

13 | Sécurité alimentaire à Kinshasa : vers la ruralisation des pratiques alimentaires des ménages urbains

Damien MUTEBA, Roger NTOTO, Philippe LEBAILLY

Les résultats de cette étude montrent 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 situés dans la périphérie de la ville. Dans ces ménages, les quantités d'aliments consommées par individu et par jour en saison pluvieuse sont inférieures à 500 g avec des 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, déjà en insécurité alimentaire, y tombent davantage. C'est une sorte de période de « 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, complétés parfois par des produits riches en protéines, essentiellement les légumineuses. Il apparaît ainsi clairement que les modes de consommation des Kinois s'inspirent des modèles traditionnels ruraux, tant pour les ménages situés dans la partie urbaine de la ville que ceux de la périphérie.

Food security in Kinshasa: Towards the “ruralization” of food practices of urban households

The results of the study show that, in general, quantities consumed in households in Kinshasa as well as energy and protein intakes are in deficit and decreasing. The observed quantities and contributions are lower in the rainy season than in the dry season. The situation is alarming for poor households located in the outskirts of the city. In these households, the amount of food consumed per person per day in the rainy season is less than 500 g with energy intakes estimated at 1,130 calories, with only 50 g of protein. It therefore appears that it is during the rainy season that households, especially the poorest already in a situation of food insecurity, are victimized even more. It is a kind of “lean time” for these inhabitants of Kinshasa. The rainy season is consequently the appropriate period for relevant interventions with a social or humanitarian character by both the Congolese Government and other partners. The analysis of the quantities consumed, as well as of the energy and protein intake, confirm that in Kinshasa, as in almost all Third World countries, consumption patterns are characterized by a high relative consumption of cereals and/or roots and tubercles, sometimes supplemented by protein-rich products, mainly legumes. It thus appears that the Kinshasa consumption patterns are inspired by traditional rural models both for households in the urban part of the city and in the city's periphery.

13.1. 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

Bogaert J. & Halleux J.-M., 2015. *Territoires périurbains. Développement, enjeux et perspectives dans les pays du Sud*. Gembloux, Belgique : Presses agronomiques de Gembloux.

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 des ménages : relations sociales, ressources disponibles, localisation géographique.

L'étude menée en 2010 auprès de 346 ménages dans trois quartiers de Kinshasa sélectionnés en fonction des niveaux de revenus et de la localisation géographique 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). À cet aliment de base, s'ajoutent comme aliment carboné essentiellement en milieu aisé-urbain, 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 & Muteba, 2011).

Ces résultats traduisent des substitutions dans les pratiques alimentaires des ménages, particulièrement chez les moins aisés établis dans le quartier périurbain. Ces substitutions peuvent être considérées comme l'expression de changements dans le sens d'une détérioration des modes de vie 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. Le but de cette recherche est d'analyser la dynamique des pratiques alimentaires dans les ménages kinois en fonction de leur situation géographique (ménages urbains ou périurbains), mais aussi en fonction de la saison (sèche ou pluvieuse). En effet, les modes de consommation alimentaire sont influencés par la disponibilité alimentaire sur le marché. Cependant, à Kinshasa, le passage d'une saison à une autre s'accompagne de la raréfaction de certains aliments, voire de la disparition d'autres. Devant pareille situation, la substitution des modes de consommation alimentaire devient envisageable au sein des ménages. D'où la nécessité d'analyser les modes de consommation des ménages entre les saisons.

La question de départ de cette étude est la suivante : quelle est l'importance relative des différents aliments consommés par les ménages (leur poids relatif dans les dépenses de consommation) et comment se caractérise la pratique alimentaire dans ces ménages ?

13.2. MÉTHODOLOGIE

La méthodologie suivie est basée sur une enquête consistant en un suivi des ménages à travers leurs dépenses alimentaires quotidiennes. Pour ce faire, un échantillon de 30 ménages a été tiré parmi les 346 ménages ayant fait l'objet de l'étude menée par Muteba et al. (2010) sur la caractérisation des ménages.

Le choix des ménages a été opéré sur base de trois critères. Le premier critère est le niveau de vie des ménages (aisés, moyens ou moins aisés). Cette catégorisation s'est basée sur les quartiles des dépenses (alimentaires et non alimentaires) engagées par mois. Les ménages dont les dépenses alimentaires se retrouvent dans le quatrième quartile sont considérés comme les plus aisés. Ceux dont les dépenses sont comprises entre le deuxième et le troisième quartile sont considérés comme moyens, tandis que les ménages dont les dépenses se situent dans le premier quartile sont considérés pauvres. Le deuxième critère a été établi sur base de la qualité du logement. L'appréciation de la qualité du logement a été établie grâce à la technique de score. Par rapport à ce critère, trois types de logement ont été identifiés : un logement confortable (maison en matériaux durables, bien équipée avec des raccordements en eau et électricité), un logement moyen (maison moyennement équipée) et logement précaire dont la maison est construite en matériaux non durables, sous-équipée et sans raccordement du type urbain. Le troisième critère se rapporte au niveau d'urbanisation du quartier de résidence (quartier urbain, intermédiaire ou périurbain). Par rapport à ce critère, le quartier Résidentiel de la commune de Limete a été choisi comme quartier urbain. Le quartier I dans la commune de Ndjili a été désigné quartier intermédiaire parce qu'il fait partie des cités planifiées et il occupe une position intermédiaire en le comparant aux quartiers urbains et quartiers périurbains de Kinshasa. Enfin, c'est le quartier Mabulu dans la commune de Makala qui a été choisi en fonction de sa situation périurbaine par rapport à la ville de Kinshasa. C'est un quartier d'extension spontanément créé et sans aucune norme d'urbanisation.

En combinant les critères, le choix a porté sur 30 ménages à raison de 10 par groupe, sur base des ventilations suivantes :

- Groupe 1 : ménages dits aisés, s'ils sont établis dans le quartier urbain, leurs dépenses se retrouvent dans le quatrième quartile des dépenses et les logements sont du type confortable ;
- Groupe 2 : ménages dits moyens, s'ils sont dans le quartier intermédiaire, leurs dépenses mensuelles sont comprises entre le deuxième et troisième quartile et la qualité du logement est du type moyen ;
- Groupe 3 : ménages pauvres, établis dans le quartier périurbain, leurs dépenses se retrouvent dans le premier quartile et les logements sont du type précaire.

Ces ménages ont été suivis durant trois mois pendant la saison sèche et trois mois également pendant la saison pluvieuse. 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 et les modes de préparation.

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 (protéines) consommés 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 été également rassemblées.

13.3. RÉSULTATS

13.3.1. 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 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.

Préparation culinaire

Deux types de préparations culinaires ont été identifiés. Il s'agit d'abord des préparations matinales et des préparations culinaires du 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 dans l'après-midi que dans la matinée.

Heures et nombre de repas par jour

Les heures des repas sont différentes d'une saison à une autre et aussi différentes selon que les ménages sont dans des conditions aisées ou dans la précarité. Dans les ménages aisés, en saison sèche, la prise des petits déjeuners a lieu entre 8 et 9 h, 4 jours par semaine. En saison pluvieuse, le petit déjeuner intervient un peu plus tôt le matin, entre 6 et 7 h. Le petit déjeuner est très matinal en saison pluvieuse parce que c'est la période scolaire.

Parmi 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 h, 3 fois par semaine. Il a été observé que si le petit déjeuner est pris après 10 h du matin, le repas du jour intervient plus tard dans la soirée. Dans le quartier pauvre, ce petit déjeuner est consommé après 10 h.

S'agissant du nombre de repas (dîners), le résultat de l'étude montre que le repas de midi est une particularité des ménages aisés-urbains, avec une fréquence de 3 fois par semaine (en saison sèche) et de 2 fois par semaine (en saison pluvieuse). Parmi les ménages moyens, le 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 généralement entre 17 et 18 h pour les ménages aisés, quelle que soit la saison. Dans les ménages moyens, ce repas est organisé entre 18 et 19 h, et dans les ménages pauvres, il n'intervient qu'après 19 h. C'est en effet aux environs de 19 h que la majorité des membres des ménages établis dans les quartiers périphériques arrivent chez eux, revenant des lieux de travail généralement situés au centre-ville de Kinshasa à plusieurs kilomètres de leur domicile. Il apparaît ainsi que l'éloignement des ménages des quartiers périphériques par rapport aux lieux de travail constitue un facteur qui influence la pratique alimentaire notamment en ce qui concerne l'heure du repas.

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. S'agissant de la personne qui fait la cuisine, il a été observé que dans le quartier aisé, les femmes de ménage (domestiques) ont préparé la nourriture 14 fois sur une moyenne de 19 préparations enregistrées au cours d'une semaine. Dans les ménages moyens par contre, la préparation des repas est une tâche qui est partagée entre les épouses (6 fois par semaine) et les filles âgées (5 fois par 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 ménage dans la recherche des moyens de survie.

Nombre et qualité des consommateurs

Quelle que soit la saison, le nombre de consommateurs est plus élevé dans les ménages aisés que dans les ménages pauvres. 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 établis en milieu urbain. Le déplacement des enfants pendant les vacances a aussi de l'influence sur la variation de l'effectif de consommateurs. Le nombre de consommateurs au sein des ménages est très variable d'un jour à l'autre. Ce nombre varie essentiellement en fonction de la fréquence et du nombre de 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-périurbains, ainsi que dans certains ménages moyens, que cette pratique a été observée. Elle tend à revêtir un caractère de ristourne alimentaire entre les ménages. Dans les ménages où cette pratique est d'usage, c'est souvent la mère ou les filles aînées impliquées dans la préparation des repas qui sont les seules à consommer la nourriture échangée.

13.3.2. Modes de consommation alimentaire des ménages

Les modes de consommation alimentaire sont analysés ici en relation avec les saisons (sèche et pluvieuse). Les informations présentées portent sur l'importance relative des aliments dans les dépenses alimentaires, les quantités d'aliments consommées et les apports nutritionnels.

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 (Tableau 13.1).

Tableau 13.1. Dépenses alimentaires (en francs congolais) par semaine par ménage et par saison.
Source : les auteurs à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2011 et 2012.

Groupe d'aliments	LIMETE				NDJILI				MAKALA			
	Quartier aisé et urbain				Quartier moyen				Quartier pauvre et périurbain			
	Saison sèche		Saison pluvieuse		Saison sèche		Saison pluvieuse		Saison sèche		Saison pluvieuse	
	Dépenses (fc)	%	Dépenses (fc)	%	Dépenses (fc)	%	Dépenses (fc)	%	Dépenses (fc)	%	Dépenses (fc)	%
Céréales	21 949	15	27 703	15	7 628	12	9 021	12	4 730	17	3 141	9
Racines & tubercules	17 251	12	19 794	11	11 715	19	14 093	19	6 597	23	8 963	27
Légumes	8 046	5	11 287	6	3 399	5	3 964	5	1 159	4	1 287	4
Viandes	25 440	17	33 204	18	7 358	12	9 952	13	2 719	10	3 242	10
Poissons	18 310	12	27 358	15	4 601	7	5 835	8	1 786	6	2 058	6
Légumineuses	10 386	7	14 148	8	7 903	13	9 127	12	2 957	10	4 763	14
Fruits	5 068	3	7 230	4	1 815	3	3 808	5	1 173	4	1 431	4
Œufs	4 089	3	4 126	2	2 810	4	2 797	4	827	3	1 019	3
Laits et dérivés	20 084	13	16 728	9	5 423	9	4 187	6	1 324	5	1 714	5
Huiles	5 134	3	6 178	3	2 669	4	3 705	5	1 937	7	2 057	6
Sucrerie	7 220	5	7 392	4	4 545	7	5 431	7	2 410	9	2 741	8
Boissons	6 827	5	8 317	5	2 956	5	3 058	4	598	2	1 141	3
Total	149 803	100	183 463	100	62 820	100	74 977	100	28 215	100	33 556	100

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

Les aliments sont dits prépondérants lorsque leur part dans les dépenses alimentaires est supérieure ou égale à 10 %. Les résultats obtenus montrent qu'en saison sèche, dans les ménages aisés, ce sont les viandes (17 %) et les céréales (15 %) 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, c'est la viande avec 18 % dont l'importance relative est 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 (19 %) qui ont une grande importance relative en termes de dépenses alimentaires. Viennent ensuite les dépenses pour des céréales (12 %), des légumineuses (13 %) et des viandes (12 %). Pendant la saison pluvieuse, ce sont des racines et tubercules (19 %) qui ont une grande importance relative, ensuite ce sont les dépenses pour les viandes (13 %). Les céréales (12 %) comme les légumineuses (12 %) occupent la troisième position dans les dépenses alimentaires.

Pour les ménages les plus pauvres situés dans le quartier périurbain, 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 (6 %). 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 (%)

Les aliments sont dits mineurs lorsque leur part dans les dépenses alimentaires est de moins de 10 %. Les résultats obtenus révèlent que pendant la saison sèche, dans les ménages aisés, les légumineuses ont une part de 7 %, les légumes, les sucres et les boissons représentent chacun 5 %. Les fruits (3 %), les huiles (3 %) et les œufs (3 %) sont les types d'aliments 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 %). La part des poissons (7 %) 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 %) en saison pluvieuse est inférieure à celle de la saison sèche (17 %). Les céréales sont plus coûteuses en saison pluvieuse qu'en saison sèche. Les légumes et les fruits ont des importances relatives qui varient d'une saison à l'autre. Les œufs et les boissons ont la part relative la plus faible dans les dépenses.

Dépenses alimentaires des ménages entre les saisons

Les données du tableau 13.1 montrent bien que les dépenses de la saison pluvieuse sont plus élevées que celles de la saison sèche. Toutefois selon les tests de Student au seuil de 5 %, il s'avère que les dépenses des céréales, des laits, des sucres et des œufs ne présentent pas des différences significatives entre les saisons. Cela pourrait s'expliquer par les considérations suivantes :

- Les céréales forment le groupe qui présente le plus d'aliments consommés au cours d'une semaine sous diverses formes. De ce fait, d'une saison à une autre, les ménages consomment les céréales sous une forme ou une autre (bouillie, pâte, beignet, etc.) sans pour autant que les dépenses ne subissent de grandes variations.
- Le lait et le sucre sont soit complémentaires soit substituables dans leur mode de consommation. 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. Par contre, parmi les ménages très pauvres, le lait et le sucre sont des produits de substitution. L'accroissement des dépenses de sucres entraîne la diminution des dépenses de lait.
- Les dépenses des œufs ne sont pas différentes entre les saisons. La raison est liée au fait que cet aliment est généralement consommé hors ménage.

Estimation des quantités d'aliments consommées

En divisant les quantités d'aliments consommées par le nombre des personnes qui ont pris part à ces consommations, il en résulte que les quantités journalières par personne sont plus élevées en saison sèche qu'en saison pluvieuse et plus particulièrement dans les ménages aisés urbains (Tableau 13.2).

Tableau 13.2. Quantités journalières d'aliments consommées par ménage et par saison (en g). Source : les auteurs à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2011 et 2012.

Groupe d'aliments	LIMETE		NDJILI		MAKALA	
	Quartier aisé et urbain		Quartier moyen		Quartier pauvre et périurbain	
	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	1 053	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
Laits et dérivés	1 009	814	368	363	154	160
Huiles	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	8 329	7 210	4 557	3 940

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.

Les quantités consommées sont, en saison sèche, respectivement de 1 202 g (dans les ménages aisés urbains); 833 g (dans les ménages moyens) et de 506 g (dans les ménages pauvres-périurbains). En saison pluvieuse, les quantités consommées sont respectivement de l'ordre de 1 120 g (dans les ménages aisés urbains); 801 g (dans les ménages moyens) et de 493 g (dans les ménages pauvres-périurbains).

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 par jour ce qui correspond à 811 g. Cela donne l'idée d'une quantité consommée dans les ménages moyens. Il en est de même des études de Houyoux (1973) et Houyoux et al. (1986) qui 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 1 008 g en 1975 et 883 g 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 pour lesquels les quantités d'aliments consommés par personne et par jour sont d'environ 500 g quelle que soit la saison.

Estimation des apports énergétiques

En saison sèche, les apports énergétiques par personne et par 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-urbains; 1 838 calories dans les ménages moyens et de 1 130 calories dans les ménages pauvres-périurbains (Tableau 13.3).

Tableau 13.3. Apports énergétiques journaliers par ménage et par saison (en calories). Source : les auteurs à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2011 et 2012.

Groupe d'aliments	LIMETE		NDJILI		MAKALA	
	Quartier aisé et urbain		Quartier moyen		Quartier pauvre et périurbain	
	Saison sèche	Saison pluvieuse	Saison sèche	Saison pluvieuse	Saison sèche	Saison pluvieuse
Céréales	5480	4904	3883	3008	1165	1022
Racines & tubercules	7334	7062	5217	4010	2886	2603
Légumes	3520	2871	1713	1570	1135	902
Viandes	1219	944	652	578	233	216
Poissons	961	689	560	422	124	108
Légumineuses	1405	1258	1035	961	811	782
Fruits	1012	953	641	585	324	309
Œufs	574	379	334	232	218	169
Laits et dérivés	867	762	742	468	108	96
Huiles	4904	3259	2070	1998	1331	1292
Sucrierie	2592	2864	1841	1756	1387	1361
Boissons	987	1027	443	632	155	181
Total	30855	26972	19131	16220	9877	9042

Sauf dans le quartier aisé-urbain où la quantité de calories journalières dépasse la norme de 2200 calories fixée par la FAO/OMS pour un homme adulte, les apports en énergie sont déficitaires tant pour des ménages moyens que pour les ménages pauvres. Le rapport de la FAO (2006) indiquait qu'en République Démocratique du Congo, la consommation journalière exprimée en calories recule : elle s'élevait à 1610 calories par personne. Ulimwengu et al. (2011) ont montré que parmi les ménages kinois moyens, les apports énergétiques sont de l'ordre de 1959,2 calories par jour et par habitant, plus que la nécessité mais moins que la norme recommandée pour les activités optimales. De ce qui précède, il apparaît que les apports énergétiques par personne ont une tendance à la baisse depuis de nombreuses années.

Estimation des apports protéiques

En saison sèche, les apports protéiques par personne sont respectivement de 102 g (ménages aisés-urbains), 81 g (ménages moyens) et 51 g (ménages pauvres-périurbains). En saison pluvieuse, ces apports sont en baisse. Ils sont estimés respectivement à 100 g dans les ménages aisés, 80 g dans les ménages moyens et 50 g dans les ménages pauvres. Il apparaît que la consommation de protéines ne semble pas être largement déficitaire, tant dans les ménages aisés-urbains que dans les ménages pauvres-périurbains. En effet, selon la norme FAO/OMS, il est recommandé 60 à 70 g de protéines par 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.

Les apports protéiques forment une composante essentielle de l'alimentation. Ils peuvent être considérés comme un indicateur de la qualité de l'aliment dont dispose la population kinoise. Le tableau 13.4 donne les apports protéiques par ménage et par saison, afin de pouvoir apprécier les différences entre les quartiers étudiés pour les deux saisons considérées.

Tableau 13.4. Apports journaliers des protéines par ménage et par saison (en g). Source : les auteurs à partir des enquêtes de suivi des ménages de 2011 et 2012.

Groupe d'aliments	LIMETE		NDJILI		MAKALA	
	Quartier aisé et urbain		Quartier moyen		Quartier pauvre et périurbain	
	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
Vianades	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
(Eufs	83	74	51	49	35	30
Laits et dérivés	148	126	108	83	48	36
Huiles	0	0	0	0	0	0
Sucrierie	0	0	0	0	0	0
Boissons	15	20	10	13	6	4
Total	1 229	1 097	799	714	456	397

13.4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

Les résultats de l'étude montrent 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 par individu et par jour en saison pluvieuse sont inférieures à 500 g 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, implantés dans les quartiers périurbains, déjà en insécurité alimentaire, le sont davantage. C'est une sorte de période de « 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 apparaît aussi clairement que les modes de consommation des Kinois s'inspirent des modèles traditionnels ruraux. C'est pour cette raison que les pratiques alimentaires des Kinois tendent à se ruraliser, car elles ne sont pas basées sur des considérations diététiques modernes. Ces modèles alimentaires 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 apparaît que les habitudes alimentaires des Kinois ne rencontrent pas les exigences nutritionnelles. Entre ces deux considérations (modes de consommation alimentaires et exigences nutritionnelles), 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-urbains que dans les ménages pauvres-périurbains.

La constitution de panels de 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 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. et al., 2009. *Nourrir les hommes. Un dictionnaire*. Neuilly, France : Atlande.
- 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.
- Houyoux J., 1973. *Budgets ménagers, nutrition et mode de vie à Kinshasa*. Kinshasa : Presses Universitaires du Zaïre.
- Houyoux J., Kinavuidi N. & Okito O., 1986. *Budgets des ménages*. Kinshasa : Bureau d'études d'aménagement et d'urbanisation/ Bruxelles : ICHEC.
- Lebailly P. & Muteba K., 2011. Characteristics of urban food insecurity: the case of Kinshasa. *Afr. Rev. Econ. Finance*, **3**(1), 57-67.
- Muteba D., Duquesne B. & Lebailly P., 2010. Les enjeux de la sécurité alimentaire en R.D. Congo : une approche par l'analyse de la consommation alimentaire des ménages kinois. In : *XXVI^{èmes} journées sur le développement : Crises et soutenabilité du développement*, BETA CNRS. Université du Strasbourg.
- Nkwembe G.B., 2002. *Évolution de la consommation alimentaire au Congo-Kinshasa pendant la période de transition : essai d'une analyse pour une sécurité alimentaire durable*. Mémoire de fin d'études : Université catholique de Louvain-La-Neuve (Belgique).
- Padilla M., 1999. Évolution de la place des protéines végétales dans l'alimentation des populations des pays économiquement moins développés. *Ol., Corps Gras, Lipides*, **6**(6), 1-482.
- Ulimwengu J. & Roberts C., 2011. *Food Nutrient Deficiencies in the Democratic Republic of the Congo*. Washington, DC.: IFPRI.