

**SECURITE ALIMENTAIRE A KINSHASA. Analyse comparative des modes de consommation alimentaire des ménages selon les saisons**

Par

Damien MUTEBA<sup>1</sup>, Roger NTOTO<sup>2</sup> et Philippe LEBAILLY<sup>3</sup>

1. Docteur en sciences agronomiques de l'université de Liège/Gembloux Agro- Bio Tech, Chef de travaux à l'université de Kinshasa (faculté des sciences agronomiques/Département d'économie agricole), e-mail : [mutebadam@yahoo.fr](mailto:mutebadam@yahoo.fr)
2. Professeur Associé et chef de Département d'Economie agricole, faculté des sciences agronomiques, Université de Kinshasa. E-mail : [rntoto@yahoo.com](mailto:rntoto@yahoo.com)
3. Professeur ordinaire et Responsable de l'Unité et Développement Rural à l'Université de Liège/Gembloux Agro- Bio Tech. E-mail : [philippe.lebailly@ulg.ac.be](mailto:philippe.lebailly@ulg.ac.be)

## Résumé

Les résultats de l'étude montre qu'en général, les quantités consommées dans les ménages de Kinshasa ainsi que les apports énergétiques et protéiques sont déficitaires et en baisse. 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 apparait donc que, c'est pendant la saison pluvieuse que les ménages surtout les plus pauvres déjà en insécurité alimentaire, y tombent davantage. 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 qu'à Kinshasa, comme dans la quasi-totalité des pays du Tiers-Monde, les modes de consommation sont 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 apparait aussi clairement que les modes de consommation des Kinois s'inspirent des modèles traditionnels ruraux.

Mots clés: Modes de consommation, modes de vie, ménages, aliments, Kinshasa.

## 1. Problématique

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.

L'étude menée en 2010 (Muteba, Duquesne et al. 2010) auprès de 346 ménages de trois quartiers de Kinshasa sélectionnés en fonction des niveaux de revenu a révélé des différences significatives dans les dépenses de consommation alimentaire. Selon cette étude, les aliments de base consommés dans les trois sites d'étude sont toutefois identiques et sont 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 aliment carboné 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. Le haricot suit la même tendance. Il semble être substitué par la consommation des feuilles de patate douce. La consommation des produits d'origine animale révèle également des différences significatives avec un rapport de 1 à 4 entre les dépenses observées entre les quartiers. Les produits animaux sont coûteux même quand ils sont consommés sous la forme d'abats ou de sous-produits des découpes (Lebailly et Muteba, 2011).

Ces résultats traduisent de substitutions dans les modèles de consommation alimentaire des ménages, particulièrement chez les moins aisés. Ces substitutions peuvent être considérées comme l'expression de changement dans le sens d'une détérioration des modes de vies et moyens d'existence. Certains d'entre eux ne parviennent pas à réaliser les arbitrages requis pour équilibrer les besoins et tombent dans l'insécurité alimentaire

Cette insécurité alimentaire qui s'observe depuis plusieurs années à Kinshasa révèle une pauvreté croissante pour certains ménages urbains. Devant cette situation d'insécurité alimentaire continue, les ménages ont développé et adopté diverses pratiques dans leur système alimentaire. L'analyse de la consommation alimentaire des ménages ne peut donc être appréhendée sans prendre en compte l'ensemble des moyens d'existence et conditions de vie des ménages (relations sociales, ressources disponibles, localisation géographique). Le but de cette recherche est d'analyser la dynamique des modèles de consommation alimentaire dans les ménages Kinois en fonction des saisons (sèche et pluvieuse)- Quelle est l'importance relative des différents aliments consommés par les ménages ( leur poids relatif dans les dépenses de consommation) (Bricas 1998)et comment se caractérise cette consommation entre les saisons ?

## 2. Méthodologie

La méthodologie suivie est basée sur une enquête qualitative consistant en un suivi des ménages à travers leurs dépenses alimentaires quotidiennes. Pour ce faire, un échantillon de 30 ménages parmi les 346 ayant fait l'objet de la première enquête sur la caractérisation des ménages selon leur niveau de vie ont été

identifiés. Ces ménages ont été suivis durant trois mois pendant la saison sèche et trois mois également pendant la saison pluvieuse dans les trois quartiers retenus pour l'étude à raison de 10 ménages par quartier. Le choix des ménages a été opéré sur base de deux critères : ménages aisés et ménages moins aisés. Cette catégorisation s'est basée sur les niveaux des dépenses alimentaires et non alimentaires engagées par mois et les conditions de vie de ménages (qualité du logement). Le suivi a consisté en l'enregistrement des informations suivantes : 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 de précision. L'utilisation des tables de composition des aliments a permis d'estimer la quantité de nutriments consommés (protéines et lipides) ainsi que la quantité de calories de chaque aliment consommé. Les informations recueillies en deux passages par semaine auprès des ménages ont été enregistrées dans une fiche élaborée à cet effet. Des données plus qualitatives ont également été rassemblées.

### 3. Résultats

#### 3.1. 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 1 ci-dessous présente les différentes préparations culinaires ainsi que l'heure de ces préparations.

Tableau 1. 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
Moyenne	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
moyenne	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 diners. 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 préparation alimentaires y compris les petits déjeuners sont plus élevé en saison sèche qu'en saison pluvieuse.

## 2° Heure des repas

Le tableau 1 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 des ménages sont dans les conditions aisées ou dans la pauvreté. La prise des petits déjeuners se réalise entre 8 et 9 heures dans 4 jours/semaine en saison sèche et un peu tôt le matin entre 6 et 7 heures du matin dans 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 vacance), le petit déjeuner est consommé entre 9 et 10 heures 3fois/semaine. Cette tendance à retarder la prise des petits déjeuners est motivée par le fait que le repas la journée intervient un peu tard dans la soirée. Dans le quartier pauvre, ce petit déjeuner est consommé après 10 heures.

S'agissant des repas de 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 3fois/semaine (en saison sèche) et 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 18heures dans les ménages aisés quelle que soit la saison. Dans les ménages moyens ce repas est en général entre 18 et 19heures, 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 2 ci-dessous montre que, les personnes chargées de préparer les aliments diffèrent d'un ménage à un autre et d'une saison à une autre.

Tableau 2 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

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 préparation des repas qui est respectivement de 3 repas/jour (dans les ménages aisés) ; 2repas/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 à préparer sa propre nourriture. Cette pratique alimentaire a été observée dans le quartier pauvre. Pour la plupart de 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

#### 4° Nombre et la qualité des consommateurs

Le tableau ci-dessous présente le nombre de consommateurs dans les ménages.

Tableau 3. Nombre des 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 des 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 considérée 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 dans la préparation des repas qui sont les seules à consommer la nourriture échangée. On qualifie ces nourritures échangées en termes de « gouter ».

#### 3.2. Modes de consommation alimentaire des ménages.

Les modes de consommation alimentaires sont analysés ici en relation avec les modes de vie des ménages et la saison sèche et pluvieuse. Les informations présentées dans cette section vont porter sur : importance relative des aliments dans les dépenses alimentaires ; analyse des dépenses alimentaires entre les saisons ; estimations des quantités d'aliments consommés et des apports nutritionnels;

##### 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 4 ci-dessous présente les dépenses réalisées pour l'achat des aliments de chaque groupe au cours d'une semaine.

Tableau 4. Dépenses alimentaires (en franc congolais) 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
Sucrierie	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 l'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.

**a) Importance relative des aliments prépondérants dans les dépenses alimentaires (%)**

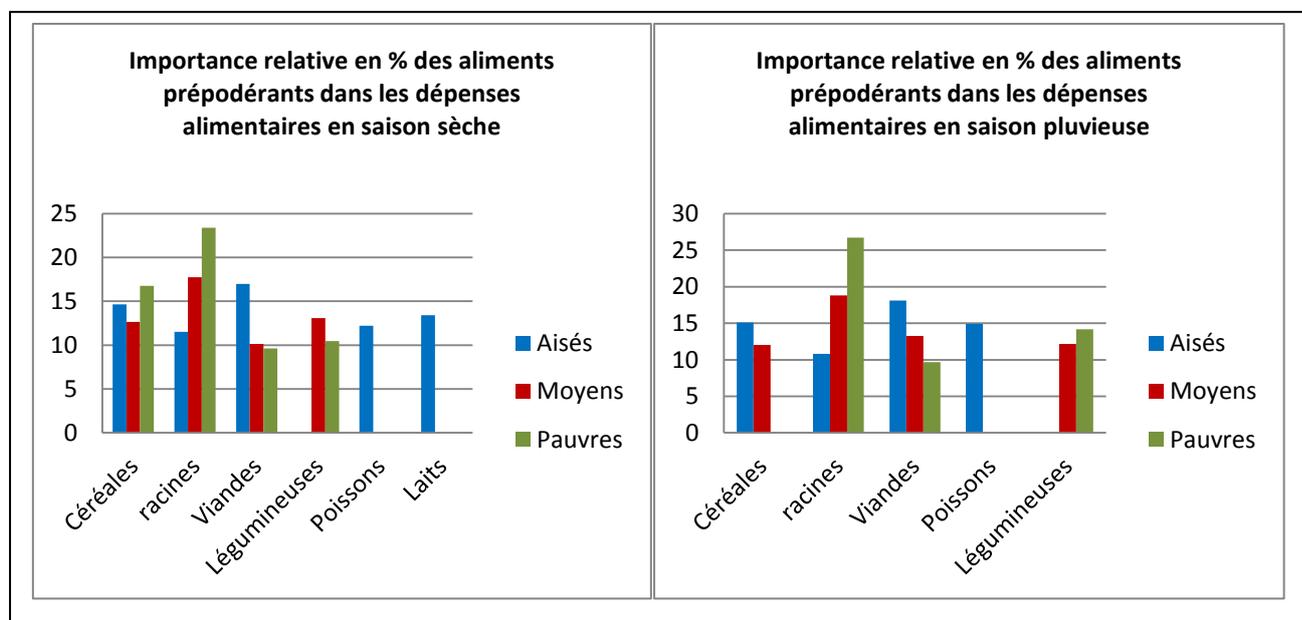


Figure 1. Importance relative (%) des aliments prépondérants dans les dépenses alimentaires

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 des 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%).

**b) Importance relative des aliments mineurs dans les dépenses alimentaires (%)**

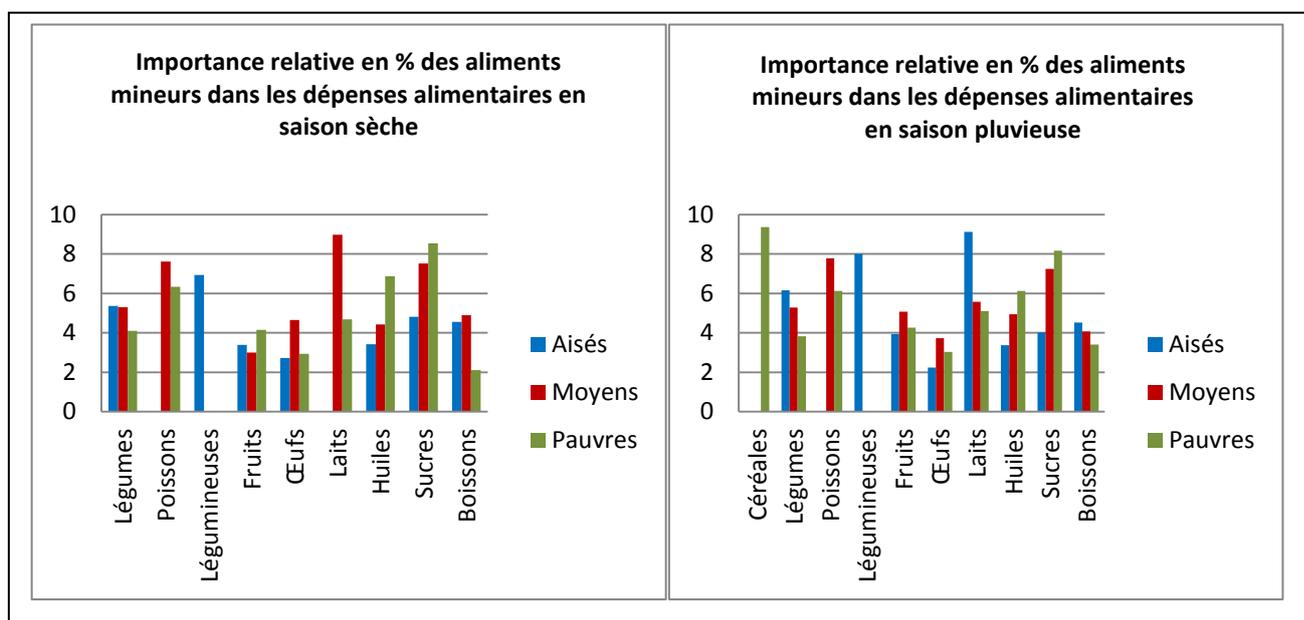


Figure 2. Importance relative (%) des aliments mineurs dans les dépenses alimentaires  
Source : Auteur à partir des données de l'enquête 2011/2012

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 (2%) 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%) 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 (6%). La part des céréales (9%) est inférieure à celle de la saison sèche (17%). Les céréales coûtent relativement cher en la saison pluvieuse qu'en saison sèche. Les légumes et les fruits ont des importances relatives qui varient d'une saison en une autre. Les œufs et les boissons ont une part relative la plus faible dans les dépenses.

## 2° Analyse des dépenses alimentaires des ménages entre les saisons

Les données du tableau 5 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 les tableaux 5 ci-dessous ne présentent pas des différences significatives par rapport aux saisons.

Sur base de ce tableau on peut faire les observations suivantes. Les céréales est le groupe qui a les 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 des différences significatives.

Tableau 5. Résultat de 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

S'agissant des laits et sucres, le test a révélé également que leurs dépenses ne présentent pas des 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 des œufs sauf les omelettes qui sont du reste consommées pour la plupart de 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 des ménages sont économiquement différents du moins en ce qui concerne leur dépense alimentaire.

## 4° Estimation des quantités d'aliments consommées

Il ressort du tableau ci-dessous 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 sur le nombre des personnes qui ont pris part à ces consommations (tableau 3), 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 dans l'ordre de 1.120g (dans des 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 2961kg. 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.

Tableau 6. 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	1032	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
Sucrierie	646	464	518	403	286	267
Boissons	963	1.069	324	397	84	96
Total	14.423	12.324	8329	7210	4557	3940

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

Les études de Houyoux (1975 ; 1986) ont montré que la consommation annuelle par individu était de 368kg en 1975 et de 322 kg en 1986. En ramenant ces quantités en gramme par jour on obtient respectivement 1008g en 1975 et 883g en 1986. Ces chiffres montrent que les quantités journalières des aliments consommées 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 6 ci-haut, il s'avère qu'en général les quantités consommées sont de plus en plus élevée en saison sèche. Le résultat de test de comparaison des moyennes des quantités consommées présenté dans le tableau 7 ci-dessous révèle quelques situations où les quantités ne sont pas significativement différentes.

Tableau 71. 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. Il en est 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 sa consommation dans les ménages pauvres. Ces ménages profitent de l'abondance pendant la saison sèche pour accroître leur consommation des 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.

#### 4° Estimation des apports énergétiques

Tableau 8. 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	5480	4904	3883	3008	1165	1022
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
Sucrierie	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 calorie 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

#### 5° Estimation des apports protéiques

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 protéine 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 des 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.

Tableau 9. 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
Sucrierie	0	0	0	0	0	0
Boissons	15	20	10	13	6	4
Total	1229	1097	799	714	456	397

Source : Auteur à partir de l'enquête de 2011 et 2012.

### Conclusion et recommandations

Les résultats de l'étude montre qu'en général, les quantités consommées dans les ménages de Kinshasa ainsi que les apports énergétiques et protéiques sont déficitaires et en recul comme mentionné dans le rapport de la FAO (2006). 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 apparait donc que, c'est pendant la saison pluvieuse que les ménages surtout les plus pauvres déjà en insécurité alimentaire, les sont davantage. 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 qu'à Kinshasa, comme dans la quasi-totalité des pays du Tiers-Monde, les modes de consommation sont 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 (Padilla, 1999). Il apparait aussi clairement que les modes de consommation des Kinois s'inspirent des modèles traditionnels ruraux. 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 (Alary et al, 2009).

En prenant en compte les différents modes de consommation analysés, il apparait 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 (Muteba et al, 2013).

La constitution de panel consommateurs et la répétition des études des 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 les 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. et Bazile D. (2009). Nourrir les hommes. Un dictionnaire. France, Atlande.
- Bricas, N. (1998). Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique Montpellier, CIRAD.
- Bonfiglioli, A. (2007). La nourriture des pauvres - Comment les collectivités locales peuvent-elles réduire l'insécurité alimentaire en Afrique? FENU, New York, 135p.
- 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/OMS (1992). Nutrition et développement - Une évaluation d'ensemble. Rome, FAO/OMS, Conférence Internationale sur la nutrition.
- Houyoux J. (1973). Budgets ménagers, nutrition et mode de vie à Kinshasa. Kinshasa, Presses Universitaires du Zaïre.
- Houyoux J., Kinavuidi N. et Okito O. (1986). Budgets des ménages. Kinshasa, Bureau d'études d'aménagement et d'urbanisation, Kinshasa et ICHEC, Bruxelles.
- Lebailly P. et Muteba K. (2011). "Characteristics of urban food insecurity : the case of Kinshasa." African Review of Economics and Finance Vol.3, N°1, Déc 2011: 57-67.
- Lelo Nzuzi, F. et Tshimanga Mbuyi, C. (2004). Pauvreté urbaine à Kinshasa. La Haye, Cordaid.
- Muteba D., Ntoto R., Lebailly P. (2013). Comportements et pratiques alimentaires à Kinshasa. Une approche basée sur le rapprochement des conditions de vie et des modes de consommation alimentaires des ménages. Les 7es Journées de Recherche en Sciences Sociales se sont déroulées les 12 et 13 décembre 2013 à Angers. Consultable en ligne: [www.sfer.asso.fr/content/download/4862/40255/version/1/file/jrss2013\\_d4mut...](http://www.sfer.asso.fr/content/download/4862/40255/version/1/file/jrss2013_d4mut...)
- Muteba, D., Duquesne B., et Lebailly P. (2010). Les enjeux de la sécurité alimentaire en RD Congo : une approche par l'analyse de la consommation alimentaire des ménages kinois XXVI èmes journées sur le développement : Crises et soutenabilité du développement, BETA CNRS. Université du Strasbourg.
- Nkwembe (2002), 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
- Padilla M. (1999). Evolution de la place des protéines végétales dans l'alimentation des populations des pays économiquement moins développés. Oléagineux, corps gras, lipides. Vol.6, numéro 6, 482-novembre-décembre 1999. Dossier protéine végétale et alimentation humaine.
- Sen, A. (1981). Poverty and Famines. An essay on entitlement and deprivation Oxford.
- Ulimwengu J. et Roberts Cleo. (2011). Food Nutrient Deficiencies in the Democratic Republic of Congo. Wanshigton, IFRPI.