WCS

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

CIFOR

World Agroforestry

cirad

Les habitudes de consommation de produits carnés en Ituri

République démocratique du Congo

Afin de promouvoir une gestion durable des ressources fauniques et d'améliorer la sécurité alimentaire des populations dépendantes de ces ressources au sein et autour de la réserve de faune à okapis (RFO), il est important d'identifier les habitudes alimentaires de ces dernières. Il s'agit en particulier de déterminer les habitudes concernant la consommation de produits carnés.

Matériel et méthodes: Les informations présentées dans cette fiche sont issues d'une étude de la bibliographie scientifique existante ainsi que de la mise en œuvre de deux méthodologies distinctes permettant d'identifier les habitudes de consommation des habitants ruraux et des habitants urbains dans la cadre du SWM Programme en République démocratique du Congo.. D'une part, entre octobre 2019 et mars 2020, un total de 255 ménages ont été suivis en milieu rural au sein de 13 villages dans et autour de la RFO (Babama, Bapukeli, Eboyo, Ekulungu, Ekwe, Epulu, Komboni, Komboso, Makelele, Maro, Bandikecho, Nduye et Upuko) une fois par mois. D'autre part, 751 personnes en milieu urbain, dans les villes de Mambasa, Niania et Wamba, ont accepté d'être interrogées sur leurs consommations.

Les questionnaires portaient sur les types et quantités de protéines d'origine animale consommées la veille pour le milieu urbain, et la veille ainsi que l'avant-veille pour le milieu rural. Les réponses apportées ont permis de calculer les consommations journalières de façon standardisée par rapport aux besoins énergétiques et nutritionnels d'un homme adulte (appelé équivalent-adulte mâle ou EAM). Pour les niveaux de consommation journalière en milieu rural, il est à préciser que seuls 79 ménages ont été retenus pour les calculs car ayant un taux d'échantillonnage suffisant (au moins huit enquêtes enregistrées).

Par ailleurs, un suivi des prix des viandes domestiques et sauvages a été réalisé au niveau des points de vente de trois localités urbaines (Mambassa, Niania, Wamba) et quatre localités rurales (Epulu, Eboyo, Bapukeli et Babama) entre mars 2021 et mars 2022, avec une mesure tous les deux mois pour les points de vente fixes sélectionnés et des mesures opportunistes pour les points de vente occasionnels.

Avec le soutien de

Financé par l'Union européenne

Partenaires nationaux

Étude de la consommation en milieu rural

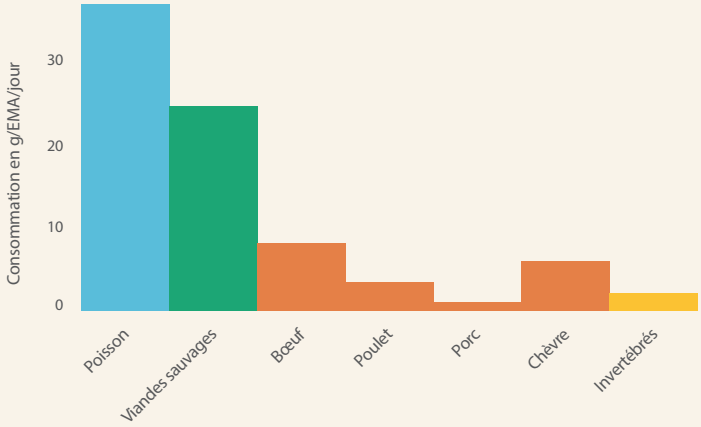
Consommation de la veille et de l'avant-veille du jour de l'enquête

- Pas de consommation de protéines d'origine animale: 63%
- Poisson (local et importé): 23%
- Viandes sauvages: 8%
- Viandes domestiques: 5%

Niveaux de consommation journalière

(79 ménages interrogés)

En milieu rural, le poisson représente la source de protéines d'origine carnée la plus consommée. Les viandes sauvages, en seconde position, occupent une place plus importante dans la nutrition des ménages ruraux que dans celle des ménages urbains. En revanche, l'ensemble des viandes domestiques ne constituent que 18g/EAM/jour, soit 5,5 fois moins qu'en milieu urbain.



Consommation de viandes sauvages

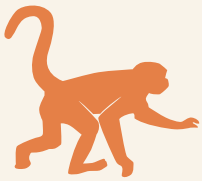
Les trois groupes d'espèces les plus consommés en milieu rural en Ituri sont les suivants:

78%

Petites antilopes

8%

Potamochères



6%

Petits singes

Les viandes sauvages représentent une partie non négligeable de la nutrition des ménages ruraux, en particulier pour les peuples autochtones. Une grande partie des espèces forestières sont chassées, et la grande majorité des consommations au niveau local concernent de petites antilopes telles que le céphalophe bleu (*Philantomba monticola*).

Prix des produits carnés

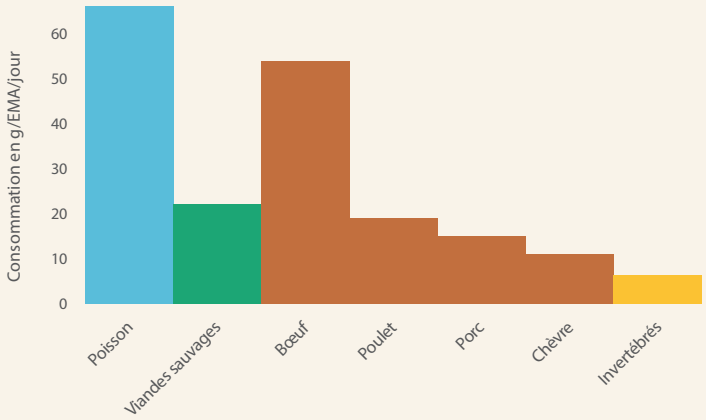
Les fluctuations des prix des produits carnés peuvent être importantes en fonction de l'accessibilité et de la disponibilité des produits considérés. En moyenne néanmoins, les viandes sauvages sont moins chères que les viandes domestiques. En effet, les prix des viandes domestiques sont en moyenne du même ordre de grandeur que ceux pratiqués en milieu urbain ou légèrement supérieurs, alors que les prix des viandes sauvages en milieu rural sont inférieurs à ceux pratiqués en milieu urbain.

Étude de la consommation en milieu urbain

Consommation de la veille du jour de l'enquête

- Pas de consommation de protéines d'origine animale: 39%
- Poisson (local et importé): 25%
- Viande de bœuf: 17%
- Viandes sauvages: 7%

Niveaux de consommation journalière



Les enquêtes réalisées en milieu urbain ont démontré une consommation journalière importante de poisson et de bœuf dans la région de l'Ituri. Les viandes sauvages et le poulet ne représentent que les troisième et quatrième sources de protéines d'origine carnée consommées dans la région. Les villes dans lesquelles ont été menées les enquêtes (telles que Mambasa, abritant plus de 35 000 habitants) sont approvisionnées en viandes par les axes routiers qui traversent de grands espaces forestiers et rejoignent la frontière est du pays. Ainsi, les viandes domestiques (notamment le bœuf) et le poisson sont souvent importés, tandis que les viandes sauvages sont issues des forêts locales, situées autour ou à quelques kilomètres des villes.

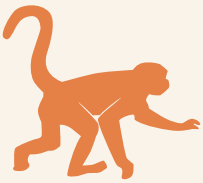
Il est de plus important de noter que les niveaux de consommation de protéines d'origine animale (en g/EMA/jour) sont globalement plus élevés en milieu urbain qu'en milieu rural, sauf en ce qui concerne les viandes sauvages.

Consommation de viandes sauvages

Les trois groupes d'espèces les plus consommés en milieu urbain en Ituri sont les suivants:

49%

Petites antilopes



22%

Petits singes

11%

Potamochères

Les enquêtes ont révélé que les habitants des centres urbains consomment des viandes sauvages de manière plutôt inégale: plus de 50 pour cent des ménages urbains en consomment au moins une fois par mois tandis que 25 pour cent en consomment très rarement, voire jamais. Les viandes sauvages sont le plus souvent consommées par manque d'autre option disponible localement ou par préférence gustative.

Prix des produits carnés

Les viandes domestiques sont peu disponibles mais sont généralement moins chères que les viandes sauvages les plus consommées dans les villes enquêtées. Le poulet vivant y est vendu environ 4 USD par kilo, contre plus du double en moyenne pour du céphalophe bleu (*Philantomba monticola*) vendu fumé, entier, sans les entrailles ni la tête. Les prix du porc, du bœuf et de la chèvre sont compris entre 5 et 6,4 USD par kilo en moyenne.

Préférences alimentaires

La consommation de produits carnés d'origine sauvage en milieu urbain en Ituri est avant tout une question de disponibilité et de préférences alimentaires. Ainsi, 39 pour cent des répondants ont consommé de la viande sauvage car c'était l'unique option disponible et 30 pour cent par préférence alimentaire. Ces chiffres mettent en exergue la nécessité de développer les filières locales afin de dynamiser l'offre et de faciliter l'accès à des protéines de qualité, issues de l'élevage local, pour améliorer la sécurité alimentaire et réduire progressivement la consommation de viandes sauvages.

De façon plus détaillée, les préférences alimentaires diffèrent dans les trois villes enquêtées: les viandes sauvages ont été le plus souvent citées comme le produit carné favori à Niania et Wamba alors qu'à Mambasa, la volaille est préférée. Les viandes sauvages sont essentiellement appréciées pour des raisons de qualité gustative (surtout à Mambasa), mais aussi pour des questions de santé ou de tradition. Parmi celles-ci, les consommateurs urbains ont déclaré préférer les petites antilopes, les potamochères et les porcs-épics. Ce retour, contrastant avec les niveaux de consommation estimés, fait écho au constat de la faible disponibilité des protéines d'origine carnée et de leur faible accessibilité aux consommateurs de manière générale.

Les interdits alimentaires

Les tabous font partie intégrante des habitudes de consommation des populations de la région de l'Ituri. Ils peuvent être nombreux et portent le plus souvent sur une espèce ou un groupe d'espèces en fonction du contexte personnel, clanique ou ethnique des consommateurs. Par exemple, pour le peuple autochtone Mbuti, plus de deux cent trente aliments sont considérés comme interdits (Ichikawa, 2007). On peut classer les tabous en deux types: les tabous qui durent tout au long de la vie et les tabous «périodiques». Ces derniers coïncident avec des périodes précises de la vie du consommateur (grossesse, enfance, passage à l'âge adulte, etc.). De manière générale, la plupart des tabous se lèvent avec l'âge. L'insécurité alimentaire représente donc un risque plus important chez les jeunes, en particulier chez les enfants.

Conclusion: Couplée à la démographie croissante et au contexte d'insécurité régional, l'insécurité alimentaire fait peser une menace sur les populations locales et sur la faune de la région. Malgré des prélèvements importants de viandes sauvages constatés, un grand nombre de ménages ou d'individus déclarent ne consommer que peu ou pas de protéines d'origine animale quotidiennement et dépendent de protéines d'origine végétale (en particulier provenant des haricots). On remarque aussi que les centres urbains consomment davantage de viandes sauvages que de viandes domestiques, en ce qui concerne à la fois la masse et la diversité des espèces consommées. Une analyse des chaînes de valeur des viandes sauvages réalisée de mai 2018 à juillet 2019 dans 25 villages dans et autour de la RFO et dans trois centres urbains montre que le seul centre urbain de Mambasa consommerait 240 tonnes de viandes sauvages chaque année et que 4 000 tonnes seraient consommées dans et autour de la RFO chaque année. Cependant, pour les populations rurales comme urbaines, c'est le poisson qui représente la source principale de protéines d'origine animale, les viandes sauvages étant la seconde, en milieu rural, et la troisième, en milieu urbain, source principale de ce type de protéines. Il existe une demande en viandes domestiques qui doit être appuyée, notamment dans les villes, afin de garantir la sécurité alimentaire des populations et de les accompagner ensuite vers une gestion durable des ressources fauniques.

Bibliographie

Ichikawa, M. 2007. L'évitement alimentaire des viandes d'animaux sauvages chez les chasseurs-cueilleurs d'Afrique centrale. Dans: Dounias, E., Motte-Florac, E., Mesnil, M. (sous la direction de). *Le symbolisme des animaux - L'animal «clé de voûte» dans la tradition orale et les interactions homme-nature.* IRD, Paris.

Le Programme de gestion durable de la faune sauvage (SWM Programme) est une initiative de l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP), financée par l'Union européenne (UE) et cofinancée par le Fonds français pour l'environnement mondial (FFEM) et l'Agence française de développement (AFD). Les activités sont mises en œuvre dans 15 pays par un consortium de partenaires comprenant l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad), le Centre de recherche forestière internationale (CIFOR) et la Wildlife Conservation Society (WCS).

En République démocratique du Congo, les activités du SWM Programme sont mises en œuvre par la WCS, en collaboration avec les autorités, les peuples autochtones et les communautés locales.

POUR EN SAVOIR PLUS

Programme de gestion durable de la faune sauvage
SWM-programme@fao.org
www.swm-programme.info

Certains droits réservés. Ce(tte) œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence CC BY-NC-SA 3.0 IGO

© FAO, 2023
CC7073FR/1/07.23