

Analyse socioéconomique de la consommation des poissons frais à Kinshasa : cas des communes de Limete, de Lemba, de Kisenso et de Masina.

Bisimwa B.D.^{1*}, Kufinu D.M.A.², Kimanda A.M.¹

Paper History

Received:
June 23, 2017

Revised:
May 23, 2018

Accepted:
June 25, 2018

Published:
July 27, 2018

Keywords:

consumption, fresh fish, households, Kinshasa

ABSTRACT

Socio-economic analysis of fresh fish consumption in Kinshasa: Case of Limete, Lemba, Kisenso and Masina townships

The city of Kinshasa is substantially fed by imports of food products. It imports annually large quantities of fish. The consumption of imported fish has nowadays, created a strong dependence of the population of Kinshasa. This study analyses the propensity of households to consume fresh fish in four communes namely Limete, Lemba, Masina and Kisenso. These communes were chosen according to wealth classification. Ninety households per commune were surveyed.

A descriptive analysis by frequencies and a Chi-square test comparing the proportions between the different survey sites allowed analysis of collected data.

Fish is eaten at least three times a week in Limete, Lemba and Masina with an amount of 1 – 2 kg per meal, but in Kisenso, it is consumed more than three times per week with about 500g per meal. In all four communes, households do not recall the last time they consumed local fresh fish. However more than 70% of households in Lemba are willing to buy 1kg of local fresh fish if the difference of prices is 10% compared to the prevailing price of imported fish on the market. The only obstacle for the consumption of the local fresh fish is neither the abundance of imported fish into the market nor its low price but the low income of the population.

¹Département d'Economie Agricole : Faculté des Sciences Agronomiques Université de Kinshasa, B.P 117 KINSHASA XI

²Département de Géopolitique, Géostratégie, et Environnement : Centre de Recherche Sciences Humaines, B.P 3474 KINSHASA

* To whom correspondence should be addressed : dbisimwab@gmail.com

INTRODUCTION

Le poisson est une source indispensable de micronutriments tels que le fer, l'iode, le zinc, le calcium, la vitamine A et la vitamine B [FAO, 2005]. Il constitue ainsi presque la moitié des apports en protéines animales consommées dans plusieurs pays africains [CADE, 2012]. La production mondiale de poissons provenant de l'aquaculture et la capture provenant de la pêche était de 148 millions de tonnes de poissons en 2010 dont 128 millions de tonnes destinés à l'alimentation humaine. Cette production avait augmenté, atteignant 154 millions de tonnes en 2011 [FAO, 2012]. L'approvisionnement annuel en poisson augmente à un taux de 3,2% dépassant la croissance de la population de 1,8% [FAO, 2014 ; PANGUI et KABORET, 2013]. Cette production croissante du poisson est estimée à une valeur absolue de 30 millions de tonnes d'ici 2024 et cette augmentation de la production sera attribuable à 96% de sa totalité aux pays en développement [OCDE et FAO, 2015]. Cette augmentation de la production est en grande partie provoquée par la production de l'Asie [OCDE et FAO, 2015 ; PANGUI et KABORET, 2013]. Ainsi, l'accroissement de la production du poisson présente des fortes disparités selon les régions et les pays à différents niveaux de développement économique [GRAINGER et al., 2012, LAZARD, 2014].

L'Asie, ou la Chine à elle seule, participait en 2010 à plus de 60%. Elle occupe depuis plusieurs décennies le premier rang avec environ 85-90% de la production mondiale [LAZARD, 2014]. D'autres pays d'Asie et du Pacifique (Myanmar et Papouasie-Nouvelle Guinée), d'Afrique (Nigeria, Ouganda, Kenya, Zambie et Afrique centrale (hors Angola) ont totalisé une production estimée à 490 000 tonnes

sur la même année. La contribution de l'Afrique à la production mondiale a progressé de 1,2 à 2,2% au cours des dix dernières années, à cause surtout du développement de l'aquaculture en eau douce en Afrique subsaharienne [PANGUI et KABORET, 2013]. Les pays en développement (y compris les pays les moins avancés et les pays émergents) contribuent pour 95% à la production aquacole mondiale.

En 2009, la consommation en poisson en Afrique s'est révélée la plus faible, 9,1 millions de tonnes soit 9,1 kg/habitant, tandis que l'Asie a représenté les deux tiers de la consommation totale, avec 85,4 millions de tonnes, soit 20,7 kg/personne, sur lesquelles 42,8 millions de tonnes ont été consommées en dehors de la Chine soit 15,4 kg/habitant [FAO, 2012].

Par ailleurs en 2010, l'Asie a participé pour 89% à la production aquacole mondiale en volume, avec une forte participation de la Chine pour plus de 60%. La République Démocratique du Congo, avec 240 000 tonnes, occupe la première place en Afrique Centrale. Elle est suivie par le Cameroun avec 140 000 tonnes, le Congo 65 000 tonnes et le Gabon avec 40 000 tonnes, Sao-tomé et Principe avec 4600 tonnes et la Guinée-Équatoriale avec 4500 tonnes [FAO, 2012]. Ces chiffres, relativement modestes, témoignent de la faiblesse des captures dans les États côtiers d'Afrique centrale liée, en grande partie, à la défaillance des outils de production et aussi à la raréfaction des ressources halieutiques côtières. Le Ghana et l'Amérique du sud (Équateur, Pérou, Brésil) ont fait des progrès rapides et sont devenus des producteurs importants dans leurs régions.

L'augmentation en flèche de la production de poisson devrait

couvrir le besoin de la consommation du poisson dans le monde. Ce qui n'est pas malheureusement le cas. Ainsi, comme pour tant d'autres biens de consommation, dont 86 % de la consommation totale est partagée entre 20% de personnes vivant dans les pays riches, 50% de poisson produit sont consommés par les pays riches [FAO, 2012].

La RDC, bien qu'elle occupe la première place dans la production du poisson en Afrique Centrale, l'importation des poissons occupe 48,5% de toutes ses importations; et, près 90% des congolais mangent du poisson importé 5 jours par semaine et mangent du poisson artisanal 2 à 3 jours sur 30 jours du mois [MAVINGA, 2008].

La RDC dispose d'un potentiel halieutique qui lui permettrait de subvenir à la demande de la consommation de poisson. Ce potentiel est estimé à 700 000 tonnes de poissons par an [CHAUSSE et al., 2012]. Son potentiel lui confère ainsi plusieurs opportunités de marché de production. La FAO estime une production annuelle avoisinant 240 000 tonnes [FAO, 2012]. Les méthodes de récoltes sont principalement des méthodes traditionnelles de pêche. Une production de poissons locale, à échelle industrielle augmenterait, la consommation du poisson locale.

Les consommateurs sont disposés à acheter le poisson produit localement même à un prix relativement élevé par rapport à celui de poisson importé.

Sous ce tableau de faits, il y a de quoi se poser plusieurs questions : En situation de production abondante, avec une consommation fortement dépendante des importations et qui créent des habitudes alimentaires ; le ménage kinois sera-t-il disposé à acheter du poisson frais pêché localement ? Quelle est la fréquence de consommation des poissons frais et autres produits halieutiques locaux ? Quel est le prix que le ménage kinois est prêt à payer pour acheter le poisson produit localement ?

L'objectif principal de cette étude est d'évaluer la disposition des ménages Kinois à acheter les poissons produits localement à prix élevé.

Spécifiquement il sera question de déterminer :

- la fréquence de consommation des poissons;
- la quantité de poisson consommé par ménage ;
- les espèces de poissons frais consommés par les ménages ;
- le prix auquel les ménages sont disposés à acheter le kg d'un poisson frais produit localement.

MATÉRIEL ET MÉTHODES

L'étude s'est déroulée dans la ville province de Kinshasa, située entre 4° et 5° de latitude sud et entre 15 et 16° de longitude est. C'est la plus grande ville de la République Démocratique du Congo. Elle couvre une superficie de 9 965 km² [DE SAINT MOULIN, 2005] et quatre communes, à savoir : Lemba, Limete, Kisenso et Masina, ont constitué les zones de d'étude.

Limete : La commune de Limete est limitée au :

- Sud par les communes de Matete et de Lemba,
- à l'Est par la rivière N'djili qui la sépare de la commune de Masina;
- à l'Ouest par les communes de Kalamu et de Makala;
- au nord par la commune de Barumbu.

La commune de Limete est composée de 14 quartiers : Kingabwa, Mbamu, Nzadi, Ndanu, Salongo, MfumuMvula, Mayulu, Mombele, Industriel, Masiala, Résidentiel, Agricole, Mososo et Mateba [LUBOYA 2002].

Lemba : La commune de Lemba est délimitée :

- à l'extrême nord par la commune de Limete;
- au Nord-Ouest par la rivière Kalamu qui fait office de frontière naturelle avec la commune de Ngaba;
- au Sud-Ouest, la commune de Makala et la commune de Mont Ngafula;
- au Nord – Est, par la commune de Matete;
- au Sud – Est par la commune de Kisenso.

La commune a connu ses limites actuelles suite à l'arrêté ministériel n°69/0042 de janvier 1969. La commune de Lemba est subdivisée en treize quartiers, Madrandele, Ecole, Masano, Foire, Salongo, Livulu, Echangeur, Gombele, Commercial, Kimpwanza, Mbanza Lemba, Kemi et Molo.

Kisenso [ACTION AID, 2012] : La commune de Kisenso est située sur les collines du Sud-Est de la ville. Elle s'étend sur 16,6 km² et abrite environ 400.000 habitants répartis dans 17 quartiers avec une densité de près de 24.000 habitants/km². Près de 60% de la population de Kisenso est constituée des jeunes. L'arrêté départemental n°0042 du 13 janvier 1969 du Ministère de l'Intérieur avait fixé ses limites de la manière suivante :

- à l'Est, la rivière N'djili qui sépare Kisenso des communes de Kimbanseke et de N'djili;
- à l'Ouest, la rivière Matete qui sépare Kisenso de la commune de Lemba ;

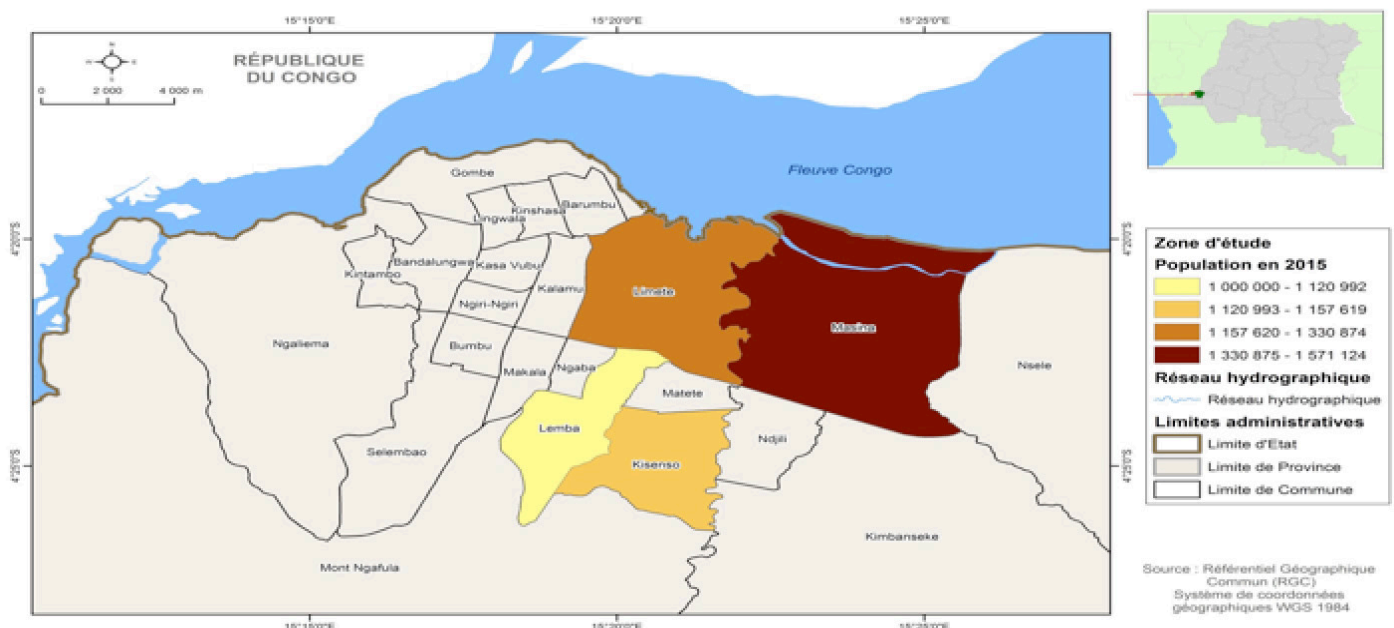


Figure 1. Carte de la zone d'étude.

- au Nord, les quartiers de la commune de Matete comme Lokele II, Kinsaka II, Batende II, Kunda II, Nsinga II, Vitamine II et Bahumbu II ;
- au Sud, la rivière Kuambila qui sépare Kisenso de la Commune de Mont-Ngafula.

Masina : Les limites de la commune de Masina ont été fixées par l'arrêté ministériel N°69 - 042 du 1969 du ministère des affaires intérieures. Au terme de cet arrêté, les limites de la commune de Masina se présentent de la manière suivante :

- au Nord : Le fleuve Congo (la frontière de la République du Congo - Brazzaville) de son point le plus proche du confluent du fleuve Congo avec la rivière N'djili ;
- au sud : le boulevard Lumumba qui sépare Masina des communes de Kimbanseke et de N'djili ;
- à l'Est, la rivière Tshuenge qui sépare de la commune de N'sele ;
- à l'Ouest : la rivière N'djili qui la sépare de la commune de Limete.

La méthode de collecte des données était une enquête du type questionnaire. Cette méthode consistait à un entretien de face à face avec des responsables de ménages.

Le questionnaire était plus constitué des questions fermées et quelques questions semi - ouvertes. Le questionnaire était subdivisé en trois parties :

consommation des poissons dans le ménage : les ménages ont été interrogés sur leurs habitudes de consommation de poisson en terme de fréquence de consommation de poissons, type des poisson consommé d'habitude dans le ménage, quantité consommée de poisson frais, lieu d'achat de poissons, espèces de poissons consommé d'habitude par le ménage, etc.

disposition à payer le poisson frais : cette section consistait en trois questions principales ; la première sur l'appréciation du prix du poisson frais pêché localement sur le marché, la deuxième portait

sur le prix élevé que le ménage est disposé à payer pour quelques espèces de poisson produit localement et la troisième concernait le prix que le ménage est disposé à payer pour 1kg de poisson frais à un prix élevé par rapport au poisson importé.

les caractéristiques socio-économiques des ménages : il s'agissait de la taille du ménage, du genre du chef de ménage, de l'âge du chef de ménage, du statut marital, etc.

Suite à une absence de base d'échantillonnage, un échantillonnage aléatoire de 90 ménages, respectivement dans les quatre communes, a été réalisé. Cet échantillon étant déjà représentatif pour des inférences statistiques. Les données ont été collectées en novembre 2015.

La saisie des données de l'enquête a été faite avec le logiciel épi-data. Les données ont été exportées sur le logiciel SPSS20 pour des analyses descriptives par des fréquences, moyenne, écart-type et des tests de Chi-deux de comparaison des proportions.

RÉSULTATS

Les différentes caractéristiques des enquêtés sont reprises dans le premier tableau des résultats de l'étude.

Dans le **tableau 1**, plus de 80% de ménages sont dirigés par les hommes mariés dans toutes les quatre communes. Dans ce tableau les chefs de ménages hommes sont les plus nombreux dans toutes les quatre communes d'étude avec plus de 90% dans les communes de Kisenso et Masina. Ces chefs des ménages sont plus de niveau d'instruction universitaire avec plus de 70% de représentation dans la commune de Lemba. La majorité des chefs de ménages de toutes les communes sont des mariés, avec 94% dans les communes de Limete et Kisenso. Moins de 50% de chefs de ménages sont formellement employés dans toutes les quatre communes. L'on remarque aussi qu'un chef de ménage sur deux est son propre employé. A Kisenso et Masina le revenu de ménages est plus reparti dans la fourche de 50000FC à 299999FC. A l'exception de Masina, un ménage sur deux contient 6 à 8 personnes. Il s'agit respectivement

Tableau I | Caractéristiques des ménages.

Caractéristiques	Lemba		Limete		Kisenso		Masina		
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	
Genre									
Homme	41	82	43	86	47	94	46	92	
Femme	9	18	7	14	3	6	4	8	
Niveau d'instruction									
Universitaire	36	72	30	60	7	14	28	56	
Humanitaire	11	22	17	34	31	62	19	38	
Primaire	2	4	3	6	12	24	2	4	
Aucun	1	2	0	0	0	0	1	2	
Statut marital									
Marie(e)	39	78	47	94	47	94	44	88	
Divorce(e)	4	8	1	2	2	4	2	4	
Célibataire	7	14	2	4	1	2	4	8	
Tranche d'âge du chef de ménage									
≤ 35 ans	3	6	1	2	8	16	7	14	
36 - 45 ans	15	30	10	20	8	16	16	32	
≥46 ans	32	64	39	78	34	68	27	54	
Profession									
Formellement employé	17	34	24	48	14	28	23	46	
Sans emploi	13	26	12	24	11	22	6	12	
Propre employé	20	40	14	28	25	50	21	42	

Tableau 1 | Caractéristiques des ménages.

Caractéristiques	Lemba		Limete		Kisenso		Masina	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Revenu en FC								
≤ 50000	7	14	12	24	22	44	15	30
50000 - 299999	10	20	7	14	26	52	23	46
300000 - 549999	25	50	22	44	2	4	5	10
550000 - 799999	1	2	1	2	0	0	0	0
≥ 800000	7	14	8	16	0	0	7	14
Taille du ménage								
≤ 2	2	4	1	2	1	2	1	2
3 - 5	14	28	12	24	10	20	23	46
6 - 8	26	52	25	50	26	52	20	40
≥ 9	8	16	12	24	13	26	6	12

Tableau 2. Fréquence de consommation de poissons par semaine.

Fréquence	Lemba		Limete		Kisenso		Masina	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Une fois	13	31,7	12	29,3	7	17,1	9	22
Deux fois	13	28,3	11	23,9	6	13	16	34,7
Trois fois	16	34	12	25,5	7	14,9	12	25,5
Plus de trois fois	8	12,1	15	22,7	30	45,5	13	19,7

Tableau 3. Quantité de poisson consommé par repas.

Quantité (kg)	Lemba		Limete		Kisenso		Masina	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
≤ 500	6	25	3	12,5	13	54,2	2	8,33
1 - 2	38	26,7	13	59,1	37	24	45	29,2
≥ 3	6	27,3	34	22,1	0	0	3	13,6

Tableau 4. Espèce de poissons frais consommés.

Espèces consommées	Lemba		Limete		Kisenso		Masina	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Clarias	27	54	22	44	22	44	20	40
Protopterus dolloi	0	0	2	4	0	0	3	6
Tilapia	14	28	14	28	4	8	10	20
Eutropiusg renfelli	2	4	1	2	1	2	1	2
Importé	1	2	3	6	11	22	2	4
Polydactylus quadrilis	2	4	2	4	2	4	1	2
Heterotis	3	6	6	12	9	18	13	26
Parachana obscurus	1	2	0	0	1	2	0	0

pour les deux communes de 52% et 46% de ménages. Le nombre de fois que les ménages consomment du poisson est consigné dans le [tableau 2](#).

Le [tableau 2](#) montre que Kisenso est la commune où le poisson est consommé plus de trois fois par semaine, soit 45,5% de ménages. Dans les ménages de Masina et de Lemba le poisson se consommé respectivement deux et trois fois par semaine pour pratiquement trois ménages sur dix. Cette consommation est aussi fortement liée aux communes [$\text{CHI-DEUX (P-VALUE)} = 29,47 (0,000)$]. La quantité

de poisson prise par repas est donnée dans le [tableau 3](#).

Il ressort du [tableau 3](#) que 58,1% de ménages à Limete consomment entre 1 – 2 kg tandis qu'à Kisenso pratiquement un sur deux ménages consomme une quantité de poissons inférieure ou égale à 500g. Le test de Chi-deux de liaison révèle aussi que la quantité consommée est liée à la commune. [$\text{CHI-DEUX (P-VALUE)} = 30,93 (0,000)$]. Les espèces de poissons frais consommés sont énumérées au [tableau 4](#).

Tableau 5. Lieu d'achat de poissons.

Lieu d'achat de poisson	Lemba		Limete		Kisenso		Masina	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Marchés	19	38	24	48	26	52	26	52
Boutiques	28	56	21	42	24	48	16	32
Marche + boutique	1	2	1	2	0	0	6	12
Supermarché + boutique	0	0	1	2	0	0	0	0
Supermarché	2	4	3	6	0	0	2	4

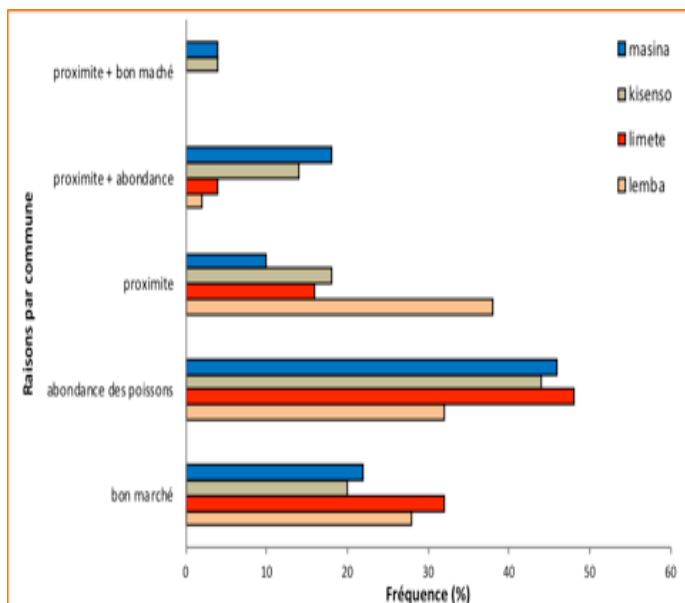


Figure 2 | Raisons de préférence de lieux d'achat par commune.

Il est remarqué que le clarias est l'espèce la plus consommée dans les ménages de toutes les communes; elle est consommée par pratiquement 50% de ménages dans la commune de Lemba et par 2 ménages sur 5 dans les autres communes. Les différents lieux d'achat de poissons sont repris dans le [tableau 5](#).

Les lieux d'achat les plus fréquentés par ménages sont les marchés. Un ménage sur deux dans les communes de Kisenso et Masina achète les poissons dans les marchés. Après les marchés, ce sont les boutiques qui sont fréquentées par les ménages avec plus de 56% de ménages dans la commune de Lemba et moins de 50% de ménages dans les autres communes. La [figure 2](#). Reprend les différentes raisons de préférence de lieux d'achat.

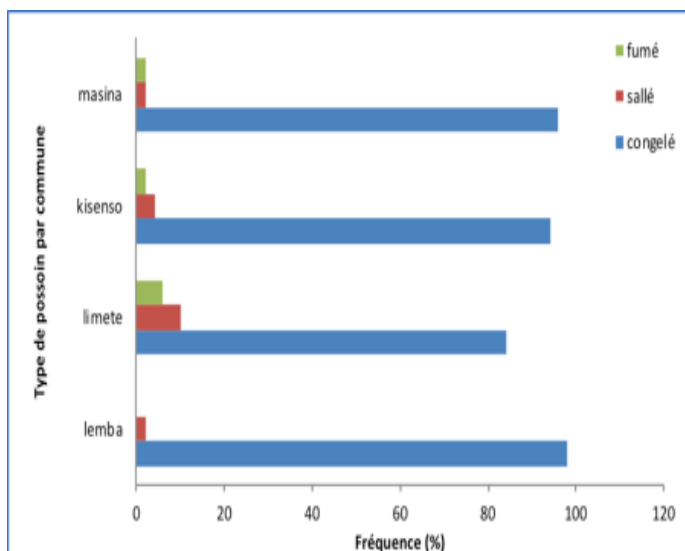


Figure 3 | Type de poisson acheté d'habitude par commune.

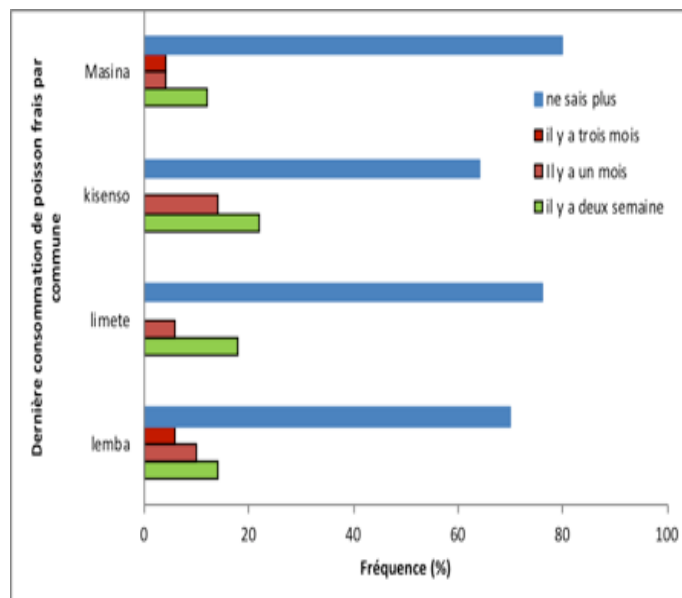


Figure 4. La dernière fois que le poisson local a été consommé

De cette figure, il ressort que quatre ménages sur cinq à Masina, Kisenso et Limete ont comme raisons majeures de préférence d'achat de poissons aux différents lieux de vente. Le type de poisson acheté d'habitude est démontré dans la [figure 3](#).

Cette figure montre que le poisson congelé est plus consommé d'habitude dans toutes les communes d'étude. Il est consommé dans presque la totalité des ménages de Lemba soit 98%. Le type de poisson acheté n'est pas du tout lié à la commune [χ^2 (P-VALUE) = 9,20(0,1626)]. Le temps de la dernière consommation du poisson frais est rendu par la [figure 4](#).

La [figure 4](#) illustre le temps de la dernière consommation du

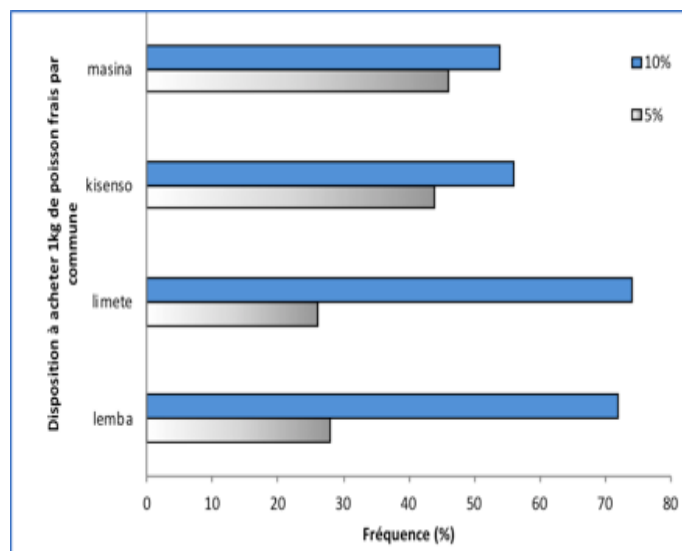


Figure 5 | Disposition des ménages à payer 1kg de poisson frais.

poisson frais. Elle révèle que la plupart des ménages ne savent plus la dernière fois qu'ils ont consommé du poisson frais. A Masina, quatre ménages sur cinq ne savent plus la date de leur dernière consommation de poisson frais. Dans les autres communes, trois ménages sur cinq ne se souviennent plus de la date de leur dernière consommation du poisson frais produit localement. La disposition des ménages à payer 1kg de poisson frais à prix élevé est présentée dans la **figure 5**.

Cette figure illustre la disposition des ménages à acheter du poisson frais produit localement à un prix élevé par rapport au prix du poisson importé. Il montre que moins de 50% de ménages sont prêts à acheter du poisson frais à un prix élevé. Et, à une différence de 10% de prix, plus de 70% de ménages dans les communes de Limete et Lemba sont prêts à acheter du poisson frais. La disposition des enquêtés à payer 1kg en Francs Congolais d'espèces produites locales est consignée dans la **figure 6**.

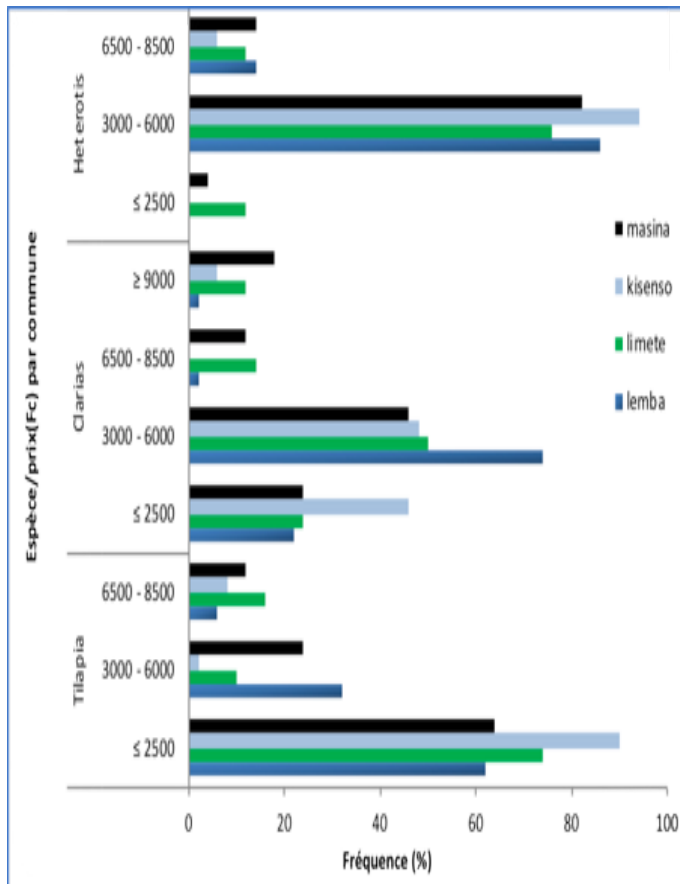


Figure 6 | Disposition de ménages à acheter 1kg en Francs Congolais certaines espèces locales de poisson.

La **figure 6** présente différents rangs de prix que les ménages sont prêts à payer à prix élevé 1kg de poisson frais par rapport au poisson importé. Cette figure montre que l'Heterotis serait acheté par plus de 70% de ménages à un prix variant entre 3000 et 6000Fc dans tous les ménages des quatre communes d'enquête. Par contre, le clarias serait acheté par seulement 74% de ménages à Lemba entre 3000 – 6000Fc. Quant au tilapia, plus de 60% de ménages à Masina, Limete et Lemba l'achèteraient à un prix inférieur à 2500Fc et 90% de ménages à Kisenso l'achèteraient à ce même prix.

DISCUSSION

Le poisson est consommé dans toutes les communes avec une forte fréquence soit plus de trois jours par semaine, pour 3 ménages sur 5 mais une faible quantité, environ 500g par repas, dans la commune de Kisenso.

Les poissons congelés sont les types de poissons les plus achetés dans toutes les communes (**Figure 3**). Malgré ce niveau de consommation, pour MUTEBA et al. [2013] les consommateurs kinois émettent des doutes sur la qualité des produits utilisés dans

la conservation des aliments frais. Les aliments congelés dans la ville de Kinshasa sont généralement des aliments importés. MUTEBA et al. [2013] précisent que le chinchard est le poisson préféré de kinois. Les boutiques de vente des vivres sont les lieux d'achat les plus préférés dans la commune de Lemba tandis qu'à Masina et Kisenso ce sont les marchés qui sont préférés. La plupart des ménages dans toutes les communes avancent comme raison de préférence de ces lieux de vente, l'abondance de poissons dans ces lieux, soit 48, 46 et 44 ménages respectivement à Limete, Masina et Kisenso (**Figure 2**). La compréhension de l'abondance serait aussi liée à la possibilité de marchandage des produits au niveau du marché. Ce marchandage permet ainsi aux ménages à faible revenu de Masina et Kisenso à s'acheter du poisson à quantité voulue. Ainsi, à la quantité de poissons offerte au lieu d'achat, s'ajoute la possibilité de discuter le prix d'achat, qui expliqueraient mieux la préférence du lieu d'achat des poissons, vu le revenu et la taille du ménage dans les deux communes (**Tableau 1**).

De ce qui découle, nous épinglons que seul la quantité et non la qualité des poissons intéresse ces ménages qui achètent au niveau des marchés, par ce que ces poissons sont vendus sur des étalages en plein air et dans un environnement non entretenu et dont la chaîne de froid n'est pas du tout respecté.

Lorsqu'il s'agit du poisson frais produit localement, tous les ménages ne savent pas la dernière date à laquelle ils ont mangé (**Figure 4**). Ceci s'expliquerait par le prix élevé du poisson frais qui prévaut sur le marché. Mais alors, au moment d'achat du poisson frais, le Clarias est le poisson le plus consommé à Lemba 54% de ménage suivi du tilapia 28% de ménages à Lemba et Limete (**Tableau 4**).

A une abondance des poissons frais sur le marché il y a une disposition des ménages à Lemba (72%) et Limete (74%) à acheter 1kg de poisson frais à un prix plus élevé.

Pour certaines dispositions d'achat par rapport à certaines espèces qu'on trouve sur les marchés, Le tilapia est le poisson que plusieurs ménages sont prêts à acheter 1kg à moins de 2500Fc dont 90% de ménages à Kisenso (**Figure 6**). Cette disposition serait expliquée par le niveau de revenu bas des ménages.

CONCLUSION

Dans de nombreux pays à faible revenu avec des ressources en eau et de la pêche, le poisson est important comme moyens de subsistance, source de revenu et de nourriture pour les populations qui souffrent de manière disproportionnée de la dénutrition, y compris les carences en micronutriments [THOMPSON et SUBASINGHE, 2011]. Les milieux urbains n'en sont pas moins exclus surtout Kinshasa qui dépend plus des importations et des productions du Kongo Centrale et de l'ancienne province du Bandundu.

La consommation du poisson par ménage est de 1 – 2 kg par repas avec une fréquence de plus de trois jours par semaine à Kisenso. Concernant la disponibilité de poissons frais sur le marché, plus de 70% de ménages à Lemba et Limete sont disposés à acheter 1kg le poisson frais à 5% de différence de prix. Cependant, la production nationale de poissons et produits de la pêche ne suffit pas et le pays doit importer des poissons, qui coûtent moins cher que la production locale et autres produits de la pêche provenant de divers autres pays.

L'accent devrait être mis actuellement sur l'aquaculture comme un moyen d'augmenter la production locale parce que le pays possède un potentiel encore non exploité. Avec une grande fréquence de consommation de poissons et autres produits de pêche, les habitudes alimentaires des ménages de Kinshasa ont fortement changées. Ce changement d'habitude alimentaire affecte la perception des produits locaux par les consommateurs.

RÉSUMÉ

La ville de Kinshasa est substantiellement nourri par des importations des plusieurs produits, alimentaires. Elle importe annuellement des fortes quantités de poissons. La consommation des poissons importés a, à ces jours, créé une forte dépendance alimentaire de la population de Kinshasa.

Cette étude fait une analyse socio-économique de la consommation du poisson frais. Cette analyse s'est fait sur quatre communes à savoir Limete, Lemba, Masina et Kisenso. Ces communes ont été choisies selon un classement par richesse.

Une enquête d'un échantillon de 90 ménages par commune a été menée à cette fin. Une analyse descriptive par des fréquences et un test de Chi-deux de comparaison des proportions entre les différents lieux d'enquêtes ont permis d'analyser les données collectées.

Le poisson est consommé au moins trois fois par semaine à Limete, Lemba et Masina avec une quantité de 1 – 2 kg par repas mais à Kisenso, il est consommé plus de trois fois par semaine avec une quantité avoisinant 500g par repas. Dans toutes les quatre communes, les ménages ne savent plus la dernière fois qu'ils ont consommé du poisson frais local. Quant à la disposition à acheter du poisson frais local, plus de 70% de ménages à Lemba et Limete sont disposés à acheter 1kg de poisson frais à 10% de différence de prix par rapport au prix du poisson importé qui prévaut sur le marché. Le seul obstacle à la consommation du poisson frais est non seulement l'abondance du poisson importé sur le marché et son prix bas mais aussi le faible revenu de la population.


Mots clés

consommation, poisson frais, ménages, Kinshasa

REFERENCES

- ACTION AID [2012].** *La contribution d'Action Aid à l'éradication de la pauvreté à Kinshasa, Rapport d'évaluation de départ, Action Aid, 36p.*
- CADE [2012].** *La pêche en Afrique, Consulté le 11 juin 2016, URL : <http://www.afrique-demain.org/economie-157-la-peche-en-afrique>.*
- CHAUSSE J.P., KEMBOLA T., ET ROBERT N. [2012].** *L'agriculture : pierre angulaire de l'économie de la RDC In HERDERSCHEE J., MUKOKO S. D., et TSHIMENGA T. M. 2012. Résilience d'un Géant Africain. Accélérer la Croissance et Promouvoir l'Emploi en République Démocratique du Congo, volume 2 : Etudes sectorielles, Médias Paul, Kinshasa, 97p.*
- DE SAINT MOULIN L. [2005].** *Atlas de l'organisation administrative de la République Démocratique du Congo, Ed. Centre d'Etudes Pour l'Action Sociale (CEPAS), Kinshasa, 235 p. In KAYEMBE WA KAYEMBE M., DE MAEYER M. and WOLFF E., « Cartographie de la croissance urbaine de Kinshasa (R.D. Congo) entre 1995 et 2005 par télédétection satellitaire à haute résolution », Belgeo, 3-4 | 2009, 439-456.*
- FAO [2014].** *The State of World Fisheries and Aquaculture: opportunities and challenges, Edition Rome, 2014, 243p.*

- FAO [2005].** *Future prospects for fish and fishery products forecasting fish consumption and demand analysis: a literature review, FAO fishery circular n° 972/5, Edition Rome, 25p.*
- FAO [2012].** *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2012, Edition Rome, 241p.*
- GRAINGER R., FARMER T., WIJKSTRÖM U., MATHIESEN M., COCHRANE K., ABABOUCHE L., JIANSAN J. [2012].** *Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture, FAO Rome : pp 3–237. In PANGUI L. J., et KABORET Y. Y., 2013. Impacts de l'évolution de la consommation des protéines animales sur l'élevage et les éleveurs dans les pays du sud, Bulletin Académique universitaire France, Tome 166, n°4, 8p.*
- LAZARD J. [2014].** *La diversité des piscicultures mondiales illustrée par les cas de la Chine et du Nigeria, Cahier de l'Agriculture, Vol 23, n°1, 10p.*
- LUBOYA [2002].** *Etude systématique du bassin versant de la rivière N'Djili à Kinshasa, Memoire de specialization, Ecole régionale post- universitaire d'aménagement et gestion intégrés des forêts et territoires tropicaux (ERAIFT).*
- MUTEBA D., NTOTO R., LEBAILLY F. [2013].** *Comportements et pratiques alimentaires à Kinshasa. Une approche basée sur le rapprochement des conditions de vie et des modes de consommation alimentaires des ménages, 19p. In 7èmes Journées de Recherches en Sciences Sociales : actes du colloque, Société Française d'Economie Rurale (SFER), Paris, France.*
- OCDE et FAO [2015].** *Perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO 2015, Éditions OCDE, Paris, 162p.*
- PANGUI L. J., et KABORET Y. Y. [2013].** *Impacts de l'évolution de la consommation des protéines animales sur l'élevage et les éleveurs dans les pays du sud, Bulletin Académique universitaire France, Tome 166, n°4, 8p.*
- MAVINGA N. J. [2008].** *Rapport sur l'impact des importations des poissons sur la pêche artisanale au Bas-fleuve. Consulté le 27 juillet 2016, <http://www.crafod.org/document/pêcheartisanale.pdf>*
- STONE N.J. [1994].** *Fish consumption; fishoil, lipids and coronary heart disease, American Heart Association, Public Information, 7272 Greenville, Dallas, TX 75231-4596.*
- THOMPSON B., et SUBASINGHE R. [2011].** *Aquaculture's role in improving food and nutrition security.150-162p. In B. Thompson & L. Amoroso, eds. Combating micronutrient deficiencies, Rome, FAO.*

 This work is in open access, licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons license, unless indicated otherwise in the credit line; if the material is not included under the Creative Commons license, users will need to obtain permission from the license holder to reproduce the material. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>