

## La consommation alimentaire et son évolution à Kinshasa, République Démocratique du Congo

P. Bonkena Bokombola<sup>1,2,3\*</sup>, M. Poncelet<sup>2</sup>, B. Michel<sup>1,4</sup> & C. Kinkela Savy<sup>3</sup>

**Keywords:** Food consumption- Innovations- Urbanization- Kinshasa

### Résumé

*La consommation alimentaire en milieu urbain évolue et se diversifie. L'analyse du changement des habitudes alimentaires des Kinois rend compte d'une culture propre liée à l'histoire de la formation et de l'évolution des identités sociales, économiques et culturelles. Cet article se veut une réponse aux questions: Comment cerner l'évolution des pratiques culinaires et alimentaires à Kinshasa? Quelles sont les innovations et les tendances actuelles dans les modes de consommation alimentaires à Kinshasa? Il s'appuie sur l'analyse de diverses études sur la consommation alimentaire réalisées à Kinshasa. Après une brève introduction à la pluralité et diversité des références des consommateurs de la ville de Kinshasa, il décrit les signes révélateurs de l'évolution des pratiques culinaires et alimentaires, en présentant l'histoire des changements intervenus. La cuisine kinoise s'est élaborée sur la base d'influences culturelles, précoloniales, coloniales et plus récemment mondiales. Les tendances actuelles montrent que les populations kinoises cherchent à s'adapter en mettant davantage l'accent sur quelques innovations. Celles-ci concernent à la fois la conception de nouveaux aliments «menu urbain» et l'évolution des mets traditionnels. Ces innovations concernent aussi le recours à la restauration hors-foyer, aux «supermarchés» et aux pratiques d'approvisionnement alimentaires considérées comme «alternatives» à la pratique «traditionnelle».*

### Summary

#### Food Consumption and its Evolution in Kinshasa, Democratic Republic of the Congo

*Food consumption in urban areas is changing and diversifying. The analysis of changes in eating habits of Kinshasa inhabitants reflects of a specific culture tied to the history of the formation and evolution of social, economic and cultural identities. This article is a response to the questions: How gauge changing culinary and dietary practices in Kinshasa? What are the innovations and trends in food consumption patterns in Kinshasa? It rests on the analysis of various studies on food consumption conducted in Kinshasa. After a brief introduction to the plurality and diversity of consumer references in Kinshasa, it describes the telltale signs of changing dietary and culinary practices, by presenting the history of the changes. Kinshasa cuisine has developed on the basis of pre-colonial, colonial and more recently global cultural influences. Current trends show that the population of Kinshasa seeks to adapt by focusing more on some innovations. These relate to both the design of new "Urban Menu" food and the evolution of traditional dishes. These innovations also involve the use of catering, supermarkets and food supply practices considered "alternative" to the "traditional" practice.*

<sup>1</sup>Ecole Régionale Post-Universitaire d'Aménagement et de Gestion Intégrés des Forêts et Territoires Tropicaux, Kinshasa, République Démocratique du Congo.

<sup>2</sup>Université de Liège, Faculté des Sciences Sociales, Liège, Belgique.

<sup>3</sup>Université de Kinshasa, Faculté des Sciences Agronomiques, Kinshasa, République Démocratique du Congo.

<sup>4</sup>Université de Liège, Gembloux Agro-BioTech, Gembloux, Belgique.

\*Auteur correspondant: Email: papybonkena@gmail.com

## Introduction

Dans leur ouvrage «Cuisine et sociétés en Afrique», Chastanet, Fauvelle-Aymar et Juhé-Beaulaton (7) affirment qu'en Afrique comme ailleurs, les pratiques culinaires et alimentaires ont une histoire. En effet, loin d'être figés par la «coutume» ou les habitudes du foyer, le choix des produits, les recettes, les savoirs et les savoir-faire dans l'art culinaire connaissent des évolutions lentes ou des mutations rapides en relation avec le contexte historique, économique et social. Ce sont parfois des produits qui se substituent les uns aux autres, des noms qui gardent des traces des pratiques abandonnées, des métissages culinaires qui s'opèrent, des techniques ou des recettes qui circulent d'une région à l'autre, des préparations dont la signification sociale se métamorphose, des patrimoines qui s'élaborent en fonction des enjeux nouveaux. Bref, la «cuisine», quoique souvent confinée aux «pratiques culinaires» domestiques quant il s'agit de l'Afrique, n'est pas hors du temps. Elle reflète au contraire le dynamisme des sociétés (7). Il est probable que toute cuisine africaine urbaine actuelle se soit élaborée sur la base d'influences culturelles, précoloniales, coloniales, et plus récemment mondiales. Or, la tendance est restée jusqu'ici forte de parler de «menu ethnique», d'interdit alimentaire lignager ou clanique et d'aliment typique du régime d'une confession religieuse (musulmane par exemple).

Certes, les villes ont toujours été un espace d'innovation puisqu'elles font converger et se métisser des gens venus d'ailleurs; elles se sont révélées des hauts lieux de mélange et de cohabitation sortant souvent du cadre ethnique et devenant des lieux de rencontre de plusieurs valeurs et identités culturelles.

En République Démocratique du Congo, l'art culinaire est pluriel. Sa diversité relève des différences culturelles qui existent entre les populations des abords des cours d'eaux, celles de la forêt, celles de la savane et celles de montagne. Ces pluralités des références identitaires et de styles culinaires imposent donc un regard croisé des héritages et des expériences culinaires urbaines.

Durant l'ère coloniale, la rencontre entre les cultures congolaises et occidentales s'est traduite, d'une part, par une acculturation plus ou moins visible dans la préparation et la présentation des plats, d'autre part, par un métissage de l'art culinaire par rapport à celui des campagnes (22).

La ville-province de Kinshasa a, au fil du temps, produit sa propre identité culinaire liée à l'évolution historique des identités sociales, économiques et culturelles. En outre, la croissance démographique de la ville de Kinshasa, ses conséquences sur la croissance urbaine et les crises socio-politiques récurrentes ont complètement modifié les conditions de consommation alimentaire dans la ville-province. Même si Muteba (25) montre que le menu kinois est relativement uniforme et peu diversifié et que les gens aisés ne mangent pas vraiment différemment du tout-venant. Les comportements nouveaux sont de plus en plus visibles dans le parcours alimentaire des ménages kinois: abandon relatif des pratiques culinaires (surtout dans les ménages pauvres) et de consommation habituelle au profit d'un menu urbain, recours à l'alimentation hors-ménage, modification des heures de repas et leur fréquence, recul des plats traditionnels, modification des approvisionnements (25), recours à des circuits d'approvisionnement alternatifs. On assiste à une mutation du mode de consommation alimentaire urbain.

Cet article a pour but d'analyser et de comprendre l'évolution de la consommation alimentaire kinoise dans toutes ses dimensions en considérant ses racines historiques. Il est question d'identifier les signes révélateurs du processus de métissage et de transformation des pratiques de cuisine et de consommation alimentaire à Kinshasa. Mais aussi les innovations et tendances actuelles dans les modes de consommation alimentaires dans la ville province de Kinshasa.

Ceci à travers les deux questions suivantes:

- Comment cerner l'évolution des pratiques culinaires et alimentaires à Kinshasa?
- Quelles sont les innovations et les tendances actuelles de la consommation alimentaire?

Ces questions ont été posées dans le souci de comprendre le système alimentaire en mutation, de la plus grande agglomération urbaine de la République Démocratique du Congo, la ville de Kinshasa: 9.996 km<sup>2</sup> de superficie, plus de 11,5 millions d'habitants représentant environ 40% de la population urbaine de la RDC.

## Matériels et méthodes

Les résultats présentés dans cet article proviennent principalement des sources secondaires, notamment des résultats des principales études réalisées à Kinshasa. Il s'agit des études de Houyoux (17), Goossens *et al.* (14), des travaux de CEPLANUT (9); l'étude de Nkwembe (29); les enquêtes 1-2-3 du Ministère du Plan et l'Institut National de la Statistique (24), l'étude de Matonda (22) et celle de Muteba<sup>1</sup> (25). Certains documents et travaux publiés avant l'indépendance du pays ont aussi été d'une grande utilité pour situer certains repères historiques. Ils témoignent déjà du processus précoce de métissage et de transformation des pratiques culinaires et alimentaires à Kinshasa.

Les données recueillies ont été complétées par une série d'observations réalisées sur le terrain et qui ont permis de tirer les informations qui s'avèrent très riches par rapport aux questions soulevées ci-haut.

## Résultats

### Pluralité et diversité des références des consommateurs

#### *Une population «étrangère» à l'origine*

Dès l'aube de son développement, Kinshasa se constitua d'une population «étrangère» composée d'une part de la population européenne et de l'autre, de populations africaines. Si cinq Européens sont dénombrés en 1881, ils sont un peu plus de deux cents en 1900, six cents en 1920, près de trois mille à la veille de la Deuxième Guerre Mondiale et plus de 16.000 à la veille de l'indépendance (11).

La population africaine était cosmopolite, composée de Congolais originaires de différentes régions du pays et d'Africains travaillant principalement dans les industries manufacturières installées à Kinshasa. En effet, encouragées par les autorités belges, les sociétés ont acheminé à Léopoldville (Kinshasa) des travailleurs soit Congolais soit étrangers, venus de l'Afrique centrale (Angola, Congo-Brazza) et de l'Afrique de l'Ouest (Sénégalais, Nigériens). On estime la proportion des Sénégalais en 1946 à 33%, suivis des Nigériens avec 13% sur toute la population africaine étrangère recensée à Léopoldville (5).

En 1881, même si ces données devraient être fortement nuancées, la population congolaise est estimée à 4.000 individus.

En 1920, elle dépasserait les 11.000 individus pour franchir le cap des 40.000 individus en 1940 et celui des 300.000 individus à la fin des années 1950 (11).

Il est évident qu'en dehors de la population occidentale et noire africaine, il sied de porter une attention particulière sur le poids démographique des ethnies congolaises à Kinshasa et d'entrevoir leurs influences dans les pratiques alimentaires en général et la cuisine en particulier.

La population de Kinshasa est composée en 1946, des populations venues des provinces du pays avec une prédominance (56%) des ressortissants de la province de Léopoldville (qui englobe trois districts: Kwango, Léo II et Bas Congo) (Figure 1).

Avec l'évolution de la politique migratoire coloniale, il va se créer au fur et à mesure une nouvelle population où évoluera la culture kinoise.

#### *Emergence d'une population kinoise: «the urban native»*

La période entre 1923 et 1946 initie la formation de la population urbaine née à Kinshasa et n'ayant pas d'attache directe avec le village. En effet, la population infantile a évolué pendant cette période jusqu'à égaliser la population féminine en 1943 et la dépasser légèrement en 1946, les hommes restant majoritaires en raison de l'origine de la ville (Figure 2). L'évolution de la population de la ville de Kinshasa entre 1955 et 1975 montre la croissance rapide de la population originaire de Kinshasa. Les figures 3 et 4 montrent qu'elle représentait 26,3% en 1955; 46,8% en 1967 et elle a atteint la moitié de la population de la ville en 1975.

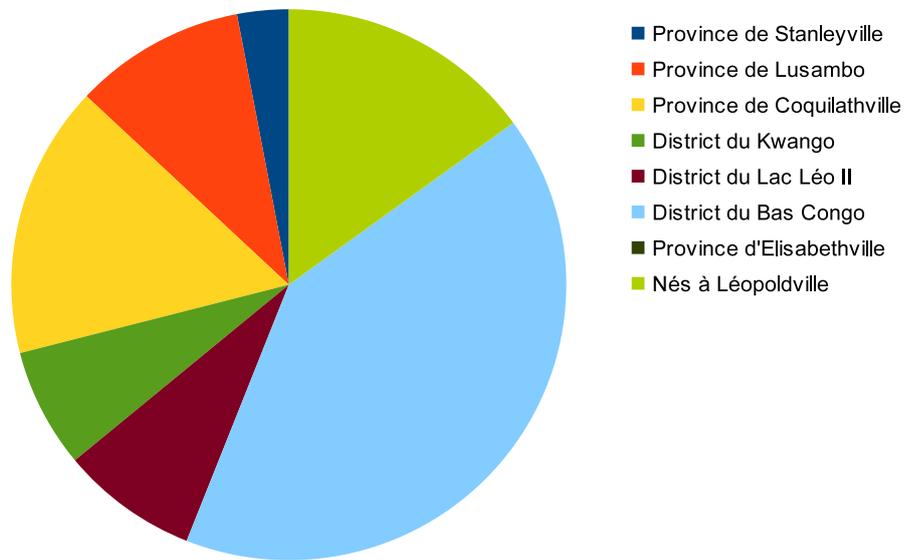
L'évolution démographique par origine provinciale jusqu'en 1975 confirme l'accroissement de la part de population urbaine originaire de Kinshasa. En 1955, Kinshasa est dominé par le poids démographique des originaires de l'actuelle province du Kongo Central (29%) dont les originaires des districts du Bas-Fleuve (les Bayombe) et des Cataractés (les Bandibu, Bamanianga et les Besi-Ngombe), suivis des originaires de Kinshasa (26%) et des populations étrangères (20%). En 1975, la population urbaine née à Kinshasa atteint 50% de la population totale de la ville. La province du Bas-Zaïre (l'actuelle Kongo Central), intervient pour 17% et le Bandundu (Mai-Ndombe, Kwilu et Kwango) pour 14%.

Ces résultats traduisent la réduction de la proportion d'étrangers dans la ville, liée à la montée concomitante du nombre d'originaires de Kinshasa.

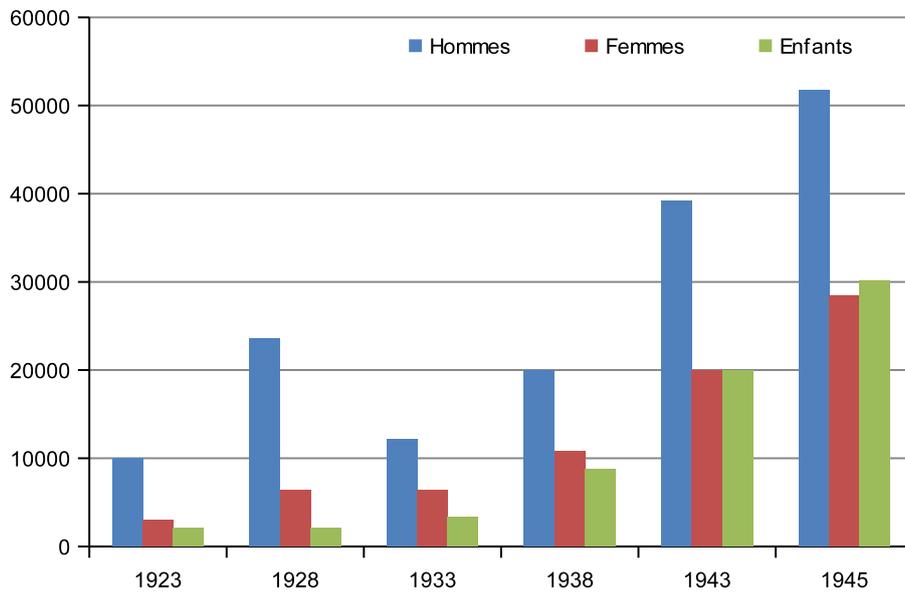
Devant l'absence des données démographiques kinoises en particulier, il est difficile au stade actuel d'estimer l'évolution du rapport natifs/migrants de l'intérieur après 1975.

Mais tout laisse à croire que la population urbaine née sur place domine dans la configuration actuelle de la population de la ville de Kinshasa.

<sup>1</sup>Les études de Houyoux de 1968, 1975 et 1986 ont été réalisées au départ des enquêtes budget et consommation dans la ville de Kinshasa. Les travaux de Goossens, Minten et Tollens en 1995 «Nourrir Kinshasa» portent sur l'approvisionnement local de la ville de Kinshasa. L'enquête CEPLANUT en 2000 sur les questions nutritionnelle et de consommation alimentaire dans la ville de Kinshasa. Les enquêtes 1-2-3 du Ministère du Plan et l'Institut National de la Statistique réalisées en 2012 portent sur trois volets de la vie économique et sociale à savoir l'emploi, le secteur informel et la consommation des ménages. L'étude de Nkwembe en 2002 procède à l'analyse de l'évolution de la consommation alimentaire à Kinshasa pendant la période de transition (1990-2000). Dans son étude, Matondo en 2008 s'intéresse à l'histoire de la cuisine urbaine congolaise (cas de Kinshasa). L'étude de Muteba en 2014, réalisée dans le cadre de sa thèse de doctorat, analyse au départ des enquêtes, des interrelations entre modes de vie et habitudes alimentaires dans la ville de Kinshasa.

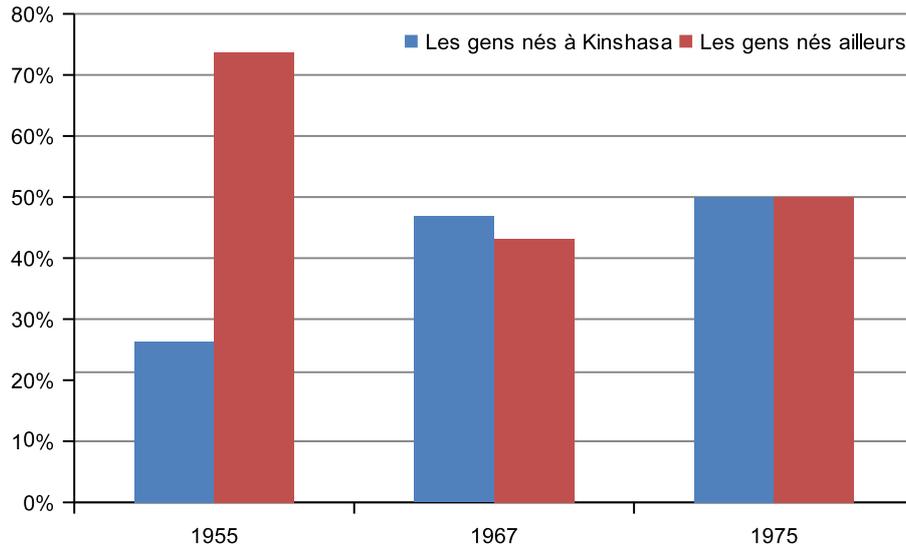


**Figure 1:** Origine provinciale de la population de Kinshasa en 1946.



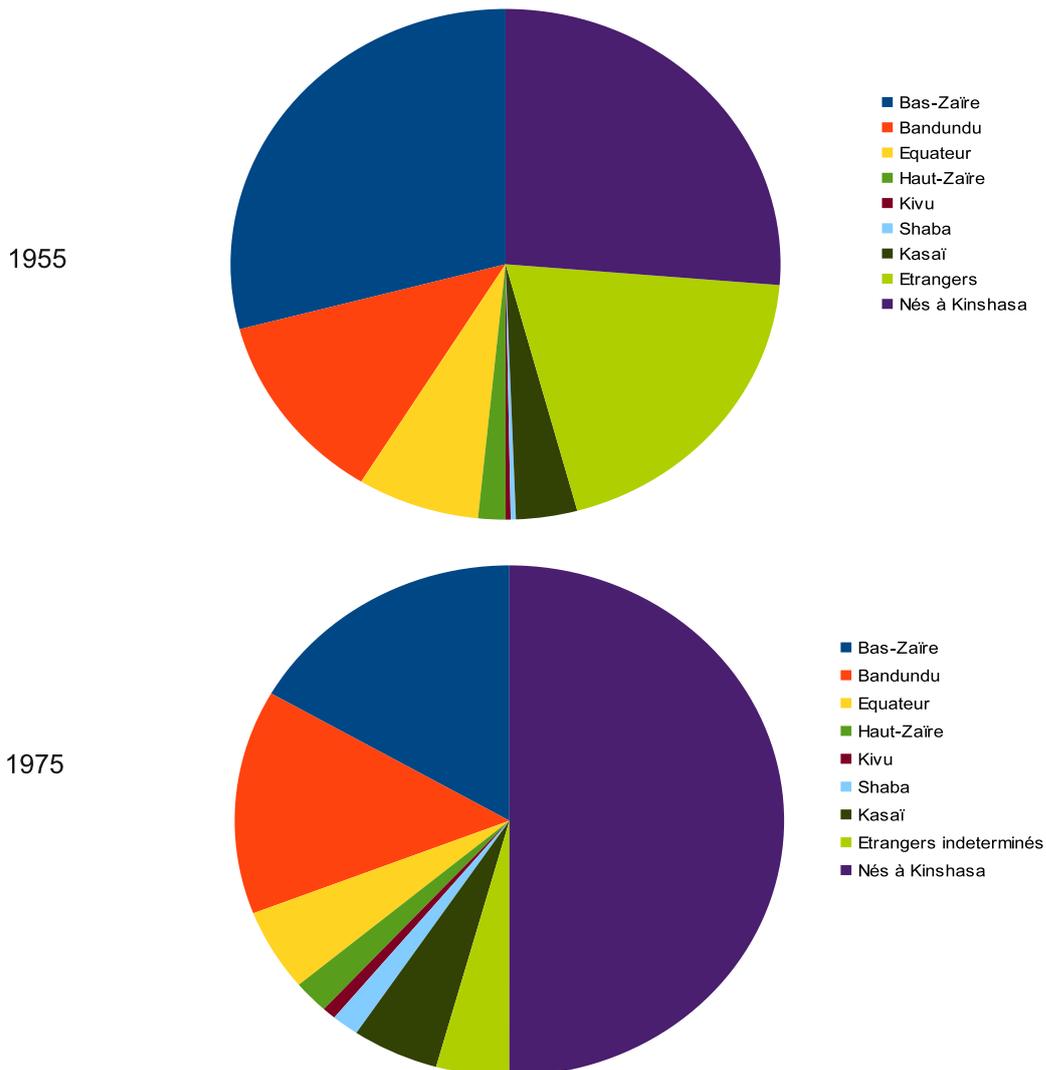
Source: Campelle, 1947.

**Figure 2:** Evolution et répartition (hommes, femmes et enfants) de la population de Kinshasa entre 1923 et 1946.



Source: Pain, 1984.

**Figure 3:** Répartition de la population de Kinshasa entre les originaires et les gens nés ailleurs (1955 - 1975).



Source: Pain, 1984

**Figure 4:** Part de la population née à Kinshasa en 1955 et 1975.

## Configuration socio-ethnique de la ville de Kinshasa

En République Démocratique du Congo, l'ethnographie coloniale a consacré cinq grands groupes de population qui sont: les pygmées, les bantous, les soudanais, les nilotiques et les hamites. Ceux-ci se subdivisent chacun en différentes «tribus», dont le nombre serait de 450. Elles seraient pratiquement toutes représentées à Kinshasa. Malgré la prédominance des populations Kongo du Kongo Central, et de celles des ethnies ressortissantes du Kwilu, du Kwango et des Plateaux à cause de la proximité de ces provinces de la capitale. Aujourd'hui, la population de Kinshasa est cosmopolite et elle se compose de différentes ethnies représentatives du pays ainsi que de plusieurs ethnies étrangères. Cette hétérogénéité d'origine désormais enracinée dans une majorité native et le brassage avec des cultures étrangères sont favorables à l'apparition d'une culture urbaine spécifiquement kinoise. Cette hétérogénéité a favorisé l'introduction de nouveaux styles alimentaires et culinaires ainsi que de nouvelles techniques de transformation des produits agricoles.

## Trajectoire historique des pratiques culinaires et alimentaires à Kinshasa

Les signes palpables et révélateurs de l'évolution des pratiques culinaires et alimentaires peuvent être subdivisés en trois grandes périodes:

### **La période 1920-1930: l'unanimité de la recette à la «moambe»**

Dans les années 1920-1930, deux cuisiniers (*Nkusu* et *Matabichi*) ont su immortaliser leurs œuvres culinaires, emprunt de touche européenne. Il est intéressant de constater que dès cette époque déjà dans la gastronomie congolaise, des ingrédients tels que le cube *oxo* (l'ancêtre du cube maggi), du libox, du thym, laurier, sel et pili-pili ont été employés par ces cuisiniers (22).

Durant cette période dite coloniale, un plat faisait l'unanimité tant chez les européens que du côté congolais: c'est le plat à la *moambe* de noix de palme. La recette du poisson à la *moambe* datant de 1929 est la suivante:

*«Pour ceci il vous faudra de l'huile de palme fraîche obtenue par pilonnage. C'est-à-dire que les noix de palme seront pilées et secrèteront l'huile rouge, au goût de noisette. Séchez les morceaux de poisson et mettez-les à cuire dans un bain d'huile de palme, assaisonnez au sel et au pili-pili (quelques gouttes), laissez cuire doucement pour que ça ne brûle pas ...»* (28).

Les ingrédients sont le piment et du sel, et le plat est préparé avec de l'huile de palme extraite manuellement. On note aussi que les ingrédients non traditionnels n'entrent pas dans la confection de ce plat.

Au petit déjeuner, le manioc râpé et cuit était très prisé. Les conserves de viande firent leur entrée au

pays aux alentours des années 1920-1930. Le pain de manioc appelé «*chikwangue*», était l'aliment de base mais le riz commençait à prendre aussi de l'importance, bien que jugé alors comme un «aliment pour les riches».

### **La période 1940-1960: la formation à la cuisine**

Cette période d'avant l'indépendance (1940-1960) fut marquée par la création d'une corporation et d'un syndicat des cuisiniers, des centres spécialisés, des écoles ménagères, des foyers sociaux et de l'école des domestiques. Il fallait être reconnu par la corporation des cuisiniers pour exercer ce métier. On dénombre en 1946: 35 cuisiniers admis au 30/11/1946, 19 inscrits au décembre 1946, 29 placés en décembre 1946 et 25 disponibles au 31/12/1946 (5). Les centres spécialisés ont été créés pour apprendre aux congolais le bien manger: la préparation et la conservation des aliments.

Selon Ngandu (27), les missionnaires et les sœurs ont poussé l'éducation des jeunes jusqu'au niveau professionnel dans les écoles ménagères pour la préparation des futures épouses à leur futur rôle au foyer. En effet, la première école ménagère, destinée à la jeunesse féminine dans les cités indigènes, fut ouverte en 1938. Les sœurs missionnaires créèrent une école à Léo II tandis que les sœurs de Saint Augustin érigèrent leur école en face du camp des travailleurs noirs de la société des Huileries du Congo Belge, HCB en sigle. Les écoles ménagères apprenaient aux Congolais la préparation des mets aussi bien européens (bifteck, roastbeef, côtelettes de porc, étuvée de bœuf ou de porc) que congolais (plat de *moambe*, poisson bouilli, feuilles de taro, feuilles de patates douces ou *matembele*).

Toutefois, les Congolais vivant à Kinshasa ne s'étaient pas départis de leur goût de préparer leurs repas/mets de manière traditionnelle malgré toutes les campagnes faites autour de la cuisine «européenne» (18), cité par Matonda (22).

### **La période 1970-1980: recours à «l'authenticité», émancipation culinaire et échange alimentaire**

L'authenticité, discours politique dominant pendant la deuxième République a pris de l'extension pour s'appliquer au champ alimentaire.

En effet, le recours à l'authenticité a été marqué par l'avènement de la journée nationale du poisson, instaurée depuis 1967 à partir de la cité de Kinkole (Commune de la N'sele) et célébrée chaque 24 juin. Grâce au Président Mobutu, les *maboke* (papillote de feuilles) sont popularisés. Ensuite, à la faveur du «recours à l'authenticité», les pratiques culinaires traditionnelles de certaines contrées commencent à s'étendre à l'échelle nationale.

Des aliments jugés propres à une ethnie donnée commençaient progressivement à être intégrés dans l'alimentation des élites économiques, politiques et intellectuelles au niveau national.

Au fil du temps, on assiste à l'émancipation de la gastronomie: les épices sont mises en avant dans la préparation. Par rapport à l'utilisation des ingrédients, les oignons, l'ail, le cube maggi se font de plus en plus sentir. L'huile raffinée commençait à être utilisée en lieu et place de l'huile de palme dans certains mets. Au départ les Kinois, consommateurs de *chikwanges*, du riz et du *malemba*, ont adopté la consommation de la farine de maïs ou de manioc. Cette farine prend même le sobriquet de «*boule nationale*», signe d'une unité de bourse et d'origine car consommée par toutes les populations de Kinshasa (22).

Kinshasa devient un centre de dispersion de ces nouvelles recettes congolaises auprès d'abord des habitants de la ville puis ensuite à ceux de l'arrière pays. Les additifs alimentaires se généralisent dans les sauces, les noix de palme sont parfois remplacées par de l'huile raffinée et la tomate naturelle par celle en boîte de tomate concentrée. Le *fumbwa* est réinterprété à la façon des peuples du Haut-Congo, c'est-à-dire on y ajoute du poisson fumé: une émancipation gastronomique s'opère donc sans dire son nom. A l'émancipation culinaire s'ajoute l'échange alimentaire: entre voisins et dans les cérémonies de mariages. Lors des mariages interethniques, la nourriture joue un rôle social important car souvent la belle famille concocte les spécialités culinaires de leur gendre. Ces brassages ethniques créent des habitudes culinaires nouvelles. Pain (32) a dépeint cette situation:

«...Un comportement urbain, une psychologie particulière s'élaborent. Concrètement, les *baluba* ne répugnent plus à consommer le «*fumbwa*», spécialité *Bakongo*. Ceux-ci raffolent de plus en plus du «*Matamba*» propre aux *baluba*. Dans la plupart des foyers, le «*fufu*» a maintenant ses quartiers de noblesse!».

### Caractéristiques de la consommation alimentaire

Les régimes alimentaires évoluent au fil du temps sous l'influence de nombreux facteurs et d'interactions complexes. Le revenu, les prix, les préférences et croyances personnelles, les traditions culturelles ainsi que des facteurs géographiques, environnementaux, sociaux et économiques interagissent de manière complexe et structurent les modes de consommation alimentaire (30).

Le régime alimentaire des ménages kinois n'a pas connu beaucoup d'évolution. Cinq produits (le manioc, le maïs, le riz, la banane et le pain) constituent la base de l'alimentation de la population urbaine de Kinshasa (Tableau 1).

La consommation des produits d'origine animale comprend presque uniquement la viande de bœuf locale ou importée, la volaille, principalement importée, et le poisson (importé «*mpiodi*» ou produit localement) (Tableau 2).

Selon Muteba (25), la consommation de poissons (à l'exception du chinchard) semble être en recul à Kinshasa, 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. La consommation de fruits est faible à Kinshasa (Tableau 3) et concerne surtout les bananes douces et les oranges. Cette consommation mérite d'être encouragée compte tenu du rôle que jouent les fruits dans une alimentation équilibrée. Plusieurs types de légumes sont cultivés de manière relativement intensive et consommés en République Démocratique du Congo. Les feuilles de manioc sont de loin le légume le plus consommé à Kinshasa et représentent une source importante de protéines. Selon Goosens (13), elles couvraient plus de 50% de la consommation totale en légumes à Kinshasa et plus de 70% ailleurs.

Toutefois, les modes de consommation ont évolué pour certains produits. Le manioc est généralement consommé sous forme de cossette, de manioc frais (racines bouillies ou grillées), de *chikwangu* (pain de manioc), de *fufu* (la pâte à base de la farine de manioc mélangée le plus souvent avec la farine de maïs) ou de *malemba*, de *gari* ou, de façon abidjanaise, c'est-à-dire sous forme d'*atiéké*. Cet aliment a connu des évolutions dans ses modes de consommation. Il est de nos jours consommé sous forme de frites, communément appelé «*manioc-frite*». Le maïs, au-delà de sa forme habituelle de consommation (sous forme de farine ou de semoule préparé en mélange ou pas dans du *fufu*). Il existe d'autres formes de consommation du maïs:

- bouillie fluide consommée en mélange avec du sucre (voire du lait),
- carotte fraîche bouillie ou grillée consommée avec l'arachide fraîche, grillée ou bouillie.

Le pain, principal produit à base de blé, est aujourd'hui préparé en mélange avec la farine de manioc.

A Kinshasa, les œufs sont consommés sous forme bouillie dans l'eau, d'omelette (consommée avec le pain ou le plus souvent avec la patate) ou préparée dans la sauce avec épices (consommée avec le *fufu* ou la *chikwangu*).

Les fruits, notamment les oranges et les mangues sont consommés avec du piment en poudre ou en jus.

### Innovations et tendances actuelles dans les modes de consommation alimentaires

La croissance démographique et l'urbanisation rapide constituent les principales évolutions récentes de la ville-province de Kinshasa. En effet, avec une population estimée à plus de 11,5 millions d'habitants, la ville de Kinshasa compte près de 40% des urbains de la RDC.

Face à cette explosion démographique urbaine, la demande en nourriture est devenue exponentielle, avec une forte dépendance par rapport au marché international.

**Tableau 1**  
La consommation journalière par personne (kg) des produits de base à Kinshasa, 1975-2000.

Produits	1975	1986	1990	1995	2000
Manioc (tubercules)	0,484	0,453	0,443	0,429	0,398
Plantains	0,011	0,015	0,017	0,020	0,024
Autres féculents	0,008	0,001	0,001	0,000	0,000
Maïs (grains)	0,008	0,011	0,012	0,015	0,018
Riz (local + Import)	0,023	0,035	0,042	0,053	0,059
Blé (farine)	0,104	0,088	0,083	0,078	0,073
Autres céréales	0,003	0,002	0,000	0,000	0,000

Source: Houyoux, 1986; PNUD-SOCOGE, 2000; Nkwembe, 2002.

**Tableau 2**  
La consommation journalière par personne (kg) des produits animaux à Kinshasa, 1975-2000.

Produits	1975	1986	1990	1995	2000
Viande bovine	0,018	0,013	0,012	0,010	0,009
Viande porcine	0,002	0,001	0,000	0,000	0,000
Viande ovine/caprine	0,002	0,000	0,000	0,000	0,000
Poulets	0,005	0,012	0,020	0,017	0,012
Gibiers	0,003	0,000	0,000	0,000	0,000
Oeufs	0,001	0,001	0,000	0,000	0,000
Laits	0,005	0,008	0,010	0,013	0,017
Poisson frais et conserves	0,031	0,030	0,020	0,029	0,020
Poisson fumés, salés, séchés	0,017	0,005	0,002	0,003	0,002

Source: Houyoux, 1986; PNUD-SOCOGE, 2000; Nkwembe, 2002.

**Tableau 3**  
La consommation journalière (kg) par personne de fruits et légumes à Kinshasa, 1975-2000.

Produits	1975	1986	1990	1995	2000
Légumes (feuilles fraîches)	0,068	0,066	0,068	0,066	0,067
Oignons	0,006	0,005	0,004	0,004	0,003
Tomates fraîches	0,004	0,002	0,002	0,001	0,001
Bananes douces	0,005	0,004	0,004	0,003	0,003
Citrons divers	0,003	0,003	0,004	0,004	0,004
Autres fruits	0,008	0,001	0,001	0,001	0,000

Source: Houyoux, 1986; PNUD-SOCOGE, 2000; Nkwembe, 2002.

Cette demande ne concerne plus seulement les produits alimentaires à l'état brut, elle porte sur les denrées transformées telles que les conserves alimentaires, les produits congelés, les huiles végétales, etc.

Par rapport à cette forte demande alimentaire, les populations kinoises cherchent à s'adapter en mettant davantage l'accent sur quelques innovations décrites ci-dessous.

### Evolution des mets traditionnels: délocalisation et adoption des produits de terroir

Une large gamme des plats a été «délocalisée», adoptée et valorisée par les Kinois; parmi lesquels figurent: *le fumbwa*, *le pondu ya madesu*, *le liboke*, *le mbinzo*, etc.

*Le fumbwa* (ou «*mfumbwa*») est un plat traditionnel congolais à base de feuilles de *Gnetum africanum*. *Gnetum* (famille des Gnétacées) est un des produits forestiers non ligneux (PFNL) le plus exploité en RDC (3). Il se trouve aussi bien dans les régions de forêt que dans la savane. Ce plat est une spécialité des ressortissants de la savane du Kongo Central (Province de l'extrême Ouest de la RDC). A en croire Matondo (22), *le fumbwa* fut, à l'origine, un met rituel Besi Ngombe, un sous-groupe Bakongo localisé dans le district des Cataractes. Ce plat est consommé seulement le mercredi.

Beaucoup de groupes Bakongo n'adopteront ce met qu'une fois arrivés dans la ville de Kinshasa.

*Le fumbwa* s'est ensuite largement diffusé hors de la zone d'influence Bakongo subissant au passage diverses modifications. Chez les Besi Ngombe, *le fumbwa* se prépare avec de la pâte d'arachide, de l'huile de palme, des oignons, de la tomate fraîche et du poivron; on peut y mettre du poisson fumé.

Traditionnellement, il y a trois manières de préparer *le fumbwa* selon la quantité de pâte: soit on met un petit peu de pâte d'arachides ou alors on en met en quantité normale ou alors pratiquement pas. Dans l'évolution de la préparation de ce plat à Kinshasa, non seulement l'on peut substituer le poisson fumé par du poisson chinchard «*mpiodi*» ou des chenilles «*mbinzo*» ou encore des champignons.

La présence d'arachide doit se sentir. Si traditionnellement, *le fumbwa* se consomme avec du *fufu*, de nos jours notamment à Kinshasa, on peut manger ce met avec la *chikwangue*, du riz voire du pain. Selon Malu-Malu (21), certaines tribus du Kongo Central, au premier rang desquelles se trouvent les Bantandu, se régalaient en avalant *le fumbwa* sec, voir cru, à la grande surprise des non-initiés qui ont du mal à s'adonner à cet exercice.

*Le «pondu madesu» (nsaka-madesu)* est un plat originaire de la région de Mayumbe (Kongo Central). *Le nsaka-madesu* n'est rien d'autre chose que le fin mélange de la préparation des feuilles de manioc (*pondu*), préalablement pilé, avec le haricot commun (*madesu*) et l'huile de palme.

On peut y mettre comme ingrédients: des oignons, des ciboulettes, des poivrons verts, de la muscade, etc. Dans l'évolution de sa préparation, on ajoute parfois le poisson fumé. *Le nsaka-madesu* se trouve aujourd'hui dans tout le pays; et il est devenu l'un des plats favoris des Kinois. Lorsqu'il est consommé avec du riz, le plat prend le pseudonyme de «3 pièces», car composé de trois condiment: riz, feuille de manioc et haricots. A Kinshasa, ce met est consommé avec du riz, de la *chikwangue*, du *fufu* ou encore du pain.

*Le «liboke»* est une technique de préparation de poisson à l'étuve, spécialité du peuple Libinza de la province de l'Equateur. Il est certainement le mode de cuisson le plus exotique (papillote de feuilles), et qui nécessite une certaine expertise pour disposer les feuilles hermétiquement afin qu'elles retiennent adéquatement la chaleur et ne laissent s'échapper aucun jus de cuisson.

La première apparition des *maboke* à Kinshasa remonte à 1917; ce sont les Libinza, peuple commerçant sur le fleuve Congo jusqu'au pool, qui l'apportèrent (22). Ce n'est qu'à Kinshasa que les diverses populations de l'Equateur viendront adopter ce met dans leur cuisine. *Le maboke* de poisson sera popularisé sous le régime du président Mobutu à partir de la N'sele, le 24 juin 1967, à l'occasion de l'instauration de la journée nationale du poisson célébrée à Kinkole.

Traditionnellement, *le liboke* est préparé seulement avec du sel et du piment comme ingrédients, mais de nos jours, d'autres ingrédients sont utilisés dans sa préparation (oignon, cube maggi, tomate fraîche, etc.) notamment en milieu urbain comme Kinshasa.

Les «*mbinzo*» (chenilles) sont des insectes avec une saisonnalité très marquée. A Kinshasa, on croque chenilles ou larves pour le plaisir et les protéines.

Ces plaisirs sont à la portée de toutes les bourses et constituent une source de protéines à moindre coût, mais ce n'est pas pour autant «une nourriture de pauvres». Pour l'heure, la totalité des insectes consommés à Kinshasa sont récoltés à l'état naturel, et la grande majorité provient de la forêt équatoriale qui couvre les anciennes provinces de Bandundu et de l'Equateur (Ouest de la RDC). De nombreux restaurants en servent tous les jours en friture avec du piment pour accompagner le «*fufu*», pâte ferme à base de farine de maïs et de manioc.

C'est notamment une nourriture de fête. Dans ce cas, les clients commandent souvent à l'avance leurs plats de chenilles pour être sûrs qu'ils leur soient servis. A la lumière de ce qui précède, on peut déjà avancer que de manière générale, la modernité combinée à l'urbanisation a entraîné la modification des habitudes alimentaires.

D'autres exemples africains montrent que cette histoire n'est pas isolée. Ils révèlent aussi que derrière un produit dit «de terroir» peut se cacher un aliment dont la production, l'usage et même l'image dépassent largement ceux de son terroir d'origine. C'est le cas de l'*attiéké* ou couscous de manioc (savoir-faire des Ebriés) à Abidjan en Côte d'Ivoire (35), les cossettes d'igname (*foufou*), originaires du pays Yoruba au Nigeria qui se diffusent vers l'ouest jusqu'au Togo (4), l'huile de palme rouge de la région ivoirienne de Man (8).

### La conception des mets ou menus typiquement urbain

Le recours de plus en plus massif aux importations alimentaires (de qualité plus douteuse qu'autrefois) en RDC ne signifie pas nécessairement une dégradation générale de la production vivrière ou l'adoption d'un modèle alimentaire extérieur, en ville notamment. A y regarder de près, la combinaison de ces ingrédients dans la cuisine kinoise est une véritable révolution culinaire. Parmi les mets que l'on peut considérer comme typiquement urbain à Kinshasa, il y a :

- Le plat de haricot aux trippes ou les haricots aux pieds de porc dont raffolent les Kinois. La particularité est que le tout est servi ensemble et non dans des plats séparés comme le voudrait le service européen. A ce jour, les pieds de porcs sont largement consommés par beaucoup de ménages congolais. Selon Matondo, les Normands mélangent les pieds de bœuf avec les quatre estomacs (panse, feuillet, bonnet et caillette) et s'appelle «*les tripes à la mode de Caen*». Tandis qu'à Kinshasa, ce plat se prépare soit trempé dans les haricots ou en sauce tout simplement.
- Le plat de feuilles de patates douces «*Matembele*» reste très emblématique à Kinshasa. En effet, chez les Bakongo la feuille de patate douce ne se consomme pas traditionnellement et est considérée comme un aliment pour les chèvres. Alors qu'à l'Equateur, ce plat fait partie de la ration des militaires qui l'ont apporté dans cette région du pays. Actuellement, ce légume figure en belle page dans la cuisine kinoise. Il se prépare seul avec les ingrédients tels que oignon, tomate fraîche, huile de palme. Parfois on y met aussi le poisson fumé ou le poisson chinard (*mpiodi*). Ces dernières années, les feuilles de la patate douce (*matembele*) ont gagné beaucoup d'importance et ont partiellement remplacé les feuilles de manioc. Le *matembele* serait actuellement le deuxième légume consommé à Kinshasa après les feuilles de manioc. C'est pour cette raison que cette espèce est surnommée «*Mokonzi ya Ndunda*» ou «*chef des légumes*». La substitution se fait pour deux raisons. Tout d'abord, les feuilles de la patate douce sont plus faciles à préparer et à un moindre coût, ensuite, elles sont relativement moins chères que les feuilles de manioc.

Le plat de *matembele* se sert dans les restaurants populaires «*Malewa*» avec un poisson ou une cuisse de poulet frite. On le consomme avec le *fufu*, la *chikwangue* ou du riz. Ce plat doit son expansion à la période de la crise économique qui sévissait entre 1980 et 1990.

- La préparation des pâtes est un exemple de révolution culinaire. La recette des pâtes enseignée dans les écoles ménagères par madame A. Barbier, une régente ménagère, fait intervenir de la viande hachée que les Kinois remplace facilement avec du corned beef préparé à part avec une sauce tomates (1). Depuis les années 2000, le plat de pâtes se sert dans les restaurants populaires (*Malewa*) cuites et servies à part avec un poisson frit ou cuisse de poulet avec une sauce blanche. Parfois, on a des pâtes servies ou recouvertes d'une omelette et garnies d'une touche de sauce mayonnaise. Ce plat assez nouveau à Kinshasa est un «plat économique» et très à la mode dans les milieux étudiants car très facile et rapide à préparer.
- Les «*cabris*», ces fameuses portions de viande de veau ou de joue de chèvres coupées en carré et que l'on enfiler sur une tige et qui sont ensuite cuites à l'étuvée figurent parmi les gammes de condiments apportés par les populations sénégalaises et adoptés dans la cuisine kinoise<sup>2</sup>. Les Kinois utilisent également dans leur préparation la viande de bœuf (*Kamundele*) ou à partir de la fin des années 1980, des portions de viande de dinde (*tige*) seront particulièrement consommées aux moments forts de la crise.

### Dépendance vis-à-vis des produits de la chasse et de la cueillette

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 (33, 38). La cueillette apporte des plantes alimentaires ou condimentaires (les légumes, les champignons, les fruits comestibles, les condiments et le vin indigène) mais aussi des insectes et des petits animaux divers (les chenilles, les escargots, les batraciens) avec une saisonnalité très marquée, ce qui constitue d'ailleurs l'une des caractéristiques essentielles de ces produits (9).

Les Produits Forestiers Non Ligneux (PFNL) alimentaires sont disponibles dans les marchés de Kinshasa tout au long de l'année. La demande de ces produits en provenance des milieux ruraux et périurbains 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 (2).

<sup>2</sup>Un des prestigieux restaurants sénégalais dit le roi des cabris était le restaurant Diallo. Le chanteur Tabu Ley a immortalisé cette buvette-restaurant dans un chant en 1966, Nganda ya Diallo.

## Recours à des pratiques d'approvisionnement alternatives

La commercialisation directe du producteur au consommateur est un fait encore observé sur les marchés de toutes les villes africaines. Toutefois, le rôle et l'importance de ce circuit varie fortement selon les produits, les saisons culturelles, les types de marchés urbains, et le niveau de développement de la fonction commerciale du pays. Il concerne prioritairement les produits maraîchers des cultures intra et périurbaines, moins fréquemment, les autres produits vivriers (39). Selon l'analyse de Goossens *et al.* (14) sur les habitudes d'achat à Kinshasa, il n'y a que peu de femmes qui achètent du riz, du manioc ou du maïs sur le marché. Ils sont souvent achetés directement au marché de demi-gros. Le gros des achats ayant été effectué au début du mois. Ce type de ravitaillement est encore possible à Kinshasa. Cependant, malgré cette tendance lourde, certains modes de commercialisation alternatifs se développent, tels que les «boucheries de fortune», la vente à la ferme, la vente de «porte à porte» pour ne citer que ceux-ci.

En effet, depuis plus d'une dizaine d'années, on assiste à l'émergence des boucheries de fortune dans les quartiers populaires de la ville de Kinshasa. Elles fonctionnent à la foi comme «abattoir» (abattage des animaux) et «boucheries» (vente de la viande). Certains fermiers en zone périurbaine organisent des ventes directes ou ventes sur place (à la ferme) au public par colis ou en détail, le jour de l'abattage étant fixé d'avance et communiqué aux clients potentiels. L'abattage de l'animal se fait parfois en présence des clients qui sont rassurés de l'origine et de la traçabilité du produit.

De même, actuellement, certaines femmes s'approvisionnent directement dans leurs quartiers auprès des commerçants/vendeurs bien identifiés. Les produits tels que le manioc, le maïs, l'huile de palme, le poisson (fumé ou frais) sont proposés directement aux acheteurs sans passer par le marché de demi-gros ni celui de détail. Chaque vendeur crée ainsi son réseau des clients; les quantités achetées varient d'une personne à l'autre. C'est ce que l'on peut qualifier avec Tétreault (37) de Dispositifs Marchands d'Approvisionnement de Proximité (DMAP).

Le point commun de toutes ces initiatives émergentes est de favoriser l'accès de proximité à une alimentation naturelle, via la mise en réseau entre des producteurs/commerçants (grossiste ou demi-grossiste) et des consommateurs au sein des circuits courts. La transaction nécessite la confiance entre les deux parties, car très souvent les commerçants vendent à crédit et se font payer après.

Lefèvre et Audet (19) considèrent que les acteurs impliqués dans ce genre d'initiatives poursuivent des objectifs de développement social et communautaire, de convivialité et de sécurité alimentaire dans les quartiers, et, au-delà de ces finalités, leur modèle organisationnel les relie également à la famille de l'économie sociale et solidaire. Même si leur poids reste marginal, en termes de volume, comparativement au reste du système agroalimentaire, ils déploient néanmoins une activité économique importante. Il convient de noter que ces initiatives offrent aux Kinois des produits locaux qui sont perçus positivement par une grande part des consommateurs, tant pour leur qualité supérieure, leur fraîcheur, leur apport nutritif, leur authenticité et leur origine connue que leur bon goût.

Le recours aux pratiques d'approvisionnement alternatives constitue l'un des signes de l'évolution des systèmes alimentaires. Elles sont encore plus émergentes et actuellement mal cernées à Kinshasa.

## Apparition et émergence des supermarchés

Depuis les années 2000, l'Afrique est très convoitée par les principaux acteurs de la grande distribution, qui souhaitent explorer les marchés émergents à la recherche de relais de croissance face à l'atonie des marchés européens et américains. Les indicateurs économiques africains sont d'ailleurs au beau fixe, et le boom de la consommation des classes moyennes que l'on avait prédit est bien au rendez-vous: la progression de la demande en biens de consommation courante est alimentée par une forte hausse du taux d'urbanisation du continent et une montée en puissance d'une classe moyenne désireuse d'accéder à la société de consommation. D'après le rapport de Deloitte (10) sur «les champions de la distribution», la classe moyenne montante en Afrique contribue à la modernisation de la distribution et à l'expansion des débouchés commerciaux.

La ville de Kinshasa offre des possibilités de consommation de plus en plus variées, en termes de produits et de lieux. Les supermarchés et les malls<sup>3</sup>, véritables institutions dans les pays comme le Kenya et l'Afrique du Sud (26), se multiplient rapidement ces dernières années dans la ville-province.

Kinshasa compte aujourd'hui plus d'une trentaine de supermarchés dont Shoprite, le plus grand distributeur de produits alimentaires de l'Afrique du Sud, avec un supermarché présentant divers rayons dans la commune de Ngaliema.

Ces supermarchés (le plus souvent liés à un restaurant), implantés dans un premier temps au centre-ville, se déploient désormais dans les quartiers populaires de Kinshasa. Ces lieux ont définitivement modifié les pratiques de consommation des populations kinoises: leur présence a provoqué une

<sup>3</sup>Les malls sont des centres commerciaux proposant un large éventail de services : boutiques, café, restaurants, agences de voyage, coiffeurs, salles de jeu, cinémas, etc.

modification du rythme des repas et de leur forme (repas pris à l'extérieur et emporté en boîtes), jusqu'à la nature même des produits consommés (accès au fromage, aux produits et boissons industriels). Les supermarchés proposent aussi les produits alimentaires locaux qui peuvent être repartis dans plusieurs groupes d'aliments dont les légumes, les fruits, le poisson, la viande, les légumineuses et les oléagineux.

Ces innovations de pratiques alimentaires se sont réalisées progressivement et elles restent fortement marquées par l'histoire des positions sociales des consommateurs. Si la dimension économique est déterminante dans le choix des lieux d'achat, elle ne suffit clairement pas à expliquer la fréquentation de tel ou tel lieu, la consommation de tel ou tel produit. Les dimensions symboliques sont tout autant décisives. La fréquentation des supermarchés par exemple n'est donc pas le seul fruit de campagnes publicitaires mais également des aléas économiques et d'une construction sociologique progressive de long terme.

### Recours à la restauration hors domicile

La restauration hors domicile ne constitue pas un phénomène récent, ou une caractéristique de notre époque. Toutefois, les nouvelles formes de restauration hors-foyer émergent dans la ville de Kinshasa.

La restauration commerciale se maintient, se développe et se déploie sur tous les quartiers de Kinshasa. On y distingue, d'une part, la restauration de «circonstance» et, d'autre part, la restauration «classique». Le premier groupe est constitué des services traiteurs qui offrent des produits alimentaires décrits comme «aliments de circonstances» préparés lors des événements heureux ou malheureux (anniversaires, mariages, baptêmes, décès et funérailles). Le deuxième groupe «restauration classique» peut être subdivisé en deux sous-groupes, à savoir la restauration «moderne» et la restauration populaire ou de rue.

Les restaurants «modernes» sont ceux installés dans un cadre plus ou moins confortable; ils offrent des plats et boissons «occidentaux» et «locaux». Ces types de restaurants sont parfois liés aux flats-hôtels et/ou aux supermarchés.

A Kinshasa, comme d'autres villes d'Afrique noire, la restauration populaire ou la restauration de rue peut prendre des formes extrêmement variées. Il s'agit entre autres de: vendeurs(ses) installés(es) sur un trottoir, vendeurs(ses) ambulants(es) qui sont mobiles et se rencontrent dans tous les points publics de la ville (arrêt de bus, débits de boisson, etc.), restaurants de fortune connus sous l'appellation de «*Malewa*», petits coins communément appelés «*Nganda Ntaba*», etc.

Cette alimentation de rue est aujourd'hui consommée par une clientèle nombreuse et variée, se recrutant dans la plupart des catégories socio-professionnelles urbaines. La forte demande urbaine, un certain désœuvrement généralisé et surtout le poids du fardeau socio-économique quotidien font de ces endroits (*Malewa* et *Nganda Ntaba* notamment) des lieux d'expression et de décompression indispensables pour les Kinois.

La restauration du «*chez nous/ailleurs*» est celle qui a lieu dans la famille élargie ou auprès des amis et connaissances. La restauration au sein de la famille du couple est un phénomène très fréquent à Kinshasa. Le ménage peut être amené à se restaurer dans la famille pour diverses raisons: lors d'une visite familiale, d'occasions solennelles (fête de mariage, anniversaire, «*pré-dot*», deuil, échange autour d'un problème qui nécessite la présence de divers membres de la famille) (20). D'autre part, la situation économique du jeune ménage peut être très mauvaise et créer une nostalgie permanente de revenir à l'aisance ou à l'habitude des repas du «*chez nous*». A Kinshasa, il n'est pas rare de trouver des jeunes mariés sans base financière solide qui vont se restaurer dans leur famille et ne se retrouvent que le soir, pour le coucher. Parfois, l'absence prolongée du mari parti en voyage contraint sa conjointe à revenir chez sa mère quand ses économies sont épuisées.

La restauration chez les amis et connaissances (voisins du quartier, frères ou sœurs en Christ, collègues de service, membre d'une même association politique, sportive ou culturelle, etc.) dénote non seulement l'importance accordée au sens communautaire, mais encore l'indigence qui pousse certains à se faire inviter par leurs amis mieux nantis (20). Manger chez un ami peut avoir lieu suite à une simple visite ou consécutivement à une invitation. Le recours à la restauration hors-foyer montre que la cuisine reflète encore la réalité socioéconomique dans presque tous les pays de la planète.

En République Démocratique du Congo, il révèle la spécificité du rapport que les consommateurs ont avec la restauration commerciale (moderne ou populaire). Cette restauration qui est en partie la conséquence de divers facteurs inhérents aux conditions de vie et de travail dans les capitales africaines dont notamment: une sédentarisation de fait sur le lieu du travail, un système de transport non structuré, le phénomène de migration et de personnes vivant seules (6, 15), la recherche de commodité (23, 36), la pauvreté monétaire des ménages et la diversité des plats proposés aux clients (31).

## Conclusion

L'analyse de l'évolution de la consommation alimentaire dans la ville-province de Kinshasa met en évidence l'influence du brassage culturel dans les pratiques culinaires et alimentaires. La population de Kinshasa est cosmopolite; l'hétérogénéité d'origine désormais enracinée dans une majorité native et le brassage avec des cultures étrangères ont favorisé l'apparition d'une culture urbaine particulière à Kinshasa et de nouveaux styles alimentaires. Les signes révélateurs de l'évolution des pratiques culinaires et alimentaires à Kinshasa étaient déjà perceptibles avant l'indépendance du pays.

Les tendances actuelles de la consommation se caractérisent par quelques innovations, reconnues comme phénomène incontournable lié à l'urbanisation. Cette évolution dans la demande et la consommation alimentaires a des conséquences importantes sur la problématique alimentaire du pays en général et de la ville de Kinshasa en particulier.

Les styles alimentaires des citadins se différencient de ceux des ruraux, une des questions essentielles pour l'avenir est de savoir à quelles conditions l'offre agricole du pays ou des zones périurbaines pourront contribuer à satisfaire la demande urbaine de Kinshasa (en constante évolution)? Cette question, ne se limite pas à estimer si les quantités d'aliments produites seront suffisantes à l'avenir pour nourrir les populations de la ville de Kinshasa. Elle renvoie aussi aux conditions d'une adaptation de cette offre aux nouvelles exigences des citadins de cette ville compte tenu en particulier de leurs revenus, de leur mode de vie, et de leurs modèles socioculturels. Affirmer que «l'alimentation des hommes de demain, en quantité et en qualité, sera en partie tributaire de la capacité du système alimentaire à innover, de la semence à l'assiette», fait l'unanimité (16).

## Références bibliographiques

- Barbier A., 1971, *Economie Domestique*, St Paul Afrique, 7<sup>ème</sup> édit., Kinshasa.
- Biloso A., 2003, *Contribution à l'étude d'approvisionnement et distribution des produits de chasse et de cueillette dans la ville de Kinshasa en R.D. Congo*, D.E.S interuniversitaire en Gestion des Ressources Animales et Végétales en Milieux Tropicaux, FUSAGX/ULg (Belgique), 53p. inédit.
- Biloso A. & Lejoly J., 2006, Etude de l'exploitation et du marché des produits forestiers non ligneux à Kinshasa, *Tropicultura*, 24, 3, 18-188.
- Bricas N., Vernier P., Ategbo E.A., Hounhouigan J.D., Mitchikpe E.C., Etoudo N'Kpenu K. & Orkwor G., 1997, Le développement de la filière cossettes d'igname en Afrique de l'Ouest, *Cah. Recherche Dév.*, 44, 100-114.
- Capelle E., 1947, *La cité indigène de Léopoldville. Centre d'études sociales africaines (CESA)*, Kinshasa, 108p.
- Canet C. & Ndiaye C., 1998, *L'alimentation de rue en Afrique, Agriculture et nutrition en Afrique*, FAO, Rome.
- Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X. & Juhé-Beaulaton D. (éds), 2000, «*Cuisine et sociétés Africaines*», *Histoire, savoirs et savoir-faire*, Paris, Karthala, collection Hommes et sociétés, 277p.
- Cheyne E., Aka A. & Bricas N., 2004, Attentes de qualité et structuration des filières alimentaires: la segmentation du marché urbain des huiles de palme rouges en Côte d'Ivoire, *Cah. Agric.*, 13, 1, 135-141.
- Ceplanut, 2000, *Enquête nutritionnelle et de consommation alimentaire dans la ville de Kinshasa*, juin 2000. Kinshasa: Ministère de la Santé.
- Deloitte, 2015, *La consommation en Afrique. Le marché du XXI<sup>e</sup> siècle*, 32p.
- Duwez G., 1959, «Léopoldville», dans *Revue congolaise illustrée*, n° 2.
- FAO, 1996, *Agriculture et nutrition en Afrique, Département de l'agriculture* ([www.fao.org/docrep/fao](http://www.fao.org/docrep/fao)).
- Feuillet P., 2014, *Quel futur pour notre alimentation?*, Paris, France, Edition Quae, 165p.
- Gondola C.D., 1996, *Villes miroirs. Migrations et identités urbaines à Kinshasa et Brazzaville, 1930-1970*, Paris, L'Harmattan.
- Goossen F., 1997, *Alimentation dans les villes. Rôle des SADA dans la sécurité alimentaire de Kinshasa*. Programme FAO «Approvisionnement et distribution alimentaire des villes», 82p.
- Goossens F., Minten B. & Tollens E., 1994, *Nourrir Kinshasa. L'approvisionnement local d'une métropole africaine*, L'Harmattan, 400p.
- Houyoux J., 1986, *Consommation de produits vivriers à Kinshasa et dans les grandes villes du Zaïre*. Kinshasa Beau. Houyoux J., Kinavuidi N. & Okito O., *Budgets des ménages. Kinshasa: Bureau d'études d'aménagement et d'urbanisation*, Kinshasa; Bruxelles: ICHEC.
- Iyeki J.F., 1957, «*réflexions sur les foyers sociaux*». In: *La Voix du Congolais*, septembre, 673 p.
- Lefèvre S. & Audet R., 2016, «*La mise en marché alternative de l'alimentation à Montréal. De la niche d'innovation à une transition du secteur alimentaire?*», *Revue Interventions économiques* (URL: <http://interventionseconomiques.revues.org/2689>).
- Lubembo R., 2004, *La restauration hors-ménage*. In: Petit P. (éd): *Biakula. Approche socio-anthropologique de l'alimentation à Lubumbashi*, Observatoire du Changement Urbain (UNILU), Académie Royale des Sciences d'Outre-mer, 246-273.
- Malu-Malu A., 2014, *Le Congo Kinshasa. Nouvelle édition revue et enrichie*, Karthala, Paris.
- Matonda S., 2008, *Histoire de la cuisine urbaine congolaise: cas de Kinshasa (1920-1990)*. Travail de fin d'études, Faculté des Sciences humaines, Université de Kinshasa.
- Menard L., 2009, *Étude de la dynamique et des tendances de marché au sein du secteur agroalimentaire québécois. Transformation alimentaire Québec*. Gouvernement du Québec.

23. Ministère du Plan & INSS, 2014, *Enquête 1-2-3 de Kinshasa sur l'emploi, le secteur informel et la consommation des ménages de 2012*. Kinshasa: Rapport global, 164p.
24. Muteba K., 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, 179p.
25. Nallet C., 2015, *Identifier les classes moyennes africaines: Diversité, spécificité et pratiques de consommation sous contrainte*, Note de l'IFRI, Programme Afrique Subsaharienne, 47p.
26. Ngadu Mualaba C., 2008, *République Démocratique du Congo, tout est à refaire - A qui la faute?, Histoire/Politique*, Editions Publibook, 457p.
27. N'kusu N., 1929, *Les Gourmets au Congo*, Buschmann, 2<sup>ème</sup> édition, Belgique, 140p.
28. 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.
29. OMS, 1990, *Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques*. Rapport d'un groupe d'étude de l'OMS. Genève, Organisation mondiale de la Santé, (OMS, Série de Rapports techniques, N°797).
30. Oufueme B., 2007, *La restauration «populaire» dans la conurbation Cotonou/Porto-Novo/Abomey Calavi (Bénin)*, Revue CAMES - Nouvelle Série B, Vol. 009 N°2-2007 (2<sup>ème</sup> Semestre).
31. Pain M., 1984, *Kinshasa, la ville et la cité*. Editions de l'ORSTOM, Etudes urbaines, Coll. Mémoires n°105, 267p.
32. PAM, 2004, Rapport d'enquête sur la sécurité alimentaire et les stratégies de survie à Kinshasa, Kinshasa, 33p.
33. PNUD/SOGOMEG, 2000, *Enquêtes de budget et consommation des ménages dans la ville de Kinshasa, Kinshasa*.
34. Sotomey M., Ategbo E.A., Mitchikpe E., Gutierrez M.L. & Nago M.C., 2004, *Innovations et diffusion de produits alimentaires en Afrique: l'attiéké au Bénin*. Montpellier, Cotonou, CERNA, CNEARC, CIRAD, Série Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'Ouest, 84p.
35. Scholderer J. & Grunert K.G., 2005, "Consumers, food and convenience: The long way from resource constraints to actual consumption patterns", *J. Econ. Psychol.*, **26**, 1,105-128.
36. Tétrault M.-J., 2014, *Manger Local à Québec, Pratiques d'approvisionnement alimentaire et forme urbaine dans la Communauté métropolitaine de Québec*. Essai de design urbain. Université Laval, Faculté d'Aménagement, d'Architecture, d'Art et de Design, 68p.
37. Yeki B., Kabeya T., Mokonda B., Kinkela S., Mobula M. & Kitenge T., 1998, *Plan d'actions triennal (1998-2000) de la ville de Kinshasa; Programme National de Relance du Secteur Agricole et Rural*, Ministère de l'Agriculture et Elevage, du Plan, de l'Education Nationale et de l'Environnement, Conservation de la Nature, Forêts et Pêche, 322p.
38. Wilhelm L., 1997, Les circuits d'approvisionnement alimentaire des villes et le fonctionnement des marchés en Afrique et Madagascar. «Approvisionnement et distribution alimentaires des villes de l'Afrique francophone», Collection «Aliments dans les villes», AC/03-97F, FAO.

---

P. Bonkena Bokombola, Congolais (RDC), Doctorant, École Régionale Post-Universitaire d'Aménagement et de Gestion Intégrés des Forêts et Territoires Tropicaux, Kinshasa, République Démocratique du Congo; Université de Liège, Faculté des Sciences Sociales, Liège, Belgique; Université de Kinshasa, Faculté des Sciences Agronomiques, Kinshasa, République Démocratique du Congo.

M. Poncelet, Belge, PhD, Professeur, Université de Liège, Faculté des Sciences Sociales, Liège, Belgique.

B. Michel, Belge, PhD, Professeur, École Régionale Post-Universitaire d'Aménagement et de Gestion Intégrés des Forêts et Territoires Tropicaux, Kinshasa, République Démocratique du Congo; Maître de Conférences, Université de Liège, Gembloux Agro-Bio Tech, Gembloux, Belgique.

C. Kinkela Savy, Congolais (RDC), PhD, Professeur, Université de Kinshasa, Faculté des Sciences Agronomiques, Kinshasa, République Démocratique du Congo.