conjoints.



**Figure 7. Province d'origine des chefs des ménages et conjoints**

Source : L'auteur à partir de l'enquête 2010.

Dans le quartier moyen et dans le quartier pauvre, les habitants sont en grande majorité ressortissants de deux provinces du pays en l'occurrence le Bas-Congo et le Bandundu. La situation s'explique par le fait que les deux provinces sont les plus proches de Kinshasa. De ce fait, leurs ressortissants sont majoritaires dans la plupart des communes de Kinshasa.

#### 4.1.2. Composition et caractéristiques des ménages

##### 1° Taille des ménages

Le tableau 9 ci-dessous indique qu'en moyenne, la taille du ménage est autour de 7 personnes dans les quartiers aisé et pauvre et de 6 dans le quartier moyen.

**Tableau 9. Taille des ménages**

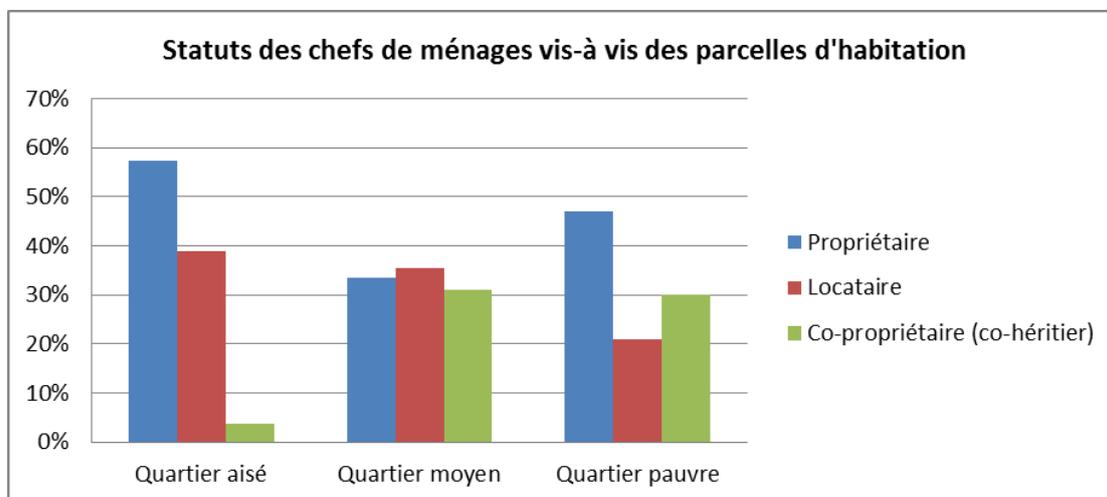
Quartier	Echantillon	Médiane	Moyenne	Ecart-type
Quartier aisé	104	8	9	4
Quartier moyen	138	6	7	3
Quartier pauvre	104	8	8	4
Ensemble	346	7	7,8	3,8

Source : Auteur à partir des enquêtes 2010.

Selon les résultats de l'enquête 1-2-3 organisée par le Ministère du Plan (2004), les ménages de l'agglomération de Kinshasa se caractérisaient par une taille moyenne de 6,4 personnes. La taille des ménages kinois a tendance à augmenter à cause notamment de déplacement de plus en plus massif des membres des familles en provenance de l'intérieur du pays suite à des conditions de vie difficiles, l'insécurité ou la guerre surtout à Est du pays.

##### 2° Statut des chefs de ménages vis-à-vis de la parcelle d'habitation

La figure 8 ci-après révèle une situation apparemment paradoxale. En effet, on trouve que dans le quartier pauvre (Makala), les propriétaires des parcelles (47%) sont plus nombreux que les locataires (21%). C'est le contraire qui aurait dû se réaliser, si l'on considère que les chefs de ces ménages dans le quartier en question sont en général des pauvres.



**Figure 8. Statut des chefs de ménages vis-à-vis de la parcelle**

Source : l'auteur à partir de l'enquête 2010.

Cependant ce paradoxe peut bien s'expliquer par des considérations bien simples. Dans ce quartier pauvre, la plupart de ces « parcelles » sont en réalité des terrains non convenables pour l'établissement des résidences. Il s'agit des parcelles traversées par des ravins ou des érosions. Ce sont donc des parcelles de fortune. Dans la plupart des cas, les propriétaires de ces parcelles ne disposent d'aucun titre foncier.

### 3° Qualité de l'habitat

Le tableau 10 ci-dessous renseigne sur quelques indicateurs de qualité de l'habitat. Il s'agit notamment du raccordement au réseau de distribution de l'eau et de l'électricité, de l'existence d'une cuisine ou d'une toilette dans la maison d'habitation.

**Tableau 10. Caractéristiques de l'habitat (%)**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
<b>Raccordement en eau</b>			
Oui	100	88	11
Non		12	89
Total	100	100	100
<b>Raccordement en électricité</b>			
Oui	100	97	43
Non		3	57
Total	100	100	100
<b>Existence d'une cuisine</b>			
Oui	96	41	15
Non	4	59	85
Total	100	100	100
<b>Matériaux de toilette</b>			
Cuve	88	23	2
Fosse arable	12	77	16
Trou en terre			82
Pas de toilette			
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2010

Il ressort de ce tableau que dans le quartier aisé, tous les ménages sont raccordés tant dans le réseau de distribution d'eau potable que dans celui d'électricité. Par contre dans le quartier pauvre 11% seulement des ménages sont raccordés dans le réseau de distribution de l'eau et 43% dans le réseau d'électricité. Selon les statistiques de PNUD/RDC (2009), 50% des ménages kinois n'étaient raccordés ni en électricité ni en eau potable. En comparant leur niveau de raccordement, on peut admettre que les ménages établis dans le quartier aisé sont généralement dans des conditions confortables.

Dans le quartier aisé, presque tous les ménages (96%) ont une cuisine dans la maison et 88% ont des toilettes en cuve. Dans le quartier pauvre par contre, 85 % de ménages n'ont pas d'installations de cuisine et 82% des ménages disposent des toilettes formées de trous en terre sans aucun autre aménagement.

#### 4° Sources de revenu

Dans la plupart des pays du Tiers-monde, pour faire face aux conditions de vie de plus en plus difficiles, les ménages ont tendance à multiplier leurs sources de revenu. Le tableau 11 ci-dessous en est une illustration dans les ménages enquêtés.

**Tableau 11. Sources de revenu des ménages**

Source de revenu (%)	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Exploitation agricole	2	3	2
(salaire) Fonctions publiques	37	36	22
Pension	3	2	3
Commerce	28	37	44
Pourboire	14	2	2
Débrouillardise	1		1
Transfert d'argent	1	-	1
Autres	14	20	25
Total	100	100	100

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2010

Plusieurs sources de revenu ont été identifiées. D'abord, c'est le salaire de la fonction publique qui constitue la première source de revenu dans les quartiers aisé et moyen où il représente respectivement 37% et 36%. Dans le quartier pauvre le salaire n'est pas la première source de revenu. Il ne représente que 22%.

Le commerce en général (grand ou petit) constitue une source de revenus très importante pour les ménages : 28% dans le quartier aisé, 37% dans le quartier moyen et 44% dans le quartier pauvre. On peut donc considérer le commerce comme étant une activité en forte expansion à Kinshasa et surtout dans le quartier pauvre. Les autres sources comme les dons, le revenu de loyer, la rémunération des prestations professionnelles, sont de moins en moins importantes tant dans le quartier pauvre que dans le quartier aisé.

#### 4. 2. STRUCTURE DES DEPENSES DECONSOMMATION DES MENAGES.

Les dépenses de consommation sont présentées ici en deux groupes :

- les dépenses des consommations alimentaires ;
- les dépenses non-alimentaires.

##### 4.2.1. Dépenses des consommations alimentaires

La consommation alimentaire est une activité qui peut se réaliser soit dans le ménage soit hors de celui-ci. Dans cette section, il sera question d'estimer d'abord les dépenses dans le ménage et ensuite les dépenses des consommations alimentaires hors ménage.

## 1° Consommations alimentaires dans les ménages

### a) Nombre de repas par jour

Le nombre de repas est un indicateur important pour apprécier le niveau de la sécurité alimentaire des ménages. Le tableau 12 ci-dessous présente la situation par rapport aux ménages concernés par l'étude.

**Tableau 12. Nombre de repas par jour**

	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
UN REPAS	27	26	57	41	41	39
DEUX REPAS	50	48	60	44	55	53
TROIS REPAS	27	26	21	15	8	8
Total	104	100	138	100	104	100

Source : Auteur à partir de données de l'enquête 2010.

Il apparaît qu'en général les ménages prennent deux repas par jour. Mais avec des tendances fort différentes. Environ 74% des ménages du quartier aisé prennent 2 à 3 repas par jour. Dans le quartier moyen, près de 85% des ménages prennent 1 à 2 repas par jour, alors que dans le quartier pauvre plus de 92% ne prennent qu'un seul repas par jour. Les études menées par le PAM et INS (2008 op. cit.) ont montré que le nombre de repas par jour en RDC était autour de deux. On peut donc admettre au regard de ces informations qu'à Kinshasa, le nombre de repas par jour qui est de deux en moyenne, tend à diminuer dans les ménages les plus pauvres.

### b) Consommation des aliments de base

Le tableau 13 ci-dessous présente les trois principaux aliments de base et leurs dépenses mensuelles en francs congolais.

A la question consistant à citer les trois aliments de base les plus consommés, il en ressort que c'est d'abord le Fufu (une bouillie préparée sur base de farine de manioc et celle de maïs) qui est l'aliment de base le plus consommé dans les trois quartiers. Dans le quartier aisé il représente 40% des aliments de base consommés dans les ménages. Il est suivi du plantain (19%) et du riz (16%). Dans le quartier moyen, les aliments de base les plus consommés sont : le Fufu préparé sur base de manioc et maïs (50%), le Fufu préparé sur base de maïs ou de manioc seul (13%) et le riz (11%). Dans le quartier pauvre, le Fufu de manioc et de maïs représente 45%, la Chikwangue 15% et le Fufu sur base de manioc seul 11%.

S'agissant des dépenses, il ressort de ce tableau que ce sont des ménages du quartier aisé qui dépensent mensuellement plus d'argent pour l'achat des aliments de base (44.160 fc) que ceux du quartier moyen (34.040 fc) ou ceux du quartier pauvre (31.280 fc).

**Tableau 13. Aliments de base les plus consommés et leurs dépenses mensuelles (en fc)**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Aliments de base	Fufu (manioc+maïs) Banane plantain Riz	Fufu (manioc+maïs) Fufu (manioc seul) Chikwangue	Fufu (manioc+maïs) Fufu (manioc seul) Chikwangue
Dépenses (en fc)			
Médiane	44.160	34.040	31.280
Moyenne	51.500	35.604	33.120
Ecart-type	34.684	15.640	17.388

Source : Auteur à partir des données de l'enquête 2010.

Les tests de comparaison des moyennes ainsi que l'Analyse de la Variance (ANOVA) au seuil de confiance de 90%, ont montré que les dépenses des aliments de base présentent des différences significatives entre les ménages aisés d'une part et ceux des deux autres quartiers d'autre part. Par contre, il n'existe pas de différence significative entre les dépenses observées dans le quartier moyen et dans le quartier pauvre.

En analysant les données de ce tableau par rapport aux aliments déclarés, on observe une certaine substitution dans les modèles de consommation entre les quartiers. En effet, les ménages moyens et pauvres n'étant pas en mesure de consommer la banane plantain ou le riz dont les coûts sont très élevés, ils les substituent soit par la Chikwangue soit par le Fufu préparé sur base de manioc sans mélange avec le maïs, celui-ci devenant également coûteux pour les ménages les plus pauvres.

Cette situation semble concorder avec les études de Banea (2001) sur la consommation des aliments de base dans les ménages. Les résultats de son étude (réponse multiple possible) ont montré que le Fufu (maïs et manioc) était l'aliment de base de 60% des ménages, le maïs seul 11%, le riz et la banane plantain 7,5% tandis que le manioc seul occupait 81,8%. En comparant ces informations avec les résultats des enquêtes de la présente étude, il s'avère que la situation est restée la même après environ 10 ans.

### c) Consommation des aliments d'accompagnement d'origine végétale

A la question de savoir quels sont les trois aliments d'accompagnement d'origine végétale le plus consommés, les réponses obtenues ont révélé que les feuilles de manioc appelées « pondu » constituent le premier aliment d'origine végétal le plus consommé dans les trois quartiers.

Le tableau 14 ci-dessous présente les trois principaux éléments de base et leurs dépenses mensuelles en francs congolais.

Dans le quartier aisé, on consomme principalement les feuilles de manioc, le haricot et les amarantes. Dans le quartier moyen on mentionne les feuilles de manioc, le haricot et les feuilles de patate. Enfin, il a été déclaré dans le quartier pauvre, la consommation des feuilles de manioc, les feuilles de patate douce et le haricot.

Au regard de ce qui précède, on peut faire les observations suivantes : les feuilles de manioc (pondu) viennent en tête ; cela confirme qu'il s'agit du légume le plus consommé. Sa grande consommation même au sein des ménages pauvres semble être liée à son bas prix pendant la saison pluvieuse.

**Tableau 14. Accompagnements d'origine végétale et leurs dépenses mensuelles (en fc)**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Aliments végétaux	Feuille de manioc, Haricot, Amarante	Feuille de manioc, Haricot /feuille de patate, Amarante	Feuille de manioc, Feuille de la patate douce, Haricot
Dépenses (en fc)			
Médiane	46.184	31.096	22.724
Moyenne	50.784	33.856	25.024
Ecart-type	21.068	20.424	16.376

Source : Auteur à partir des données de l'enquête 2010.

Le haricot occupe la seconde place dans les ménages de Limete et de Ndjili. Son prix étant souvent élevé comparativement aux légumes feuilles, on comprend bien qu'il occupe la deuxième place dans le quartier moyen. Par contre, dans le quartier pauvre ce sont les feuilles de patate douce qui occupent la seconde place. Le coût très faible de cette denrée considérée comme aliment inférieur justifie bien que les feuilles de patate douce soient très consommées dans les ménages pauvres.

Ce tableau traduit également une sorte de substitution dans la consommation des aliments : en effet, la consommation de haricot dans le quartier aisé est substituée par celle des feuilles de la patate dans le quartier pauvre. Car le haricot devient de plus en plus cher pour ces pauvres ménages.

#### **d) Consommation des aliments d'accompagnement d'origine animale**

La consommation des aliments d'accompagnement d'origine animale est constituée essentiellement de Mpiodi (Chinchard), de cuisses de poulet, d'abats et de poulets. Le tableau 15 ci-dessous présente la synthèse des trois principaux accompagnements d'origine animale ainsi que leurs dépenses mensuelles en francs congolais.

**Tableau 15. Accompagnements d'origine animale et leurs dépenses mensuelles (en fc)**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Les aliments d'origine animale	Chinchard, Poulet, Viande	Chinchard, Cuisses de poulet, Abats	Chinchard, Abats, Cuisses de poulet
Dépenses (en fc)			
Médiane	126.316	64.216	32.292
Moyenne	148.856	64.952	36.432
Ecart-type	99.912	39.468	25.300

Source : Auteur à partir des données de l'enquête 2010.

Il apparaît dans ce tableau que c'est le chinchard qui est le produit d'origine animale le plus consommé dans les trois quartiers à la fois. La consommation des poulets dans le quartier aisé est substituée par celle des cuisses de poulet dans les deux autres quartiers. La consommation de viande évoquée dans le quartier aisé est également substituée par celle des abats dans les quartiers moyen et pauvre.

Les dépenses des accompagnements d'origine animale étant plus élevées que celles des accompagnements d'origine végétale, les ménages pauvres ne consomment que très peu de produits d'origine animale. Les produits animaux sont coûteux même quand ils sont consommés sous la forme d'abats ou de sous-produits des découpes (Muteba et *al*, Op. cit).

Les dépenses des aliments d'accompagnement d'origine animale sont non seulement très élevées mais elles présentent également des grandes disparités entre les quartiers. Au seuil de confiance de 99%, le test de l'ANOVA atteste une différence significative entre les dépenses de consommation des produits animaux dans les trois communes. La différence est dans un rapport de 1 à 4 entre les dépenses observées entre les quartiers.

#### e) Ingrédients, épices et huiles

Les épices sont consommées comme des aliments d'appoint dont le rôle est de donner les arômes particuliers à la sauce. Le tableau 16 présente les dépenses moyennes pour les épices, les huiles et d'autres ingrédients consommés avec les aliments préparés dans les ménages.

**Tableau 16. Dépenses mensuelles des épices, huiles et autres ingrédients (en fc)**

Dépenses (en fc) des huiles, ingrédients et épices	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Médiane	19.688	16.652	11.408
Moyenne	22.816	16.008	13.064
Ecart-type	10.304	8.280	7.360

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

En général, les dépenses pour ce groupe d'aliments sont moins élevées par rapport à celles des aliments de base et des accompagnements. Les huiles sont consommées dans la préparation des aliments. L'huile de palme est la plus consommée dans le quartier pauvre à cause de son coût relativement moins élevé que celui des huiles dites raffinées. Dans le quartier aisé on utilise de l'huile raffinée pour la plupart des mets sauf pour les aliments d'origine végétale dont la préparation se fait avec de l'huile de palme. Le sel est aussi consommé comme ingrédient pour assaisonner la nourriture. Son coût mensuel dans les dépenses est très négligeable car il ne dépasse pas un dollar.

#### f) Petits déjeuners

Le tableau 17 présente le mode de consommation des petits déjeuners ainsi que les dépenses y afférentes.

**Tableau 17. Aliments du petit déjeuner et leurs dépenses mensuelles dans le ménage (en fc)**

Modèle	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Aliments du petit déjeuner	Pain, Lait, Sucre,	Pain, Sucre, Lait,	Pain, Sucre, Thé,
Dépenses (en fc)			
Médiane	98.072	42.964	35.512
Moyenne	119.232	54.556	34.408
Ecart-type	93.012	43.452	28.704

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Le pain, le sucre, le lait et thé sont les principaux produits constitutifs des petits déjeuners. Cependant, le tableau ci-dessous révèle que les modes de consommation des petits déjeuners sont différents d'un quartier à un autre.

Dans le quartier pauvre le premier aliment est le pain suivi du sucre et du thé. C'est un mode simple de petit déjeuner. Car on n'y trouve généralement que le pain accompagné de l'eau sucrée et/ou colorée par la poudre du thé dont les dépenses moyennes s'élèvent à 35.512 fc par mois.

Dans le quartier moyen les dépenses des petits déjeuners estimées à 42.964 fc, présentent une augmentation d'environ 7.500 fc par rapport à celles du quartier moins aisé. Cette augmentation a occasionné aux ménages la possibilité de consommer du lait non accessible aux ménages pauvres. Le mode de consommation du petit déjeuner qui en découle est donc pain, sucre et lait. Toutefois, les dépenses des laits restent bien inférieures à celles du sucre.

Dans le quartier aisé, le pain vient en première position suivi du lait et du sucre. Les dépenses du petit déjeuner étant en moyenne de 98.072fc, soit une augmentation de 62.560fc par rapport aux dépenses du quartier pauvre. Cette augmentation confère aux ménages aisés une grande possibilité de consommer une bonne quantité de lait mais aussi de bonne qualité.

Il a été observé que, la part des dépenses consacrées au sucre est plus importante dans le quartier pauvre que dans le quartier aisé. Cette observation permet de confirmer que, dans un contexte de crise, les ménages se tournent vers les produits les moins coûteux et d'apport calorifique élevé au détriment d'aliments riches en protéines. Ce qui aboutit à des régimes déséquilibrés (Duquesne et al, 2010 ; Padilla, 1999).

#### g) Desserts

Le tableau 18 renseigne sur les principaux aliments consommés comme dessert ainsi que leurs dépenses mensuelles.

**Tableau 18. Aliments consommés en tant que dessert et leurs dépenses mensuelles (en fc)**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Aliment des desserts	Pomme, Crèmes, Avocat.	Mangue, Orange, Avocat.	Mangue, Avocat, Orange.
Dépenses (en fc)			
Médiane	4.600	1.840	460
Moyenne	6.136	3275	1.104
Ecart-type	3.660	1.728	424

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Dans le quartier aisé on trouve deux modes de consommation de dessert : un premier mode de consommation basé sur la consommation des fruits (pomme, avocat) et un deuxième mode de consommation basé sur la prise des crèmes glacées et du yaourt. Les crèmes glacées et les pommes étant coûteux, les dépenses de consommation de dessert atteignent en moyenne 4.600 fc.

Dans le quartier moyen, le dessert est constitué essentiellement de fruits. Mais ce ne sont pas les mêmes fruits que ceux consommés dans le quartier aisé. Il s'agit principalement de la

mangue, de l'orange et de l'avocat. La mangue est un fruit dont le prix est très bas. Cependant, la consommation des fruits dans ce quartier ne se fait pas toujours en tant que dessert. Dans la plupart de cas, les fruits sont consommés à tout moment de la journée comme casse-croûte et non seulement après le repas.

Dans le quartier moins aisé, le dessert est de moins en moins consommé si bien que la mangue et l'avocat sont essentiellement des produits de cueillette. Dans le quartier pauvre, on rencontre au moins un manguier ou un avocatier par parcelle. Les mangues sont consommées au courant de la journée mais pas nécessairement en tant que dessert tandis que l'avocat est consommé souvent pendant les petits déjeuners.

#### **h) Consommation des boissons**

Le tableau 19 ci-dessous permet de constater que les boissons consommées sont différentes d'un quartier à un autre. Les dépenses des boissons présentent également des différences très considérables d'un quartier à un autre.

**Tableau 19. Boissons consommées et leurs dépenses mensuelles par ménage (en fc)**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Boissons	Eau minérale, Boissons sucrées, Jus de fruits ou bière	Boissons sucrées, Eau minérale, Bière	Bière, Boissons sucrées, Boissons traditionnelles
Dépenses (en fc)			
Médiane	50.508	6.532	1.656
Moyenne	61.880	13.184	4.200
Ecart-type	10.524	3.900	1.619

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Dans le quartier aisé, les trois principales boissons consommées sont : l'eau minérale, les boissons sucrées, le jus de fruits et/ou la bière.

Dans le quartier moyen, on note la consommation des boissons sucrées et de la bière et l'eau minérale. Les ménages ne consomment pas des jus de fruits dont le coût est supérieur à celui des boissons sucrées.

Dans le quartier pauvre, il s'avère que l'eau minérale n'est pas consommée dans le ménage. En plus, la bière ainsi que les boissons dites traditionnelles sont consommées essentiellement par les adultes.

#### **i) Consommation des aliments déjà préparés « fast-food »**

Le tableau 20 ci-dessous révèle que les « fast-foods » dans la logique des Kinois ne sont pas à confondre avec le McDonald ou Quick. Pour la plupart des répondants, le fast-food est une nourriture achetée à l'état précuit, mais dont la consommation sera effective au sein des ménages par tous les membres ou par quelques-uns.

Dans les quartiers aisé et moyen, la consommation de fast-food ne réfère qu'à la prise des boîtes de conserve, tandis que dans le quartier pauvre on peut citer le chinchard (Mpodi), le haricot, le croupion de dinde ou le poisson salé. Quel que soit le quartier, les modes de consommation de fast-food occasionnent d'un faible niveau de dépenses.

**Tableau 20. Aliments fast-food et leurs dépenses mensuelles (en fc)**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Fast-food	Boîte de conserve, Chawarma, Frite	Boîte de conserve, Hamburger, Charcuterie	Chinchard, Croupion de dindon, Poisson salé
Dépenses (en fc)			
Médiane	1.932	920	1.104
Moyenne	19.504	10.212	4.416
Ecart-type	4.904	2.456	2.042

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Pour les ménages du quartier pauvre, « le fast-food » est un mode de consommation qui consiste en un ravitaillement en nourriture prêt à consommer, lorsque les ménages se retrouvent dans l'impossibilité de préparer la nourriture pour tous les membres. Cette pratique est bien connue à Kinshasa sous l'appellation « *maman kangela ngai...* » c'est-à-dire « *maman emballe-moi ce morceau* ».

#### j) Consommation alimentaire totale par ménage et par individu

Le tableau 21 qui suit présente les dépenses totales de consommation alimentaire dans les ménages. Les dépenses totales sont obtenues en additionnant les différentes dépenses détaillées précédemment. Les dépenses par individus sont obtenues en divisant les dépenses totales par la taille des ménages qui est respectivement de 8 dans les quartiers aisé et pauvre et de 6 dans le quartier moyen.

**Tableau 21. Dépenses alimentaires totales dans les ménages et par individu (en fc)/mois**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
<b>Postes de dépenses</b>			
Aliments de base	44.160	34.040	31.280
Accompagnements d'origine végétale	46.184	31.096	22.724
Accompagnements d'origine animale	126.316	64.216	32.292
Huiles et ingrédients (épices)	19.688	16.652	11.408
Petits déjeuners	98.072	42.964	35.512
Desserts	4.600	1.840	460
Boissons	50.508	6.532	1.656
Fast-food	1.932	920	1.104
Dépenses totales/ménage/mois	391.460	198.260	136.436
Dépenses moyennes/individu/mois	48.933	33.043	17.055

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Il ressort du tableau ci-dessous que les dépenses alimentaires mensuelles sont équivalentes à 426USD dans le quartier aisé, 216USD dans le quartier moyen et 148USD dans le quartier pauvre.

La taille du ménage étant respectivement de 8 dans le quartier aisé et dans le quartier pauvre et de 6 dans le quartier moyen, il en ressort que les dépenses mensuelles par individu sont de

l'ordre de 53USD dans le quartier aisé, 40USD dans le quartier moyen et de 19USD dans le quartier pauvre.

Selon les résultats de l'enquête 1-2-3 menée par le Ministère du Plan et d'INS (2004), la consommation alimentaire annuelle par tête était de 77.200fc. Considérant que la parité dollar-franc congolais était de 400fc pour 1USD, on peut donc estimer ce montant comme équivalent à 193USD par an, ce qui correspond à 16USD par individu/mois. Cette valeur est bien proche de 19USD représentant la consommation alimentaire par individu /mois dans les ménages du quartier pauvre.

## **2° Les dépenses des consommations alimentaires hors ménages**

La consommation hors ménages est présentée essentiellement en termes des dépenses engagées par :

- les chefs de ménages et conjoints (les parents) ;
- les enfants pour les consommations à l'école.

### **a) Consommation hors ménage des chefs de ménages et conjoints**

Le tableau 22 ci-après présente la proportion des chefs de ménages et conjoints qui prennent un repas hors domicile.

**Tableau 22. Proportion (%) des chefs de ménages et conjoints consommant hors ménages**

	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Chefs de ménages	Conjoints	Chefs de ménages	Conjoints	Chefs de ménages	Conjoints
OUI	60	52	31	26	40	31
NON	40	48	69	74	60	69
Total	100	100	100	100	100	100

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

En comparant la situation des chefs de ménages à celle des conjoints par rapport à la consommation hors ménages, il s'avère que ce sont les chefs de ménages qui consomment le plus hors ménages.

C'est la longue durée de travail des chefs de ménages qui semble être la raison principale de cette situation. En effet, il a été démontré dans la figure 8 consacrée aux activités professionnelles que les chefs de ménages étaient en général des salariés alors que les conjoints pratiquaient les petits commerces. Les salariés ont déclaré qu'ils passent près de 10 heures hors domicile chaque jour sans retourner à la maison pendant les heures de pause à cause notamment de la longue distance entre le lieu de travail et la résidence.

La majorité des conjoints (épouses) pratiquent les petits commerces. En plus, ces activités sont exercées dans la plupart des cas plus près des domiciles. De ce fait, les conjointes ont plus de possibilités de retourner à la maison à chaque fois qu'elles le désirent pour prendre la nourriture ou pour exercer d'autres tâches ménagères.

S'agissant des lieux de consommation hors ménage, l'étude a montré que c'est dans la proximité des lieux de travail que les chefs de ménages consomment hors ménages, respectivement de l'ordre de 51,3% (Limete), 52,1% (Ndjili) et de 44% (Makala). Le lieu de consommation hors domicile pour les conjoints est le marché, qui est en réalité le lieu de travail pour celles qui pratiquent les petits commerces.

Il a été observé que l'accès au restaurant est de l'ordre de 39% et 40% respectivement pour les chefs de ménages et les conjoints dans le quartier aisé ; 31% et 18% respectivement pour les chefs de ménages et les conjoints dans le quartier moyen. Enfin, de 17% et 18% respectivement pour les chefs de ménages et conjoints dans le quartier pauvre.

S'agissant du rythme de consommation hors ménage le résultat montre que :

- dans le quartier aisé, lorsque la durée de travail est de 5 à 8 heures par jour, 42% de chefs de ménages ont un rythme aléatoire de consommation et 37% ont un rythme de consommation hors ménage de 1 à 2 fois/semaine. Mais lorsque la durée du travail dépasse les 9 heures, 63% des chefs de ménages ont un rythme de plus de 3 fois/semaine et 32% ont un rythme aléatoire.
- dans le quartier moyen, lorsque la durée de travail varie entre 5 et 8 heures, 56% des chefs de ménages ont un rythme aléatoire et 33% consomment 2 à 3 fois/semaine hors domicile. Par contre lorsque la durée journalière de travail est de plus de 9 heures, 23% des chefs de ménages ont un rythme de 2 à 3 fois/semaine et 63% consomment plus de trois fois/semaine hors domicile.
- dans le quartier pauvre lorsque la durée de travail est inférieure ou égale à 8 heures, la majorité des chefs de ménages ont un rythme aléatoire et lorsque la durée de travail est de plus de 9 heures, 50% des chefs de ménages ont un rythme de consommation de 2 à 3 fois par semaine.

Le tableau 23 ci-dessous renseigne sur les dépenses des aliments et boissons consommés hors ménages par les chefs de ménages et par leurs conjoints.

**Tableau 23. Dépenses alimentaires hors ménages des chefs de ménages et des conjoints (fc/mois)**

	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Chef de ménages	Conjoints	Chef de ménages	Conjoints	Chef de ménages	Conjoints
Aliments hors ménages	69.920	52.440	37.720	18.400	14.720	3.680
Boissons hors ménages	30.360	28.520	11.040	7.360	24.840	8.280
Total	100.280	80.960	48.760	25.760	38.640	11.960

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Les informations de ce tableau viennent consolider l'analyse faite ci-haut et permettent de faire deux observations : la première est que les dépenses de consommation hors ménages des chefs de ménages sont dans les trois quartiers supérieures à celles des conjoints. La deuxième observation est que les dépenses des consommations hors ménages sont plus élevées dans le quartier aisé que dans le quartier pauvre.

#### **b) Consommation hors ménages des enfants**

La consommation hors ménages des enfants est analysée en fonction de la bourse que les parents donnent à leurs enfants pour l'école, tout en déduisant les frais de transport et d'autres frais scolaires. Le tableau 24 ci-après présente la situation dans les trois quartiers.

**Tableau 24. Dépenses alimentaires mensuelles hors ménage des enfants (en fc)**

COMMUNE	Médiane	Moyenne	Ecart-type
LIMETE (Quartier aisé)	26.680	46.920	44.896
NDJILI (Quartier moyen)	12.880	33.120	31.372
MAKALA (Quartier pauvre)	5.520	11.960	9.752

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Il en ressort que les dépenses de consommation hors ménages des enfants des quartiers aisés s'élèvent à 26.680 fc. Ce montant est environ le double de celui des enfants du quartier moyen (12.880 fc) et cinq fois plus par rapport à celui des enfants du quartier pauvre (5.520 fc).

### c) Consommation totale hors ménages des parents et enfants

Les dépenses totales hors ménages présentées dans le tableau 25 ci-dessous ont été obtenues par la sommation des dépenses hors ménages des parents ainsi que celles des enfants à l'école.

**Tableau 25. Dépenses mensuelles des consommations hors ménage (en fc)**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Chefs des ménages	100.188	48.576	39.192
Conjoints	80.776	25.392	12.236
Enfants	26.588	13.248	5.336
<b>Total</b>	<b>207.552</b>	<b>87.216</b>	<b>56.764</b>

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Les informations de ce tableau permettent de confirmer l'analyse faite précédemment, selon laquelle la consommation alimentaire hors ménage dans le quartier aisé est plus de trois fois supérieure à celle des ménages des quartiers moins aisés.

### d) Les considérations liées à la consommation hors ménage à Kinshasa

L'analyse de la consommation hors ménage permet de mettre en évidence un paradoxe. En effet, le résultat de l'étude présenté dans le tableau 22 révèle que ce sont les chefs de ménages et les conjoints du quartier aisé qui consomment le plus hors ménage comparativement à ceux des quartiers moyen et pauvre. Par ailleurs le rythme de consommation hors ménage est de plus de trois fois par semaine lorsque la durée de travail par jour est de plus de 10 heures. Il a été également démontré que ce sont les activités informelles pratiquées par les chefs des ménages pauvres qui ont la durée de travail journalière la plus longue.

En mettant ensemble ces informations, normalement, c'est dans les ménages pauvres qu'il devrait y avoir un rythme et un taux élevés de consommation hors ménage. Cependant c'est le contraire qui est constaté. Deux hypothèses peuvent donc expliquer ce paradoxe.

La première hypothèse est de considérer qu'il n'y a pas de paradoxe, c'est-à-dire que les chefs de ménages et conjoints des ménages pauvres ne disposent pas de moyens suffisants pour

financer leur consommation hors ménage. Cette hypothèse s'avère moins probable. En effet, il est plus facile d'observer que la consommation hors ménage à Kinshasa est bien développée dans le quartier pauvre et bien connue sous l'appellation de « malewa ». Ce sont les membres des ménages pauvres qui sont les grands consommateurs de malewa.

La deuxième hypothèse qui peut expliquer ce paradoxe est que beaucoup de répondants considèrent la question de consommation hors ménage comme un sujet tabou. En effet, dans la plupart des ménages pauvres, les parents ne déclarent pas avoir consommé hors ménage pour ne pas choquer les enfants si ces derniers n'ont rien à manger. Autrement, un parent qui consomme hors ménage alors que dans son foyer les enfants n'ont pas mangé est perçu comme irresponsable et non solidaire. C'est ainsi que pour ne pas ternir leur image des parents, la plupart de chefs de ménages et conjoints prétendent qu'ils ne consomment pas hors ménage. C'est probablement le cas dans ce travail dont la proportion des chefs de ménages qui ne consomment pas hors domicile est respectivement dans l'ordre de 40% dans le quartier aisé, 69% dans le quartier moyen et de 60% dans le quartier pauvre. On observe également la même tendance du côté des conjoints.

A regard de ce qui précède, il apparaît que la consommation hors ménage est une pratique qui est perçue différemment par les Kinois. Elle est très positive lorsqu'elle a lieu dans un restaurant ou dans un site touristique (Kinkole, pique-nique). Mais ces consommations prennent une connotation négative lorsqu'elles ont lieu dans le malewa ou le long de la rue et surtout si ce sont des parents qui consomment sans avoir pourvu aux besoins de leurs ménages.

### **3° Dépenses alimentaires totales (dans les ménages et hors ménages)**

La consommation alimentaire totale est la sommation des dépenses alimentaires dans les ménages et les dépenses de consommation hors ménages. Le tableau 26 ci-dessous en donne une synthèse.

**Tableau 26. Dépenses mensuelles de la consommation alimentaire (en fc)**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Consommation dans les ménages	391.920	198.720	136.160
Consommation hors ménages	207.920	87.400	57.040
Total	599.840	285.200	193.200

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Ce tableau permet de faire une observation selon laquelle les dépenses alimentaires tant dans les ménages que hors ceux-ci sont dans un rapport de 1 à 3 entre les ménages aisés et les ménages pauvres.

On peut ainsi considérer qu'autant les membres d'un ménage ont la possibilité de consommer hors ménage, autant ce ménage évolue dans des conditions relativement bonnes. D'après le U.S. Bureau of Labor Statistics cité par Pons (2011), aux Etats-Unis, les 20 % des ménages ayant les revenus les plus faibles consacrent 32 % de leurs dépenses d'alimentation pour les repas hors domicile, les 20% ayant les revenus les plus élevés leur consacrent 49%. Les ménages les plus riches dépensent pour les repas hors domicile.

#### 4.2.2. Dépenses non alimentaires.

Les dépenses non alimentaires prises en compte sont celles concernant le loyer ; l'électricité ; l'eau ; les soins de santé ; l'éducation, l'habillement ; la communication et l'énergie. Le tableau 27 ci-dessous présente les niveaux des dépenses non alimentaires des ménages.

**Tableau 27. Dépenses non alimentaires (fc/mois)**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Loyer	230.000	73.600	20.240
Electricité	8.280	6.440	1.840
Eau	9.200	10.120	6.440
Soins de santé	26.680	27.600	9.200
Transport	153.640	36.800	24.840
Education	84.640	27.600	15.640
Habillement	27.600	27.600	10.120
Communication	61.640	15.640	4.600
Energie	23.000	11.960	14.720
Total	624.680	237.360	107.640

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

##### **1° Les dépenses de loyer**

Le loyer constitue le poste le plus important parmi les dépenses non alimentaires. Dans les enquêtes 1-2-3, le loyer occupait la deuxième position après l'alimentation. C'est aussi le cas dans presque toutes les études réalisées, notamment celles de Houyoux (1986), Banea (2001), Ntoto (2001) et Ministère du plan et INS (2005). Les disparités dans les montants des loyers sont liées à beaucoup de facteurs, notamment la dimension de la maison, la situation géographique de la parcelle, le quartier d'habitation, les matériaux de construction de la maison et surtout la commune dans laquelle la maison se trouve établie. Ainsi, à dimension égale, le loyer d'une maison dans le quartier aisé coûte beaucoup plus cher que dans le quartier pauvre.

##### **2° Les dépenses d'électricité**

Dans le quartier pauvre, 43% seulement des ménages ont accès à l'électricité. En plus, l'énergie fournie est de très mauvaise qualité : faible intensité avec beaucoup d'interruptions ou délestage. Cet état de chose peut bien justifier que les dépenses de l'électricité ne s'élèvent qu'à environ 2USD par mois. Toutefois, dans la plupart des études réalisées, la part de l'électricité dans l'ensemble des dépenses des ménages ne dépasse jamais les 2%.

##### **3° Les dépenses de l'eau**

Les dépenses de l'eau sont presque égales à celles de l'électricité mais légèrement supérieures. Le coût de l'eau est plus élevé dans le quartier pauvre. D'une part, parce que dans ce quartier le raccordement dans le réseau de distribution en eau potable est un luxe. D'autre part, le coût des efforts déployés afin de s'approvisionner en eau potable est très considérable.

C'est à cause de toutes ces raisons que l'eau coûte relativement cher dans le quartier pauvre. Dans l'étude menée en 2001 par Ntoto (Op.cit.) dans quelques quartiers pauvres de Kinshasa, il a été trouvé que les dépenses d'énergie (électricité, eau et autres) atteignaient

respectivement 16USD à Kisenso ; 10USD à Kindele et 8USD à Makala. Ces informations traduisent la même situation que celle décrite dans cette étude.

#### **4° Les dépenses de santé**

Au cours de l'enquête, dans 74 ménages du quartier pauvre, les membres ont déclaré avoir rencontré des problèmes de santé quelques jours avant l'enquête, contre 31 cas déclarés dans les ménages du quartier aisé. Toutefois, il est important de signaler que les dépenses de santé peuvent ne pas constituer des dépenses courantes, car ce n'est pas chaque mois que les membres des ménages sont censés tomber malade.

#### **5° Les dépenses de transport**

Le coût de transport est très important dans le quartier aisé. Il est six fois plus élevé que dans le quartier pauvre. Dans le quartier aisé, le coût de transport est élevé notamment à cause de frais d'entretien des véhicules personnels, l'achat quotidien des carburants et autres consommables du véhicule. Dans les cités d'extension, la marche à pied est importante. Les transports en commun sont aléatoires (Lelo et Tshimanga ,2004).

#### **6° Les dépenses d'éducation**

La plupart des écoles de Kinshasa font payer le frais scolaires par trimestre. Ce qui donne lieu à trois paiements au cours d'une année scolaire. Les montants déclarés ont été ramenés sur une base mensuelle. Il en est résulté que les ménages du quartier aisé consacrent une part importante du revenu pour l'éducation des enfants par rapport aux ménages du quartier pauvre.

#### **7° Les dépenses d'habillement**

La part des dépenses d'habillement (54%) dans le quartier moyen est plus élevé que celle affectée à l'habillement dans le quartier aisé. L'estimation des dépenses pour l'habillement a été faite sur une base semestrielle. Il en résulte que les dépenses mensuelles d'habillement exprimées en francs congolais sont presque identiques dans les quartiers aisés et moyens.

#### **8° Les dépenses de communication**

A Kinshasa, les dépenses liées à la communication constituent une nouvelle donne qui n'existait pas dans les ménages kinois jusqu'aux années 90. Jadis, le téléphone étant rare, il était donc normal de constater que dans la plupart des études réalisées avant les années 90, les dépenses liées à la communication n'y étaient pas mentionnées. Le téléphone fixe n'existait que dans les ménages du quartier aisé par le canal de l'Office National de Poste et Télécommunication du Zaïre (ONPTZ). C'est vers la fin des années 90 et au début des années 2000 que la communication a connu son expansion dans la ville de Kinshasa, grâce à la libéralisation du secteur aux privés.

A ce jour, un Kinois moyen dispose d'un téléphone avec au minimum deux réseaux. Il y a ceux qui ont presque tous les réseaux opérant à Kinshasa. Cette expansion de la téléphonie cellulaire a occasionné l'accroissement des dépenses de communication dans les ménages. Dans certains ménages ces dépenses dépassent même celles de l'eau et d'électricité mises ensemble.

#### **9° Les dépenses d'énergie (énergie de cuisson et éclairage)**

L'irrégularité dans la fourniture de l'énergie électrique par SNEL a conduit les ménages kinois à recourir à d'autres sources d'énergie surtout pour la cuisson de la nourriture. C'est le

charbon de bois (la braise) qui est devenu pratiquement la deuxième source d'énergie dans le quartier aisé et la première source dans les autres quartiers. Le pétrole est surtout utilisé comme source d'énergie pour éclairer les domiciles, surtout dans le quartier pauvre où l'utilisation des lampes tempêtes nécessite l'usage du pétrole.

#### 4.2.3. Dépenses globales (alimentaires et non alimentaires) mensuelles

En mettant ensemble les dépenses alimentaires et non alimentaires mensuelles des ménages, on obtient le tableau 28 qui présente la structure des dépenses des ménages.

**Tableau 28. Structure des dépenses des consommations mensuelles des ménages (en fc)**

	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Dépenses	%	Dépenses	%	Dépenses	%
Dépenses alimentaires dans les ménages	391.920	32	198.720	38	136.160	45
Dépenses alimentaires hors ménages	207.920	17	87.400	17	57.040	19
<b>Total dépenses alimentaires</b>	<b>599.840</b>	<b>49</b>	<b>285.200</b>	<b>55</b>	<b>193.200</b>	<b>64</b>
Loyer	230.000	19	73.600	14	20.240	7
Electricité	8.280	1	6.440	1	1.840	1
Eau	9.200	1	10.120	2	6.440	2
Santé	26.680	2	27.600	5	9.200	3
Transport	153.640	13	36.800	7	24.840	8
Education	84.640	7	25.400	5	15.640	5
Habillement	27.600	2	27.600	5	10.120	3
Communication	61.640	5	15.640	3	4.600	2
Energie de cuisson et éclairage	23.000	2	11.960	2	14.720	5
<b>Total dépenses non alimentaires</b>	<b>624.680</b>	<b>51</b>	<b>237.360</b>	<b>45</b>	<b>107.640</b>	<b>36</b>
<b>Total dépenses</b>	<b>1.224.520</b>	<b>100</b>	<b>522.560</b>	<b>100</b>	<b>300.840</b>	<b>100,0</b>

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Les informations de ce tableau reflètent la situation des enquêtes 1-2-3 dont les résultats ont révélé une prédominance des dépenses alimentaires (49%) qui font partie des besoins incompressibles aussi bien pour les non pauvres que pour les pauvres (PNUD/RDC, 2009).

Les travaux de Joseph Houyoux sur la structure des dépenses de la consommation familiale à Kinshasa en 1969, 1975 et 1986, au départ des données des enquêtes ont donné lieu aux observations suivantes : premièrement de 1969 à 1975, on a constaté que la part des dépenses affectées aux vivres décroît (60%) ce qui permet l'accroissement des autres dépenses notamment le logement (15%), le vêtement (7%) et les dépenses diverses (3%). Cette observation justifie bien la loi d'Engel qui stipule que lorsque le niveau de revenu augmente, la part du revenu affectée à l'alimentation diminue. L'histoire enseigne qu'au cours de la période 1969 à 1975, l'économie congolaise (zaïroise) était prospère grâce aux cours élevés des matières premières d'exportation, particulièrement le cuivre, le cobalt, le diamant, etc.

Par contre, pendant la période de 1975 à 1986, le pays a connu des grandes récessions. La part des dépenses d'alimentation augmente (62%) tandis que la part des vêtements (5%) et celle de l'éducation (1%), notamment diminuent. En comparant les informations de Houyoux à celles de la présente étude, on trouve que la situation évolue dans le même sens. Dans des ménages

du quartier pauvre les dépenses alimentaires représentent environ 64%. Les autres dépenses, notamment le logement (7%) et le vêtement (3%) et les dépenses diverses (4%) sont de plus en plus en diminution.

#### 4.3. FACTEURS INFLUENCANT LES PRATIQUES ALIMENTAIRES A KINSHASA.

Dans cette section du travail il est question d'identifier les facteurs qui ont une certaine influence sur les pratiques alimentaires des Kinois, tant au niveau des ménages que hors ceux-ci. Deux types de facteurs ont été pris en compte : il s'agit des profils des chefs de ménages et des caractéristiques socio-économiques des ménages.

Les facteurs liés aux profils des chefs de ménages sont : l'âge, le genre, l'état civil, le niveau d'instruction, l'activité professionnelle, les préférences alimentaires, la durée du travail et la province d'origine. Les facteurs socio-économiques des ménages sont : la taille, la source de revenus; le statut d'habitation et la qualité de l'habitat. Ces deux groupes de facteurs ont été croisés avec les variables de la consommation alimentaire ci-après:

- le nombre de repas par jour,
- les aliments de base,
- les aliments d'accompagnement d'origine végétale,
- les aliments d'accompagnement d'origine animale,
- le lieu de consommation hors ménage,
- le rythme de consommation hors ménage.

Dans cette étude, il n'a été retenu que les facteurs dont le test de Khi-deux a révélé que leur influence sur la consommation alimentaire est significative dans les trois quartiers à la fois. Ces facteurs sont présentés dans le tableau 29 ci-après :

**Tableau 29. Synthèse des tests de Khi-deux significatifs**

Facteurs	Éléments de la consommation alimentaire	Quartier aisé		Quartier moyen		Quartier pauvre	
		Coef.	Signif (10%)	Coef.	Signif. (10%)	Coef.	Signif (10%)
Taille du ménage	Nombre de repas par jour	0,052	**	0,048	**	0,016	***
	Aliments de base consommés	0,014	***	0,011	***	0,000	***
Statut d'habitation	Nombre de repas par jour	0,013	***	0,028	***	0,003	***
Les préférences	Aliments d'origine végétale	0,007	***	0,048	**	0,016	***
	Aliments d'origine animale	0,000	***	0,011	***	0,000	***
Durée	Rythme consommation hors ménage	0,002	***	0,063	**	0,061	**

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2010

Il ressort de ce tableau deux catégories de facteurs : les uns influençant les consommations alimentaires dans les ménages et les autres ayant de l'influence sur la consommation hors ménage.

##### 4.3.1. Facteurs influençant les consommations alimentaires dans les ménages

Trois facteurs ont été identifiés. Il s'agit de la taille des ménages, le statut vis-à-vis de la parcelle d'habitation et les motivations des chefs de ménages

### **1° La taille du ménage**

Selon le résultat du test, il s'avère que la taille du ménage influence le nombre de repas par jour et aussi les dépenses de consommation des aliments de base.

- *La taille des ménages influence le nombre de repas par jour*

En croisant la taille des ménages et le nombre de repas par jour, le test est très significatif dans le quartier pauvre tandis qu'il est significatif dans les quartiers aisé et moyen. En effet, dans les ménages dont la taille est supérieure à 9, ils prennent un repas par jour. Cette situation est observée à la fois dans le quartier aisé et le quartier moyen. Par contre dans le quartier pauvre, lorsque la taille des ménages est supérieure à 5, ils prennent un seul repas par jour.

De ce résultat du test, il apparaît que lorsque la taille augmente, les ménages se retrouvent dans l'incapacité de préparer plus d'un repas par jour. Cette incapacité est plus élevée dans les ménages du quartier pauvre.

- *La taille des ménages influence la consommation des aliments de base*

Les aliments de base les plus consommés sont d'abord le manioc en mélange ou pas avec le maïs et ensuite le riz. Dans le quartier aisé, le test a montré que lorsque la taille des ménages est inférieure à 5 personnes, 50% des ménages consomment le manioc et le maïs comme aliment de base, tandis que 39% de ménages consomment le riz comme aliment de base. Pour les ménages dont la taille est au-delà de 6 personnes, le test a montré que la proportion des ménages qui consomment le manioc et le maïs comme aliment de base atteint les 82% et la part des ménages qui consomment le riz comme aliment de base se réduit à 15%.

Dans le quartier moyen, lorsque la taille des ménages est très petite (3 à 5 personnes), les résultats du test ont montré que 75% des ménages consomment le manioc et le maïs alors que 12% des ménages consomment le manioc seul (sans mélange avec le maïs). Une fois que la taille des ménages augmente (au-delà de 6 personnes), la proportion des ménages qui consomment le mélange de manioc et de maïs tend à diminuer (67%) et le nombre de ménages qui consomment le manioc seul augmente et atteint 18%.

Dans le quartier pauvre, on trouve que 72% des ménages dont la taille est comprise entre 3 et 5 membres consomment le Fufu préparé avec le manioc et le maïs alors que 16% des ménages consomment le manioc seul. Mais, lorsque la taille des ménages est de plus de 6 personnes, la proportion des ménages qui consomment manioc et maïs se réduit à 50% ; 23% des ménages consomment le manioc seul et 6% des ménages consomment le maïs seul.

### **2° Statut des chefs de ménages vis-à-vis de la parcelle d'habitation**

Selon le résultat du test de Khi-deux, il s'avère que le statut des chefs de ménages par rapport à la parcelle d'habitation a un lien avec le nombre de repas par jour. L'analyse a permis de faire les observations suivantes :

Dans le quartier aisé, 14% des ménages propriétaires des parcelles prennent un repas par jour ; 56% prennent deux repas/jour et 30% prennent trois repas/jour. Chez les locataires on observe que 40% des ménages prennent un repas/jour ; 37% deux repas/jour et 23% trois repas/jour.

Dans le quartier moyen, il a été trouvé que 41% des ménages propriétaires des parcelles prennent un repas ; 49% prennent deux repas et 11% prennent trois repas par jour. Parmi les locataires on trouve que 47% des ménages prennent un repas ; 27% deux repas et le reste plus de trois repas.

Enfin dans le quartier pauvre, 42% des propriétaires des parcelles prennent un repas/jour ; 57% prennent deux repas et 7% trois repas. S'agissant des locataires, il s'avère que 70% prennent un repas contre 30% qui prennent deux repas.

Les résultats de ce test sont toutefois logiques avec l'idée selon laquelle les propriétaires des parcelles ont assez de moyens, ce qui leur permet d'avoir accès à plusieurs repas par jour contrairement aux locataires, surtout ceux du quartier pauvre dont la majorité sont incapables de prendre plus d'un repas par jour.

### **3° Motivations des chefs de ménages**

Le test a montré que les motivations des chefs de ménages ont des liens avec la consommation des aliments d'accompagnement d'origine végétale et aussi avec les accompagnements d'origine animale.

*- Les motivations des chefs de ménages en rapport avec la consommation des accompagnements d'origine végétale*

Les résultats de l'analyse ont montré que ce sont les feuilles de manioc (pondu) qui constituent l'aliment végétal le plus consommé. Le test a montré que la consommation des feuilles de manioc est motivée par certaines considérations comme présentées ci-dessous.

Dans le quartier aisé, il a été analysé trois motivations à la base de la consommation des produits d'origine végétale. Il s'agit des habitudes alimentaires (95%), la satiété (87%) et le plaisir (72%).

Dans le quartier moyen, la consommation des feuilles de manioc est liée à trois motivations : leur disponibilité, les habitudes alimentaires et le plaisir. Par rapport à leur disponibilité, 100% des ménages considèrent que les feuilles de manioc sont disponibles. Par ailleurs 73% des ménages consomment les feuilles de manioc par habitude alimentaire et 66% pour le plaisir.

Enfin dans le quartier pauvre, la consommation des feuilles de manioc est motivée par les trois considérations suivantes : les habitudes alimentaires (85%), pour la satiété (74%) et pour leur faible prix (82%).

Il ressort de l'analyse que trois motivations sont à la base de la grande consommation des feuilles de manioc dans des ménages : les habitudes alimentaires d'abord, ensuite le plaisir ou la satiété. Les motivations liées au prix ne concernent que les ménages du quartier pauvre.

*- Les motivations des chefs de ménages en rapport avec la consommation des accompagnements d'origine animale*

Les résultats de l'étude ont montré que c'est le chinchard qui est le produit animal le plus consommé dans les ménages. S'agissant des motivations liées à la consommation des chinchards, les résultats de l'analyse ont montré ce qui suit :

Dans le quartier aisé le chinchard est consommé parce qu'il est disponible (70%), pour la satiété (67%) ou sur base des habitudes alimentaires (63%). Dans le quartier moyen, la consommation des chinchards est motivée par leur disponibilité (82%), par les habitudes alimentaires (59%) et pour la satiété (57%).

Dans les ménages du quartier pauvre la consommation de chinchard est motivée par les habitudes alimentaires (94%), pour leur disponibilité (94%) et pour leur faible prix (88%). Il résulte de cette analyse que deux motivations sont à la base de la grande consommation des chinchards à Kinshasa : les habitudes alimentaires et leur disponibilité.

#### **4.3.2. Facteur influençant l'alimentation hors ménages : durée de travail.**

Le test de Khi-deux a permis d'identifier un seul facteur qui a de l'influence sur la consommation hors ménage. Il s'agit de la durée du travail des chefs de ménages. Celle-ci influence le rythme de consommation hors ménage. Les résultats ont montré ce qui suit :

Dans le quartier aisé, 42% des chefs de ménages dont la durée de travail est comprise entre 5 à 8 heures ont un rythme aléatoire de consommation hors ménage et 37% ont un rythme de 1 à 2 fois par semaine. Lorsque le travail dure entre 9 et 12 heures, on trouve que 63% des chefs de ménages consomment hors ménage à un rythme de plus de trois fois par semaine et 32% ont un rythme aléatoire.

Dans le quartier moyen, le résultat révèle que 56% des chefs de ménages dont la durée de travail est comprise entre 5 et 8 heures ont un rythme de consommation hors ménage aléatoire et 33% des chefs de ménages ont un rythme de 2 à 3 fois par semaine. Lorsque la durée de travail est comprise entre 9 et 12 heures par jour, 23% des chefs de ménages ont un rythme hors ménage de 2 à 3 fois/semaine et 63% des chefs de ménages consomment plus de trois fois/semaine hors ménage.

Dans le quartier pauvre il apparaît que lorsque la durée de travail est de 5 à 8 heures, la consommation hors ménage se réalise avec un rythme aléatoire. Mais lorsque la durée de travail est de 9 à 12 heures, on trouve que 50% consomment 2 à 3 fois/semaine hors ménage.

Il ressort de ces tests que dans l'ensemble des ménages, lorsque la durée de travail est comprise entre 5 et 8 heures, les chefs de ménages ont un rythme de consommation aléatoire. C'est-à-dire que leur rythme de consommation hors-ménage varie d'un jour à un autre et d'une circonstance à une autre. Cependant pour les chefs de ménages dont la durée de travail est de plus de 10 heures, le rythme de consommation alimentaire hors ménages est de plus de trois fois par semaine.

#### **CONCLUSION PARTIELLE**

Au terme de l'analyse des résultats de l'enquête sur la caractérisation des ménages des trois quartiers, à savoir le quartier aisé (Limete), le quartier moyen (Ndjili) et le quartier pauvre (Makala), les principales observations qui en découlent sont les suivantes :

Les chefs de ménages du quartier aisé et ceux du quartier pauvre ont relativement la moyenne d'âge la plus élevée (51 à 60 ans) tandis que ceux du quartier moyen sont essentiellement jeunes (31 à 40 ans).

La proportion des femmes chefs de ménages (célibataires, veuves ou divorcées) est respectivement de 22% dans le quartier aisé, 23% dans le quartier moyen et de 26% dans le quartier pauvre.

C'est dans le quartier aisé que des chefs de ménages sont en majorité (83%) des universitaires. Dans le quartier moyen les chefs de ménages ont un niveau d'instruction compris entre le secondaire (48%) et le niveau supérieur ou universitaire (44%) par contre dans le quartier pauvre les chefs de ménages ont un niveau secondaire (46%) ou primaire (32%) et les non scolarisés s'élèvent à 17%.

Dans le quartier aisé les chefs de ménages sont en majorité des salariés (66%), de même que dans le quartier moyen mais avec des proportions inférieures (52%). Par contre dans le quartier pauvre les chefs des ménages pratiquent soit les petits commerces (31%) soit l'artisanat (29%) où l'on trouve toutes sortes de petits métiers.

Les femmes sont de plus en plus actives dans les activités de survie dans les ménages pauvres. Ces activités sont en majorité liées au secteur informel dans la proportion de 71% dans le quartier pauvre, 50% dans le quartier moyen et de 27% dans le quartier aisé.

La taille des ménages est en moyenne de 7 personnes. Elle est de 8 personnes dans les quartiers aisé et pauvre et de 6 dans le quartier moyen. Les ménages établis dans le quartier aisé sont généralement dans les conditions confortables en ce qui concerne le raccordement aux réseaux de distribution d'eau et d'électricité qui atteint 100%. Par contre dans le quartier pauvre 90% des ménages n'ont aucun raccordement au réseau de distribution d'eau potable et près de 57% sont sans électricité.

La structure des dépenses des ménages présente une prédominance des dépenses alimentaires : 49% dans le quartier aisé, 55% dans le quartier moyen et 64% dans le quartier pauvre. Les dépenses alimentaires mensuelles dans les ménages sont respectivement de l'ordre de 391.920 fc dans les ménages aisés, 198.720 fc dans les ménages moyens et de 136.160 fc dans les ménages pauvres. Les dépenses alimentaires hors ménages sont respectivement de 207.920 fc dans le quartier aisé, 87.400 fc dans les ménages du quartier moyen et de 57.040 fc dans le quartier pauvre. Ce sont les chefs de ménages qui consomment le plus hors ménages par rapport aux conjoints. Les dépenses non alimentaires mensuelles sont respectivement de l'ordre de 624.680 fc dans le quartier aisé, 237.360 fc dans le quartier moyen et de 107.640 fc dans le quartier pauvre. Les dépenses globales sont de 1.224.520 fc dans le quartier aisé, 522.560 fc dans le quartier moyen et de 300.840fc dans le quartier pauvre.

Les facteurs influençant les pratiques alimentaires des ménages sont : la taille du ménage et le statut vis-à-vis de la parcelle d'habitation. La taille des ménages influence le nombre de repas par jour et aussi les dépenses de consommation des aliments de base. Les ménages ayant le statut de propriétaires des parcelles d'habitation prennent relativement plus de repas par jour que les ménages locataires.

Les résultats de l'étude ont montré également que les motivations des chefs de ménages influencent la consommation des aliments d'accompagnement d'origine végétale ainsi que ceux d'origine animale. Pour les aliments végétaux ce sont les feuilles de manioc qui sont les plus consommées tandis que les chinchards sont les plus consommés parmi les produits animaux, avec comme motivation : les habitudes alimentaires, le plaisir et la satiété. Les motivations liées au prix ne concernent que les ménages du quartier pauvre.

Le seul facteur qui influence la consommation hors ménage est la durée de travail. Lorsque la durée de travail dépasse les 10 heures, le rythme de consommation alimentaire hors ménages est de plus de trois fois par semaine.

## CHAPITRE V.

### RESULTATS DES SUIVIS DES MENAGES RELATIFS AUX MODES DE VIE ET DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE

---

#### INTRODUCTION

L'objectif de ce chapitre est d'établir un rapprochement entre les modes de vie des ménages (conditions d'existence) et leurs modes de consommation alimentaire, tout en prenant également en compte la saison au cours de laquelle les consommations ont eu lieu. Pour ce faire une catégorisation des ménages telle que présentée ci-dessous s'est avérée un préalable avant la réalisation des suivis proprement dits.

#### 5.1. CATEGORISATION DES MENAGES DANS L'ECHANTILLON

Trois principales catégorisations ont été établies à partir de l'enquête de 2010 sur la caractérisation des ménages. La première catégorisation est basée sur les dépenses des ménages. La seconde a été établie sur base de la qualité de l'habitat. La troisième catégorisation a été réalisée à partir du niveau des équipements des ménages.

##### 5.1.1. Catégorisation des ménages sur base de leurs dépenses

Deux types de dépenses ont été pris en compte pour catégoriser les ménages. Il s'agit des dépenses alimentaires et des dépenses non alimentaires. En additionnant les montants des dépenses alimentaires à ceux des dépenses non alimentaires on obtient une troisième catégorie basée sur les dépenses globales des ménages.

##### *1° Catégorisation par rapport aux dépenses alimentaires.*

Le tableau 30 ci-dessous présente la catégorisation des ménages par rapport à leurs dépenses alimentaires (dans les ménages et hors ménages).

**Tableau 30. Caractérisation par rapport aux dépenses alimentaires dans les ménages (en fc)**

Catégories des Ménages	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Premier quartile (ménages pauvres)	153.640 à 310.960	54.280 à 150.880	34.960 à 103.960
Deuxième et troisième quartile (ménages moyens)	311.880 à 681.720	151.800 à 313.720	104.880 à 201.480
Quatrième quartile (ménages très aisés)	682.640 à 1.492.240	314.640 à 925.520	202.400 à 402.040

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Les informations de ce tableau permettent de faire une observation selon laquelle, dans les trois quartiers, il existe à la fois des ménages que l'on peut qualifier de «aisés», de «moyens» et de «pauvres». Cette observation confirme qu'il existe bien des disparités dans les conditions de vie des ménages tant au niveau des quartiers que dans les communes.

En vertu de cette observation, dans le quartier pauvre, ne sont considérés comme « ménages pauvres », que seuls les ménages dont les dépenses alimentaires mensuelles ne dépassent pas le montant de 103.960 fc. Dans le quartier aisé, les ménages dont les dépenses alimentaires mensuelles sont supérieures ou égales à 682.640 fc sont considérés comme étant « ménages aisés ». Enfin dans le quartier moyen, ce sont les ménages dont les dépenses alimentaires mensuelles sont comprises entre 151.800 fc et 313.720 fc qui sont considérés comme « ménages moyens ».

### **2° Catégorisation des ménages par rapport aux dépenses non alimentaires**

Le tableau 31 ci-dessous présente la catégorisation des ménages par rapport à leurs dépenses non alimentaires. A l'instar du tableau précédent, trois catégories de ménages sont mises en évidence dans le tableau 31 ci-après en fonction du niveau de leurs dépenses non alimentaires.

**Tableau 31. Catégorisation des ménages par rapport aux dépenses non alimentaires (en fc)**

Catégories des Ménages	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Premier quartile (ménages pauvres)	30.360 à 261.280	13.800 à 99.360	20.240 à 52.440
Deuxième & troisième quartile (ménages moyens)	261.280 à 557.520	100.280 à 317.400	52.440 à 126.960
Quatrième quartile (ménages aisés)	558.440 à 2.865.800	318.320 à 141.4960	127.880 à 679.880

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Il résulte de ce tableau que dans le quartier aisé, "les ménages aisés" sont ceux dont les dépenses non alimentaires mensuelles sont supérieures à 558.440 fc. Par contre, dans le quartier pauvre les ménages sont caractérisés par les dépenses non alimentaires mensuelles inférieures à 52.440 fc. Dans le quartier moyen, les ménages dits moyens sont ceux dont les dépenses non-alimentaires mensuelles sont comprises entre 100.280 fc et 317.400 fc.

### **3° Catégorisation par rapport aux dépenses globales**

Le tableau 32 ci-dessous présente la catégorisation des ménages par rapport à leurs dépenses globales (alimentaires et non alimentaires) au cours d'un mois.

**Tableau 32. Dépenses globales (alimentaires et non alimentaires) mensuelles (en fc)**

Catégories des Ménages	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Premier quartile (ménages pauvres)	241.040 à 736.920	93.840 à 299.000	76.360 à 175.720
Deuxième & troisième quartile (ménages moyens)	737.840 à 1.541.920	299.920 à 672.520	176.640 à 355.120
Quatrième quartile (ménages aisés)	1.542.840 à 4.702.120	673.440 à 2.493.200	356.040 à 842.720

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Sur base de ces informations, les ménages sont considérés comme aisés, s'ils sont installés dans le quartier aisé et que leurs dépenses globales mensuelles sont au moins de 1.542.840 fc.

Les ménages moyens sont ceux du quartier moyen et dont les dépenses globales mensuelles sont comprises entre 299.920 fc et 672.520 fc. Enfin, les ménages pauvres sont établis dans le quartier pauvre et présentent des dépenses globales mensuelles inférieures à 175.720 fc.

### 5.1.2. Catégorisation des ménages par rapport à la qualité de l'habitat

Le tableau 33 ci-dessous présente trois catégories de ménages en fonction de la qualité de leur habitat.

**Tableau 33. Catégorisation des ménages par rapport à la qualité de l'habitat.**

Qualité de l'habitat	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
PRECAIRE	1	1	11	8	86	83
ACCEPTABLE	42	40	104	75	18	17
CONFORTABLE	61	59	23	17	0	0
Total	104	100	138	100	104	100

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Ce tableau met en évidence trois catégories de ménages par rapport à la qualité de leur habitat. Il s'agit de «habitat de qualité précaire», «habitat de qualité acceptable» et «habitat de qualité confortable».

#### **1° Habitat de qualité précaire**

Les ménages de cette catégorie ont un logement dont le pavé est fait de morceaux de briques ou en terre simple (terre nue). Les murs sont en tôles, en terre battue ou en paille. La toiture est faite de paille, de bâche et rarement en tôles galvanisées. La toilette est faite d'un trou de 1 à 2 mètres de profondeur. La maison est de très petite dimension, la superficie par individu est inférieure à 1,75 m<sup>2</sup>. Dans cette étude, sur les 346 ménages échantillonnés, 98 ménages ont été identifiés comme ayant un habitat précaire, parmi lesquels 86 sont établis à Makala dans le quartier pauvre.

#### **2° Habitat de qualité acceptable**

Dans les ménages de cette catégorie le pavé de la maison est généralement en ciment et rarement en carreaux. Les murs de la maison sont essentiellement faits de bloc de ciment, la toiture en tôles galvanisées, rarement en tuiles. La toilette est du type fosse arable et rarement en cuve. La maison est de taille moyenne dont la superficie par habitant est comprise entre 1,76 et 4,86 m<sup>2</sup>. Dans cette étude, sur les 346 ménages considérés, 164 ménages ont été identifiés comme possédant un logement de qualité acceptable parmi lesquels 104 ont été identifiés dans le quartier moyen.

#### **3° Habitat de qualité confortable**

Dans les ménages de cette catégorie, le pavé est formé de carreaux et rarement en ciment lisse. Les murs de la maison sont en blocs de ciment, la toiture en fibres de ciment ou en tuiles. La toilette est en cuve. La maison est de grande dimension dont la superficie par habitant est va de 4,87 à 5,53 m<sup>2</sup>. Sur les 346 ménages échantillonnés dans cette étude, 84 ménages de qualité confortable ont été identifiés dont 61 établis dans le quartier aisé, 23 dans le quartier moyen et aucun dans le quartier pauvre.

### 5.1.3. Catégorisation des ménages par rapport à leur niveau d'équipements et raccordements

Le tableau 34 ci-dessous présente trois catégories de ménages en fonction de leur niveau d'équipements et raccordements.

**Tableau 34. Catégorisation des ménages par rapport au niveau des équipements et raccordements**

Niveau d'équipement	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
	SOUS EQUIPES	0	0	15	11	70
MOYENNEMENT EQUIPES	40	39	103	75	34	33
BIEN EQUIPES	64	61	20	14	0	0
Total	104	100	138	100	104	100

Source : Auteur à partir des données des enquêtes de 2010.

Ce tableau met en évidence trois catégories de ménages par rapport aux équipements de la maison et aux raccordements auxquels les ménages ont accès. Il s'agit de : « ménages sous-équipés » ; « ménages moyennement équipés » et « ménages bien équipés ».

#### **1° Ménages sous-équipés**

Dans les ménages de cette catégorie, le salon ne contient pas de fauteuil, ni climatiseur, ni télévision, ni rien d'important. Dans la chambre des parents, il n'y a pas de lit, sauf parfois des draps. On peut y trouver des nattes et parfois des éponges servant de matelas. La cuisine n'est pas établie dans un lieu précis. C'est à l'extérieur de la maison que se fait la cuisine.

L'instrument principal utilisé pour la cuisson est le brasier ou un dispositif adapté pour les bois de chauffe ou pour l'utilisation des copeaux de bois. Pas de matériels de transport et aucun raccordement officiel en eau ni en électricité. 85 ménages de ce type ont été identifiés dans la zone d'études dont 70 dans le quartier pauvre et aucun ménage de ce type n'a été identifié dans le quartier aisé.

#### **2° Ménages moyennement équipés**

Dans ces ménages, on rencontre un bon nombre de biens d'équipement et de raccordements. Le salon comprend généralement des fauteuils, télévision, chaîne HIFI, radio, rarement le climatiseur. La chambre des parents est généralement équipée. On y trouve un lit avec draps et couvertures, parfois on utilise des éponges en lieu et place de matelas.

La cuisine existe à l'intérieur de la maison mais la cuisson se fait généralement à l'extérieur de la maison. Mais, dans tous les cas, un réchaud est toujours disponible et celui-ci coexiste ou non avec une cuisinière ou four. Le brasier est aussi présent pour servir de matériel de cuisson, surtout à cause des irrégularités dans la fourniture de l'électricité.

Ces ménages possèdent ou pas un groupe électrogène, un ordinateur ou un véhicule comme moyen de transport. Presque tous ont un raccordement en eau et en électricité. Quelques antennes paraboliques ont été identifiées dans certains ménages de cette catégorie. Parmi les 346 ménages concernés dans l'étude, 177 ménages moyennement équipés ont été identifiés, dont 103 dans le quartier moyen, 34 dans le quartier pauvre et 40 dans le quartier aisé.

### **3° Ménages bien équipés**

Dans ces ménages, le salon est bien équipé. On y trouve presque tous les équipements supposés se trouver dans un salon (fauteuil, télévision, radio, etc.). La chambre des parents comprend un lit, matelas, draps et couvertures. Presque tous les ménages de cette catégorie ont un moyen de transport, généralement un véhicule automobile, presque pas de motos et vélos. L'ordinateur et le groupe électrogène ont été identifiés aussi parmi les équipements de ces ménages.

La cuisine est bien établie dans la maison. On y trouve généralement une cuisinière munie d'un four et tant d'autres biens de cuisine. Le brasier a été aussi identifié dans ces ménages, car il sert à la cuisson en cas de coupure d'électricité.

Les raccordements en eau, électricité et la possession des antennes parabolique de TV existent dans ces ménages. Il a été identifié 64 ménages bien équipés dans le quartier aisé, 20 dans le quartier moyen et aucun dans le quartier pauvre.

## **5.2. CRITERES DE SELECTION DES MENAGES ET MODALITES PRATIQUES DES SUIVIS**

Les ménages ont été sélectionnés sur base des catégorisations ci-haut décrites, lesquelles sont considérées comme des critères pour le choix des ménages. Les ménages sont considérés comme aisés s'ils sont installés dans le quartier aisé et que leurs dépenses globales mensuelles sont au moins de 1.542.840 fc. Les ménages moyens sont ceux du quartier moyen dont les dépenses globales mensuelles sont comprises entre 299.920 fc et 672.520 fc. Enfin, les ménages pauvres sont établis dans le quartier pauvre et présentent des dépenses globales mensuelles inférieures à 175.720 fc.

S'agissant de la qualité de l'habitat, les ménages choisis sont ceux dont l'habitat est de qualité confortable (dans le quartier aisé), de qualité acceptable (dans le quartier moyen) et de qualité précaire (dans le quartier pauvre).

Concernant le niveau d'équipements, le choix a porté sur les ménages bien équipés (dans le quartier aisé), les ménages moyennement équipés (dans le quartier moyen) et sur les ménages sous-équipés (dans le quartier pauvre).

La méthodologie suivie est basée sur une enquête consistant en un suivi des ménages à travers leurs dépenses alimentaires quotidiennes. L'échantillonnage raisonné a permis de choisir 30 ménages à raison de 10 ménages dans chaque quartier en fonction des caractéristiques présentées ci-avant, soit 10 ménages très aisés et dont l'habitat est de qualité confortable dans le quartier aisé ; 10 ménages moyens avec habitat de qualité acceptable dans le quartier moyen et 10 ménages moins aisés avec l'habitat de qualité précaire choisis dans le quartier pauvre.

Ces trente ménages ont fait l'objet d'un premier suivi pendant la saison sèche (de juin à août 2011) et d'un deuxième suivi pendant la saison pluvieuse (de février à avril 2012). Le suivi a consisté en l'enregistrement des informations suivantes : quantités d'aliments consommées, dépenses réalisées pour chaque consommation, estimation du prix des aliments non achetés, nombre de personnes qui ont pris part aux repas, nombre journalier de repas, heure du repas et qualité de la personne s'occupant de la cuisine. Les quantités consommées ont été estimées soit à partir du poids mentionné sur l'emballage soit par des pesées à l'aide d'une balance.

L'utilisation des tables de composition des aliments a permis d'estimer la quantité de nutriments consommés, particulièrement les protéines ainsi que la quantité de calories de chaque aliment consommé. La diversité alimentaire a été appréciée par la fréquence de

consommation de chaque aliment au cours de la semaine. Ce critère a permis d'apprécier la qualité du régime alimentaire en fonction de la diversité des aliments qui le composent (Savy et al. 2003).

Chaque aliment consommé dans les ménages a été enregistré selon son appartenance à l'un des douze groupes alimentaires de la classification de la FAO qui distingue : céréales; racines et tubercules; légumes; viandes; poissons; légumineuses; fruits; œufs; lait et produits laitiers; huiles et graisses; sucreries et boissons.

Des données plus qualitatives ont également été rassemblées et ont permis de décrire les modes de vie des ménages échantillonnés. Les résultats des suivis portent d'abord sur les modes de vie des ménages et ensuite sur leurs modes de consommation alimentaire.

### 5.3. MODES DE VIE, MOYENS D'EXISTENCE ET ORGANISATION DES MÉNAGES.

Les informations en rapport avec les modes de vie des ménages sont présentées en termes de :

- Composition des ménages;
- Gestion des ménages et rapport entre les membres des ménages;
- Organisation des ménages autour de l'alimentation.

#### 5.3.1. Composition des ménages

Le tableau 35 ci-dessous présente les ménages du point de vue de leur composition. Il ressort de ce tableau quatre importantes informations : la taille des ménages, le nombre d'enfants dans la famille, la situation des enfants dans les ménages, les sous-ménages ainsi que le nombre de personnes prises en charge au sein des ménages.

**Tableau 35. Taille et composition des ménages**

Ménages	Quartier aisé					Quartier moyen					Quartier pauvre				
	Taille	Nombre enfants	Enfants scolarisés.	Sous-ménages	Personnes en charge	Taille	Nombre enfants	Enfants scolarisés.	Sous-ménages	Personnes. en charge	Taille	Nombre Enfants	Enfants scolarisés.	Sous-ménages	Personnes. en charge
1	11	7	7	0	0	11	6	4	0	5	8	1	0	0	2
2	11	6	6	0	5	10	2	2	0	6	7	3	3	0	3
3	9	5	fini	0	2	8	5	4	0	1	8	5	3	0	2
4	11	3	3	0	1	7	3	2	0	3	11	7	0	0	3
5	8	3	3	0	2	8	2	2	0	1	12	7	4	3	3
6	6	6	4	0	7	6	3	3	0	0	15	8	0	0	5
7	7	8	4	0	0	6	4	2	0	0	9	5	2	1	5
8	7	5	5	0	8	8	4	4	0	1	9	4	0	0	3
9	8	6	fini	0	6	6	5	3	0	2	9	4	3	1	4
10	5	9	fini	0	0	5	2	2	0	0	7	5	2	0	2
<b>Moyen</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>

Source : Auteur à partir des données de l'enquête de 2011

Il ressort de ce tableau que dans la composition des ménages quatre éléments sont à prendre en compte. Il s'agit de la taille des ménages, le nombre d'enfants dans la famille, les sous-ménages ainsi que le nombre de personnes prises en charge au sein des ménages.

**1° La taille des ménages:** en moyenne, la taille des ménages est de 8 dans les quartiers aisé et moyen, mais elle est autour de 10 personnes dans les ménages du quartier pauvre. Cette taille relativement élevée dans les ménages du quartier pauvre est en grande partie liée au phénomène de sous-ménages fort répandu dans ce type de quartier.

**2° Un sous-ménage** est un ménage dans un autre ménage. Ce cas a été identifié dans 3 ménages parmi les 10 du quartier pauvre. Parmi les 3, deux ménages avaient jusqu'à trois sous-ménages en leur sein. Ces sous-ménages étant constitués des familles des enfants âgés qui sont devenus des pères ou des mères des autres enfants sans avoir quitté le toit familial. L'étude a montré que certains sous-ménages participent en partie dans le financement des dépenses alimentaires des ménages au sein desquels ils sont établis. D'autres sous-ménages ont une certaine autonomie vis-à-vis du ménage hôte en ce sens qu'ils financent eux-mêmes leurs dépenses alimentaires.

**3° Situation des enfants au sein des ménages:** le nombre d'enfants dans les ménages est compris entre 5 et 6 dans les quartiers aisé et pauvre alors que dans le quartier moyen ce nombre est moins élevé, il est en moyenne de 4 enfants par ménage. Ces chiffres sont corrélés avec l'âge des chefs des ménages et conjoints. S'agissant de la scolarité des enfants, dans le quartier pauvre, seuls 2 enfants sur 5 sont scolarisés par manque de moyens pour assurer la scolarité des autres enfants. Dans les ménages du quartier aisé, tous les enfants en âge de fréquenter l'école sont scolarisés.

**4° Personnes en charge du ménage:** il s'agit des personnes établies dans les ménages sans faire partie intégrante de celui-ci. Pour la plupart ce sont les neveux, nièces, cousins ou proches parents soit du chef de ménage soit du conjoint qui s'installent dans le ménage définitivement ou pendant une période généralement non définie. Dans certains ménages, il a été identifié des personnes établies dans des ménages sans lien de parenté avec les autres membres de ces ménages. Les informations du tableau ci-dessus montrent bien que le « phénomène de personnes en charge » est bien présent tant dans les ménages du quartier aisé que dans ceux du quartier pauvre. Le nombre de personnes en charge est plus élevé dans les ménages aisés que dans les ménages pauvres parce que la richesse attire les gens.

### **5.3.2. Gestion des ménages et rapport entre les membres**

La gestion quotidienne des ménages est une tâche qui est dévolue au chef de ménage, mais dans certaines situations les membres des ménages participent dans la gestion. Le tableau 36 ci-dessous présente le genre des chefs des ménages, leur état-civil ainsi que leur âge. Ces éléments sont présentés et analysés en rapport avec la capacité de diriger et de contrôler les membres des ménages.

**Tableau 36. Renseignements sur les chefs de ménages**

	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
<b>Etat-civil</b>			
Célibataire	0	1	0
Marié	10	6	7
Divorcé	0	2	1
Veuf	0	1	2
Total	10	10	10
<b>Genre</b>			
Homme	10	6	7
Femme	0	4	3
Total	10	10	10
<b>Activités professionnelles</b>			
Salariés	5	5	4
Professions libérales	5	3	6
Sans activité	0	2	0
Total	10	10	10

Source : Auteur à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2011

En analysant les informations du tableau ci-haut en rapport avec l'état-civil, l'étude révèle deux cas : le premier est la prédominance des ménages dirigés par un couple marié et le deuxième cas est celui des ménages dirigés par les femmes (célibataires, divorcées ou veuves).

### **1° Ménages dirigés par un couple marié**

Tous les 10 ménages du quartier aisé ont été classés dans ce groupe, 6 ménages dans le quartier moyen et 7 ménages dans le quartier pauvre. Mais deux tendances ont été observées dans ces ménages selon que le chef de ménage pourvoit aux besoins du ménage ou pas.

- **Chefs de ménages pourvoyeurs :**

Dans ce cas, c'est lui qui gère le ménage et il dispose du pouvoir décisionnel. C'est lui qui finance les dépenses de l'alimentation et tous les membres du ménage mangent par rapport à son goût. Sauf dans le quartier aisé où les membres des ménages ont la possibilité de proposer les menus du jour, dans les autres quartiers ce sont les chefs de ménages qui proposent les menus du jour. Si le conjoint pratique une activité rémunératrice, le revenu est apporté sous forme d'un complément au salaire du chef de ménage pour financer les besoins de tous les membres du ménage. Dans certains ménages les enfants apportent également leur contribution.

- **Chefs de ménages non pourvoyeurs :**

Le manque d'emploi ou le fait d'avoir un emploi avec faible rémunération pour les chefs de ménages conduit à plusieurs situations (Nambuwa, 2012):

- le rôle du père devient de plus en plus insignifiant dans la survie du ménage,
- le polycentrisme décisionnel en matière de choix des menus,
- le rapport conflictuel entre pourvoyeurs et les chefs des ménages,
- les pratiques à la fois individualistes et communautaristes de la part des membres des ménages, etc.

## 2° Ménages dirigés par les femmes seules

Il a été observé dans le quartier moyen (4 cas sur 10) et dans le quartier pauvre (3 cas sur 10), des ménages dirigés par une femme célibataire, veuve ou divorcée. Ces femmes-chefs de ménages se sentent de plus en plus sans soutien pour assurer la charge des ménages. Ce sentiment de manque d'un partenaire avec lequel on devrait codiriger le ménage est souvent évoqué par des femmes chefs de ménages par une expression bien connue des Kinois « loboko moko » c'est -à- dire « un manchot ».

En évoquant cette expression la femme-chef de ménage exprime sa peine à pourvoir toute seule aux besoins des membres de son ménage. Dans les ménages où les femmes sont chefs de ménage, l'étude a montré que les autres membres des ménages conjuguent les efforts, pour pourvoir aux besoins de leurs ménages à côté de leurs mères. Dans ces ménages les traits les plus caractéristiques sont :

- l'absence prolongée des femmes dans les ménages,
- la place non négligeable des filles dans le financement des besoins des ménages,
- la contribution des autres membres du ménage sous forme de cotisation.

### 5.3.3. Organisation des ménages pour accéder à l'alimentation

Deux principales organisations des ménages ont été identifiées pour accéder à l'alimentation : la diversification des sources des revenus et la diversification des pourvoyeurs de revenus. Le tableau 37 ci-dessous présente les différentes sources de revenus dans les trois quartiers respectifs.

**Tableau 37. Nombre de sources et pourvoyeurs des revenus**

Paramètres	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier pauvre)
Nombre de sources formelles de revenus	14	7	6
Nombre de sources informelles de revenus	2	14	29
<b>Total</b>	<b>16</b>	<b>21</b>	<b>35</b>
Pourvoyeurs dans les sources formelles			
Monsieur (papa)	10	6	4
Madame (maman)	4	1	0
Enfants	0	0	1
Autres membres	0	0	1
<b>Total</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>6</b>
Pourvoyeurs dans les sources informelles			
Monsieur (papa)	1	7	4
Madame (maman)	0	6	10
Enfants	1	0	12
Autres membres	0	1	3
<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>29</b>

Source : Auteur à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2012

Il ressort de ce tableau trois observations : la diversification des sources de revenus exprimée en termes de nombre de sources, les types de revenu ainsi que les pourvoyeurs des revenus dans les ménages.

### **1° Diversification des sources de revenus**

Plusieurs sources de revenus ont été identifiées au sein des ménages en dehors de la source principale, généralement celle qui est attachée au chef du ménage.

#### **a) Nombre de sources de revenus**

Le nombre de sources de revenus tend à augmenter lorsque les conditions de vie sont de plus en plus mauvaises. En effet, sur base des données du tableau ci-dessus, le nombre de sources de revenus est respectivement de 35 dans le quartier pauvre, 21 dans le quartier moyen et 16 dans le quartier aisé. Il en résulte que le nombre moyen des sources de revenus par ménage est respectivement de 4 dans le quartier pauvre et de 2 dans les quartiers moyen et aisé.

#### **b) Sources de revenus formelles et sources de revenus informelles**

Dans le quartier pauvre, sur les 35 sources de revenu identifiées, 29 sont du type informel. Dans le quartier moyen, sur les 21 sources mentionnées 14 sont informelles. Par contre, dans le quartier aisé, 2 sources sont du type informel sur les 14 identifiées. On peut donc considérer que les sources informelles de revenu ont tendance à augmenter lorsque les ménages évoluent dans des conditions précaires.

### **2° Diversité des pourvoyeurs des revenus dans les ménages**

Quatre pourvoyeurs des revenus ont été identifiés à savoir : le père (chef du ménage), la mère (conjoint), les enfants et les autres membres (connaissances, proches parents). Les résultats obtenus et présentés ci-avant révèlent que dans le quartier pauvre sur les 35 sources de revenu, 13 relèvent des activités des enfants aînés, 10 sont liées aux activités des femmes, 8 des activités des époux et 4 sont liées à des proches parents vivant dans le pays ou à l'étranger.

Dans le quartier moyen sur les 21 sources de revenus 14 sont du ressort des chefs de ménages et 7 sources relèvent des activités des épouses. Enfin, parmi les 16 sources de revenus identifiées dans les ménages aisés, 11 sont attachées aux activités des chefs de ménages, 4 relèvent des activités des épouses et une seule provient des enfants aînés.

De ce qui précède, il apparaît que : le nombre de sources de revenu tend à augmenter dans les ménages où les conditions de vie sont de plus en plus mauvaises. Les ménages se trouvant dans ces conditions ont tendance à pratiquer les activités informelles. Ce sont des femmes et des enfants qui sont les grands pourvoyeurs de revenus. Par contre, dans les ménages dont les conditions de vie sont assez bonnes, les principales sources de revenus sont du type formel. Ce sont les chefs de ménages qui en sont les grands pourvoyeurs, suivis des femmes. Les enfants ne contribuent presque pas dans le revenu familial.

#### **5.3.4. Estimation des revenus des ménages dans l'échantillon**

Les montants communiqués par les pourvoyeurs étaient exprimés soit en monnaie locale (franc congolais) soit en dollar américain. Ces différents montants ont été convertis en dollars et sont présentés dans le tableau 38.

**Tableau 38. Revenu gagné par les activités des membres des ménages par semaine (en fc)**

Ménage	LIMETE (Quartier aisé)	NDJILI (Quartier moyen)	MAKALA (Quartier moins aisé)
1	220.800	174.800	11.040
2	1.656.000	131.560	11.960
3	464.600	138.000	10.120
4	552.000	244.720	67.160
5	294.400	99.360	80.040
6	-	201.480	38.640
7	322.000	276.000	69.920
8	644.000	186.760	47.840
9	276.000	119.600	22.080
10	-	93.840	16.560
Moyenne	553.840	166.520	37.720
Maximum	1.656.000	276.000	80.040
Minimum	220.800	93.840	10.120

Source : Auteur à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2012

Il résulte de l'analyse des chiffres communiqués lors des enquêtes que, par semaine, les ménages disposent de revenus moyens respectivement de 553.840 fc pour les ménages les plus aisés, de 166.520 fc pour les ménages moyens et de seulement 37.720 fc pour les ménages les plus pauvres de l'échantillon.

Au regard de ce montant, on constate que l'écart est considérable entre les trois groupes issus de différents quartiers. En effet, le revenu moyen des ménages du quartier très aisé est d'environ 15 fois supérieur au revenu moyen des ménages du quartier pauvre. On constate également que les ménages évoluant dans de mauvaises conditions multiplient les sources de revenus sans pour autant accroître sensiblement leur niveau de revenu. Dans ces conditions, les occupations professionnelles tendent à revêtir plus un caractère de mode de vie que d'activités génératrices des revenus.

### **5.3.5. Organisation des repas**

L'organisation des repas est une activité qui va de la préparation des aliments à leur consommation. Les aspects en rapport avec l'organisation des repas qui ont été analysés dans cette section sont les suivants : la préparation culinaire, l'heure du repas, le nombre de repas, la qualité des personnes préparant les repas, le nombre et la qualité des consommateurs.

#### **1° Préparation culinaire**

La préparation culinaire est une activité préalable à l'organisation des repas au sein des ménages. Le tableau 39 ci-dessous présente les différentes préparations culinaires ainsi que l'heure de ces préparations.

**Tableau 39. Le nombre de préparations et l'heure de repas par semaine**

Heures de repas	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Saison sèche	Saison pluvieuse	Saison sèche	Saison pluvieuse	Saison sèche	Saison pluvieuse
Les préparations des petits déjeuners						
6 à 7h	-	4	-	3	-	-
7 à 8h	2	1	-	1	-	-
8 à 9h	4	2	2	-	-	-
9 à 10h	1	-	3	-		
après 10h	-	-	-	-	4	3
Total	7	7	5	4	4	3
Les préparations des repas						
Midi	3	2	1	-	-	
16 à 17h	3	4		-	-	-
17 à 18h	5	1	2	1	-	-
18 à 19h	1	4	5	4		
après 19h	-	-	1	3	5	3
Total	12	11	9	8	5	3

Source : Auteur à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2011 et 2012

Deux types de préparations culinaires ont été identifiés à partir des informations de ce tableau. Il s'agit d'abord des préparations matinales et des préparations culinaires pour le reste de la journée. Les préparations culinaires matinales concernent les petits déjeuners alors que celles de la journée sont en rapport avec les dîners. En comparant leur nombre respectif, on constate que, quelle que soit la saison et quel que soit le quartier, les préparations culinaires sont plus nombreuses les après-midi que dans la matinée.

A partir des informations de ce tableau on observe qu'en moyenne, le nombre de préparations alimentaires, y compris les petits déjeuners, est plus élevé en saison sèche qu'en saison pluvieuse.

### **2° Heure des repas**

Le tableau 39 renseigne également sur les heures des repas. Il s'avère que celles-ci sont différentes d'une saison à une autre et aussi différentes selon que les ménages sont dans des conditions aisées ou dans la pauvreté. La prise des petits déjeuners se réalise entre 8 et 9 heures 4 jours/semaine en saison sèche et un peu plus tôt, entre 6 et 7 heures du matin 4 jours/semaine en saison pluvieuse. Le petit déjeuner est très matinal en saison pluvieuse à cause des enfants qui sont censés aller à l'école.

Dans les ménages moyens on observe la même tendance que celle des ménages aisés, à la différence que pendant la saison sèche (période de vacances), le petit déjeuner est consommé entre 9 et 10 heures 3 fois/semaine. Cette tendance à retarder la prise des petits déjeuners est motivée par le fait que le repas principal intervient un peu plus tard dans la soirée. Dans le quartier pauvre, ce petit déjeuner est consommé après 10 heures.

S'agissant des repas du reste de la journée, le résultat de l'étude montre que le repas de midi est une particularité des ménages aisés. Il a une fréquence de 3 fois/semaine (en saison sèche) ou de 2 fois/semaine (en saison pluvieuse). Dans les ménages moyens le repas de midi a une fréquence d'une seule fois par semaine en saison sèche et presque pas en saison pluvieuse. Le

repas de la journée est essentiellement organisé entre 17 et 18 heures dans les ménages aisés quelle que soit la saison. Dans les ménages moyens ce repas a lieu en général entre 18 et 19 heures, et dans les ménages pauvres, il intervient après 19 heures.

### 3° Qualité des personnes préparant les repas

La qualité des personnes s'occupant de la préparation des aliments est un facteur de différence sociale entre les ménages. Le tableau 40 ci-dessous montre que les personnes chargées de préparer les aliments différents d'un ménage à un autre et d'une saison à une autre.

**Tableau 40. Fréquence et qualité des personnes préparant les repas par semaine**

	Madame (conjoint)	Enfants (filles)	Proche parent	Boniche	Chacun pour soi	Moyenne de repas préparés/ semaine
<b>Saison sèche</b>						
Ménages aisés	3	1	1	14	0	19
Ménages moyens	6	5	3	0	0	14
Ménages pauvres	1	4	3	0	1	9
<b>Saison pluvieuse</b>						
Ménages aisés	5	0	1	12	0	18
Ménages moyens	7	2	3	0	0	12
Ménages pauvres	1	3	1	0	1	6

Source : Auteur à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2011 et 2012

S'agissant de la personne qui fait la cuisine, il a été observé que dans le quartier aisé, les boniches (femmes de ménage) ont préparé la nourriture 14 fois sur une moyenne de 19 préparations enregistrées. Dans les ménages moyens par contre, la préparation des repas est une tâche qui est partagée entre les épouses (6 fois/semaine) et les filles âgées (5 fois/semaine).

Le faible niveau de revenu des ménages moyens et pauvres ne leur permet pas d'employer des femmes de ménage. Dans les ménages pauvres, la préparation des repas est une activité essentiellement vouée aux filles. Les épouses sont souvent hors ménages dans la recherche des moyens de survie.

En divisant les données de la dernière colonne par 7, on obtient le nombre journalier de préparations des repas qui est respectivement de 3 repas/jour (dans les ménages aisés) ; 2 repas/jour (dans les ménages moyens) et de 1 repas/jour (dans les ménages pauvres). En saison pluvieuse les fréquences de préparation des repas tendent à diminuer, surtout dans les ménages pauvres.

Le « chacun pour soi » est une pratique selon laquelle chaque membre du ménage s'arrange pour préparer sa propre nourriture. Cette pratique alimentaire a été observée dans le quartier pauvre. Dans la plupart des cas, lorsqu'on parle de « chacun pour soi » il s'agit d'un repas dont l'une des composantes a été achetée dans un état prêt à consommer. Souvent ce sont les

viandes (croupion de dinde, cuisses de poulet) ou poissons (chinchard) que l'on achète à l'état cuit et que l'on va consommer avec le Fufu préparé à domicile.

#### **5° Nombre et qualité des consommateurs**

Le tableau ci-dessous présente le nombre de consommateurs dans les ménages.

**Tableau 41. Nombre de consommateurs**

Ménages	Saisons	Nombre total par semaine	Moyenne journalière
Ménages aisés	Sèche	81	12
	Pluvieuse	76	11
Ménages moyens	Sèche	72	10
	Pluvieuse	63	9
Ménages pauvres	Sèche	61	9
	Pluvieuse	55	8

Source : Auteur à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2011 et 2012

Le nombre de consommateurs est plus élevé dans les ménages aisés que dans les ménages pauvres dans toutes les saisons. On obtient en moyenne 11 à 12 personnes (dans les ménages aisés) ; 9 à 10 personnes (dans les ménages moyens) et 8 à 9 personnes (dans les ménages pauvres). Le niveau de richesse attire les gens ce qui accroît l'effectif journalier de consommateurs dans les ménages aisés. Mais aussi, le déplacement des enfants pendant les vacances a de l'influence sur la variation de l'effectif de consommateurs. Le nombre des consommateurs au sein des ménages est très variable d'un jour à l'autre. Il varie essentiellement en fonction de la fréquence et du nombre des visiteurs, surtout lorsque ces derniers arrivent quelques instants avant le repas.

Outre les visiteurs, il a été également observé que le repas peut se partager également avec les voisins en leur envoyant une partie de la nourriture qu'ils vont consommer chez eux. C'est généralement dans les ménages pauvres ainsi que dans certains ménages moyens qu'il a été observé cette pratique que l'on peut considérer comme une sorte de ristourne alimentaire entre les ménages. Dans les ménages où cette pratique est d'usage, c'est souvent la mère ou les filles aînées concernées par la préparation des repas qui sont les seules à consommer la nourriture échangée. On qualifie ces nourritures échangées en termes de « goûter ».

#### **5.4. MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE DES MENAGES**

Les modes de consommation alimentaire sont analysés ici en relation avec les modes de vie des ménages et les saisons sèche et pluvieuse. Les informations présentées dans cette section vont porter sur :

- ✓ Importance relative des aliments dans les dépenses alimentaires ;
- ✓ Fréquence et modes de consommation des aliments ;
- ✓ Quantité d'aliments consommés et les apports nutritionnels.

##### **5.4.1. Importance relative des aliments dans les dépenses**

L'importance relative des aliments exprime la part en pourcentage des dépenses de chaque groupe d'aliments dans les dépenses alimentaires. Le tableau 42 ci-dessous présente les dépenses réalisées pour l'achat des aliments de chaque groupe au cours d'une semaine.

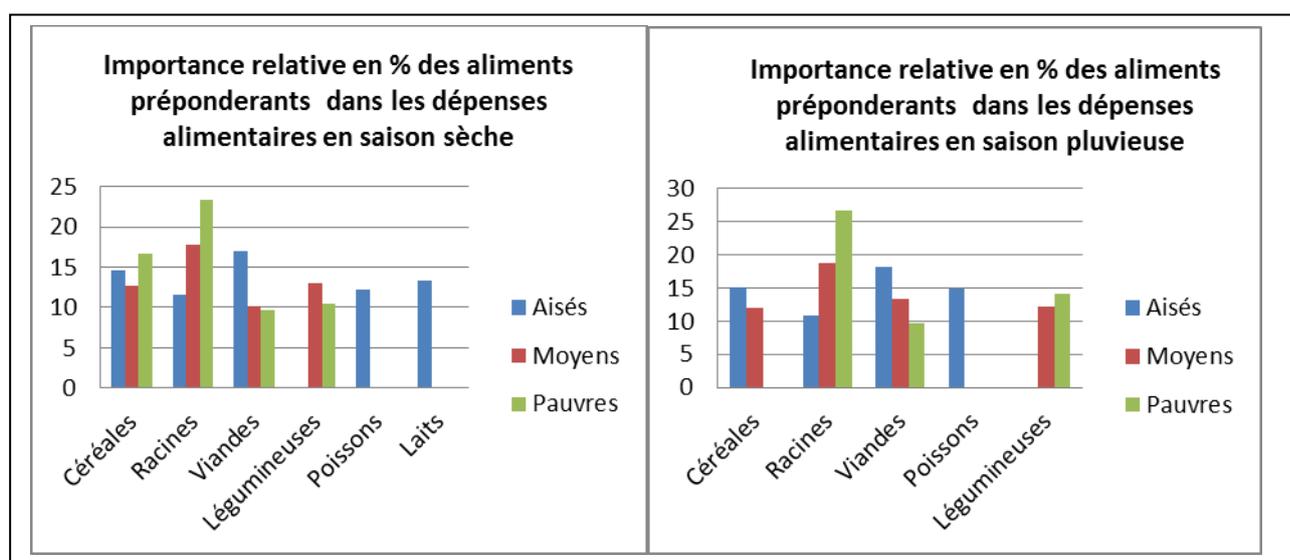
**Tableau 42. Dépenses alimentaires (en fc) par semaine par ménage et par saison**

Groupes d'aliments	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Saison sèche	Saison Pluvieuse	Saison sèche	Saison Pluvieuse	Saison sèche	Saison Pluvieuse
Céréales	21.949	27.703	7.628	9.021	4.730	3.141
Racines & tubercules	17.251	19.794	11.715	14.093	6.597	8.963
Légumes	8.046	11.287	3.399	3.964	1.159	1.287
Viandes	25.440	33.204	7.358	9.952	2.719	3.242
Poissons	18.310	27.358	4.601	5.835	1.786	2.058
Légumineuses	10.386	14.148	7.903	9.127	2.957	4.763
Fruits	5.068	7.230	1.815	3.808	1.173	1.431
Œufs	4.089	4.126	2.810	2.797	827	1.019
Produits laitiers	20.084	16.728	5.423	4.187	1.324	1.714
Huiles & graisses	5.134	6.178	2.669	3.705	1.937	2.057
Sucreries	7.220	7.392	4.545	5.431	2.410	2.741
Boissons	6.827	8.317	2.956	3.058	598	1.141
Total	149.803	183.463	62.820	74.977	28.215	33.556

Source : Auteur à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2011 et 2012

En exprimant en pourcentage la part de chaque groupe d'aliments on obtient leur importance relative dans les dépenses alimentaires. Les deux graphiques qui suivent présentent l'importance relative des aliments pour les trois groupes de ménages constitués. Le premier graphique présente les catégories prépondérantes dans les dépenses alimentaires tandis que le second présente les catégories mineures.

**1° Importance relative des aliments prépondérants dans les dépenses alimentaires (%)**



**Figure 9. Importance relative (%) des aliments prépondérants dans les dépenses alimentaires**

Source : Auteur à partir des données de l'enquête 2011/2012

Les aliments sont dits prépondérants lorsque leur part dans les dépenses alimentaires est supérieure ou égale à 10%. Le résultat obtenu montre qu'en saison sèche, dans les ménages aisés, ce sont les viandes (17%) et les céréales (14%) dont l'importance relative dans les dépenses est la plus élevée. Ils sont suivis des laits (13%), des racines et tubercules (12%) et des poissons (12%). En saison pluvieuse, le résultat obtenu montre que c'est la viande avec 18% qui occupe l'importance relative la plus élevée dans les dépenses. Elle est suivie des poissons (15%), des céréales (15%) et des racines et tubercules (11%).

Dans les ménages que l'on peut qualifier de moyens, pendant la saison sèche, ce sont les racines et tubercules (18%) qui ont une grande importance relative en termes de dépenses alimentaires. Viennent ensuite les dépenses pour des céréales (13%), des légumineuses (13%) et des viandes (10%). Pendant la saison pluvieuse, ce sont des racines et tubercules (19%) qui ont une grande importance relative en termes de dépenses alimentaires, ensuite ce sont les dépenses pour les viandes (13%). Les céréales (12%) comme les légumineuses (12%) occupent la troisième position en termes de dépenses.

Pour les ménages les plus pauvres situés dans le quartier moins aisé, la part des dépenses en racines et tubercules (23%) est beaucoup plus importante que dans les deux quartiers précédents. Les céréales (17%) occupent une part des dépenses plus importante que les viandes (10%) et les poissons (10%). Pendant la saison pluvieuse la part des dépenses en racines et tubercules atteint (27%), les légumineuses (14%) occupent une part des dépenses plus importante que les viandes (10%).

## 2° Importance relative des aliments mineurs dans les dépenses alimentaires (%)

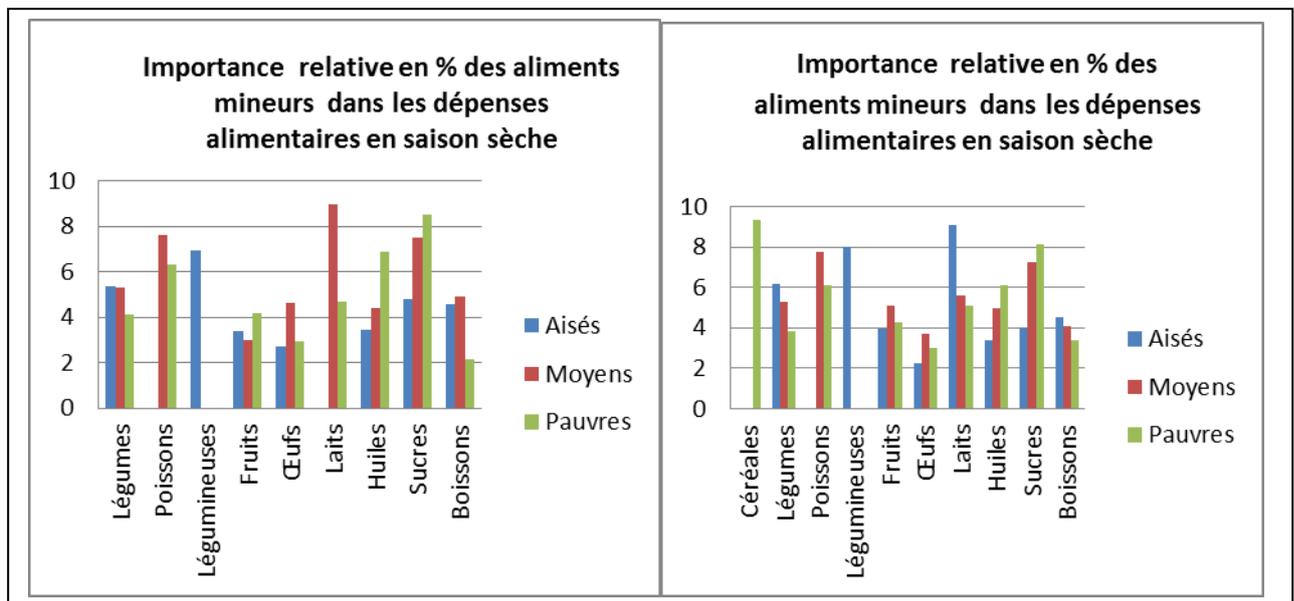


Figure 10. Importance relative (%) des aliments mineurs dans les dépenses alimentaires

Source : Auteur à partir des données de l'enquête 2011/2012

Les aliments sont dits mineurs lorsque leur part dans les dépenses alimentaires est de moins de 10%. Le résultat obtenu révèle que pendant la saison sèche, dans les ménages aisés, les légumineuses ont une part de 7%, les légumes, les sucres et les boissons ont chacun 5%. Les fruits (3%), les huiles (3%) et les œufs (3%) sont les moins consommés. Pendant la saison pluvieuse, les produits laitiers (9%) sont essentiellement consommés lors du petit déjeuner

avec les produits sucrés (4%). Les légumineuses (8%) et les légumes (6%) sont les principaux aliments d'accompagnement d'origine végétale.

Pour les ménages moyens, pendant la saison sèche la part des laits (9%) est supérieure à celle de la saison pluvieuse (6%), de même que la part du sucre (8%) est supérieure à celle de la saison pluvieuse (7%). Les deux produits sont plus consommés en saison sèche qu'en saison pluvieuse. La part des poissons (8%), dans les deux saisons, est bien supérieure à celle des légumes (5%).

Pour les ménages les plus pauvres, pendant la saison sèche la part des sucres (9%) est supérieure à celle de la saison pluvieuse (8%). La part des céréales (9%) est inférieure à celle de la saison sèche (17%). Les céréales coûtent relativement plus cher en saison pluvieuse qu'en saison sèche. Les légumes (4%) et les fruits (4%) et les poissons (6%) ont des importances relatives qui ne varient pas d'une saison à l'autre. Les œufs (3%) et les boissons (2-3%) ont une part relative la plus faible dans les dépenses.

### 3° Analyse des dépenses des ménages

Les données du tableau 42 ont montré que les dépenses de la saison pluvieuse sont plus élevées que celles de la saison sèche. Toutefois, en comparant les moyennes des dépenses des groupes des aliments entre les saisons, le test de Student à 5% de signification révèle que les moyennes reprises dans le tableau 43 ci-dessous ne présentent pas des différences significatives par rapport aux saisons.

**Tableau 43. Résultat du test de comparaison des moyennes des dépenses des aliments**

	Saisons	N	Moyennes	Ecart-type	Coefficient de t	P	Décision
Céréales	Saison A	30	11.435,47	9.953,34	-0,63	0,53	Non significative
	Saison B	30	13.288,33	1.2810, 28	-0,63	0,53	Non significative
Œufs	Saison A	30	2.575,17	1.671,09	-0,15	0,88	Non significative
	Saison B	30	2.647,20	1.926,18	-0,15	0,88	Non significative
Laits	Saison A	30	8.943,57	9.897,33	0,61	0,54	Non significative
	Saison B	30	7.542,97	7.755,45	0,61	0,54	Non significative
Sucres	Saison A	30	4.724,87	2.918,37	-0,58	0,56	Non significative
	Saison B	30	5.187,93	3.245,30	-0,58	0,56	Non significative

Source : Auteur à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2011 et 2012

Sur base de ce tableau on peut faire les observations suivantes. Les céréales constitue le groupe qui a le plus d'aliments consommés dans la semaine et sous diverses formes. De ce fait, il est possible que la baisse dans la consommation d'une céréale au cours d'une saison soit compensée par l'accroissement dans la consommation d'une autre céréale au cours de l'autre saison. Il en résulte que les dépenses des céréales entre les saisons ne présentent donc pas de différences significatives.

S'agissant des laits et sucres, le test a révélé également que leurs dépenses ne présentent pas de différences significatives d'une saison à une autre. Partant de cette observation, on peut considérer les laits et les sucres comme étant des produits complémentaires ou substituables selon leur mode de consommation dans les ménages. En effet, dans les ménages aisés, le lait est consommé avec le sucre comme produits complémentaires surtout dans les petits déjeuners. Mais, l'accroissement des dépenses de lait est toujours supérieur à celui des sucres. C'est ce qui semble être le cas des ménages aisés dans l'échantillon. Par contre dans les ménages très pauvres le lait et le sucre sont des produits de substitution. L'accroissement des

dépenses des sucres entraîne la diminution des dépenses de lait. C'est également le cas dans les ménages pauvres de cette étude.

S'agissant des dépenses des œufs, le test a montré que celles-ci ne sont pas significativement différentes. Cela s'explique simplement par le fait que les ménages ne consomment pas suffisamment d'œufs, sauf les omelettes qui sont du reste consommées dans la plupart des cas hors des ménages.

Le test de comparaison a montré en outre que les dépenses des consommations sont significativement différentes entre les ménages aisés, les ménages moyens et les ménages pauvres. De ce fait, on peut admettre que les trois groupes de ménages sont économiquement différents du moins en ce qui concerne leur dépense alimentaire.

#### 5.4.2. Fréquences et modes de consommation des aliments

Cette section a pour objectif de présenter la consommation des aliments au cours de la semaine. La série des tableaux qui suit présente pour chaque aliment consommé, sa fréquence, les différents modes de consommation ou modes de préparation correspondants ainsi que les dépenses consacrées. Les informations sont présentées par rapport aux 12 groupes d'aliments déjà évoqués dans la section précédente.

##### 1° Les céréales

Le tableau 44 ci-après indique les fréquences de chaque céréale consommée par ménage et par semaine ainsi que leurs modes de consommation identifiés.

**Tableau 44. Fréquence et modes de consommation des céréales par ménage/semaine/saison**

Céréales	Modes de consommation	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
		Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>							
Blé	Pain	7	8.100	5	2.878	4	1.064
	Spaghetti	2	1.050				
	Gâteau	1	673				
	Biscuit	2	807	2	305		
	Beignet	1	663	1	351	1	200
Maïs	Fufu	3	7.015	5	3.392	3	2.457
	Bouillie fluide					2	642
Riz	Pâte molle	3	3.641	1	702	2	567
Total		19	21.949	14	7.628	11	4.730
<b>Saison pluvieuse</b>							
Blé	Pain	7	9.269	5	2.903	3	721
	Spaghetti	2	1.839	1	461	-	-
	Gâteau	2	972	-	-	-	-
	Fufu	-	-	-	-	1	326
Maïs	Farine ou semoule (fufu)	4	10.467	5	4.815	2	1.792
Riz	Bouillie	-	-			1	302
	Pâte molle	3	5.155	1	841		
Total		18	27.702	12	9.020	7	3.141

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Les informations qui découlent de ce tableau révèlent que le blé semble être la céréale dont la fréquence de consommation dans les ménages/semaine est la plus élevée tant en saison sèche qu'en saison des pluies. Une bonne gamme variée des produits à base de blé (pain, spaghetti, gâteau, etc.) en est la principale raison. En additionnant tous les modes de consommation de blé en saison sèche, on obtient par semaine respectivement une fréquence de l'ordre de 19 (dans les ménages aisés), 14 (dans les ménages moyens) et de 11 (dans les ménages pauvres). En saison des pluies, la tendance est à la baisse, elle est respectivement de l'ordre de 18 (dans les ménages aisés) ; 12 (dans les ménages moyens) et 7 (dans les ménages pauvres).

Le principal produit à base de blé est le pain consommé essentiellement dans les petits déjeuners. C'est aussi un produit dont la consommation est de plus en plus en progression. Sa grande fréquence dans la consommation hebdomadaire en est un indicateur important. La consommation de plus en plus accrue du pain avait déjà été mise en évidence par les études de Houyoux (1976; 1986). Se référant à ces études, Goossens (1997) constate que le pain est devenu important pour le petit déjeuner et pour la consommation quotidienne dans la rue durant la journée. Le pain, qui a l'avantage d'être préparé rapidement et consommé sans suppléments, risque d'être difficilement remplaçable, une fois que la population s'y est habituée, surtout si son prix concurrence celui du manioc. A Kinshasa, la consommation de pain est passée de 1,17 kg par mois et par personne en 1976 à 1,58 kg en 1986. « L'implantation de petites boulangeries, voire la prolifération des boulangeries artisanales semblent favoriser la consommation des pains à Kinshasa ».



**Photo 4 : Boulangerie artisanale de fabrication des pains avec bois de chauffe à N'djili**

La grande consommation des pains semble aussi le cas dans bien des villes africaines, notamment à Brazzaville. Selon les études de Souka (1989), l'alimentation importée a profondément contribué à changer les habitudes. Le pain est devenu l'un des éléments principaux du petit déjeuner et du repas du midi. Vendu à faible prix il se substitue au manioc et à l'igname. Au départ réservé aux classes sociales les plus aisées, le pain est devenu un aliment de large consommation.

Dans les ménages pauvres, il a été observé un cas où le Fufu a été préparé à partir de la farine de blé destinée à la panification. Cette pratique peut être considérée comme une innovation dans les modes de consommation et une nouvelle opportunité pour les ménages face aux produits importés (Devautour et al, 2003). Le maïs sous forme de farine ou de semoule contribue essentiellement à la préparation du Fufu en mélange ou pas avec la farine de manioc.

Dans les ménages pauvres, il a été identifié un autre mode de consommation de maïs sous forme d'une bouillie fluide consommée en mélange avec du sucre. La consommation de riz tend à augmenter dans les ménages aisés plus que dans les ménages pauvres mais avec une fréquence inférieure à celle du maïs. Cette fréquence de consommation de riz par semaine ne semble pas présenter des différences entre les saisons.

S'agissant des dépenses, le résultat de l'étude révèle que c'est pendant la saison pluvieuse que les dépenses de céréales sont les plus importantes et particulièrement pour le maïs. Le prix du maïs est généralement élevé pendant la saison pluvieuse, d'une part à cause du fait que c'est la période pré-récolte et d'autre part à cause du mauvais état des routes reliant l'intérieur du pays (les zones de production) et la ville de Kinshasa (zone de consommation).

## 2° Les racines et tubercules

Le tableau 45 ci-après indique les fréquences des racines et tubercules consommés par ménage et par semaine ainsi que les modes de consommation identifiés.

**Tableau 45. Fréquence et modes de consommation des racines et tubercules par ménage/semaine**

Racines et tubercules	Modes de consommation	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
		Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>							
	Chikuangue	2	1.189	2	936	1	780
	Fufu	4	9.056	5	5.397	4	4.156
	Malemba/Tshomba	1	651				
Pomme de terre	Frite/sautée	1	1.248				
Patate douce	Nature/frite			2	2.404	3	1.661
Taro		1	1.054	1	930		
Plantain	Frite/lituma	1	4.053	1	1.048		
Total		10	17.251	11	10.715	8	6.597
<b>Saison pluvieuse</b>							
Manioc	Chikuangue	3	3.260	2	18.34,3	2	728,7
	Fufu	3	6.943	7	10.793	3	7.113
	Manioc frais	1	8.371				
Pomme de terre	Frite	1	3.393	-	-	-	-
Taro	Nature (bouillie dans l'eau)			1	1.465	2	1.122
Plantain	Lituma	1	5.361	-	-	-	-
Total		9	19.794	10	14.092	7	8.963

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Les informations de ce tableau révèlent que c'est le manioc qui est l'aliment le plus consommé parmi les racines et tubercules. Sa consommation sous forme de bouillie (le fufu) reste très élevée au cours de la semaine quelle que soit la saison.

La fréquence de consommation du manioc préparé sous forme de fufu est de 7 fois/semaine dans les ménages moyens. Cette forte fréquence par semaine dans la consommation de Fufu

comme aliment de base est un signe révélateur de la monotonie dans le régime alimentaire des ménages

Dans le quartier aisé, la fréquence de consommation du Fufu de manioc tend à se réduire autour de 3 fois/semaine ce qui atteste que les ménages ont tendance à diversifier leurs aliments de base au cours de la semaine. Cette diversification est attestée par la consommation de la Chikuangue 3 fois/semaine et celle de la pomme de terre ou le plantain au moins une fois par semaine.

Dans les ménages pauvres, l'étude révèle que la fréquence de la consommation des racines et tubercules en tant suivie du taro qu'aliment de base est de 7 fois/semaine. La consommation de Fufu est de 3 fois/semaine et de la Chikuangue, consommés 2 fois/semaine chacun. Ces deux aliments peuvent être considérés comme une consommation d'appoint au regard du faible montant engagé pour leur consommation.

La patate douce est un aliment dont le mode de consommation a connu des évolutions. Jadis, la patate douce nature était le principal mode de consommation de cet aliment. Cependant, de nos jours, la patate douce présente plusieurs modes de consommation dont le plus important est la frite. La patate douce sous forme de frites est très consommée dans les ménages pauvres dans lesquels la consommation des frites de pomme de terre est limitée à cause du prix élevé de cet aliment.

S'agissant des dépenses, il s'avère que c'est pendant la saison pluvieuse que celles-ci sont les plus élevées. Le faible niveau de dépenses pendant la saison sèche est lié à l'abondance des produits post-récolte ce qui entraîne la baisse des prix sur le marché.

### **3° Les légumes**

Le tableau 46 ci-après présente les différents légumes, leurs fréquences de consommation par semaine ainsi que leurs dépenses. Il ressort de ce tableau qu'il existe une grande diversité de légumes à laquelle les ménages ont accès tant en saison sèche qu'en saison pluvieuse. Certains légumes sont très abondants pendant la saison sèche et d'autres en saison pluvieuse. Leur prix sur le marché connaît des variations selon que la saison est favorable ou non. A titre d'exemple l'oseille coûte plus cher que l'amarante durant la période mai-juin alors que pendant la saison pluvieuse, l'oseille coûte moins cher que l'amarante. Il y a abondance de l'oseille par rapport à l'amarante sur les marchés de Kinshasa pendant la saison des pluies (Kinkela, 2001).

Les résultats de l'étude révèlent que les feuilles de manioc restent les légumes dont la fréquence de consommation est la plus élevée dans le quartier aisé, avec deux modes de consommation identifiés (le Matamba et le Limbondi). Cependant, la consommation des feuilles de manioc est fortement liée à la saison, l'absence de pluie rend difficile le développement des jeunes feuilles de manioc, ce qui entraîne leur rareté sur le marché et par conséquent la hausse de prix.

**Tableau 46. Fréquence et modes de consommation des légumes par ménage/semaine**

Légumes	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>						
Feuille de manioc	2	4.054	1	1.155		
Gnetum	1	1.300	1	702		
Épinard	1	684	1	380	1	220
Feuille de patate	1	579	2	624	3	689
Amarante	1	489	1	338	1	250
Champignon	1	530				
Morelle	1	419				
Choux	1	480				
Total	9	8.046	6	3.199	5	1.159
<b>Saison pluvieuse</b>						
Feuille de manioc (Matamba)	3	3.273	2	1.061	1	312
Feuille de manioc (Limbondo)	1	912	-	-	-	-
Gnetum	1	2.361	1	1.318	-	-
Epinard	1	850	-	-	-	-
Feuille de patate	1	829	2	645	2	401
Amarante	1	1.628	1	941	1	344
Fougère	1	646	-	-	-	-
Pointe noire	-	-	-	-	1	230
Champignon	1	749	-	-	-	-
Total	10	11.287	6	3.964	5	1287

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Les feuilles de la patate douce ont une fréquence d'une fois/semaine dans les ménages aisés et de 2 fois/semaine à la fois dans des ménages moyens et dans les ménages pauvres. Elles semblent être le premier légume le plus consommé dans les ménages pauvres. C'est leur faible coût, qui semble favoriser sa consommation.

Le gnetum (Mfumbwa) semble être le légume le plus cher, car les dépenses de sa consommation sont supérieures à celles des autres légumes quelle que soit la saison.

En dehors des feuilles de manioc et des feuilles de la patate douce, l'étude révèle que les autres légumes (amarante, épinard, oseille, pointe noire, fougères et champignons) sont de moins en moins consommés dans les ménages, leur fréquence de consommation est d'une fois par semaine.

#### **4° Les viandes**

Le tableau 47 ci-dessous présente les fréquences de consommation des viandes, leurs modes de consommation ainsi que leurs dépenses respectives.

**Tableau 47. Fréquence et modes de consommation des viandes par ménage/semaine**

Viandes	Modes de consommation	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
		Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>							
Bœuf	Viande rouge	2	12.246	2	3.416	-	-
	Sabot	-	-	-	-	-	-
Porc	Viande	1	3.013	-	-	-	-
	Sabot	-	-	-	-	1	986
	Jambon	1	980	-	-	-	-
Chèvre	Viande rouge	1	4.133	-	-	-	-
Poulet	Frais	1	5.068	1	1.708	-	-
	Cuisse	-	-	1	10.04	-	-
Dinde	Croupion	-	-	-	-	2	1.244
Insecte	Chenille	0	-	0	-	1	489
Total		6	25.440	4	6.128	4	2.719
<b>Saison pluvieuse</b>							
Bœufs	Viande rouge	2	11.156	1	2.045	-	-
	Tripe	-	-	1	2.683	-	-
Porc	Sabot	-	-	-	-	1	1.081
Chèvre	Viande rouge	1	8.069	-	-	-	-
	Viscères	-	-	1	2.206	-	-
Gibier	Boucané	1	7.726	-	-	-	-
Poulet	Poulet frais	1	6.253	-	-	-	-
	Cuisse	-	-	2	3.018	2	2.161
Total		5	33.203	5	9.952	3	3.242

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Il ressort de ce tableau que les fréquences des consommations des viandes ne sont pas très différentes d'une saison à une autre. A l'exception des viandes des chèvres produites localement, la plupart des viandes (bœuf, porc, poulet ou dindes) sont des produits d'importation. Les variations des cours de change et la politique du Gouvernement en matière d'importation alimentaire sont à la base des variations des dépenses observées au niveau des ménages. Les variations des dépenses des viandes ne sont donc pas liées à la saison.

Les résultats de l'étude montrent également que c'est la viande rouge des bœufs qui est l'aliment le plus consommé parmi les viandes. Elle a une fréquence de 2 fois/semaine dans les ménages aisés. Les autres viandes (gibier ou la chèvre) sont aussi bien appréciées par ces ménages mais leurs fréquences de consommation est d'environ une fois la semaine. Les cuisses de poulet ont une fréquence de 2 fois/semaine au sein des ménages moyens et des ménages pauvres. Parmi les différents aliments vendus sous forme de découpes, ce sont les cuisses de poulet qui semblent avoir une grande consommation dans des ménages moyens et dans des ménages pauvres.

La principale raison est liée au fait que ces cuisses de poulet présentent une chair ferme proche de celle des poulets entiers de marque Wilki. Il est aussi important de signaler que depuis quelques temps, il existe à Kinshasa de plus en plus de petites boutiques orientées dans le commerce des produits animaux sous forme des surgelés. Ces commerces sont appelés du

nom de «vivres frais». La proximité de ces boutiques avec des ménages ainsi que leur prix relativement moins élevé sont des raisons qui semblent favoriser leur consommation. Toutefois la qualité de ces produits reste à désirer. La détérioration de ces produits reste un grand risque suite aux difficultés que connaissent les vendeurs à bien conserver ces produits alors que les coupures de l'électricité sont fréquentes à Kinshasa.

### 5° Les poissons

Le tableau 48 ci-dessous présente les fréquences de consommation des poissons, leurs modes de consommation ainsi que leurs dépenses respectives.

**Tableau 48. Fréquence et modes de consommation des poissons par ménage/semaine/saison**

Poissons et fruits de mer	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>						
Chinchard	2	3.364	2	2.152	2	1.016
Poissons d'eau douce (frais)	1	5.272	-	-	-	-
Poissons fumés	1	4.885	1	1.306	-	-
Poissons salés	1	4.789	1	1.143	1	770
Total saison sèche	5	18.310	4	4.601	3	1.786
<b>Saison pluvieuse</b>						
Chinchard	1	5.516	2	3.778	1	1.174
Poisson frais	1	9.055			-	-
Poisson fumé	1	6.749	1	2.057	-	-
Poisson salé	-	4.002	-	-	-	-
Fretin	1	2.036	-	-	1	884
Total saison pluvieuse	4	27.358	3	5.835	2	2.058

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Contrairement aux viandes, les poissons présentent certaines particularités. En effet, outre les chinchards et certains types de poissons salés qui sont des produits d'importation, la plupart des poissons consommés à Kinshasa (poissons fumés, poissons frais et certains poissons salés) sont produits soit localement à Kinshasa, soit ils proviennent de l'intérieur du pays.

L'abondance des poissons pendant la saison sèche et l'état des routes relativement praticable en saison sèche tendent à favoriser une grande consommation de poissons durant la saison. La fréquence de consommation des chinchards dans les ménages du quartier moyen et dans ceux du quartier pauvre est comprise entre 1 et 2 fois par semaine. La consommation de fretin (Ndakala) est liée non seulement à son prix relativement moins élevé, mais aussi c'est un aliment préféré par les ressortissants des provinces du Kasai et du Katanga.

Les ménages aisés ont le choix entre les chinchards, les poissons salés, les poissons fumés ou les poissons frais. En comparant le nombre d'aliments que l'on trouve dans le groupe des viandes par rapport à celui des aliments du groupe des poissons, il s'avère que c'est dans le premier qu'il existe plus d'aliments, dont certains coûtent relativement moins cher. Sur base de cette observation, on peut bien comprendre que la consommation des poissons (à l'exception du chinchard) semble être en recul surtout dans les ménages pauvres. Ces derniers orientent leur choix vers les viandes (les découpes, les abats notamment) dont les prix sont relativement moins élevés.

## 6° Légumineuses, graines et noix

Le tableau 49 ci-dessous présente les fréquences de consommation des légumineuses, leurs modes de consommation ainsi que leurs dépenses respectives. La consommation des légumineuses semble être liée aux trois facteurs suivants : la saison, le niveau économique des ménages et l'origine ethnique des chefs de ménages. S'agissant de la saison, on trouve que l'arachide fraîche semble être plus consommée en saison sèche avec une fréquence comprise entre 1 et 2 fois par semaine.

**Tableau 49. Fréquence et modes de consommation des légumineuses par ménage/semaine**

Légumineuses	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>						
Arachide fraîche	2	780	1	243	-	-
Arachide grillée	1	1.014	1	637	-	-
Pâte d'arachide	3	2.101	2	1.182	1	320
Niébé	-	-	1	2.107	3	1.326
Haricot	1	4.186	1	1.950		
Sésame	1	931	1	808	1	677
Noix de palme	1	1.374	1	976	1	634
	9	10.386	8	7.903	6	2.957
<b>Saison pluvieuse</b>						
Arachide fraîche	-	-	-	-	1	362
Arachide grillée	1	1.218	2	738	1	457
Pâte d'arachide	2	2.451	2	942	1	496
Kundé (pois yeux noirs)	1	2.302	-	-	-	-
Niébé	-	-	1	1.676	3	1.559
Haricot	2	5.969	1	2.951		
Sésame	-	-	1	954	2	949,8
Courge	-	-	1	769	2	797
Noix de palme	1	2.208	1	1.097	1	504
Total saison pluvieuse	7	14.148	9	9.127	10	4.763

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Plusieurs modes de consommation de l'arachide ont été identifiés (arachide fraîche, arachide grillée, pâte d'arachide). A cause de ses multiples modes, l'arachide est consommée tout au long de la journée. Le matin dans les petits déjeuners sous forme de grains frais ou grillés, ou sous forme de pâte consommée en lieu et place de la margarine. Dans les préparations des repas de la journée, la pâte d'arachide est utilisée comme liant des sauces (sauce à la moambe). Ces différents modes de consommation d'arachide ont été observés tant dans les ménages aisés que dans les ménages pauvres.

Par rapport au niveau économique des ménages on constate que le haricot est consommé dans les ménages aisés alors que dans les ménages moins aisés c'est le niébé, qui est consommé avec une fréquence de 3 fois/semaine.

S'agissant des considérations ethniques, l'étude révèle que certaines légumineuses n'ont été consommées que dans les ménages où les membres sont ressortissants d'une tribu précise. C'est le cas de Kundé (pois yeux noirs) consommés par les ressortissants des provinces des deux Kasai et ceux du Nord Katanga. Le Sésame est consommé par les ressortissants de certaines tribus de la province du Bas-Congo et de la République d'Angola.

### 7° Les fruits

La consommation des fruits comme celle des légumes sont fortement influencées par la saison, parce qu'à Kinshasa, les producteurs des fruits et des légumes ne disposent presque pas des matériels pouvant permettre la conservation de ces produits agricoles fort périssables. C'est ainsi que les fruits et légumes disponibles en saison sèche ne le seront plus en saison pluvieuse et inversement. Le tableau 50 ci-dessous présente les fréquences de consommation des fruits ainsi que leurs dépenses respectives.

Le résultat de l'étude montre que les fruits sont des produits saisonniers. Il existe des fruits typiques à chaque saison. En saison sèche, c'est l'orange qui semble être le fruit le plus consommé par les Kinois avec une fréquence de 2 à 3 fois/semaine. Son prix très abordable le rend disponible même pour les ménages les plus pauvres. Le Monkey orange (Kalakonki) est un fruit sauvage qui relève de la cueillette dans la périphérie de Kinshasa. Il est moins coûteux et plus consommé dans les ménages pauvres. Les autres fruits (la papaye, l'ananas ou l'avocat) ont une consommation moins importante avec généralement une fréquence d'une fois par semaine.

**Tableau 50. Fréquence et modes de consommation des fruits par ménage/semaine/saison.**

Fruits	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>						
Banane	1	1.166	1	569	2	448
Pomme verte	1	1.400	-	-	-	-
Ananas	1	1.212	-	-	-	-
Orange	2	1.290	3	824	2	340
Monkey orange (kalankoki)	-	-	-	180	1	144
Papaye				242	1	241
Total saison sèche	5	5.068	4	1.815	6	1.173
<b>Saison pluvieuse</b>						
Mangue	1	1.007	3	1.070	3	624
Pomme verte	2	2.100	-	-	-	-
Safou	1	1.860	1	1.030	-	-
Banane	1	1.088	1	762	1	340
Avocat	1	1.175	1	946	2	467
Total saison pluvieuse	6	7.230	6	3.808	6	1.431

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

La mangue est l'un des fruits les plus consommés en saison pluvieuse. Son prix relativement moins élevé tend à favoriser sa consommation surtout dans les ménages pauvres (3 fois/semaine) et dans les ménages moyens (3 fois/semaine). La banane en provenance de la

province du Bas-Congo est très abondante en saison pluvieuse, sa consommation est d'au moins une fois/semaine.

Le Safou en provenance du Bandundu et du Bas-Congo est également très abondant en saison pluvieuse, avec une fréquence de consommation d'au moins une fois par semaine. Il semble être un fruit préféré par les ressortissants des provinces de Bas-Congo et de Bandundu principalement. Les pommes vertes sont des fruits importés, leur prix élevé limite leur consommation dans les ménages pauvres.

### 8° Les œufs

Le tableau 51 ci-dessous présente les fréquences de consommation des œufs ainsi que leurs dépenses respectives.

De tous les groupes d'aliments analysés, c'est le groupe des œufs qui présente des petites fréquences et petites dépenses de consommation par semaine dans tous les ménages et dans toutes les saisons. Paradoxalement à la situation présentée dans ce tableau, il semble que les œufs soient un des aliments dont la consommation est plus intense hors ménage.

**Tableau 51. Fréquence et dépenses de consommation des œufs par ménage/semaine/saison.**

Consommation des œufs	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>						
Œufs bouillis	2	1.307	1	994	1	149
Omelette	2	2.782	2	1.816	3	678
Total saison sèche	4	4.089	3	2.810	4	827
<b>Saison pluvieuse</b>						
Bouilli dans l'eau	2	1.786	2	1.065		
Omelette	2	2.340	2	1.732	1	332
Avec sauce	-	-	-	-	1	687
Total Saison pluvieuse	4	4.126	4	2.797	2	1.019

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

La consommation des omelettes notamment se fait plus dans les écoles, universités et milieux professionnels que dans les ménages. Dans les ménages pauvres, il a été observé un mode de consommation assez particulier des œufs. Ces derniers sont préparés dans la sauce avec épices et consommés comme accompagnement du Fufu ou de Chikuangue.

### 9° Les laits et produits laitiers

Le tableau 52 ci-dessous présente les fréquences de consommation des produits laitiers ainsi que leurs dépenses respectives.

**Tableau 52. Fréquence et dépenses des produits laitiers par ménage/semaine**

Laits et produits laitiers	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>						
Lait en poudre	7	14.243	5	4.040	3	1.324
Crème (yaourt)	3	2.227	1	1.383	-	-
Lait caillé	2	1.416	-	-	-	-
Lait concentré	2	2.198	-	-	-	-
Total saison sèche	14	20.084	6	5.423	3	1.324
<b>Saison pluvieuse</b>						
Lait en poudre	7	11.212	4	3.787	3	1.714
Crème (yaourt)	2	2.951	-	-	-	-
Lait caillé	1	1.468	1	400	-	-
Lait concentré	1	1.096	-	-	-	-
Total saison pluvieuse	11	16.727	5	4.187	3	1.714

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Le lait et les produits laitiers constituent un groupe pour lequel les ménages aisés consacrent une fraction importante de leurs dépenses alimentaires surtout en saison sèche. C'est probablement à cause du climat relativement froid en saison sèche que les Kinois ont tendance à consommer de plus en plus de thé ou café chaud en mélange avec de lait.

Les informations qui découlent du tableau ci-haut semblent confirmer cette réalité. Il s'avère que de toutes les formes de consommation des laits, c'est le lait en poudre qui connaît une grande fréquence de consommation par semaine ; 7 fois/semaine quelle que soit la saison dans les ménages aisés, 5 fois/semaine en saison sèche et 4 fois/semaine en saison pluvieuse dans les ménages moyens et 3 fois/semaine dans les ménages pauvres.

Dans le quartier pauvre, le lait en poudre est l'unique forme de consommation des produits laitiers. Le yaourt consommé 2 à 3 fois/semaine et les laits caillés consommés 1 à 2 fois/semaine sont des produits laitiers consommés essentiellement dans les ménages aisés et très rarement dans les ménages moyens. Les concentrés sont de moins en moins consommés, même au sein des ménages aisés.

### **10° Les huiles et graisses**

Le tableau 53 ci-dessous présente les fréquences de consommation des huiles ainsi que leurs dépenses respectives.

La consommation des huiles ne semble pas être liée à la saison. La fréquence de consommation au cours de la semaine semble être égale d'une saison à une autre. L'huile étant un produit utilisé dans la préparation des aliments, il est normal que sa consommation ne change pas d'une saison à une autre. C'est l'huile de palme à cause de son prix relativement moins élevé qui est plus utilisée (3 à 4 fois/semaine) dans les ménages moins aisés. La consommation de l'huile de palme dans les ménages aisés est très faible avec une fréquence d'une fois la semaine.

**Tableau 53. Fréquence et dépenses de consommation des huiles par ménage/semaine**

Modes de consommation des huiles et graisses	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>						
Huile de palme	1	1.772	2	1.203	3	1.283
Huile raffinée	3	2.446	3	1.126	1	654
Margarine ou beurre	3	916	1	340	-	-
Total saison sèche	7	5.134	6	2.669	4	1.937
<b>Saison pluvieuse</b>						
Huile de palme	1	1.843	3	1.488	4	1.211
Huile raffinée	3	2.828	4	1.800	2	509
Margarine ou beurre	3	1.507	1	416	2	337
Total	7	6.178	8	3.704	8	2.057

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Toutefois, certains aliments tels que les légumes en général, sont préparés essentiellement avec de l'huile de palme. Les huiles raffinées sont les plus consommées dans les ménages aisés et dans les ménages moyens avec une fréquence de 3 fois/semaine quelle que soit la saison. La consommation des margarines et beurres est plus importante pendant les petits déjeuners.

### 11° Les sucres

Le tableau 54 ci-dessous présente les fréquences de consommation des sucres ainsi que leurs dépenses respectives.

**Tableau 54. Fréquence et dépenses de consommation des sucres par ménage/semaine**

Consommation des sucres	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>						
Sucre en poudre	7	5.429	7	4.119	6	2.225
Miel	3	1.399	-	-	-	-
Autres produits sucrés	3	3.92	3	426	1	185
Total saison sèche	13	7.220	10	4.545	7	2.410
<b>Saison pluvieuse</b>						
Sucre en poudre	7	4.686	7	3.882	6	2.741
Miel	3	1.774	1	994	-	-
Produits sucrés divers	5	931	1	554	-	-
Total saison pluvieuse	15	7.391	9	5.430	6	2.741

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Le sucre en poudre possède une grande fréquence parce que c'est le mode de consommation le plus répandu à Kinshasa. Il est consommé avec une fréquence de 6 à 7 fois/semaine quel que soit le niveau des ménages. Sa consommation est encore plus grande en saison sèche. Le sucre est principalement consommé au cours des petits déjeuners en mélange avec du thé et du lait.

Le miel par contre est un produit dont la consommation semble avoir progressé depuis quelques années. Pour beaucoup de Kinois, le miel est un antidote capable de guérir une personne empoisonnée. Depuis un certain temps, il existe de plus en plus à Kinshasa des spéculations autour des empoisonnements dont seraient victimes plusieurs personnes et dont certaines en seraient décédées. Devant cette psychose, certains Kinois recourent à la consommation de miel pour se mettre à l'abri du danger. Cette tendance à consommer de plus en plus du miel a été mise en évidence au cours de l'étude surtout dans les ménages du quartier aisé avec une fréquence de 3 fois/semaine quelle que soit la saison.

### 12° Les boissons

Le tableau 55 ci-dessous présente les fréquences de consommation des boissons ainsi que leurs dépenses respectives.

**Tableau 55. Fréquence et dépenses de consommation des boissons par ménage/semaine**

Boissons consommées	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)	Fréquence	Dépense (fc)
<b>Saison sèche</b>						
Thé	7	1.216	6	1.042	4	528
Café	1	218	1	164	1	70
Boissons sucrées	1	1.063	1	781	-	-
Bière	2	2.705	1	969	-	-
Eau minérale	3	1.625	-	-	-	0
Total saison sèche	14	6.827	9	2.956	5	598
<b>Saison pluvieuse</b>						
Thé	7	960	7	444	2	183
Café	1	154	-	-	-	-
Boissons sucrées	2	1.935	2	1.013	2	959
Jus de fruits	1	1.327	-	-	-	-
Bière	2	1.434	2	889	-	-
Vin de table	1	1.490	-	487	-	-
Eau minérale	4	1.012	1	225	-	-
Total saison pluvieuse	18	8.312	12	3.058	4	1.142

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Le tableau ci-haut révèle que la consommation des boissons est bien différente d'une saison à l'autre, surtout dans les ménages aisés et dans les ménages moyens. C'est le thé qui est la boisson la plus consommée après l'eau de robinet. Les eaux minérales sont coûteuses et leur consommation à l'échelle du ménage n'est accessible qu'aux ménages aisés avec une fréquence de 3 à 4 fois/semaine. La bière a une fréquence de 2 fois/semaine en saison pluvieuse. Sa consommation se réduit (une fois/semaine) en saison sèche surtout dans les

ménages moyens. La bière n'est presque pas consommée dans les ménages pauvres. Sa consommation est souvent hors ménage.

Les boissons sucrées sont généralement consommées avec une fréquence de 2 fois/semaine en saison pluvieuse et une fois par semaine en saison sèche. Les jus de fruits sont considérés comme une boisson de luxe que l'on offre à certains visiteurs ne prenant pas de la bière. En effet, la consommation de la bière est interdite aux membres des églises dites de réveil. Ces églises sont de plus en plus nombreuses dans la ville de Kinshasa. Le café est une boisson de moins en moins consommée dans les ménages. Cependant, son prix chez les détaillants est presque le même que celui du thé. De ce fait, il y a lieu de considérer la faible consommation du café comme une pratique relevant des habitudes alimentaires des Kinois et non liée à des considérations économiques.

### ***13° Synthèse sur les fréquences et les dépenses de consommation des aliments***

Les fréquences d'achat sont nettement plus élevées pour les ménages appartenant à un quartier aisé que pour ceux appartenant à un quartier pauvre. Les fréquences de consommation sont plus élevées en saison sèche qu'en saison pluvieuse.

La part des dépenses affectées à l'achat des céréales et les fréquences de consommation tendent nettement à diminuer quand les ménages sont dans des conditions moins bonnes. Le coût élevé des céréales semble en être la raison principale.

Les racines et tubercules ont une tendance opposée à celle des céréales avec les ménages les moins aisés qui consacrent une part importante des dépenses pour l'achat de ces aliments. Les racines et tubercules sont consommés tant lors des petits déjeuners que des autres repas de la journée dans les ménages pauvres. Ils constituent les groupes qui fournissent les aliments de base. En additionnant leurs parts respectives dans les dépenses, on trouve que les ménages pauvres ont tendance à consacrer plus de dépenses pour les aliments de base et la tendance est inversée dans les ménages aisés.

La part des dépenses des légumes ne présente pas de grandes différences entre les groupes suite à leurs prix très bas et accessibles mais aussi à l'autoconsommation très fréquente dans les quartiers moins aisés.

Les légumineuses semblent avoir une grande importance relative dans le quartier moins aisé. Certains aliments du groupe des légumineuses tels que le haricot voit sa consommation liée au prix tandis que pour d'autres aliments comme le Kundé (petit haricot rouge) leur consommation semble être liée aux considérations ethniques.

Les ménages dépensent davantage pour les viandes que pour les poissons, dans le souci de diversifier leurs alimentations en produits animaux. Les ménages disposent d'un large espace de choix par rapport aux viandes (viandes rouges, viscères, abats, les découpes des volailles) dont les prix sont à la portée de toutes les bourses. Cet espace se réduit quant à la consommation des poissons dont le plus disponible est le chinchard. Les formes alternatives pour la consommation de poissons (fumés, salés ou frais) sont de plus en plus coûteuses.

Les fruits et les œufs ont une importance relative assez faible. Les fruits sont des produits saisonniers, ce qui fait que leur consommation est fortement influencée par la période. La part des œufs dans les dépenses alimentaires est de moins en moins importante. Sa consommation tend à augmenter sous les formes d'omelette préparée hors ménage.

Les produits laitiers et les sucres ont des tendances opposées selon le niveau de revenu des ménages. Dans les ménages aisés, le lait est plus consommé que le sucre, la tendance est à

l'inverse dans les ménages pauvres. En plus, c'est pendant la saison sèche que leur part dans les dépenses est la plus élevée.

Si on considère l'huile comme un ingrédient au même titre que les épices, sa part dans les dépenses tend à diminuer. C'est ce qui semble être le cas dans les ménages aisés. Cependant, si on considère l'huile comme « aliment d'accompagnement », dans ce cas, sa part dans les dépenses tend à augmenter. C'est ce qui semble être le cas avec les ménages pauvres. Le cas le plus fréquent est celui de la prise du riz mélangé avec de l'huile, lorsque les ménages ne disposent que de très peu de moyens ne leur permettant pas de préparer un repas complet. Dans ce cas l'huile est consommée comme un aliment d'accompagnement et non un ingrédient.

Les dépenses des boissons sont élevées dans les ménages aisés notamment à cause de l'achat de l'eau minérale mise à la disposition de tous les membres des ménages.

En convertissant en dollars américains les montants des dépenses exprimés en francs congolais (le taux de change appliqué correspond à 1USD égal 920 FC) il en ressort qu'en saison sèche les dépenses alimentaires/ménage/semaine sont respectivement de l'ordre de 163USD dans les ménages aisés, 68USD dans les ménages moyens et de 31USD dans les ménages pauvres. En saison pluvieuse on trouve que ces dépenses sont respectivement de l'ordre de 199 USD dans le quartier aisé, 82 USD dans le quartier moyen et de 36 USD dans le quartier pauvre.

L'analyse des résultats en rapport avec les fréquences de consommation des aliments révèle que les aliments de douze groupes décrits ci-haut sont consommés au cours de la semaine dans les deux saisons. Les groupes les moins représentés dans la semaine sont les œufs dans les trois quartiers avec une fréquence comprise entre 2 et 4 prises par semaine. Cette observation révèle que tous les ménages aussi bien les plus pauvres accèdent à tous les groupes d'aliments au cours de la semaine. Cependant, les fréquences observées ne donnent pas d'indication sur les quantités d'aliments consommées.

#### **5.4.3. Estimation des quantités d'aliments consommées et des apports nutritionnels**

Dans cette section du travail, il est question d'estimer les quantités d'aliments consommées ainsi que les apports nutritionnels par individu et par jour. Les trois tableaux qui suivent présentent respectivement les quantités des différentes consommations exprimées en grammes, les apports énergétiques exprimés en calories et les apports protéiques exprimés en grammes dans les deux saisons.

## 1° Quantité d'aliments consommée

**Tableau 56. Quantité journalière d'aliments consommée par ménage et par saison (en g)**

Groupe d'aliments	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Saison sèche	Saison pluvieuse	Saison sèche	Saison pluvieuse	Saison sèche	Saison pluvieuse
Céréales	1.165	768	605	417	363	296
Racines & tubercules	1.400	1.157	1.149	1053	891	809
Légumes	2.335	2.219	1.260	1.215	702	516
Viandes	1.965	1.807	963	817	411	357
Poissons	1.345	1.009	719	408	188	145
Légumineuses	1.653	1.444	1.132	1.032	807	718
Fruits	801	633	564	482	255	202
Œufs	306	254	182	177	112	94
Produits laitiers	1.009	814	368	363	154	160
Huiles & graisses	836	685	555	447	304	279
Sucrieries	646	464	518	403	286	267
Boissons	963	1.069	324	397	84	96
<b>Total</b>	<b>14.423</b>	<b>12.324</b>	<b>8.329</b>	<b>7.210</b>	<b>4.557</b>	<b>3.940</b>

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Il ressort du tableau ci-haut que les quantités des aliments consommées sont élevées en saison sèche et plus particulièrement dans les ménages aisés. La quantité consommée par individu dépend du nombre de personnes qui ont pris part au repas. Ce nombre est variable d'un jour à un autre. En divisant les quantités d'aliments consommées par le nombre des personnes qui ont pris part à ces consommations (tableau 41), il en résulte que les quantités journalières/personne sont plus élevées en saison sèche qu'en saison pluvieuse. Elles sont en saison sèche respectivement de 1202g (dans les ménages aisés) ; 833g (dans les ménages moyens) et de 506g (dans les ménages pauvres).

En saison pluvieuse, les quantités consommées sont respectivement de l'ordre de 1.120g (dans les ménages aisés); 801g (dans les ménages moyens) et de 493g (dans les ménages pauvres). Selon une étude sur l'évolution de la consommation menée par Nkwembe (2002), la quantité annuelle d'aliments consommée par individu et par an a été estimée à 296 kg. En divisant ce nombre par 365 on obtient 0,8107 kg/ jour ce qui correspond à 811g. Cela donne l'idée d'une quantité consommée dans les ménages moyens.

Les études de Houyoux (Op.cit) ont montré que la consommation annuelle par individu était de 368 kg en 1975 et de 322 kg en 1986. En ramenant ces quantités en grammes par jour on obtient respectivement 1.008g en 1975 et 883g en 1986. Ces chiffres montrent que les quantités journalières des aliments consommés par individu sont en baisse. La situation est alarmante dans les ménages moins aisés, dans lesquels les quantités d'aliments consommés par personne et par jour sont d'environ 500g quelle que soit la saison.

En considérant les informations du tableau 56 ci-haut, il s'avère qu'en général les quantités consommées sont de plus en plus élevées en saison sèche. Le résultat du test de comparaison des moyennes des quantités consommées présenté dans le tableau 57 ci-dessous révèle quelques situations où les quantités ne sont pas significativement différentes.

**Tableau 57. Test de comparaison des moyennes des quantités consommées**

	Ménages	N	Moyenne	Ecart type	t	df	p	Décision
Céréales saison sèche	ménages moyens	10	604,5	169,70	-0,124	18	0,9021	Non significative
	ménages pauvres	10	613,4	148,89	-0,124	17,70	0,9021	Non significative
Racines et tubercules saison sèche	ménages moyens	10	1149,3	217,14	0,689	18	0,4996	Non significative
	ménages pauvres	10	1070,3	290,37	0,689	16,67	0,5003	Non significative

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Il ressort de ce tableau que ce sont les céréales et les racines & tubercules dont certaines quantités consommées ne sont pas significativement différentes entre les saisons et entre les quartiers. Le résultat du test montre qu'en saison sèche, les quantités des céréales consommées ne sont pas différentes entre les ménages très pauvres et les ménages moyens. De même que pour les racines et tubercules.

De ce fait il apparaît que la baisse de prix des céréales pendant la saison sèche est très profitable aux ménages pauvres. Ces derniers profitent de cette baisse de prix pour consommer de plus en plus les céréales dont le prix élevé en saison pluvieuse limite la consommation dans les ménages pauvres. Ces ménages profitent de l'abondance pendant la saison sèche pour accroître leur consommation de racines et tubercules. Etant donné que les racines et tubercules constituent les aliments de base de l'alimentation des ménages kinois, on peut donc considérer que pendant la saison sèche les ménages pauvres ont une consommation des aliments de base proche des ménages considérés comme moyens à Kinshasa.

## 2° Apports énergétiques

**Tableau 58. Apports énergétiques journaliers par ménage et par saison (en calories)**

Groupes d'aliments	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Saison sèche	Saison pluvieuse	Saison sèche	Saison pluvieuse	Saison sèche	Saison pluvieuse
Céréales	5.480	4.904	3.883	3.008	1.165	1.022
Racines & tubercules	7.334	7.062	5.217	4.010	2.886	2.603
Légumes	3.520	2.871	1.713	1.570	1.135	902
Viandes	1.219	944	652	578	233	216
Poissons	961	689	560	422	124	108
Légumineuses	1.405	1.258	1.035	961	811	782
Fruits	1.012	953	641	585	324	309
Œufs	574	379	334	232	218	169
Produits laitiers	867	762	742	468	108	96
Huiles & graisses	4.904	3.259	2.070	1998	1.331	1.292
Sucrerie	2.592	2.864	1.841	1756	1387	1.361
Boissons	987	1.027	443	632	155	181
Total	30.855	26.972	19.131	16.220	9.877	9.042

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

En procédant de la même manière que pour les quantités consommées, on trouve qu'en saison sèche les apports énergétiques/personne/jour sont respectivement de 2.571 calories (dans les ménages aisés) ; 1.864 calories (dans les ménages moyens) et de 1.097 calories (dans les ménages pauvres). En saison pluvieuse, les apports énergétiques sont respectivement de 2.452 calories (dans les ménages aisés) ; 1.838 calories (dans les ménages moyens) et de 1.130 calories dans les ménages pauvres.

Il ressort de cette étude que, sauf dans le quartier aisé où la quantité de calories journalières dépasse la norme de 2.200 calories fixée par la FAO/OMS pour un homme adulte, les apports en énergie sont déficitaires tant pour des ménages moyens que pour des ménages pauvres. Le rapport de la FAO sur l'état de l'insécurité alimentaire dans le monde a notamment indiqué qu'en RD Congo la consommation journalière exprimée en calories recule : elle s'élevait à 1.610 calories/personne (FAO 2006).

L'exploitation des données de l'enquête 1-2-3 par Ulimwengu et al (2011) a montré que dans les ménages moyens des Kinois, les apports énergétiques sont de l'ordre de 1.959,2 calories par jour et par habitant, plus que la nécessité mais moins que la norme recommandée pour les activités optimales. Au regard des conclusions trouvées par les études ci-haut mentionnées et bien d'autres, il s'avère que les apports énergétiques par personne et par jour ont une tendance à la baisse depuis de nombreuses années.

### 3° Apports protéiques

**Tableau 59. Apports journaliers des protéines par ménage et par saison (en grammes)**

Groupes d'aliments	LIMETE (Quartier aisé)		NDJILI (Quartier moyen)		MAKALA (Quartier pauvre)	
	Saison sèche	Saison pluvieuse	Saison sèche	Saison pluvieuse	Saison sèche	Saison pluvieuse
Céréales	170	165	113	108	59	61
Racines et tubercules	111	96	67	63	43	36
Légumes	127	109	83	68	48	39
Viandes	176	147	98	96	54	43
Poissons	121	106	72	70	38	29
Légumineuses	223	206	166	135	107	108
Fruits	57	46	33	30	17	12
Œufs	83	74	51	49	35	30
Produits laitiers	148	126	108	83	48	36
Huiles & graisses	0	0	0	0	0	0
Sucreries	0	0	0	0	0	0
Boissons	15	20	10	13	6	4
Total	1.229	1.097	799	714	456	397

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Au départ des données du tableau présenté ci-haut, en saison sèche les apports protéiques/personne sont respectivement de 102g (ménages aisés), 81g (ménages moyens) et 51g (dans les ménages pauvres). En saison pluvieuse ces apports sont en baisse, ils sont estimés respectivement à 100g dans les ménages aisés ; 80g dans les ménages moyens et 50g dans les ménages pauvres.

Il apparaît que la consommation de protéines ne semble pas être largement déficitaire, tant dans les ménages aisés que dans les ménages pauvres. En effet, selon la norme FAO/OMS, il est recommandé 60 à 70 grammes de protéines/personne et par jour. La consommation des légumineuses riches en protéines mais à moindre coût semble être à la base de la situation observée en rapport avec les apports protéiques.

## **CONCLUSION PARTIELLE**

Les résultats de suivis des ménages par rapport à leur mode de vie et leur mode de consommation alimentaire en saison sèche et en saison pluvieuse ont donné lieu aux observations suivantes :

Deux organisations sont mises en place au niveau des ménages pour accéder à l'alimentation : il s'agit de la diversification des sources de revenus et de la diversification des pourvoyeurs de revenus. Les ménages évoluant dans les conditions de pauvreté multiplient les sources de revenus sans pour autant accroître sensiblement leur niveau de revenu. Dans ces conditions, leurs occupations professionnelles tendent à revêtir plus un caractère de mode de vie que d'activités génératrices de revenus.

Le nombre de préparations des aliments, y compris celui des petits déjeuners, est plus élevé en saison sèche qu'en saison pluvieuse. On a respectivement 3 repas/jour (dans les ménages aisés) ; 2 repas/jour (dans les ménages moyens) et 1 repas/jour (dans les ménages pauvres). En saison pluvieuse les fréquences de préparation des repas tendent à diminuer, surtout dans les ménages pauvres.

S'agissant de la personne qui fait la cuisine, il a été observé que dans le quartier aisé, ce sont les boniches (femmes de ménages) avec une fréquence de 14 fois/semaine. Dans les ménages moyens par contre la préparation des repas est une tâche qui est partagée entre les épouses (6 fois/semaine) et les filles âgées (5 fois/semaine). Le faible niveau de revenu des ménages moyens et des ménages pauvres ne leur permet pas d'employer des femmes de ménage. Dans les ménages pauvres, la préparation des repas est une activité essentiellement vouée aux filles. Les femmes (épouses) sont souvent hors ménages dans la recherche des moyens de survie.

Les heures de repas sont différentes d'une saison à une autre et aussi différentes selon que les ménages sont dans des conditions aisées ou dans la pauvreté. La prise des petits déjeuners se réalise entre 8 et 9 heures en saison sèche et un peu tôt le matin, entre 6 et 7 heures, en saison pluvieuse. Dans les ménages moyens on observe la même tendance. Dans le quartier pauvre le petit déjeuner, s'il existe, intervient toujours après 10 heures.

S'agissant des repas du reste de la journée, le résultat de l'étude révèle que le repas de midi est une particularité des ménages aisés. Dans les ménages moyens, ce repas de midi est pris une seule fois par semaine en saison sèche et presque pas en saison pluvieuse. Le repas de la journée intervient essentiellement entre 17 et 18 h dans les ménages aisés quelle que soit la saison. Dans les ménages moyens ce repas a lieu en général entre 18 et 19 heures, alors qu'il intervient après 19 heures dans les ménages les plus pauvres.

S'agissant de l'importance relative des aliments dans les dépenses, l'analyse a montré qu'il existe des aliments majeurs dont la part dans les dépenses est supérieure à 10% et les aliments mineurs dont la part dans les dépenses ne dépasse pas les 10%.

En saison sèche les dépenses alimentaires/ménage/semaine sont respectivement de l'ordre de 149.803 fc dans les ménages aisés, 62.820 fc dans les ménages moyens et de 28.215 fc dans les ménages pauvres. En saison pluvieuse on trouve que ces dépenses sont respectivement de

l'ordre de 183.463 fc dans le quartier aisé, 74.977 fc dans le quartier moyen et de 33.556 fc dans le quartier pauvre.

La quantité d'aliments consommée est plus élevée en saison sèche qu'en saison pluvieuse. La quantité consommée par individu est respectivement de 1202g (dans les ménages aisés) ; 833g (dans les ménages moyens) et de 506g (dans les ménages pauvres). En saison pluvieuse, les quantités consommées sont respectivement de l'ordre de 1.120g (dans des ménages aisés); 801g (dans les ménages moyens) et de 493g (dans les ménages pauvres). Les quantités journalières consommées sont en baisse. La situation est alarmante dans les ménages moins aisés, dans lesquels les quantités d'aliments consommés par personne et par jour sont d'environ 500g quelle que soit la saison.

En saison sèche les apports énergétiques/personne/jour sont respectivement de 2.571 calories (dans les ménages aisés) ; 1.864 calories (dans les ménages moyens) et de 1.097 calories (dans les ménages pauvres). En saison pluvieuse, les apports énergétiques sont respectivement de 2.452 calories (dans les ménages aisés) ; 1.838 calories (dans les ménages moyens) et de 1.130 calories dans les ménages pauvres. Sauf dans les ménages aisés, les apports en énergie sont déficitaires tant pour les ménages moyens que pour les ménages pauvres.

Les apports protéiques/personne/jour sont respectivement de 102g (ménages aisés), 81g (ménages moyens) et 51g (dans les ménages pauvres). En saison pluvieuse ces apports sont en baisse, ils sont estimés respectivement à 100g dans les ménages aisés ; 80g dans les ménages moyens et 50g dans les ménages pauvres. La consommation de protéines ne semble pas être largement déficitaire.



**TROISIEME PARTIE :  
EVOLUTION DES MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE,  
RECOMMANDATIONS ET CONCLUSION**



## **CHAPITRE VI.**

### **PERSPECTIVES SUR L'EVOLUTION DES MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE A KINSHASA**

---

L'analyse des résultats permet de dégager comme ligne directrice pour la consommation alimentaire à Kinshasa qu'il existe un équilibre de plus en plus difficile à observer entre le mode de vie, le mode de consommation alimentaire et les exigences nutritionnelles. L'évolution des modes de consommation alimentaire semble avoir une tendance inquiétante pour les ménages et suscite des questionnements.

#### **6.1. DIFFICILE EQUILIBRE ENTRE MODE DE VIE, MODE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE ET EXIGENCES NUTRITIONNELLES**

L'analyse de l'évolution de la consommation alimentaire a conduit à une observation selon laquelle les habitudes alimentaires des Kinois ne semblent pas rencontrer les exigences nutritionnelles. Entre les deux considérations les ménages kinois semblent trouver de plus en plus de difficultés à trouver un point d'équilibre. Les éléments qui peuvent justifier ce difficile équilibre sont notamment :

- La monotonie alimentaire dans les ménages,
- Le déséquilibre alimentaire qui n'est pas toujours lié au revenu,
- La tendance à favoriser la consommation des aliments bon marché,
- Le choix des aliments sans lien avec les considérations diététiques,
- De plus en plus de problèmes de santé publique liés à des modes de consommation alimentaire,
- L'apparition de plus en plus des pratiques alimentaires particulières et exprimées sous formes des « codes » propres aux Kinois.

##### **6.1.1. Monotonie alimentaire dans les ménages**

Les analyses menées au cours de cette étude ont révélé que les aliments de base consommés dans les trois sites d'étude sont toutefois identiques et sont d'abord représentés à Kinshasa par le Fufu (bouillie de manioc en mélange ou non avec la farine de maïs). A cet aliment de base, s'ajoutent comme aliments carbonés essentiellement en milieu aisé, la banane plantain et le riz. Le plantain beaucoup plus cher n'est plus consommé par les ménages des quartiers les plus pauvres (Muteba et al, 2010). L'alimentation des Kinois est monotone depuis des années. Le Fufu a toujours été l'aliment de base (Houyoux et al, 1986).

Dans les ménages pauvres la monotonie alimentaire tend à se centraliser autour du manioc dont la consommation présente des grandes fréquences au cours de la semaine. Dans cette étude, il a été observé que l'importance relative du manioc dans les dépenses alimentaires était de 27 % dans le quartier moins aisé en saison pluvieuse. Il en est de même des feuilles de manioc et de la patate douce, les deux aliments de complément respectivement pendant la saison des pluies et la saison sèche (Banea, 2001). Il a été observé qu'en dehors de ces deux principaux légumes mentionnés, c'est le haricot qui est un produit végétal qui semble être le plus consommé, mais surtout dans les ménages aisés. Pourtant, il existe à Kinshasa une bonne diversité de légumes. Rien qu'avec les légumes, il y a lieu d'obtenir une meilleure diversité alimentaire au sein des ménages.

Les produits animaux sont coûteux même quand ils sont consommés sous la forme d'abats ou de sous-produits des découpes. Dans la plupart des ménages kinois, l'adoption du chinchard comme poisson préféré est loin d'être liée aux seules considérations de prix. Dans cette étude, il a été observé que le chinchard a été cité en première position à la fois dans tous les trois quartiers de notre étude. C'est l'aliment d'origine animale le plus consommé dans les ménages.

Quelle que soit la saison, les ménages consomment les mêmes aliments de base et les résultats de l'analyse ont montré que les quantités consommées des céréales et racines & tubercules ne sont pas significativement différentes entre les plus pauvres et les ménages moyens pendant la saison d'abondance. A cause de cette monotonie alimentaire, de faibles variations à la hausse de prix de ces produits ont tendance à renvoyer bien des ménages dans l'insécurité alimentaire.

### **6.1.2. Déséquilibre alimentaire non toujours lié aux revenus**

L'analyse des modes de consommation alimentaire a révélé que certains aliments ont des petites fréquences de consommation au cours de la semaine. A cet effet, il a été observé dans les trois quartiers à la fois, la faible consommation des œufs et des fruits. Or, les œufs comme les fruits ne sont pas aussi coûteux que les viandes ou les boissons (bières, jus, etc.) dont la consommation grève les dépenses.

A partir de cette observation, il apparaît que des régimes alimentaires dans lesquels la consommation des œufs et celle des fruits est déficitaire sont naturellement déséquilibrés. Ce déséquilibre alimentaire qui en découle touche à la fois les ménages aisés et les ménages les plus pauvres.

### **6.1.3. Tendance à favoriser la consommation des aliments bon marché**

Au cours de cette étude, il a été constaté que des ménages attachent plus d'intérêt à la quantité qu'à la qualité des produits alimentaires. Parmi les trois motivations pour lesquelles le choix alimentaire est opéré, c'est le prix qui a été cité en première position. Cette attitude des ménages ayant été appréhendée par les offreurs des produits alimentaires, ces derniers ne tardent pas à livrer à la consommation des produits jugés de mauvaise qualité.

Devant pareille situation, l'Office Congolais de Contrôle (OCC) est censé multiplier la vigilance, mais comme dans la plupart des pays en voie de développement, les salaires impayés et modiques exposent les gens à céder face à la corruption laissant ainsi la voie libre aux produits de mauvaise qualité. Le manque de vérification des indicateurs de qualité tels que la date de péremption de la part de certains consommateurs favorise aussi la consommation des produits de mauvaise qualité.

Les enquêtes menées par CEPLANUT et l'UNICEF entre 1992 et 1993 ont révélé que les ménages ont une consommation de plus en plus accrue de poisson au détriment de celle de la viande. Il semble cependant que la tendance est en train de se renverser. En effet, avec l'avènement de ce que les Kinois appellent « vivres frais », il existe sur les marchés une gamme variée de viandes et volailles (pattes, langue, queue, ailes, tripes, cuisses, etc.). Ces produits qui relèvent du groupe des viandes, sont de plus en plus disponibles pour toutes les bourses. C'est ainsi que les ménages moins aisés, en profitent pour accéder à la consommation des viandes, bien que parfois de mauvaise de qualité.

Le seul poisson le plus disponible et à prix assez raisonnable reste le chinchard, dont la variation des prix dans le sens de la hausse limite de plus en plus certains ménages à le

consommer. Les autres formes de poissons (salés, séchés, fumés, ou frais, d'eau douce) coûtent relativement plus cher, surtout en saison pluvieuse, que les découpes des poulets ou certains abats de viandes. Il résulte de cette analyse que dans les conditions actuelles de Kinshasa, les ménages semblent consommer de plus en plus de viandes et leurs sous-produits que les poissons. Les considérations liées à la quantité priment sur celles de la qualité.

#### **6.1.4. Choix des aliments sans lien avec les considérations diététiques**

Bien que l'alimentation soit censée remplir trois fonctions : nutritionnelle, hédonique et identitaire (Bricas, 1998), il s'avère que pour beaucoup de ménages kinois le choix des aliments est opéré selon les deux dernières fonctions. D'abord ce sont les considérations hédoniques c'est-à-dire le plaisir pour telle consommation et non telle autre, ensuite ce sont les considérations identitaires ou culturelles qui orientent le choix de l'alimentation des Kinois. En optant pour ces deux fonctions sans tenir compte de la fonction nutritionnelle, on aboutit à des régimes alimentaires déséquilibrés.

Il a été observé que les ménages aisés consacrent une bonne partie des dépenses pour l'achat des viandes et poissons qui représentent pour ces ménages respectivement 18 et 15% des dépenses alimentaires. Ce constat a été également mis en évidence dans les résultats de l'enquête 1-2-3 (Ministère du Plan, 2004). Les résultats de cette enquête ont montré que : « de manière systématique, plus les ménages sont pauvres, plus la part du pain et des céréales et des légumes est importante. Pour le pain et les céréales, elle représente 31,9 % de la consommation alimentaire des plus pauvres et seulement 26,2 % de celle des plus riches. En contrepartie, les postes "viande" et "poissons et fruits de mer" sont d'autant plus importants que les ménages sont riches».

Au regard de ces informations, il apparaît qu'à Kinshasa, les ménages pauvres ont un régime alimentaire végétarien tandis que les ménages aisés ont un régime alimentaire basé sur la consommation des produits animaux. Cette attitude témoigne que les uns et les autres ne disposent pas des connaissances sur la diététique. Une ration en grande partie végétarienne ou en produits animaux n'est pas équilibrée. Au regard de ce qui a été observé, il y a lieu de s'inquiéter sur l'état nutritionnel des membres des ménages kinois, tant ceux qui sont dans des conditions aisées que ceux qui vivent dans la précarité.

#### **6.1.5. De plus en plus de problèmes de santé publique liés à des modes de consommation alimentaire**

Avec la crise, il est apparu à Kinshasa plusieurs petits restaurants de fortune que l'on appelle « Malewa ». Ils sont très nombreux dans les quartiers populaires, près des milieux professionnels, près des écoles et universités. Les gens viennent manger sur place ou acheter et emporter les aliments. Le reproche qui est formulé à ce Malewa est le manque d'hygiène. Beaucoup de Kinois déclarent avoir rencontré des troubles de digestion après avoir fréquenté ce restaurant. Cependant, le faible prix à payer pour avoir accès au Malewa est à la base de son succès croissant.

Dans certains quartiers de Kinshasa à l'instar des quartiers I et VII à Ndjili (l'une des zones de la présente étude), ces restaurants sont implantés à côté des petites activités professionnelles et le Malewa peut être considéré comme une des nouvelles formes de consommation qui apparaissent avec la crise (Ndoye, 2001).



**Photo 5 : Restaurants de fortune à Kinshasa appelés Malewa**

Parallèlement au Malewa, la vente de l'eau dans des sachets conditionnés selon des procédés peu contrôlés est une pratique associée aux modes de consommation alimentaire. Le gouvernorat de la ville de Kinshasa a tenté à plusieurs reprises d'éradiquer ce phénomène sans toutefois y parvenir.

Enfin, les consommateurs Kinois redoutent les produits utilisés dans la conservation des aliments frais. Selon certaines sources, ces produits seraient conservés avec du formol ce qui pourrait nuire à la santé. En l'absence d'études et analyses approfondies sur ce sujet, il est difficile d'émettre un point de vue objectif.

Cependant, les difficultés qu'éprouvent les vendeurs des vivres frais à bien conserver leur produit, pendant parfois plusieurs jours suite aux coupures d'électricité, peuvent amener à se poser des questions sur la qualité des produits frais consommés par les Kinois.

#### **6.1.6. Apparition des pratiques alimentaires particulières et exprimées sous formes des « codes » propres aux Kinois**

Beaucoup de Kinois, surtout ceux qui vivent dans des conditions de précarité ont adapté leur pratique alimentaire aux réalités qui les entourent. De ces réalités, on voit apparaître des modes de consommation assez particuliers et exprimés sous forme de codes dont seuls les pratiquants ou les initiés en connaissent la signification. Pour se faire une idée, on peut citer à titre d'exemple les pratiques alimentaires ci-après :

Le « Délestage » : cette expression est utilisée lorsque le ménage se retrouve dans l'impossibilité financière ou matérielle de préparer la nourriture. Dans ces conditions, les membres sont prévenus qu'il y a délestage (non service) alimentaire.

Le « Kondoko » : cette expression beaucoup utilisée dans les milieux des jeunes Kinois signifie tout simplement la consommation de la viande du chat. Toutefois, en parlant de « kondoko », il s'agit de toute une série d'opérations qui commencent par le piégeage d'un chat, sa préparation, son mode de cuisson et son mode de consommation.

Le « Yango na yango » : cette expression peut se traduire littéralement par « la même chose, choses identiques, même origine ». Les Kinois utilisent cette expression pour désigner certains modes de consommation issus d'un même produit agricole. Cette expression est souvent

employée lorsqu'on a consommé la Chikwangue, le Fufu préparé sur base de la farine de manioc seule sans mélange avec la farine de maïs avec comme unique accompagnement les feuilles de manioc. Dans ces conditions un Kinois dira qu'il a mangé « yango na yango » c'est-à-dire qu'il n'a mangé que le manioc avec le manioc.

La liste bien que non exhaustive de ces codes est présentée dans l'annexe de ce travail. En utilisant ces codes, les Kinois expriment des pratiques alimentaires ou certains comportements alimentaires assez particuliers. Il est important d'observer que la quasi-totalité des termes utilisés pour exprimer ces pratiques alimentaires ont un caractère plutôt péjoratif. On peut donc considérer ces codes comme une expression de mécontentement, de déception, de précarité, voire de crise dans les habitudes alimentaires de certains Kinois.

## **6.2. FACTEURS INQUIETANTS DANS L'EVOLUTION DES MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE A KINSHASA**

Les analyses menées tout au long de cette étude ont révélé que l'évolution des modes de consommation alimentaire des Kinois a une tendance inquiétante. Les facteurs suivants peuvent bien justifier que l'on s'inquiète de l'évolution des modes de consommation alimentaire à Kinshasa et en RDC en général :

- L'expansion démographique de la ville de Kinshasa ;
- Le manque des progrès évidents dans le secteur de l'agriculture.

### **6.2.1. Expansion démographique de la ville de Kinshasa**

En 1960, une superficie de 5.500 ha à caractère urbain supportait une population de 400.000 habitants, ce qui suppose une forte densité démographique. A l'accession du pays à la souveraineté nationale et internationale, le cadre a changé et la poussée démographique a sensiblement modifié la configuration spatiale de la ville. A ce jour, les estimations situent à environ 7.000.000 l'effectif de la population de la ville au point de porter la ville au rang des grandes métropoles et des agglomérations millionnaires. Et la superficie a atteint près de 9.965 km<sup>2</sup>.

Sous ces dimensions, Kinshasa pose des problèmes complexes d'aménagement, avec des quartiers d'extension qui poussent comme des champignons créant ainsi de nombreux besoins en matière de logement, d'équipements collectifs (écoles, hôpitaux, centres récréatifs etc.), de transport et d'administration, car leur accroissement ne s'accomplit pas selon les normes urbanistiques (Ministère du Plan, 2005b).

La problématique du développement de la Ville de Kinshasa requiert une attention particulière et urgente de la part des autorités provinciales au regard de la gravité des problèmes qui s'y posent. Ces problèmes concernent essentiellement l'accès aux services sociaux de base, à savoir l'eau potable, le logement décent, l'électricité, l'éducation, la santé et l'assainissement, l'approvisionnement en produits alimentaires de première nécessité (Ministère du Plan, 2010).

La plupart des études sur les perspectives démographiques s'accordent sur le fait que la RDC sera l'un des pays dont la population va sensiblement augmenter d'ici à 2050. Cependant l'instabilité politique que le pays connaît pendant plusieurs décennies, le caractère cyclique des guerres et conflits armés, les conditions de vie de plus en plus difficiles à l'intérieur du pays notamment sont des facteurs qui vont contribuer à la croissance démographique de la ville de Kinshasa.

Cette croissance démographique malheureusement se fait accompagner de nombreux problèmes, notamment l'insécurité alimentaire. Selon le rapport de la FAO (2006) sur l'état de l'insécurité alimentaire dans le monde, la RDC est le pays dont le taux d'accroissement de l'insécurité est le plus grand au monde. Il a atteint 517% en trente ans. Ces chiffres révèlent que l'avenir de Kinshasa en matière de sécurité alimentaire ouvre la porte à de grandes inquiétudes.

### **6.2.2. Manque de progrès évidents dans le secteur de l'agriculture**

Durant la période 2000–2008, l'économie de la RDC a connu un taux de croissance de l'ordre de 5%, avec un pic de 7,9% en 2005. Le secteur agricole a été l'un des moteurs de cette croissance, ayant contribué au PIB pour 31%, 50% et 41,1% respectivement en 1990, 2000 et 2007. Toutefois, cette évolution ne témoigne pas d'un véritable dynamisme du secteur agricole ni d'une quelconque transformation structurelle (COMESA et al, 2009).

La RDC ne vit pas en vase clos, pour vivre en harmonie avec les autres partenaires le pays a adhéré à la réalisation des objectifs du millénaire du développement (OMD) ainsi qu'au Programme Détaillé de Développement de l'Agriculture en Afrique (PDDAA).

#### *- Par rapport aux objectifs du millénaire du Développement (OMD)*

Le premier objectif des OMD consiste en la réduction de l'extrême pauvreté et la faim. Par rapport à cet objectif, le rapport du gouvernement en 2010 sur l'état d'avancement des OMD en RDC mentionne les difficultés auxquelles le pays est confronté. Selon ce rapport, « la majorité de la population congolaise est pauvre et cette pauvreté présente plusieurs facettes à savoir : faible revenu, insatisfaction des besoins alimentaires, incapacité d'accéder aux soins de santé et à la scolarisation, incapacité de se loger décentement, etc ».

Dans l'ensemble, l'incidence de la pauvreté est de 71,3% et la consommation des plus pauvres représente à peine 7,8% de la consommation nationale. En RDC le taux de chômage des jeunes (32%) est largement supérieur à la moyenne nationale (18%) (Ministère du Plan, 2010).

Au regard de l'état des lieux de la situation décrite ci-haut, la RDC est loin d'atteindre les OMD, il lui faudra encore beaucoup d'années après l'échéance de 2015 fixée par la communauté mondiale pour la réalisation de ces objectifs.

#### *- Par rapport au Programme Détaillé de Développement de l'Agriculture en Afrique (PPDAA)*

En s'alignant sur le PDDAA, les pays membres prennent l'engagement commun de réaliser un taux de croissance annuelle d'au moins 6% dans le secteur agricole et réaffirment l'engagement de Maputo d'allouer au moins 10% du budget national à ce secteur. Selon le rapport de la FAO sur la sécurité alimentaire dans le monde (2012), la RDC est classée parmi les pays dont l'engagement par rapport au PDDAA est en progrès. Le pays consacre près de 3% de son budget dans le secteur de l'agriculture. Malgré, ce progrès, il y a lieu de constater que celui-ci est encore très faible. En effet, dans le même rapport, certains pays africains comme le Mali, le Burkina Faso et le Niger notamment sont déjà classés comme des pays ayant atteint et voire dépassé l'objectif de 10%.

Ce manque de progrès voire le manque de volonté politique de la part des décideurs sont malheureusement un des traits caractéristiques de l'agriculture congolaise. En effet : « depuis cinquante ans et l'indépendance, le développement agricole de la RD Congo n'a cessé d'entretenir l'espoir d'une meilleure autosuffisance alimentaire réclamée avec insistance par certains Congolais. Il a mobilisé les capitaux, les énergies et les enthousiasmes. Or, il faut

bien constater que ces espoirs ont été déçus et que la situation s'est détériorée au lieu de s'améliorer » (Lebailly, 2010).

Ces faibles engagements de la RDC sur les programmes dont les objectifs sont d'accroître la production agricole ; d'améliorer la sécurité alimentaire ; ou améliorer les conditions de vie de la population dont plus de 80% dépendent de l'agriculture, suscitent des questionnements sur les modes de consommation alimentaire d'avenir.

### **6.3. RECOMMANDATIONS**

L'analyse des modes de consommation alimentaire des ménages ayant suscité bien des préoccupations, des interrogations et des inquiétudes, il est judicieux qu'au terme de cette analyse des recommandations soient formulées afin de voir la situation alimentaire des Kinois s'améliorer dans l'avenir. Cette amélioration ne peut intervenir que si les décideurs manifestent la volonté de mettre en œuvre les recommandations suggérées tant dans la présente étude que dans d'autres.

Les recommandations vont dans deux sens : d'abord à l'endroit des ménages, ensuite à l'endroit des décideurs c'est-à-dire le pouvoir public.

#### **6.3.1. Recommandations à l'endroit des ménages**

En analysant les différents modes de consommation dans les ménages, les recommandations suivantes sont suggérées aux responsables des ménages kinois.

##### ***1° Diversification des sources de provenance des aliments***

L'analyse menée dans ce travail en rapport avec les sources de revenus a révélé que les ménages les plus pauvres ont tendance à diversifier les sources de revenus et les sources de pourvoyeurs des revenus sans pour autant diversifier les sources de provenance des aliments.

C'est aussi dans les ménages les plus pauvres qu'il a été observé que les tailles des ménages sont les plus élevées notamment à cause des phénomènes de sous-ménages. Il est donc intéressant pour ces ménages de faire une sorte de division du travail de telle manière que chaque membre puisse avoir un rôle bien défini.

Plutôt que d'avoir quatre sources de revenus qui n'apportent pas un grand revenu tel que l'analyse l'a démontré, il serait souhaitable que les uns s'occupent des activités génératrices des revenus tandis que les autres s'orientent dans des activités productrices de la nourriture, particulièrement l'agriculture, le maraîchage et le petit élevage.

La diversification des sources de provenance des aliments favoriserait sensiblement les approvisionnements non marchands, ce qui conduirait des ménages à ne faire des dépenses que pour les produits qui n'ont pas pu être obtenus par l'agriculture, par exemple les produits manufacturés.

Il est vrai que dans certains ménages pauvres, il a été observé l'existence de petits champs de légumes parcellaires, mais le niveau de production qui en découle ne permet pas aux ménages de faire face à l'insécurité alimentaire.

Raison pour laquelle il serait souhaitable de spécialiser quelques membres des ménages dans les activités agricoles avec comme objectif principal d'améliorer quantitativement et qualitativement la consommation alimentaire de tous les membres des ménages. Tandis que les autres membres seront actifs dans les autres activités pour ramener suffisamment de revenus afin de subvenir à d'autres besoins des ménages.

## ***2° La connaissance de la diététique peut contribuer à réduire les dépenses alimentaires tout en améliorant la qualité du régime alimentaire et nutritionnel.***

Dans ce travail, les modes de consommation alimentaire ont été analysés par rapport aux 12 groupes d'aliments : (1) les céréales, (2) les racines & tubercules, (3) les légumes, (4) les viandes, (5) les poissons, (6) les légumineuses, (7) les fruits, (8) les œufs, (9) les laits et produits laitiers, (10) les huiles, (11) les sucres et (12) les boissons.

Une bonne prise en compte de ces différents groupes d'aliments dans la consommation alimentaire des ménages permettrait de faire de bonnes combinaisons des aliments. A titre d'exemple, dans la plupart des cas, il a été trouvé que les repas sur base de Fufu étaient accompagnés de légumes et de poissons. En faisant un petit bilan alimentaire on trouve qu'on a consommé : légume plus poisson incorporé plus poisson à côté.

Dans ces conditions, les membres des ménages auront consommé : céréales, racines et tubercules suivis des poissons et encore des poissons. Les ménages auraient pu éviter cette dépense supplémentaire des poissons en achetant un aliment appartenant à un autre groupe ou en économisant l'argent pour d'autres dépenses ultérieures.

L'analyse a révélé également que la consommation des légumineuses permet des apports protéiques de l'ordre de 80 à 81 grammes/personne/jour aux membres des ménages moyens et de 50 à 51 grammes/personne/jour aux membres des ménages moins aisés. Ce niveau d'apport protéique a été rendu possible grâce à la consommation de plus en plus grande des légumineuses riches en protéines.

Dès lors on peut s'imaginer que les ménages moins aisés peuvent bien améliorer la qualité de leurs régimes alimentaires en consommant les légumineuses (niébé) notamment dont le prix est très bas, tout en complétant leur alimentation par les protéines animales issues des aliments à moindre coût comme le fretin, les chenilles ou certaines larves comestibles.

Il est cependant aussi vrai que certains de ces produits peuvent s'avérer très coûteux, mais la cueillette là où cela est possible peut permettre d'y accéder dans les limites des coûts acceptables. L'exploration des sources alimentaires alternatives comme la consommation des insectes comestibles constitue déjà pour la FAO des perspectives d'avenir en matière de sécurité alimentaire humaine et animale (FAO, 2013).

## ***3° Utilisation des carnets ou cahiers des menus journaliers***

La façon la plus simple pour assurer une bonne alimentation, diversifiée mais relativement moins coûteuse consiste à disposer d'un carnet de l'alimentation journalière. Cette technique a été observée dans un ménage aisé. Dans ce ménage, on note tout ce qui a été consommé chaque jour dans une sorte de cahier des menus.

Cette pratique pourtant simple permet aux membres des ménages d'apprécier non seulement les aliments qu'ils ont mangés au cours d'une période mais aussi d'évaluer les dépenses d'une période à une autre. En procédant de la sorte, il y a lieu de contrôler à la fois le régime alimentaire, le régime nutritionnel et les niveaux des dépenses alimentaires des ménages.

### **6.3.2. Recommandations à l'endroit du pouvoir public**

La sécurité alimentaire étant une question éminemment politique la responsabilité incombe au pouvoir public de mettre en place des politiques qui puissent permettre aux ménages d'améliorer sensiblement leur mode de consommation alimentaire.

Cependant, l'analyse de la situation alimentaire de la RD Congo en général et de la ville de Kinshasa en particulier révèle que les interventions du pouvoir public en matière de sécurité alimentaire restent encore modestes et sont loin d'être satisfaisantes. Les recommandations ci-dessous sont suggérées aux décideurs dans l'intention que leur application pourrait contribuer tant soit peu à l'amélioration des modes de consommation alimentaire des Kinois.

### **1° Améliorer la qualité des importations alimentaires**

Les importations alimentaires représentent selon la Banque Centrale du Congo une valeur annuelle de plus d'un milliard de dollars soit 15% de la valeur des importations totales du pays. Les échanges nets des denrées alimentaires (exportations – importations) sont estimés par la FAO à – 5% du PIB total (Lebailly, Op.cit).

Les importations alimentaires en RDC ne cessent de croître. Le pays importe surtout des céréales (maïs, farine de maïs, riz, blé dur), du sucre, de l'huile végétale et des produits carnés (viande et poisson) (PAM et INS, Op. cit.).

Il est vrai que les productions locales de maïs, de riz, de blé ou de la viande ne sont pas suffisantes pour subvenir aux besoins de la population, le recours à l'importation s'avère donc incontournable.

Cependant, certains produits importés (poules de réforme, le croupion de dinde, etc.) sont susceptibles de provoquer des problèmes de santé publique à cause de leur qualité jugée inférieure pour la consommation humaine (Horman, 2004).

Le contrôle de la qualité des aliments par les services compétents tels que l'Office Congolais de Contrôle est une tâche sur laquelle le pouvoir public est appelé à veiller pour empêcher certains exportateurs de mauvaise foi, en complicité avec des agents du service de contrôle, de faire entrer dans le pays les produits impropres à la consommation.

### **2° Encourager la production locale**

Pour encourager la production locale les décideurs sont appelés à poser une double action. D'une part de protéger les petits producteurs face aux produits importés et vendus à faible prix sur le marché local, d'autre part de racheter aux producteurs locaux les excédents de la production non vendue pendant la période d'abondance afin de leur épargner l'effondrement des prix sur le marché en cas d'abondance.

Selon Ledent et Burny (2002), la politique agricole bien élaborée et équilibrée comporte quatre secteurs complémentaires et interdépendants : la politique des marchés et des prix des produits, la politique commerciale, la politique structurelle et la politique sociale.

### **3° Mettre en place des politiques sociales pour les plus démunis**

Il a été analysé au cours de l'étude que dans les ménages du quartier pauvre les quantités journalières d'aliments consommées par personne sont autour de 500g ce qui a donné lieu aux apports énergétiques et protéiques déficitaires.

Il est donc inadmissible d'assister à une telle situation d'insécurité alimentaire dans des ménages évoluant en milieu urbain, ce qui suscite de grandes interrogations sur la situation en milieu rural et à l'intérieur du pays.

Pour pallier ce niveau d'extrême pauvreté et d'insécurité alimentaire le pouvoir public est appelé à mettre en place une politique censée être de plus en plus orientée vers le social des populations, surtout les plus démunies.

Il serait avantageux, pour la population, de remettre en place la politique qui a été pratiquée dans les années 1998 par le Gouvernement du Président Laurent Désiré Kabila. En effet, au cours de cette période, il y avait à Kinshasa une sorte de cantines populaires dénommées « Bureau National de Promotion Sociale » en sigle BNPS. Dans ces cantines, les produits alimentaires étaient vendus à un prix raisonnable pour permettre aux plus démunis d'avoir accès à l'alimentation de bonne qualité.

Les conditions sociales des Congolais en général sont confrontées à des difficultés énormes. Il est important de rappeler ici l'extrait du discours du Président Kabila prononcé le 20 novembre 2011 lors de son investiture pour le second mandat. Je cite : « Tout en saluant ces avancées significatives, vous en appelez à une action urgente pour que des retombées positives s'en fassent rapidement sentir sur le chômage, les revenus des ménages, la satisfaction des besoins sociaux de base, la salubrité de nos villes, les conditions de vie dans nos villages et la distribution de la justice; bref, sur le social et le vécu quotidien du Congolais. Ce message a été reçu cinq sur cinq » fin de citation. Il est donc important que ce social tant prôné devienne une réalité avec des effets palpables dans l'amélioration des modes de consommation alimentaire des ménages.

## **CONCLUSION PARTIELLE**

L'analyse des résultats permet de dégager comme ligne directrice pour la consommation alimentaire à Kinshasa qu'il existe un équilibre de plus en plus difficile à observer entre le mode de vie, le mode de consommation alimentaire et les exigences nutritionnelles. L'évolution des modes de consommation alimentaire semble avoir une tendance inquiétante pour les ménages et suscite des questionnements.

L'analyse de l'évolution de la consommation alimentaire a conduit à une observation selon laquelle les habitudes alimentaires des Kinois ne semblent pas rencontrer les exigences nutritionnelles. Entre les deux considérations les ménages kinois semblent trouver de plus en plus de difficultés à trouver un point d'équilibre. Les éléments qui peuvent justifier ce difficile équilibre sont notamment :

- La monotonie alimentaire dans les ménages,
- Le déséquilibre alimentaire qui n'est pas toujours lié au revenu,
- La tendance à favoriser la consommation des aliments bon marché,
- Le choix des aliments sans lien avec les considérations diététiques,
- De plus en plus de problèmes de santé publique liés à des modes de consommation alimentaire,
- L'apparition de plus en plus des pratiques alimentaires particulières et exprimées sous formes des « codes » propres aux Kinois.

Il apparaît tout au long de cette étude que l'évolution des modes de consommation a une tendance inquiétante. Les facteurs suivants peuvent bien justifier que l'on s'inquiète de l'évolution des modes de consommation alimentaire à Kinshasa et en RDC en général:

- L'expansion démographique de la ville de Kinshasa ;
- Le manque des progrès évident dans le secteur de l'agriculture.

L'analyse des modes de consommation alimentaire des ménages ayant suscité bien des préoccupations, des interrogations et des inquiétudes, il est judicieux qu'au terme de l'analyse des recommandations soient formulées afin de voir la situation alimentaire des Kinois s'améliorer dans l'avenir. Cette amélioration ne peut intervenir que si les décideurs

manifestent la volonté de mettre en œuvre les recommandations suggérées tant dans la présente étude que dans d'autres.

Les recommandations formulées dans le cadre de cette étude ont été orientées dans deux sens : d'abord à l'endroit des ménages, ensuite à l'endroit des décideurs c'est-à-dire le pouvoir public. A l'endroit des ménages il leur est suggéré d'abord la diversification des sources de provenance des aliments. Ensuite la connaissance de la diététique qui peut contribuer à réduire les dépenses alimentaires tout en améliorant la qualité du régime alimentaire et nutritionnel. Enfin, l'utilisation des carnets ou cahiers des menus journaliers

Les recommandations à l'endroit du pouvoir public sont formulées comme suit : améliorer la qualité des importations alimentaires ; encourager la production locale et mettre en place des politiques sociales pour les plus démunis.



## CONCLUSION GENERALE

---

La présente étude a été initiée au départ d'une hypothèse selon laquelle des ménages se retrouvent dans une situation d'insécurité alimentaire lorsque leurs modes de vie et moyens d'existence ont changé ou ne sont pas adaptés et qu'ils n'ont pas la capacité de trouver un équilibre entre un ensemble de besoins. La demande alimentaire des ménages ne peut donc être analysée indépendamment de l'ensemble des moyens d'existence et conditions de vie des ménages : relations sociales, ressources disponibles, localisation géographique. Cinq objectifs ont été fixés dans le cadre de cette étude. Pour atteindre ces objectifs, une méthodologie basée sur les enquêtes auprès des ménages a été adoptée.

S'agissant du premier objectif de l'étude en rapport avec les caractéristiques socio-économiques des ménages, les résultats de l'enquête ont révélé qu'il existe des caractéristiques spécifiques à chaque quartier et des caractéristiques que l'on pourrait considérer comme étant communes à tous les quartiers. Parmi les caractéristiques spécifiques on trouve : le genre du chef des ménages, les activités des femmes, le niveau d'instruction et le taux de salariat.

Le taux des chefs de ménages du genre féminin est respectivement de l'ordre de 22% dans le quartier aisé, 23% dans le quartier moyen et de 26% dans le quartier pauvre. Il apparaît que le nombre de femmes chefs de ménages tend à augmenter quand les ménages sont établis dans des quartiers pauvres. Ce taux élevé des femmes chefs de ménages est lié notamment au décès des maris ou à la désertion de ces derniers ayant trouvé refuge ailleurs, laissant des femmes avec le statut de veuves ou divorcées. Ces femmes se retrouvent dans l'obligation de prendre en charge la gestion et la responsabilité de leurs ménages en pratiquant des activités relevant généralement du secteur informel.

Les activités informelles pratiquées par les femmes sont respectivement de l'ordre de 71% dans le quartier pauvre, 50% dans le quartier moyen et de 27% dans le quartier aisé. Il est évident que ces activités sont pratiquées sans aucune norme en termes de durée de travail par jour, nombre de jours de travail par semaine ni de période de congé. Ce qui a pour conséquence l'absence prolongée des femmes dans leurs ménages, confirmant ainsi les observations évoquées dans la problématique de ce travail.

Le niveau d'instruction et le taux de salariat semblent être également les caractéristiques spécifiques des quartiers kinois. Ces deux variables sont bien corrélées. En effet, selon le résultat de l'étude, le taux des chefs de ménages universitaires est respectivement de l'ordre de 83% dans le quartier aisé, 44% dans le quartier moyen et d'environ 5% dans le quartier pauvre. En même temps, le résultat révèle que le taux des salariés est respectivement de 66% dans le quartier aisé, 52% dans le quartier moyen et de 17% dans le quartier pauvre. En mettant ensemble le taux d'instruction et le taux de salariés, il apparaît clairement que ce sont les universitaires qui sont les plus employés comme « salariés». Pour certains Kinois « le salariat» veut dire un emploi qui rémunère bien.

Dans le quartier aisé, le taux relativement élevé des chefs de ménages universitaires a tendance à favoriser leur emploi dans les activités dites « salariales ». Par contre, dans le quartier pauvre, le faible niveau d'instruction des chefs de ménages dont 46% ont un niveau secondaire et 32% un niveau primaire ne peut que favoriser l'émergence des activités informelles dont les plus importantes sont les petits commerces (31%) et l'artisanat (29%).

Ces observations confirment bien les informations présentées précédemment en rapport avec l'emploi et les revenus à Kinshasa à partir des données de l'Institut National de Statistique

(INS). Selon ces informations, la ville de Kinshasa compte 875.000 unités informelles, celles-ci jouent un rôle positif au sens où elles font partie des stratégies de survie des ménages en période de crise.

De ce qui précède, il apparaît que le niveau d'instruction constituerait pour les Kinois un atout important pour accéder à un emploi bien rémunérateur. Cela leur permettrait d'échapper à la débrouillardise ou à des petits métiers peu rémunérateurs. Mais, le marché de l'emploi étant très restreint, certains universitaires Kinois ne parviennent pas à accéder à ce genre d'emploi tant souhaité, ils se retrouvent dans des métiers ne correspondant pas à leur niveau d'instruction.

Le niveau d'équipement des ménages est aussi l'une des caractéristiques qui expliquent les disparités au niveau des quartiers de Kinshasa. Il apparaît que les ménages établis dans le quartier aisé sont généralement dans des conditions confortables en ce qui concerne le raccordement aux réseaux de distribution d'eau (REGIDESO) et d'électricité (SNEL) qui atteint les 100%. Par contre dans le quartier pauvre 90% des ménages n'ont presque pas de raccordement au réseau de distribution d'eau potable et près de 57% sont sans électricité. Par rapport au niveau d'équipement, trois catégorisations des ménages ont été établies : ménages bien équipés, ménages moyennement équipés et ménages sous-équipés. Mais également trois catégorisations ont été établies sur base de la qualité de l'habitat. Il s'agit de l'habitat confortable, l'habitat acceptable et l'habitat précaire.

De ce qui précède, il apparaît bien que le niveau d'équipement des ménages constitue donc une variable par excellence qui permet de confirmer la première hypothèse de la présente étude selon laquelle : « les ménages kinois seraient caractérisés par des conditions de vie qui refléteraient celles de leur zone d'habitation. Les ménages les plus aisés seraient établis dans des zones urbanisées tandis que les ménages les moins aisés seraient établis dans les bidonvilles ».

Les caractéristiques que l'on peut considérer comme communes dans tous les quartiers, c'est-à-dire ne présentant pas des différences entre les quartiers sont : les âges des chefs de ménages et des conjoints ainsi que la taille des ménages.

Le résultat de l'étude montre que dans le quartier aisé et dans le quartier pauvre, les âges des chefs de ménages sont dans l'intervalle de 51 à 60 ans alors que dans le quartier moyen les chefs des ménages sont jeunes et ils se situent dans l'intervalle de 31 à 40 ans. En prenant également en compte les âges des conjoints qui sont respectivement dans l'intervalle de 40 à 50 ans dans le quartier aisé et de 30 à 40 ans dans le quartier moyen et pauvre, il en résulte qu'en général, ce sont les âges jeunes qui sont dominants. Sur base de ces renseignements, il s'avère que les chefs de ménages et les conjoints de Kinshasa sont des jeunes, ce qui correspond à la pyramide des âges présentée dans la plupart des études y compris dans celle-ci.

La taille des ménages semble être également une variable qui ne présente pas de différence significative tant dans le quartier aisé que dans le quartier pauvre. Cette taille est en général de 7 personnes avec de faibles variations entre les quartiers. Dans la plupart des études menées à Kinshasa notamment celles de Lelo et Nzuzi (2004) évoquées précédemment dans ce travail, la taille des ménages kinois est de 7 personnes. Mais, cette taille, on peut la qualifier « d'apparente » car elle fait penser à une famille restreinte composée de deux parents et des enfants propres. Il existe aussi la taille des ménages que l'on peut qualifier de « réelle ou effective » dans laquelle on dénombre toutes les personnes établies au sein du ménage. Les différences des tailles des ménages dans les quartiers peuvent provenir du fait que les répondants se réfèrent soit à la taille apparente (famille restreinte) ou à la taille réelle du ménage (famille élargie).

S'agissant du deuxième objectif de l'étude en rapport avec les dépenses des ménages, les résultats de l'enquête ont révélé que la structure des dépenses des ménages présente une prédominance des dépenses alimentaires : 49% dans le quartier aisé, 55% dans le quartier moyen et 64% dans le quartier pauvre. La part élevée des dépenses alimentaires confirme la deuxième hypothèse de l'étude selon laquelle « la structure des dépenses des ménages kinois indiquerait la prédominance des dépenses alimentaires qui font partie des besoins incompressibles aussi bien pour les non pauvres que pour les pauvres ». Cette observation a été également mise en évidence dans l'enquête 1-2-3 réalisée par le Ministère du Plan et l'Institut National de Statistique en 2004. La prédominance des dépenses alimentaires dans la structure des dépenses des ménages pauvres n'est qu'une confirmation logique de la loi d'Engel.

Les dépenses globales des ménages présentent des différences significatives respectivement de l'ordre de 1.224.520 fc soit l'équivalent de 1.331 USD dans le quartier aisé, 522.560 fc équivalents à 568 USD dans le quartier moyen et de 300.840 fc équivalents à 327 USD dans le quartier pauvre. Les dépenses globales mentionnées représentent les valeurs moyennes. Une répartition établie sur base des quartiles de ces dépenses globales a donné lieu à trois catégories de ménages : « ménages aisés » ceux qui relèvent du quatrième quartile des dépenses, « ménages moyens » relevant du deuxième et du troisième quartile et les « ménages pauvres » s'apparentant au premier quartile des dépenses. Ces informations confirment bien des disparités et des inégalités au sein de la population congolaise attestées par un Indice de Développement Humain (IDH) classant le pays en dernière ou avant-dernière position depuis de nombreuses années.

Ces ménages dits « aisés », « moyens » ou « pauvres » représentent des catégorisations qui traduisent des différences relatives entre eux. Cette catégorisation pourrait servir de critère servant à cibler des classes sociales ou des ménages kinois les plus nécessiteux et les plus vulnérables. Ces ménages une fois ciblés pourraient bénéficier d'une attention particulière de la part du Gouvernement ou des interventions des partenaires au développement tels que la FAO, le PAM, l'UNICEF, etc.

Par ailleurs, cette classification peut servir également de repère dans l'élaboration des barèmes salariaux qui prennent en compte le coût du panier de la ménagère et le pouvoir d'achat des ménages. On peut à titre d'exemple comparer ces niveaux des dépenses globales avec les propositions de barème salarial de Mbudi signé en février 2004. Selon ce barème, l'huissier de la fonction publique devrait toucher environ 208 USD contre 2080 USD pour le Secrétaire Général. Il s'avère que le montant de salaire proposé pour l'échelon le plus bas c'est-à-dire l'huissier est largement inférieur au niveau des dépenses des ménages pauvres. En se référant à ces niveaux des dépenses, il est clair que l'application du barème de Mbudi, pourrait ne pas apporter une amélioration dans la vie sociale des ménages pauvres dont le niveau des dépenses mensuelles semble être plus élevé que le salaire attendu.

En comparant également ces niveaux des dépenses avec l'évolution du PIB par habitant tel que présenté dans la figure 3 de ce travail, il en ressort que les dépenses des ménages les plus pauvres sont plus élevées que les différents PIB/habitant depuis 2002 dont le montant est d'environ 100 USD.

Pour ce qui est du troisième objectif de l'étude en rapport avec les facteurs qui influencent les pratiques alimentaires des Kinois, les résultats de l'enquête permettent de confirmer la troisième hypothèse. Selon celle-ci : « les facteurs socioculturels : le goût, le plaisir et les habitudes alimentaires influenceraient les modes de consommation des ménages aisés alors que pour les moins aisés, seules les considérations économiques : prix des aliments et les moyens disponibles influeraient sur leur mode de consommation alimentaire ».

Les résultats de l'étude ont montré à ce sujet que les facteurs qui influencent les pratiques alimentaires des ménages sont : la taille du ménage et le statut vis-à-vis de la parcelle d'habitation. La taille des ménages influence le nombre de repas par jour et aussi les dépenses de consommation des aliments de base. Les ménages ayant le statut des propriétaires des parcelles d'habitation prennent relativement plus de repas par jour que les ménages des locataires. Ces résultats ont montré également que les motivations des chefs de ménages : les habitudes alimentaires, le plaisir et la satiété influencent la consommation des aliments d'accompagnement d'origine végétale et aussi ceux d'origine animale. Les motivations liées au prix ne concernent que des ménages du quartier pauvre. Le facteur qui influence la consommation hors ménage est la durée du travail journalier. Lorsque la durée de travail dépasse les 10 heures, le rythme de consommation alimentaire hors ménages est de plus de trois fois par semaine.

S'agissant du quatrième objectif de l'étude, les résultats des suivis des ménages ont fourni les informations sur les modes de vie des ménages, leur composition, les relations entre les membres, leur organisation autour de l'alimentation et leurs pratiques alimentaires.

Deux principales organisations des ménages ont été identifiées pour accéder à l'alimentation : c'est la diversification des sources de revenus et la diversification des pourvoyeurs des revenus. Le nombre des sources de revenus tend à augmenter avec la détérioration des conditions de vie. Le nombre de sources de revenus par ménage étant respectivement de 4 dans le quartier moins aisé ; 2 dans le quartier moyen et de 2 également dans le quartier aisé. Les sources informelles de revenus sont les plus dominantes dans l'ensemble et particulièrement dans les ménages pauvres.

L'organisation des ménages pour accéder à l'alimentation, la diversité des sources de revenus et des pourvoyeurs des revenus permettent de confirmer la quatrième hypothèse de l'étude. Cette hypothèse stipule que « l'accès à l'alimentation dans les ménages kinois serait rendu possible grâce aux stratégies des groupes (relation de proximité, relation vendeur-acheteur, marchandage, entraide, partage, solidarité). Les ménages avec de bonnes stratégies seraient ceux qui peuvent maintenir leur sécurité alimentaire tandis que ceux sans stratégies demeureraient des ménages vulnérables, courant toujours un risque d'insécurité alimentaire.

S'agissant du cinquième et dernier objectif de l'étude en rapport avec les modes de consommation alimentaire des ménages, les résultats de l'enquête ont révélé que, d'une façon générale, les dépenses alimentaires sont beaucoup plus importantes en saison pluvieuse qu'en saison sèche.

Les quantités consommées ainsi que les apports énergétiques et protéiques sont déficitaires et en baisse comparativement aux études antérieures de Houyoux qui sont citées comme référence dans beaucoup d'études. Ces quantités et apports sont plus faibles en saison pluvieuse qu'en saison sèche. La situation est alarmante pour les ménages pauvres dont les quantités d'aliments consommées/individu/jour en saison pluvieuse sont inférieures à 500g avec les apports énergétiques estimés à 1.130 calories et 50 g de protéines.

Il apparaît donc que c'est pendant la saison pluvieuse que les ménages, surtout les plus pauvres, tombent dans l'insécurité alimentaire. C'est une sorte de période des « vaches maigres » pour ces Kinois. C'est la saison pluvieuse qui est donc la période indiquée et pouvant rendre plus pertinentes les interventions à caractère social ou humanitaire tant du Gouvernement congolais que des autres partenaires.

L'analyse qui découle des quantités consommées, des apports énergétiques et protéiques permet de confirmer la cinquième hypothèse de l'étude selon laquelle « à Kinshasa, comme dans la quasi-totalité des pays du Tiers-Monde, les modes de consommation seraient

caractérisés par une forte consommation relative de céréales et/ou de racines et tubercules, complétées parfois par des produits riches en protéines, essentiellement les légumineuses ». Il apparaît aussi clairement que les modes de consommation des Kinois correspondent bien aux modèles traditionnels agricoles décrits dans le premier chapitre. Ces modèles caractérisent la plupart des pays du Tiers-Monde africain et asiatique. Les rations alimentaires y sont peu élevées avec 2000 calories disponibles par jour en moyenne. Les céréales et tubercules y jouent un rôle prépondérant ; ils sont complétés par des légumineuses qui apportent leurs protéines, et les produits animaux n'entrent que pour 5% environ.

En prenant en compte les différents modes de consommation analysés, il apparaît que les habitudes alimentaires des Kinois semblent ne pas rencontrer les exigences nutritionnelles. Entre les deux considérations les ménages kinois ont de plus en plus de difficultés à trouver un point d'équilibre. Les éléments qui peuvent justifier ce difficile équilibre sont notamment : la monotonie alimentaire dans les ménages ; la tendance à favoriser la consommation des aliments bon marché ; le choix des aliments sans lien avec les considérations diététiques ; l'apparition de plus en plus de problèmes de santé publique liés aux modes de consommation alimentaire. Toutefois, le déséquilibre alimentaire dans les ménages kinois n'est pas toujours lié au revenu, parce qu'il est observé tant dans les ménages aisés que dans les ménages pauvres.

La constitution de panels de consommateurs et la répétition des études de suivis alimentaires au sein des ménages par exemple dans le cadre d'un observatoire de la consommation alimentaire à Kinshasa serait un premier pas vers l'amélioration des modes de consommation alimentaire dans cette Ville. En effet, en disposant régulièrement des informations nécessaires sur les conditions de vie des ménages, sur les évolutions dans les habitudes alimentaires, il serait possible de mettre en place des politiques alimentaires pouvant concilier les modes de consommation alimentaire des Kinois et les exigences nutritionnelles.



## BIBLIOGRAPHIE

- Alary P. & Bazile D. (2009). *Nourrir les hommes. Un dictionnaire*. Paris : Atlande.
- BAFD/OCDE (2008). *Perspectives économiques en Afrique. République Démocratique du Congo*. Tunis : Banque Africaine de Développement.
- Banea M. (2001). Consommation alimentaire, pratiques de survie et sécurité alimentaire des ménages à Kinshasa. In : Kankonde M. & Tollens E. *Sécurité alimentaire au Congo-Kinshasa. Production, consommation et survie*. Paris : L'Harmattan, 33-56.
- BANQUE MONDIALE (1986). *La pauvreté et la faim, la sécurité alimentaire dans les pays en développement, problèmes et options*. Washington : Banque Mondiale.
- Bernard P. (2008). *La statistique sans formule mathématique : comprendre la logique et maîtriser les outils*. 2e édition. Paris : Pearson.
- Blaizeau D. & Dubois J.-L. (1989). *Connaître les conditions de vie des ménages dans les pays en développement. Tome II : collecter les informations*. Paris : Docfran.
- Bresson J.-L. (2001). Besoins nutritionnels(2). Conseils nutritionnels. Evaluation des apports et prescription des régimes. *Cah. Nut. Diét.*, XXXVI(Hors série 1), 14-21.
- Bricas N. (1998). *Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique*. Montpellier : Cirad. (Série urbanisation, alimentation et filières vivrières ; Document 1).
- Bricas N. (2008). La pluralité des références identitaires des styles alimentaires urbains en Afrique. In : Chiffolleau Y., Dreyfus F. & Touzard J.-M. (éds.). *Les nouvelles figures des marchés agroalimentaires. Apports croisés de l'économie, de la sociologie et de la gestion*. Paris : Quae, 149-159.
- CE/EAOC (2002). *Les différentes méthodes utilisées pour mesurer l'insécurité alimentaire. Opérations non géographisées et innovations - Sécurité alimentaire*, Bruxelles.
- CE-FAO (2008) *Introduction aux concepts de la sécurité alimentaire*. <http://www.fao.org/docrep/013/al936f/al936f00.pdf>, (10/04/2010).
- CEPLANUT (2000). *Enquête nutritionnelle et de consommation alimentaire dans la ville de Kinshasa, juin 2000*. Kinshasa : Ministère de la Santé.
- CEPLANUT/UNICEF (1996). *Enquête sur la localisation des poches de malnutrition dans la ville de Kinshasa*. Kinshasa : Ministère de la Santé.
- Chiva M. (1996). Le mangeur et le mangeurs, image des aliments. In : Giachetti I. *Identités des mangeurs, images des aliments*. Paris : Polytechnica, 91-122.
- COMESA, RDC & UNION AFRICAINE (2009). *RDCongo. Revue des efforts de développement dans le secteur agricole*. Kinshasa : IFPRI /USAID.
- Commune de Limete (2008). *Tableau statistique des parcelles, rues et avenues par quartier*. Inédit.
- Dagnelie P. (2007). *Statistique théorique et appliquée. Tome 1. Statistique descriptive et bases de l'inférence statistique*. Bruxelles : De Boeck.
- De Saint Moulin L. & Kalombo Tshibanda J.L. ( 2005). *Atlas de l'organisation administrative de la RDC*. Kinshasa : CEPAS.

- Debry G. (1992 ). Evolution des concepts en nutrition humaine. In : Dupin H., Cuq J. L., Malewiak M. I., Leynaud-Rouaud C. & Berthier A. M. *Alimentation et nutrition humaines*. Paris : ESF, 67-83.
- Delbart V. (2000). *Evolution de l'emprise spatiale de la ville de Kinshasa*. Mémoire de licence en sciences géographiques : Université Libre de Bruxelles (Belgique).
- Delgado L. & Rerolle G. (1993). *Consommation alimentaire, Alimentation et Nutrition*. Livret 2. Paris : CIEF.
- Delpeuch F. (2005). Bien-être nutritionnel, développement durable et système alimentaire. *Séminaire de recherche sur les systèmes alimentaires durables, 23 mars 2004, Rambouillet, France*.
- Delpeuch F. (2006). Pour des politiques de nutrition. In : Devautour H., Moity-Maïzi P. & Muchnik J. *Systèmes techniques, savoir-faire et innovations agroalimentaires. Approches et méthodes*. Montpellier : Cirad. (Série Alisa).
- Dubois J.-L. & Blaizeau D. (1989). *Connaître les conditions de vie des ménages dans les pays en développement. Tome I. Concevoir l'enquête*. Paris : Docfran.
- Dubois J.-L. & Blaizeau D. (1989). *Connaître les conditions de vie des ménages dans les pays en développement. Tome III. Analyser les résultats*. Paris : Docfran.
- Dupin H. (1984). Alimentation et santé. In : Tremolières J., Jacquot R., Serville Y., & Dupin H. *Manuel d'alimentation humaine. Tome 1 : Les bases de l'alimentation*. 10ème édition. Paris : ESF, 58-64.
- Elwert K. (2001). *L'aspiration au changement alimentaire à Cotonou, Bénin*. Montpellier : Cirad.
- Etiévant P. & Bellisle F. (2010). *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? Rapport*. Paris : Inra.
- FAO (1987). *La cinquième enquête mondiale sur l'alimentation*. Rome : FAO.
- FAO (1996). *Déclaration de Rome et Plan d'Action du Sommet Mondial de l'Alimentation*. [www.fao.org/docrep/003/X8346E/x8346e02.htm#P1\\_10](http://www.fao.org/docrep/003/X8346E/x8346e02.htm#P1_10), (18/12/2010).
- FAO (1999). *Bulletin national sur la sécurité alimentaire et la Nutrition SISAN n°1, Kinshasa*.
- FAO (2000). *Systèmes d'information et de cartographie sur l'insécurité alimentaire et la vulnérabilité (SICIAV)*. Rome : FAO.
- FAO (2001). *La nutrition dans les pays en développement*. Rome : FAO.
- FAO (2002). *Informations sur la sécurité alimentaire en RDC, Numéros 20, 21, 25, 26 et 27*.
- FAO (2003). *Les bilans alimentaires. Manuel*. Rome : FAO.
- FAO (2006). *L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde 2006. Éradiquer la faim dans le monde – bilan 10 ans après le Sommet mondial de l'Alimentation*. Rome : FAO.
- FAO ( 2011). *Consultation d'experts sur les indicateurs nutritionnels pour la biodiversité 2. Consommation alimentaire*. Rome : FAO, <http://www.fao.org/docrep/014/i1951f/i1951f.pdf>, (14/10/2012).

FAO (2012). *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture. Investir dans l'agriculture pour un avenir meilleur*. Rome : FAO.

FAO (2013). *Insectes comestibles : perspectives d'avenir pour l'alimentation humaine et animale*. Rome : FAO.

FAO & UNIKIN (2008). *Etude des approvisionnements alimentaires des cités urbaines de la RDC. Cas de la ville de Kinshasa*. Rome : FAO.

FAO/OMS (1992). Nutrition et développement. Une évaluation d'ensemble. *Conférence Internationale sur la nutrition, Rome*.

Fischler C. (1979). Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. *Communications*, **31**, 189-210.

Fischler C. (1996). Alimentation, morale et société, In : Giachetti I. *Identités des mangeurs, images des aliments*. Paris : Polytechnica, 31-54.

Fumunzanza M. (2008). *Kinshasa : d'un quartier à l'autre*. Paris : L'Harmattan.

Galan P. & Hercberg S. (1985). Les enquêtes alimentaires – Utilisation dans les études épidémiologiques à visée nutritionnelle. In : Hercberg S., Dupin H., Papoz L. & Galan P. *Nutrition et santé publique. Approche épidémiologique et politique de prévention*. Paris : Lavoisier, 157-173.

Gerbouin R. & Dupin H. (1993). Aliments : origine et valeur nutritionnelle. *L'enfant en milieu tropical*, (205).

Goossens F. (1997). *Les aliments dans les villes. Rôle des SADA dans la sécurité alimentaire de Kinshasa*. Rome : FAO.

Goossens B. & Minten B. (1995). *Nourrir Kinshasa, l'approvisionnement local d'une métropole africaine*. Paris : L'Harmattan.

Habault P. (1983). *Lexique de termes agricoles et horticoles. Termes scientifiques, techniques et économiques*. Paris : J.B. Baillière.

Hatloy A. & Hallund J. (2000). Food variety, socioeconomic status and nutritional status in urban and rural areas in Koutiala (Mali). *Public Health Nutrition*, **3**(1), 57-65.

Haut Comité de la Santé Publique (2000). *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France. Enjeux et propositions*. Rennes : ENSP.

Hercberg S. & Galan P. (1985). Modèles de consommation alimentaire dans le monde et couverture des besoins nutritionnels. In : Hercberg S., Dupin H., Papoz L. & Galan P. *Approche épidémiologique et politique de prévention. Nutrition et santé publique*. Paris : Lavoisier, 3-28.

Hercberg S. & Galan P. (1982). Modèles de consommation alimentaire dans le monde et couverture des besoins nutritionnels. *Cah. Nutr. Diét.*, **XVII**(2), 120-124.

Herpin N. (1984). Panier et budget: l'alimentation des ouvriers urbains. *Revue française de sociologie*, **XXV**, 20-48.

Hoddinott J. & Yohannes Y. (2002). *Dietary diversity as a food security indicator, 2002*.

Washington : FANTA,

<http://www.fantaproject.org/sites/default/files/resources/DietaryDiversity-HH-FS-Indicator-2002.pdf>, (14/08/2011).

- Horman D. (2004 ). *Chicken connection. Le poulet africain étouffé par l'Europe. Agrobusiness, dumping, souveraineté alimentaire*. Bruxelles : Groupe de recherche pour une stratégie économique alternative (GRESEA).
- Houyoux J. (1973). *Budgets ménagers, nutrition et mode de vie à Kinshasa*. Kinshasa : Presses Universitaires du Zaïre.
- Houyoux J. (1986). *Consommation de produits vivriers à Kinshasa et dans les grandes villes du Zaïre*. Kinshasa : BEAU.
- Houyoux J., Kinavuidi N. & Okito O. (1986). *Budgets des ménages*. Kinshasa : Bureau d'études d'aménagement et d'urbanisation, Kinshasa ; Bruxelles : ICHEC.
- Hubert A. (1991). L'anthropologie nutritionnelle : aspect socioculturel de l'alimentation. *Cahier d'études et de recherche francophone/santé*, **1**(2), 165-168.
- James W.P.T. & Ferro-Luzzi A. (1990). *Alimentation et santé. La prévention des maladies d'origine alimentaire en Europe*. Copenhague : OMS/Bureau régional de l'Europe, Publications régionales. (Série européenne ; N° 24).
- Kalaba G. (2004). La dimension sociale du repas familial. In : Petit P. *Approche socio-anthropologique de l'alimentation à Lubumbashi*. Bruxelles : Académie Royale des sciences d'outre-mer, 252-263.
- Kalau J-M. & Mutete S. (2004). La conservation des aliments. In : Petit P. *Approche socio-anthropologique de l'alimentation à Lubumbashi*. Bruxelles : Académie royale des sciences d'outre mer, 119-127.
- Kennedy G. & Ballard T. (2013). *Guide pour mesurer la diversité alimentaire au niveau du ménage et de l'individu*. Rome : CE/FAO.
- Kinkela C. (2001). L'apport du maraîchage dans la lutte contre l'insécurité alimentaire. In : Kankonde M. & Tollens E. (éds.). *Sécurité alimentaire au Congo-Kinshasa. Production, consommation et survie*. Paris : L'Harmattan, 225-284.
- Lahlou S. (2005). Peut-on changer les comportements alimentaires ? *Cah. Nut. Diét.* **40**(2), 91-95.
- Le Bihan G. & Delpeuch F. (2002). *Nutrition et politiques publiques : propositions pour une nouvelle approche des enjeux alimentaires*. Paris : Ed. Charles Léopold Mayer.
- Lebailly P. (2010). Cinquante années de dépendance alimentaire en RDC : situation et perspectives. *Contributions de la formation et de la recherche agronomiques au développement durable du Congo, 19 octobre 2010, Gembloux, Belgique*, 6 p.
- Lebailly P. & Muteba K. (2011). Characteristics of urban food insecurity : the case of Kinshasa. *African Review of Economics and Finance*, **3**(1/Déc 2011), 57-67.
- Ledent A. & Burny P. (2002). *La politique agricole commune des origines au 3<sup>e</sup> millénaire*. Gembloux : Les presses agronomiques de Gembloux.
- Lelo N. (2008). *Kinshasa : ville et environnement*. Paris : L'Harmattan.
- Lelo N. & Tshimanga M. (2004). *Pauvreté urbaine à Kinshasa*. La Haye : Cordaid.
- Lemoigne J.L. (1995). *La modélisation des systèmes complexes*. Paris : Dunod.
- Mahmoud A. (1990). *Sources d'information sur la consommation alimentaire des ménages. (Dossier)*. Montpellier : Institut Agronomique Méditerranéen.

Malassis L. & Gherzi G. (1995). *Traité d'économie agroalimentaire. Tome 1. Economie de la production et de la consommation. Méthodes et concepts*. Paris : Cujas.

Malassis L. & Padilla M. (1986). *Economie agro-alimentaire. Tome III. L'économie mondiale*. Paris : Cujas.

Malassis L. & Gherzi G. (1992). *Initiation à l'économie agro-alimentaire*. Paris : Hatier

Malassis L. & Padilla M. (1982). *Typologie mondiale des modèles agro-nutritionnels*. Grignon, France : INRA. (Série Etudes et Recherches).

Marenco C. (1992). *Manières de table, modèles de mœurs*. Cachan, France : Editions de l'ENS-Cachan.

Maxwell S. & Smith M. (1992). Household food security : a conceptual review. In : Maxwell S. & Frankenberg T. *Household food security, concepts, indicators, measurements : a technical review*. New York : UNICEF ; Rome : IFAD.

Mazzocato C. & Stéphane D. (2008). L'alimentation et la nutrition. *Guide des soins palliatifs du médecin vaudois*, (4).

Ministère de l'agriculture, pêche et élevage (2009). *Etude du secteur agricole. Rapport Préliminaire. Bilan-Diagnostic et Note d'Orientation*. Kinshasa : Ministère de l'agriculture , pêche et élevage.

Ministère de l'agriculture, pêche et élevage (2012). *Rapport du 7ème cycle de l'Analyse du Cadre Intégré de Classification de la Sécurité Alimentaire « IPC »*. Analyse biannuelle, Mars à Octobre 2012. Kinshasa : Ministère de l'agriculture , pêche et élevage.

Ministère du Plan (2005a). *Document de stratégies pour la réduction de la pauvreté. Kinshasa. République Démocratique du Congo*. Kinshasa : Ministère du Plan.

Ministère du Plan (2005b). *Monographie de la ville de Kinshasa. Kinshasa, République Démocratique du Congo*. Kinshasa : Ministère du Plan.

Ministère du Plan & INS (2005). *Enquête 1-2-3 de Kinshasa sur l'emploi, le secteur informel et les conditions de vie des ménages de 2004*. Kinshasa : Afristat.

Ministère du Plan (2010). *Eliminer la pauvreté 2015. Objectifs du millénaire pour le développement. Rapport pays*. Kinshasa : Ministère du Plan.

Ministère du Plan (2011). *Province ville de Kinshasa. Plan quinquennal de croissance et de l'emploi 2011-2015*. Kinshasa : Ministère du Plan.

Moumami A. (2010). *Analyse de la pauvreté en République démocratique du Congo*. Tunis : African Development Bank. (Working Papers Series ; N° 112).

Mpanzu Balomba P. (2012). *Commercialisation des produits vivriers paysans dans le Bas-Congo (R.D. Congo) : contraintes et stratégies des acteurs*. Thèse de doctorat : Université de Liège Gembloux Agro-Bio Tech (Belgique).

Musse N. & Mejean L. (1991). Les enquêtes alimentaires chez l'homme. *Cahier Nutrition Diététique*, XXVI(4), 238-240.

Muteba, K., Duquesne B. & Lebailly P. (2010). Les enjeux de la sécurité alimentaire en RD Congo : une approche par l'analyse de la consommation alimentaire des ménages kinois. XXVIèmes journées sur le développement : Crises et soutenabilité du développement. BETA

CNRS. Université de Strasbourg. Strasbourg. *Les Cahiers de l'Association Tiers-Monde* (26-2011), 137-142.

Nairaud D. (2013). Alimentation. *Encyclopædia Universalis*. <http://www.universalis.fr/encyclopedie/carences-nutritionnelles/>, (2/02/2013).

Nambuwa B. (2012). *Sécurité alimentaire des ménages : stratégie de survie et dynamique sociale*. Mémoire DES : Faculté des sciences sociales, administratives et politiques. Université de Kinshasa (République démocratique du Congo).

Nkwembe G.B. (2002). *Evolution de la consommation alimentaire au Congo-Kinshasa pendant la période de transition: essai d'une analyse pour une sécurité alimentaire durable*. Mémoire du diplôme d'études spécialisées en économie rurale : Louvain-La-Neuve (Belgique).

Ntoto M. (2001). Budget de consommation des ménages : structure et déterminants. Cas de quelques quartiers pauvres de la ville de Kinshasa : Kindele, Kisenso et Makala. In : Kankonde M. & Tollens E. *Sécurité alimentaire au Congo-Kinshasa*. Paris : L'Harmattan, 367-405.

OMS/FAO (1973). *Terminologie de l'alimentation et de la nutrition – Définition de quelques termes et expressions d'usage courant*. Genève : OMS ; Rome : FAO.

Padilla M. (1992). Le concept de modèle de consommation alimentaire et la théorie de la consommation. *Economies et Sociétés*, (6), 13-27.

Padilla M. (1996). Les politiques alimentaires. In : Malassis L. *Traité d'économie agro-alimentaire*. Tome 4. Paris : Cujas, 221-231.

Padilla M. (1999). Evolution de la place des protéines végétales dans l'alimentation des populations des pays économiquement moins développés. *Oléagineux, corps gras, lipides*, 6(6), 482-486.

PAM (2009). *Manuel d'évaluation de la sécurité alimentaire en situation d'urgence*. Deuxième édition. Rome : Programme alimentaire mondial (PAM), Service de l'analyse de la sécurité alimentaire.

PAM & INS (2008). *Analyse globale de la sécurité alimentaire et de la vulnérabilité (CFSVA)*.

Panisset J-C., Dewailly E. & Doucet-Leduc H. (2003). Contamination alimentaire. In : Gérin M. *et al. Environnement et santé-fondements et pratiques*. Paris : Tec & Doc, 369-395.

Papin S. & Pelt J.-M. (2009). *Consommer moins, consommer mieux*. Paris : Autrement.

Péquignot G. (1991). Qualités et défauts des enquêtes alimentaires. *Cahier Nutrition Diététique*, XXVI(4), 241-245.

PNUD/RDC (2009). Province de Kinshasa, Profil résumé – Pauvreté et conditions de vie des ménages. Kinshasa : PNUD, [http://www.cd.undp.org/Downloads/profil/Profil\\_kinshasa\\_Final.pdf](http://www.cd.undp.org/Downloads/profil/Profil_kinshasa_Final.pdf), (25/08/2012).

PNUD/UNOPS (1998). *Monographie de la ville de Kinshasa : Programme National de Recherche du Secteur Agricole et Rural (PNSAR) 1997-2001*. Kinshasa : PNUD.

Pons V. (2011). La consommation alimentaire des ménages aux États-Unis, évolutions et comparaison avec le modèle français. In : *Focus économie. L'agriculture en chiffres*.

[http://www.chambresagriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/Cles\\_agriculture/FocusEconomie\\_generale/focusecogenfev2011.pdf](http://www.chambresagriculture.fr/fileadmin/user_upload/Cles_agriculture/FocusEconomie_generale/focusecogenfev2011.pdf), (17/10/2013).

Poulain J.-P. (2002). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris : Privat.

Poulain J.-P. (2003). *Méthodologies d'étude des pratiques alimentaires. Les voies d'entrée*. Paris : Ocha, <http://www.lemangeur-ocha.com/texte/methodologies-detude-des-pratiques-alimentaires/>, (12/12/2013).

Prospective (2010). *Rapport synthétique C11 : ending hunger. Foresight Project on Global Food and Farming Futures*. London : The Government Office for Science London, [www.bis.gov.uk/assets/bispartners/foresight/docs/food-and-farming/synthesis/11-631-c11-ending-hunger.pdf](http://www.bis.gov.uk/assets/bispartners/foresight/docs/food-and-farming/synthesis/11-631-c11-ending-hunger.pdf), (14/12/2012).

Rastoin J.-L. & Ghersi G. (2010). *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Paris : Quae.

Renard J. (2009). *"Groupe de Bellechasse". L'alimentation du monde et son avenir*. Paris, L'Harmattan.

Requier D. (1989). La consommation alimentaire et les comportements alimentaires : méthodes d'approche. In : *Economie des filières en régions chaudes. Formation des prix et échanges. Actes du Xème Séminaire d'économie et de sociologie, 11-15 septembre 1989*. Paris : Quae, 93-101.

Rigaud D. (2004) Comportement alimentaire de l'enfant. *Objectif Nutrition*, (71/Mars 2004), [http://www.institutdanone.org/comprendre/publications/objectif\\_nutrition/071/dossier.php](http://www.institutdanone.org/comprendre/publications/objectif_nutrition/071/dossier.php), (08-02-2010).

Rozin P. (1994). La magie sympathique. In : Fischler C. *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Paris : Autrement, 22-37.

Ruasse J.-P. (2013). Alimentation (Aliments) Risques alimentaires. *Encyclopædia Universalis*, <http://www.universalis.fr/encyclopedie/carences-nutritionnelles/>, (27/04/2013).

Savy M. & Sawadogo P. (2003). Mesure de la qualité du régime alimentaire à l'aide de scores de variété/diversité : relation avec l'état nutritionnel des mères en milieu rural burkinabé. *2ème Atelier international. Voies alimentaires d'amélioration des situations nutritionnelle, 23 novembre 2003, Ouagadougou, Burkina Faso*.

Sen A. (1981). *Poverty and famines. An essay on entitlement and deprivation*. Oxford : University Press.

Souka J.-F. (1989). Quelques aspects de l'évolution de la consommation alimentaire à Brazzaville. In : Michel Griffon. *Economie des filières en régions chaudes : formation des prix et échanges. Actes du Xème séminaire d'économie et sociologie 11-15septembre 1989, Montpellier, France*.

Thiombanio T. (1992). Consommation et demande alimentaire – Les outils d'analyse. Initiation à l'économie agro-alimentaire. In : Malassis L. & Ghersi G. *Initiation à l'économie agro-alimentaire*. Paris : Hatier, 15-27.

Timmer P. & Walter P. (1986). *Analyse de la politique alimentaire*. Paris : Economica.

Tollens E. (2000). La sécurité alimentaire : Incidence et causes de l'insécurité alimentaire parmi les groupes vulnérables et stratégies de lutte. In : *Food insecurity in ACP countries, CTA séminaire*. Leuven : KUL, 51-75.

Tollens E. & Biloso A. (2006). *République Démocratique du Congo : Profil des marchés pour les évaluations d'urgence de la sécurité alimentaire*. Rome : Programme Alimentaire Mondial.

Trémolières J. & Serville Y. (1968). *Manuel élémentaire d'alimentation humaine*. Paris : ESF.

Tshingombe M. (2006). *Politique d'ajustement et sécurité alimentaire en République Démocratique du Congo*. Thèse de doctorat : Université de Kinshasa (République démocratique du Congo).

Ulimwengu J. & Roberts C. (2011). *Food Nutrient Deficiencies in the Democratic Republic of Congo*. Washington : IFRPI.

Université Médicale Virtuelle Francophone (2010) *Méthodologie des enquêtes alimentaires*. Nantes, France : Université Médicale Virtuelle Francophone.

WFP (2011). *Bulletin trimestriel d'information sur la sécurité alimentaire en République démocratique du Congo. Numéro 3/2011 -4eme trimestre*. Rome : Worl Food Program.

## **ANNEXE**



**ANNEXE 1. QUELQUES EXPRESSIONS EN RAPPORT AVEC LA CONSOMMATION**

N°	Expressions	Traduction française	Signification dans la pratique alimentaire	N°	Expressions	Traduction française	Signification dans la pratique alimentaire
N°	Expressions	Traduction française	Signification dans la pratique alimentaire	N°	Expressions	Traduction française	Signification dans la pratique alimentaire
1	Badi ou mukapara	C'est la pâte de manioc	Un repas normal	27	Madeblo	haricot	Repas à base de haricot
2	Boulay	Riz préparé en mélange avec sauce tomate	Un aliment complet	28	Mbetu ya ligorodo	Le lit du crapaud	Les feuilles des patates douces. sens péjoratif
3	Bukula bua nseka	Pâte sur base de maïs seul	Un aliment copieux	29	Mukonzi ya ba ndunda	Chef parmi les légumes	Feuilles de patate douce
4	Bivimba vimba	Riz préparé avec beaucoup d'eau (gonfler le riz avec l'eau)	Privilégier la quantité du riz à consommer	30	Mikopolis	Les os (ossements)	La consommation des os issus de la charcuterie
5	Bidorma	Le reste d'aliments de la veille	Consommer le reste	31	Mokate	Faim ou sans rien	Quelqu'un sans rien
6	Cerveau na tour	Se droguer	Consommer une liqueur	32	Madia madia	Qui mange tout ce qu'il voit devant lui	
7	Damag	Nourriture	Ce qui peut se manger	33	Mutu, lipumu na lopele	Couper le chinchard en 3 parties (tête, le corps et la queue)	
8	Délestage	Passer une journée sans manger		34	Makubungu	Manger les pattes (pieds et oreilles) de poule	
9	Duma (dumar)	Chikwuangue		35	Mbimbi	Une occasion de manger, un soulagement alimentaire	
10	Enfant d'abord	Manger à tour de rôle	Privilégier les enfants	36	Mbolongo	Un petit morceau de chinchard	
11	Matshika	Le petit déjeuner	Déjeuner à base du thé	37	Mai ya lobo	Prendre de l'eau sucrée pour gagner un peu de calorie	
12	Gong unique	Manger une seule fois par jour		38	Nkindu	Etre en état de jeune	Pas manger pour prier
13	Kanga journée	Manger un met solide, rester sans faim toute la journée		39	Nsenge	Riz	Manger le riz comme un oiseau (péjoratif)
14	Kabola bitumba ya bana	Départager les enfants	Que chacun mange à part	40	Parents d'abord	Manger à tour de rôle	Seuls les parents mangent
15	Kibolabola	Un poisson salé de mauvaise odeur (sent la pourriture)		41	On ne sait jamais	Petit sachet dont on se munit partout où l'on va, espoir	
16	Likian	Un petit morceau du poisson salé comme accompagnement		42	Système	Toute pratique ou stratégie développée par soi-même	
17	Likuti	Un petit morceau de pate	Juste un peu, un petit rien	43	Supu na tolo	Liqueur moderne mais, avec une forte teneur en alcool	
18	Liyoto	Un repas de petit format		44	Tika bana	Laisser les enfants	Chinchard de petite dimension
19	Lokoso	Gourmandise	Celui qui mange tout	45	Tshiebrin (lotojo)	Liqueur traditionnelle avec forte teneur en alcool	
20	Kondoko	La viande de chat	Consommation du chat	46	Tia Lovoma	Manger de manière à remplir son ventre, manger lourd	
21	Kalai nganu kalai technique	Savoir-faire pour vivre	Des pratiques pouvant aider à quelque chose	47	Tshibelabela	Viande du chien	Manger la viande du le chien
22	kivida badi	Un catalyseur	Petit morceau de poisson salé face à un grand fufu	48	Tige	Brochette	Morceau de viande de bœuf vendu sous forme de brochette
23	Mandindi	Un morceau de viscère cuit	Un petit morceau de viande	49	Yango na yango	Entre-eux, choses semblables	Manger le fufu à base de manioc et les feuilles de manioc
24	Malewa	Restaurant de fortune	Manger hors domicile	50			
25	Maman kangela nga	Maman apprête moi ça...	Tout ce qui est vendu déjà cuit sur la rue	51	Ya jean	brochette	Brochette de la viande de chèvre vendue au coin de rue
26	Madindon	Croupion de dinde	Manger un morceau de croupion	52	Zuezue	Porc	Manger du porc (péjoratif)



## **ANNEXE 2. ELABORATION D'INDICATEUR PHYSIQUE POUR LA CATÉGORISATION DES MÉNAGES SUR BASE DES SCORES.**

L'indicateur physique élaboré pour catégoriser les ménages est composite. Il est composé de deux indices. Le premier est l'indice de qualité de logement et le second c'est l'indice de niveau d'équipements et raccordements. Chaque indice est constitué d'une sommation des scores attribués au ménage pour avoir ou pas disposé d'un bien pris en considération.

### **a) L'indice ou score de qualité de logement (SCL)**

Cet indicateur concerne la qualité d'habitation. Il est composé d'une série des scores sur les aspects ci-après : la superficie de la maison par rapport à ta taille du ménage, les installations connexes (toilette), les matériaux de construction des murs, du pavement et de la toiture de la maison.

L'indice élaboré sur la qualité de logement est calculé en utilisant la formule suivante :

$$SCL = SC_{sup/hab} + SC_{pav} + SC_{mur} + SC_{toit} + SC_{toilette}$$

Où

SCL = Score de qualité de logement

SC<sub>sup/hab</sub> = score superficie/habitant

SC<sub>pav</sub> = score pavement

SC<sub>mur</sub> = score mur

SC<sub>toit</sub> = score toiture

SC<sub>toilette</sub> = score toilette

La superficie par habitant est obtenue en divisant la superficie de la maison par la taille des ménages. Le score correspondant est élaboré en obtenant la distribution de la superficie par habitant en quatre quartiles, lesquels se résument dans le tableau ci-après. Ce tableau est obtenu par la division de la courbe de Gauss en quatre quartiles, en incluant les valeurs minimum et maximum. C'est ainsi que nous obtenons quatre quartiles.

Tableau 1. Scores sur la superficie en fonction de quatre quartiles

	Superficie/habitant	Scores
Premier quartile	1,00 – 1,75	1
Deuxième quartile	1,76 – 3,04	2
Troisième quartile	3,05 – 4,86	3
Quatrième quartile	4,87 – 5,53	4

S'agissant du pavement, son score est réalisé en attribuant une valeur de score à chaque type de pavement. Il comprend un score minimum de « 1 » et un score maximum de « 6 » dont la synthèse est présentée dans le tableau ci-dessous.

Tableau 2. Scores de l'état de pavement

Types de pavement	Scores
Terre (nue)	1
Faux pavement (avec morceaux de brique)	2
Ciment	4
Carreaux	6

Le score sur les murs est obtenu en faisant correspondre une valeur de score à chaque matériel de construction des murs. Il est constitué d'un score minimum de 1 et d'un maximum de 6.

Tableau 3. Scores sur les matériaux de construction des murs de la maison

Matériaux de construction des murs de la maison	Scores
Paille	1
Terre	2
Bois et tôles	3
Brique cuite et ciment	6

L'élaboration de score de la toiture s'est faite suivant le même principe que le précédent.

Tableau 4. Scores sur les matériaux de construction de la toiture

Matériaux de construction de toiture	Scores
Paille	1
Bâche	2
Tôles galvanisées	4
Fibre ciment	5
Tuiles	6

Les installations hygiéniques font partie des installations connexes de l'habitat, dont l'échelle de score varie entre 1 et 4.

Tableau 5. Scores sur les matériaux de construction de la toilette

Matériaux de construction de toilette	Scores
Pas de toilette	1
Trou en terre	2
Fosse arable	3
Cuve	4

Les valeurs des scores ainsi calculées sont rapportées sur une échelle dont la valeur maximale possible est 26. Sur cette base nous avons donc :

- Logement précaire :  $10 < \text{score} \leq 18$
- Logement acceptable :  $18 < \text{score} \leq 22$
- Logement confortable :  $22 < \text{score} \leq 26$

Cet indice a permis de catégoriser les ménages par rapport à la qualité de logement dans les trois quartiers concernés par cette étude. Les ménages seront donc catégorisés en termes de logement précaire, acceptable ou confortable.

#### **b) Score ou indice de niveau d'équipement et raccordements (SER)**

L'indice d'équipements et raccordements est élaboré à partir des scores de chaque bien dont dispose le ménage ainsi que des différents raccordements (services) accessibles. Les équipements de la maison pris en compte sont ceux du salon, de la chambre des parents et de la cuisine. Les équipements de transport (auto, moto ou vélo) sont aussi pris en compte avec des scores appropriés. D'autres biens tels que les ordinateurs, groupes électrogènes ont été également pris en compte. Les raccordements et services publics qui ont été pris en compte sont : eau, électricité, internet, antenne parabolique notamment. L'indicateur se présente donc comme suit :

Tableau 6. Scores des équipements et raccordements

<b>Equipements de salon</b>	<b>scores</b>
Fauteuil	5
Climatiseur	4
Télévision	3
Chaîne musicale (HIFI)	3
Ventilateur	2
Lecteur DVD/VCD	2
Radio	1
<b>Equipements de la chambre</b>	<b>Scores</b>
Lit	1
Eponge	1
Matelas	2
Drap	1
Couverture	2
<b>Equipement de la cuisine</b>	<b>scores</b>
Cuisinière	5
Four	4
Réchaud	2
Brasier	1
<b>Matériels de transport</b>	<b>scores</b>
Véhicule automobile	5
Moto	3
Vélo	1
<b>Autres équipements</b>	<b>scores</b>
Groupe électrogène	1
Ordinateur	1
<b>Raccordements</b>	<b>scores</b>
Eau	1
Electricité	1
Internet	1
Antenne parabolique(TV)	1
<b>Total</b>	<b>54</b>

L'indice élaboré sur les conditions de vie est calculé sur base de la formule suivante :  
 $SER = SC_{salon} + SC_{chambre} + SC_{cuisine} + SC_{transport} + SC_{autres} + SC_{raccordements}$

Où

SER = Score d'Equipement et Raccordement

SCsalon= score salon

SCchambre = score chambre

SCcuisine = score cuisine

SCtransport= score transport

SCautres= scores autres équipements

SCraccordements= scores raccordements

Les valeurs des scores ainsi calculées sont rapportées sur une échelle dont la valeur maximale possible est 54. Sur cette base nous avons :

- Ménages sous-équipés : si  $2 \leq \text{score} \leq 15$
- Ménages moyennement équipés : si  $15 < \text{score} \leq 32$
- Ménages bien équipés : si  $32 < \text{score} \leq 54$

### ANNEXE 3. QUESTIONNAIRE DE L'ENQUÊTE SUR LES CARACTÉRISTIQUES DES MÉNAGES.

Commune de ..... Quartier.....  
Rue..... N°..... téléphone du chef de ménage ou conjoint.....

#### ENQUETE SUR LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DANS QUELQUES QUARTIERS DE KINSHASA

**CONFIDENTALITE** : Toutes les informations vous concernant que vous donnerez seront gardées strictement confidentielles et utilisées qu'à des fins académiques.

#### QUESTIONNAIRE D'ENQUETE N°.....

N°	Question	A. Catégories (chef du ménage)	Code	B. Catégories (Conjoint)	Code
1.1.	Quel est l'âge ?	L'âge du chef de ménage  _ _  ans	_	L'âge du conjoint (e)  _ _  ans	_
1.2.	Quel est le genre ?	Genre du chef de ménage 1. Masculin 2. Féminin	_	Genre du conjoint(e) 1. Masculin 2. Féminin	_
1.3.	Quel est son état civil ?	1. Marié(e) 2. Célibataire 3. Divorcé 4. Veuf (ve)	_	1. Marié(e) 2. Célibataire 3. Divorcé 4. Veuf (ve)	_
1.4.	Quel est son niveau d'études ?	1. Pas étudié 2. Primaire 3. Secondaire 4. Supérieur/Univ	_	1. Pas étudié 2. Primaire 3. Second 4. Supérieur/Univ	_
1.5.	Quelles sont les disciplines suivies par le chef de ménage ?	..... .....		..... .....	
1.6.	Quelle est sa confession religieuse :	1. Catholique 2. Protestante 3. Egl. de réveil 4. Musulm. 5. Kimbanguiste 6. Non croyant 7. Autres.....	_	1. Catholique 2. Protestante 3. Egl. de réveil 4. Musulman. 5. Kimbanguiste 6. Non croyant 7. Autres.....	_
1.7.	Quelle est l'ethnie et Province d'origine du chef de ménage ?	Ethnie : ..... Province : .....	_   _	Ethnie : ..... Province : .....	_   _

#### II. ACTIVITE PROFESSIONNELLE DU CHEF DE MENAGE ET DU CONJOINT

N°	Question	A. Catégories (chef du ménage)	Code	B. Catégories (Conjoint)	Code
2.1.	Quelle est l'activité professionnelle du chef de ménage ?	1. Travailleur formel 2. Agriculteur/éleveur 3. Grand commerçant 4. Petit commerçant (détaillant) 4. Artisan (petit métier) 5. Artiste (musicien, peintre) 6. Sans emploi 7. Religieux (Pasteur, 8 Autres.....	_	1. Travailleur formel 2. Agriculteur/éleveur 3. Grand commerçant 4. Petit commerçant (détaillant) 4. Artisan (petit métier) 5. Artiste (musicien, peintre) 6. Sans emploi 7. Religieux (Pasteur, 8 Autres.....	_
2.2.	Combien de temps mettez-vous pour	1. sur place 2. 15 min ; 3. Trente min. 4. 45 min.	_	1. sur place 2. 15 min ; 3. Trente min. 4. 45 min.	_

	arriver au lieu du travail ?	5. Une heure 6. 1h 30 7. 2 heures 8. Plus de 2h		5. Une heure 6. 1h 30 7. 2 heures 8. Plus de 2h	
2.3	A quelle heure sortez-vous de votre maison pour le travail et à quelle heure vous y rentrez	Heure de sortie :..... Heure de retour :.....	__	Heure de sortie :..... Heure de retour :.....	__
2.4	Combien de jours travaillez-vous par semaine ?	1. Un jour 2. Deux jours 3. Trois jours 4. Quatre jours 5. Cinq Jours 6. Six jours 7. Sept jours	__	1. Un jour 2. Deux jours 3. Trois jours 4. Quatre jours 5. Cinq Jours 6. Six jours 7. Sept jours	__

### III. IDENTIFICATION DES AUTRES MEMBRES DU MENAGE

3.1	Combien de personnes y-a-t-il dans votre ménage	__						__	
3.2	Combien sont de genre masculin	__						__	
3.3	Combien sont de genre féminin	__						__	
3.4	Quel est l'âge de chacun								
		< 12 mois	1 an	2 ans	3 ans	4 ans	5 ans		
	Garçons								
	Filles								
		6-12	13-18	19-25	26-30	31-40	41-50	51-60	+ 60
	Hommes								
	Femmes								

3.5	Outre le père et la mère, combien des membres du ménage sont dans les activités suivantes ?	-Nombre d'élèves dans le ménage  __	__
		-Nombre d'étudiants  __	__
		-Nombre de travailleurs formels  __	__
		-Nombre d'artisans  __	__
		-Nombre Artistes  __	__
		-Nombre d'agriculteurs/éleveurs  __	__
		-Nombre de commerçants  __	__
		-Nombre de ceux qui ne font rien  __	__
		-Nombre d'autres métiers à préciser.....	__
			__

### IV. CONDITIONS DE VIE, EQUIPEMENT ET HABITAT

3.6	Quel est votre statut vis-à-vis de la maison d'habitation:	1. Propriétaire 2. Locataire 3. Maison familiale 4. Autres .....	__
3.7	Quelle est la dimension de votre maison ?	longueur .....m largeur.....m	__   __

3.8	Le pavement de la maison est construit sur base de quels matériaux de construction ?	1. Morceaux de brique de ciment 2. Ciment 3. Carreaux 4. Terre 5. Autres.....	<input type="checkbox"/>
3.9	Les murs de la maison sont construits sur base de quels matériaux de construction ?	1. Brique de ciment 2. Bois 3. Tôles 4. Terre 5. Pailles 6. Autres.....	<input type="checkbox"/>
3.10	La toiture de la maison est construite sur base de quels matériaux de construction ?	1. Tôles galvanisées 2. Fibro ciment (Eternit) 3. Tuile 4. Pailles 5. Bâche 6. Autres.....	<input type="checkbox"/>
3.11	Quelles sont les parties de votre maison et leur nombre respectif		
3.12	La maison a un raccordement	12.1. Eau 1. Oui 2. Non 12.2. Electricité 1. Oui 2. Non 12.3. Internet 1. Oui 2. Non 12.4. Téléphone (abonnement) 1. Oui 2. Non 12.5. Antenne parabolique (TV) 1. Oui 2. Non 12.6. Autres..... 1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3.13	Quelles sont les équipements de votre salon	13.1. TV 1. Oui 2. Non 13.2. Radio 1. Oui 2. Non 13.3. Lecteur DVD ou CD 1. Oui 2. Non 13.4. Ventilateur 1. Oui 2. Non 13.5. Climatiseur 1. Oui 2. Non 13.6. Chaîne musicale 1. Oui 2. Non 13.7. Chaises (fauteuils) 1. Oui 2. Non 13.8. Autres..... 1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3.15	Quels sont les équipements (matériels) que vous utilisez pour faire la cuisine	15.1. Réchaud 1. Oui 2. Non 15.2. Cuisinière 1. Oui 2. Non 15.3. Four 1. Oui 2. Non 15.4. Congélateur 1. Oui 2. Non 15.5. La vaisselle 1. Oui 2. Non 15.6. Braisier ou Braserio 1. Oui 2. Non 15.7. Autres..... 1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3.16	Quels sont les autres biens dont vous disposez dans votre ménage ?	16.1. Véhicule 1. Oui 2. Non 16.2. Moto 1. Oui 2. Non 16.3. Vélo 1. Oui 2. Non 16.4. Groupe électrogène 1. Oui 2. Non 16.5. Ordinateur 1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

		16.6. Autres.....1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/>
3.17	Votre toilette est faite en ?	1. Cuve 2. Fosse arable 3. Trou en terre 4. Pas de toilette 5. Autres.....	<input type="checkbox"/>

#### IV. LE REVENU DU MENAGE

4.1	Quelles sont les 3 principales sources de revenu du ménage	1. Exploitation agricole 2. Salaire 3. Pension 4. Commerce 5. Donations diverses 6. Pourboire 7. Autres à spécifier .....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4.2	Combien gagne-t-on par mois (approximatif)	.....	<input type="checkbox"/>
4.3	Pratiquez-vous de l'épargne	1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/>
4.4	Si oui, de quelle forme :	1. Carte 2. Likelemba 3. Thésaurisation 4. Banque 5. Autres	<input type="checkbox"/>
4.5	Avez-vous obtenu un crédit	1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/>
4.6	Si oui de quel montant ?	.....	<input type="checkbox"/>
4.7	De quel organisme ?	.....	<input type="checkbox"/>

#### V. LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE, NON ALIMENTAIRE ET MODE DE PREPARATION

5.1	Quelle est la part de revenus du ménage réservés aux dépenses alimentaires (%)	.....%	<input type="checkbox"/>
5.2	Combien de repas prenez-vous par jour dans votre ménage?	1. Un seul repas 2. Deux repas. 3. Trois repas. 4. Autres .....	<input type="checkbox"/>
5.3	A quel moment de la journée avez-vous l'habitude de manger ?	3.1. Matin 1. Oui 2. Non 3.2. Midi 1. Oui 2. Non 3.3. Soir 1. Oui 2. Non 3.4. Nuit 1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5.4	Quels sont les 3 aliments de base que vous <b>préférez</b> ? (par ordre de préférence)	<input type="checkbox"/> Fufu (manioc seul) <input type="checkbox"/> Fufu (maïs seul) <input type="checkbox"/> Fufu (manioc + maïs) <input type="checkbox"/> Chikwangue <input type="checkbox"/> Riz <input type="checkbox"/> Banane plantain <input type="checkbox"/> Pomme de terre <input type="checkbox"/> Patate douce <input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Autres.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5.5	Donnez trois raisons pour	<input type="checkbox"/> Raison de plaisir (joie)	<input type="checkbox"/>

	lesquelles vous préférez les aliments de base cités ?	<input type="checkbox"/> Aliments de notre tradition <input type="checkbox"/> Pour bien se rassasier <input type="checkbox"/> Ça coûte moins cher <input type="checkbox"/> C'est aliment disponible (gratuit) <input type="checkbox"/> Il contient plus de nutriments <input type="checkbox"/> Raisons sanitaires <input type="checkbox"/> Convictions d'ordre religieux <input type="checkbox"/> Autres.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5.6	Quels sont les trois aliments de base que vous <b>consommez</b> régulièrement ? <i>(par ordre de régularité)</i>	<input type="checkbox"/> Fufu (manioc seul) <input type="checkbox"/> Fufu (maïs seul) <input type="checkbox"/> Fufu (manioc + maïs) <input type="checkbox"/> Chikwangue <input type="checkbox"/> Riz <input type="checkbox"/> Banane plantain <input type="checkbox"/> Pomme de terre <input type="checkbox"/> Patate douce <input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Autres.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

5.6. Pour chaque aliment cité, donnez les quantités achetées et leurs prix respectifs

Aliments de base	Quantité	Prix	Fréquence par semaine
1			
2			
3			

5.7. Pour chaque aliment cité, donnez les modes de préparation

Aliments de base	Modes de préparation
1	
2	
3	

5.8	Quels sont les 3 aliments d'accompagnement (d'origine végétale) que vous mangez souvent par ordre de préférence?	<input type="checkbox"/> Je ne mange pas de végétaux <input type="checkbox"/> Pongu (feuilles de manioc) <input type="checkbox"/> Matembele (feuilles de patate) <input type="checkbox"/> Ngai- ngai (oseille) <input type="checkbox"/> Mfumbua <input type="checkbox"/> Epinard <input type="checkbox"/> Bitekuteku (amarante) <input type="checkbox"/> Madesu (haricot) <input type="checkbox"/> Bilolo (morelle) <input type="checkbox"/> Mayebo (champignon) <input type="checkbox"/> Misili (fougère) <input type="checkbox"/> Autres.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
-----	--	--	--

5.9	Donnez trois raisons pour lesquelles vous préférez ces aliments d'accompagnement d'origine végétale ?	<input type="checkbox"/> Raison de plaisir (joie) <input type="checkbox"/> Aliments de notre tradition <input type="checkbox"/> Pour bien se rassasier <input type="checkbox"/> Ça coûte moins cher <input type="checkbox"/> C'est aliment disponible (gratuit) <input type="checkbox"/> Raisons nutritionnelles (il contient plus de nutriments)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
-----	---	--	--

		<input type="checkbox"/> Raisons sanitaires <input type="checkbox"/> Pour des convictions d'ordre religieux (spirituel) <input type="checkbox"/> Autres.....	
--	--	--	--

5.10. Pour chaque aliment cité, donnez les quantités achetées et les prix

Aliments de base	Quantité	Prix	Fréquence par semaine
1			
2			
3			

5.11. Pour chaque aliment cité, donnez les modes de préparation

Aliments	Modes de préparation
1	
2	
3	

5.12. Pour chaque aliment cité, donnez les ingrédients utilisés pour la préparation, prix et quantités.

Aliments	Ingrédients	Quantité	Prix
1	- - -		
2	- - -		
3	- - -		



3	- - -		
---	-------------	--	--

5.17	Prenez-vous le déjeuner le matin ?	1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/>
------	------------------------------------	------------------	--------------------------

5.18. Si oui, de quoi est constitué votre déjeuner du matin ?

Aliments ou produits	Dépense moyenne/déjeuner	Fréquence /semaine

5.19	Prenez-vous le dessert le soir ?	1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/>
------	----------------------------------	------------------	--------------------------

5.20. Si oui, quels sont les 5 aliments que vous prenez comme dessert (soir)

Aliment	Dépense moyenne/repas	Fréquence /semaine
1		
2		
3		
4		
5		

5.21	Y-a-t-il des aliments que vous mangez sans les avoir achetés	1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/>
------	--	------------------	--------------------------

5.22. Si oui, citez en 5 et remplir le tableau ci-après :

Aliments non-achetés	Mode d'obtention	Lieux de l'obtention	Quantité	Prix approximatif
1				
2				
3				
4				
5				

5.23. Quels sont les 3 aliments que vous mangez occasionnellement ?

Aliments occasionnels	Circonstances	Dépense moyenne/repas	Fréquence à préciser
1			
2			
3			

5.24	Quelles sont les 3 boissons que vous consommez régulièrement dans votre ménage	<input type="checkbox"/>  L'eau minérale <input type="checkbox"/>  Boissons sucrées <input type="checkbox"/>  Jus des fruits <input type="checkbox"/>  Bière <input type="checkbox"/>  Vins ou whisky <input type="checkbox"/>  Boissons (traditionnelles) <input type="checkbox"/>  Autres.....	<input type="checkbox"/>       <input type="checkbox"/>       <input type="checkbox"/>
------	--	--	--

5.25. Remplir le tableau ci-dessous pour chacune de ces trois boissons que vous consommez régulièrement dans votre ménages

Boissons	Quantités	Dépense moyenne/repas	Fréquence /semaine

	Question	A. Catégories (chef du ménage)	Code	B. Catégories (Conjoint)	Code
5.26	Avez-vous l'habitude de consommer les biens ci-après ?	Cigarettes 1. Oui 2. Non Tangawisi 1. Oui 2. Non Noix de cola 1. Oui 2. Non Arachide 1. Oui 2. Non Fruits 1. Oui 2. Non Autres..... .....1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Cigarettes 1. Oui 2. Non Tangawisi 1. Oui 2. Non Noix de cola 1. Oui 2. Non Arachide 1. Oui 2. Non Fruits 1. Oui 2. Non Autres..... .....1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

## VI. MODES DE CONSOMMATION ET DE PREPARATION DES ALIMENTS

6.1	Qui prépare la nourriture (qui fait la cuisine) régulièrement?	1. Chef de ménage 2. Conjoint 3. Enfants 4. Autres membres de famille 5. Boniche 6. Amis	<input type="checkbox"/>
-----	--	---	--------------------------

6.2. Quels sont les 3 aliments déjà préparés (fast food) que vous mangez souvent dans votre ménage

Aliments déjà préparés	Quantité	Dépense moyenne/repas	Circonstances ou motivation	Fréquence /semaine
1				
2				
3				

6.3	Quelles sont les deux sources d'énergie que vous utilisez souvent pour faire la cuisine ?	1. Electricité 2. Braise 3. Bois de chauffe 4. Pétrole 5. Copeau de bois 6. Autres.....	<input type="checkbox"/>       <input type="checkbox"/>
-----	---	--	--

6.4. Remplir le tableau-ci-dessous pour chaque source d'énergie

Sources d'énergie	Prix par unité	Prix total pour la préparation
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7 Autres.....		

**VII. CONSOMMATION HORS MENAGES**

N°	Question	A. Catégories (chef du ménage)	Code	B. Catégories (Conjoint)	Code
7.1	Avez-vous l'habitude de manger hors ménage ?	1. Oui 2. Non 3. Rarement	_	1. Oui 2. Non 3. Rarement	_
7.2	Quels sont les trois lieux où vous avez l'habitude de manger hors de votre domicile ?	1. Au travail 2. Au marché 3 En voiture 4. En route 5. Au restaurant 6. Autres.....	_	1. Au travail 2. Au marché 3 En voiture 4. En route 5. Au restaurant 6. Autres.....	_
7.3	Donnez le rythme de consommation hors domicile	1. Chaque jour 2. Une fois par semaine 3. Deux fois par semaine 4. Trois fois 5. Plus de trois fois	_	1. Chaque jour 2. Une fois par semaine 3. Deux fois par semaine 4. Trois fois 5. Plus de trois fois	_

**7.4. Chef du ménage**

Citez 3 aliments que vous mangez hors du domicile et combien dépensez-vous pour cette consommation ?

Aliments consommés hors ménages	Montants dépensés	Lieux de consommation
1		
2		
3		

**7.5. Chef du ménage**

Citez 3 boissons que vous prenez hors domicile et combien dépensez-vous pour cette consommation

Boissons consommées hors ménages	Montants dépensés	Lieux de consommation
1		
2		
3		

**7.6. Chef du ménage**

Pour chaque élément cité, indiquez le montant dépensé ainsi que le lieu de consommation

Autres consommations hors ménages	Montants dépensés par jour	Fréquence par semaine	Lieux de consommation

### 7.7. Conjoint (e)

Citez 3 aliments que vous mangez hors ménage et combien dépensez-vous pour cette consommation ?

Aliments consommés et boissons hors ménages	Montants dépensés	Lieux de consommation
1		
2		
3		

### 7.8. Conjoint (e)

Citez 3 boissons que vous consommez hors ménage et combien dépensez-vous ?

Boissons consommées hors ménages	Montants dépensés	Lieux de consommation
1		
2		
3		

### 7.9 Conjoint (e)

Pour chaque élément cité, indiquez le montant dépensé ainsi que le lieu de consommation

Autres consommations hors ménages	Montant dépensés par jour	Fréquence par semaine	Lieux de consommation

### Concernant les enfants

7.12	Donnez-vous de l'argent à vos enfants pour l'école ?	1. Oui 2. Non	<input type="checkbox"/>
7.13	Si oui pour quelles fins	1. Transport 2. Repas à l'école 3. Autres	<input type="checkbox"/>
7.14	Combien de la somme remise à l'enfant sera affecté à ?	Au transport .....Fc Au repas à l'école.....Fc A autre .....Fc	

**Dépenses non alimentaires**

5.15. En dehors de votre alimentation, pouvez- vous énumérer les dépenses effectuées durant le mois passé (Jours calendrier, datant du jour de l'enquête). NB. *Ne pas inscrire l'équipement et l'acquisition ou réparation des biens durables.*

<b>Nature de la dépense</b>	<b>Coût (FC)/dépense</b>	<b>Coût mensuel</b>
Loyer (par mois)		
Electricité (par mois)		
Eau (par mois)		
Soins de santé (trimestrielle)		
Transport (journalier)		
Scolarité et éducation (annuelle)		
Habillement (semestriel)		
Produits d'entretien (mensuel)		
Communication (journalière)		
Abonnement Internet (par mois)		
Antenne parabolique (par mois)		
Abonnement téléphone (par mois)		
Boniche (mois)		
Chauffeur (mois)		
Répétiteur pour les enfants (mois)		
Sécurité ou police (mois)		
Autres (à spécifier)		

**NOM DE L'ENQUETEUR :**

**OBSERVATION OU COMMENTAIRE:**

**ANNEXE IV. FICHE DES SUIVIS JOURNALIERS DES MÉNAGES**

Date.....Adresse.....

**Avez- vous mangé ? Le matin. A quelle heure ?.....**

Aliments achetés	Quantité	Prix	Aliments non achetés	Quantité	Prix estimatif	Lieu d'obtention	Combien ont mangé
Autres (écrire au verso)							

**PENDANT LA JOURNEE, A quelle heure ?.....**

Aliments achetés	Quantité	Prix	Aliments non achetés	Quantité	Prix estimatif	Lieu d'obtention	Combien ont mangé
Aliments de base							
Accompagne ments							
Dessert							
Boissons							
Epices							

**LE SOIR OU LA NUIT, A quelle heure ?.....**

Aliments de base							
Accompagne ments							
Dessert							
Boissons							
Épices							
Braise							

1. Qui a apporté l'argent que vous utilisé pour la nourriture d'aujourd'hui ?.....
2. Combien de repas avez-vous mangé aujourd'hui ?.....
3. Qui a (ont) décidé de ce que vous avez mangé aujourd'hui ?.....
4. Est-ce que les préférences alimentaires des différents membres du ménage sont pris en compte dans le choix de la nourriture ?.....
5. Qui a (ont) préparé la nourriture ? Le matin.....à midi.....le soir.....à quelle heure ?.....
6. Est-ce que les différents membres du ménage ont mangé ensemble oui ou non ?.....
7. Si non pourquoi ? .....
8. Vous avez reçu combien de visiteurs aujourd'hui ?.....
9. Quels sont les liens que ces visiteurs ont avec vous ?.....
10. Combien de ces visiteurs ont partagé le repas avec vous aujourd'hui ? .....
11. Y a-t-il des visiteurs qui n'ont pas mangé aujourd'hui avec vous ?.....
12. si oui pourquoi .....
13. si non pourquoi.....
14. Est-ce qu'un membre (du ménage) a mangé en dehors du ménage ?.....  
Si oui dans quelles conditions ?.....et quel repas ? .....Déjeuner  
.....Repas de midi..... ou du soir.....
15. Avez-vous autre chose à dire à propos de la nourriture de ce jour au sein de votre famille ?.....  
.....  
.....