



Commercialisation de la viande de brousse à Kinshasa : « Etude de chaîne de valeur de la production à la consommation »

 Derby MVOVI MIKANDA*

* Chef de Travaux à l'UPN/Kinshasa – R.D. Congo

Résumé

Cetterréflexion a visé à identifier les activités impliquées dans le commerce et le coût de bénéfice des gibiers à tout le niveau de la chaîne de valeur de la production jusqu'à la consommation. A Kinshasa, la viande de brousse est considérée comme un aliment précieux de la population kinoise, mais peu d'entre elle consomme la viande d'origine animale ou la viande de brousse à cause de prix de vente très élevé. Dans la Ville Province de Kinshasa, l'activité de la viande de brousse constitue des bénéfices énormes à tous les niveaux de la chaîne de valeur.

Mot-clé : Commercialisation, viande de brousse, chaîne de valeur, production à la consommation

Abstract

This reflection aims to know the value chain of bush meat from production to consumption, identify the actors involved in the trade and the profit cost of game at the entire level of the value chain from production to distribution. Consumption. In Kinshasa, bush meat is considered a valuable food for the Kinshasa population but few of them consume meat of animal origin or bush meat. Compared to the standard of living of the Kinshasa population, who are not able to obtain protein based on bush meat. In the City Province of Kinshasa, the bush meat activity generates enormous profits at all levels of the value chain but more benefits for resellers.

Introduction

En Afrique centrale, de même qu'en République démocratique du Congo, le commerce de la viande brousse d'origine animale sauvage terrestre et semi-terrestre, joue un rôle très capital pour la sécurité alimentaire, en assurant une part importante des protéines animales et des moyens de subsistance pour les populations.

En effet, dans les zones où la viande de brousse constitue une unité de production, nombre d'individus recourent à la chasse pour satisfaire leurs besoins de substance et répondre aux impératifs en matière de santé et d'éducation de leurs enfants. A Maluku, le prix de vente de la viande de brousse est moyennement légère par rapport au centre-ville où la viande, est considéré comme l'un de protéines les plus chers du capital.

En République Démocratique du Congo, les viandes de brousse proviennent, notamment, de la Province de l'Equateur, de la Province Orientale et une grande partie de la province de Bandundu, elles sont considérées comme des lieux de production. Dans la Ville de Kinshasa, la Commune périurbaine de Maluku apparait comme la porte d'entrée, de la viande de brousse, qui est souvent consommée par les individus appartenant à la classe supérieure ou moyenne, en raison notamment, de son coût de vente. La Commune périurbaine de Maluku a le plus grand nombre des ports spécialisés en gibiers à Kinshasa.

Dans les zones où les viandes de brousse sont utilisées pour satisfaire les besoins de subsistance de base, de nombreuses familles font également recours à la chasse pour répondre à leur besoin d'argent à court terme lié à la santé et à l'éducation

Dans d'autres villes d'Afrique Centrale, la viande de brousse figure parmi les sources de protéines les plus chers, mais elle est toutefois consommée pour des raisons de goût ou des raisons culturelles encore amplement ancrées (Knights, 2008 ; Schenk et al, 2006 ; Kümpel, 2006 ; Wilkie et al, 2005 ; East et al, 2005 ; van Vliet & Mbazza, 2011).

Dans ces lieux notamment, Kisangani(RDC) et Bangui(RCA) les consommateurs achètent de la viande de brousse en raison de son bas prix Van Vliet et al, 2014 ; Fargeot, 2010.

Par ailleurs, la consommation urbaine de viande de brousse à Kinshasa génère des revenus importants pour tous les acteurs impliqués de la filière depuis les chasseurs (production) jusqu'aux consommateurs finaux. Alors qu'à Kinshasa, la population considère la viande de gibiers comme un aliment précieux, mais peu d'entre eux en consomme, car c'est cher et donc inaccessible.

Notre préoccupation, tourne autour des questions suivantes :

- Quels sont les acteurs clés impliqués dans la commercialisation de la viande de brousse ?
- Quels sont les avantages et désavantages liés au chasseur?

A ces questions, nous présupposons que :

- plusieurs acteurs sont impliqués dans l'activité de commerce de la viande de brousse mais le plus fréquent est les chasseurs et les commerçants grossistes.
- la chasse est une activité qui est financièrement rentable et qui permet aux chasseurs de scolariser, nourrir leurs enfants et réaliser les grands projets de leur vie. Les désavantage est que les chasseurs abritent à plusieurs dangers entre autre la présence des animaux sauvages (Lion, léopard, hippopotame) et d'autres serpent venimeux.

Les principaux objectifs de la recherche sont :

- La chaîne de valeur de la viande de brousse de la production à la consommation

- D'identifier les acteurs qui interviennent dans le commerce de la viande de brousse et le prix de vente de la viande de brousse à chaque étape de la chaîne de valeur pour en savoir plus si l'activité en tire des bénéfices

Méthodologie

1. Zone d'étude

La zone d'étude est la commune périurbaine de Maluku, située à l'Ouest de la ville de Kinshasa. Cette commune, compte plus d'une trentaine de villages. Elle est majoritairement peuplée de Teke. L'économie locale est dominée par les activités suivantes : la pêche, les ports, et les services connexes.

2. Éléments de cadrage méthodologique

Pour cette étude de type socio anthropologique, le choix a été porté sur une méthodologie qualitative.

L'approche qualitative nous a permis de collecter des données à travers les documents et les entretiens sur la chaîne de valeurs de la viande de brousse ainsi que leurs fréquences selon les acteurs impliqués dans le processus des activités liées à la commercialisation de gibiers de la production à la consommation. Cette approche a également été mise à contribution pour cerner et interpréter « les rôles que jouent chaque acteur impliqué dans le commerce de la viande de brousse.

Le choix méthodologique ci-dessus se justifie par la complexité du problème étudié. La dimension qualitative de la recherche a permis des analyses approfondies sur la base des données détaillées et contextualisées.

Les techniques et outils de recherche utilisés pour la production des données sont la recherche documentaire, des entretiens et l'observation auprès des acteurs sous examen (chasseur, commerçant, et autres catégories qui interviennent les activités de chasse). Le recours à l'entretien a permis de savoir comment la chasse s'organise par les chasseurs et à combien coûte un gibier à la production (prix d'achat au village) et à la consommation (prix de vente au port de Maluku et au centre-ville) pour dégager le coût de bénéfice sur chaque étape.

Etat des lieux

1. Sources de provenance de la viande de brousse à Kinshasa

En République démocratique du Congo, en général, et dans la région de Kinshasa, en particulier, nous observons plusieurs sources de provenance des gibiers ou de la viande de brousse parmi lesquelles, nous énumérons :

- L'axe de grand Equateur : dans cet axe, les villages qui fournissent les gibiers en grande quantité sont : Lisala, Ngombe, Mbandaka, Lokolela, etc.;
- L'Axe de la Tshopo : dans l'axe de la Tshopo, c'est la ville de Kisangani qui fournit du gibier dans la capitale Kinshasa ;
- L'Axe du Grand-Bandundu : nous avons la ville de Mbandaka, Bolobo, Nioki, Inongo, Ilebo, etc.

A Kinshasa, la commune périurbaine de Maluku est la porte d'entrée de la viande. La commune a le plus grand nombre des ports de la capitale. Ces ports sont : Port Général, Port Terre-Jaune, Port Safu, Port Nioki, Port Baramoto, Port de Ndolo, Port Ngbaka, Port Ngafura autrement dit Port Maman Ikene. Le port de Ngafura est le plus grand Port de MALUKU et de la capitale qui regorge les plus grands nombres des commerçants grossistes des gibiers à Kinshasa. Beaucoup de commerçants fréquentent ce port plus que les autres ports, pour son impact positif sur le commerce des gibiers.

A Maluku, il y a deux journées où il y a l'abondance des gibiers : la journée du mardi et celle du jeudi où il y a le marché « EBORA ». Ebora est le plus grand marché où l'on vend une très grande quantité des gibiers par rapport à d'autres jours du marché. Pendant la journée d'EBORA, les acheteurs se bousculent pour acheter les gibiers à un prix plus abordable qu'à celui des autres jours du marché.

2. Techniques de capture des gibiers

Les techniques de chasse pratiquées actuellement diffèrent de celles qui ont été décrites dans ces régions au début du siècle. Notamment, les chasses collectives avec les chiens ont disparu à peu près partout. Cette technique de chasse avec chien permettrait souvent pour des besoins familiaux. Autre technique dite « les piégeages » est une technique qui a régné avec ampleur vers les années 90, le chasseur mettait même une trentaine de pièges par jour pour espérer le lendemain de quelques gibiers. Parfois, il arrivait que parmi ces pièges aucun n'a capturé même un gibier. Ce moyen de chasse n'était plus efficace par rapport à l'actuelle technique de chasse par fusil. Les pièges sont jugés par les occidentaux comme cruels pour les animaux. Cette technique est considérée comme dévastatrice, tuant inutilement des animaux qui s'échappent blessés ou qui pourrissent pour rien.

A l'heure actuelle, les chasseurs utilisent les fusils. Cette chasse permet de capturer des gibiers en un temps record et en grande quantité par jour. Les fusils de fabrication locale et ceux perfectionnés de différentes origines prennent la majeure proportion. L'utilisation des armes de guerres prohibées par la loi est signalée ici. Le piégeage est aussi utilisé. Les battus par les feux sont fréquents lors de la chasse aux aulacodes.

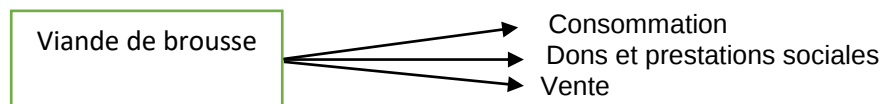
La chasse armée est la plus répandue sur terrain sans négliger le piégeage et les chiens. Pour la durabilité de cette activité, la question de la sélection persiste. Ni les armes à feu ni les pièges traditionnels ou modernes, ni les chiens ne garantissent le choix de l'animal à abattre. L'idéal étant qu'on arrive à sélectionner et tenir compte des femelles gravides et les jeunes pour prétendre prélever le surplus et épargner le capital animalier (Kasereka Vitere 2014).

La chasse est souvent nocturne à l'aide de torche électrique. Les animaux que les chasseurs tuent pour le commerce sont principalement les céphalophes, qui sont pris majoritairement dans les pièges, et les singes tués au fusil. Aussi, il y a quelques espèces des grands mammifères dont les populations en forêt sont menacées (Eléphant, Chimpanzé, Gorille et le Buffle).

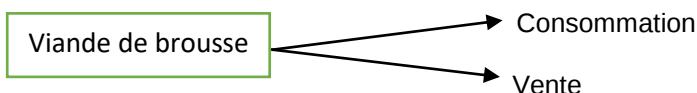
3. Commercialisation de la chasse

Lorsque le chasseur arrive avec de la viande au village, il en dispose de trois manières différentes : elle est destinée à la consommation familiale ; elle fait l'objet de partage et

de dons à l'intérieur de la communauté villageoise et une partie est destinée à la vente (Serge Bahuchet 2000) l'auteur explique cela dans ce schéma.



Actuellement, le produit de la chasse est reparti de deux manières à savoir : la consommation familiale et la vente. Comme dans la plupart de nos milieux ruraux, la pauvreté et la souffrance engendre des familles congolaise, les dons et les prestations sociales ne sont plus vraiment au menu du jour ; les chasseurs préfèrent vendre leurs gibiers pour la survie de leur famille que d'en faire un don et une prestation sociale.



Les dons et les prestations sociales se font lorsqu'un chasseur tue par erreur ou par auto défense une espèce sauvage, une espèce considérée protégée. Dans ce cas, le chasseur a l'obligation de se présenter devant le Chef du village pour expliquer pourquoi il a tué l'espèce considérée protégée. Après des explications, le chasseur fait un don au Chef du village et aux membres de la communauté villageoise. Voici quelques espèces protégées en République démocratique du Congo. Ces espèces sont strictement interdites par la loi congolaise de les abattre : Hippopotames, Antilopes, okapi, Gorille, Eléphant, Lion, etc.



Crocodile

perroquet

éléphant

Okapi



Girafe



Hippopotame



Gorille



Lion

Ces espèces sont strictement interdites à la chasse. Il arrive qu'un chasseur se retrouve devant un animal carnivore, quand bien même qu'il y ait interdiction pour se sauver, le chasseur finit par les abattre. Dans de pareille situation, le chasseur doit se prononcer devant le Chef du village pour présenter la situation et souvent il donne une partie de la

viande au chef et aux membres de la communauté pour éviter de divulguer l'information pour qu'il soit poursuivi par la loi. Malgré l'interdiction de l'Etat pour faire la chasse des espèces protégées et de faire la chasse dans les différents parcs, les chasseurs font la tête en complicité avec les militaires font la chasse dans le parc. La vente des gros gibiers des espèces protégées se font en morceau. Le gibier comme l'hippopotame n'a pas un prix fixe, car il est impossible qu'un commerçant parvienne à acheter tout le gros gibier par rapport à son coût et par l'interdiction étant une espèce protégée par la loi. Sur ce cas, les chasseurs dépècent l'animal en partie pour vendre à plusieurs commerçants discrètement. Par rapport à la rentabilité de l'activité, plusieurs chasseurs préfèrent venir vendre eux-mêmes leurs gibiers en lieu et place de vendre par le commerçant grossiste à partir de village. A ce jour, peu des chasseurs vendent les gibiers à partir de la production, c'est-à-dire, au village par rapport à ceux qui viennent vendre eux-mêmes dans la capitale.

4. Qui sont les chasseurs ?

Quatre types de chasseurs sont reconnus, dont deux sont originaires de la zone forestière :

- les villageois qui sont aussi agriculteurs ;
- les sociétés spécialisées, essentiellement les chasseurs ;
- les braconniers" chasseurs spécialisés ;
- les employés des sociétés forestières.

4.1. Villageois qui sont aussi agriculteurs

Généralement, les villageois s'impliquent nettement dans la chasse à vocation commerciale (Trefon et Defo, 1998 ; Wikie et Carpenter ; 1998). Cette activité s'intègre à d'autres sources de revenus alternatives à la chasse en zone rurale. Pour ces auteurs, les viandes de brousse qui arrivent au village circulent de trois manières différentes : elles sont destinées à la consommation familiale, elle fait l'objet d'un partage et de dons à l'intérieur de la communauté villageoise et elles sont partiellement vendues. Actuellement, l'activité de la chasse est destinée à la consommation familiale et à la vente. Le don n'est pas du tout actif pour des raisons que, la plupart des villageois sont devenus des chasseurs. Chaque ménage dans ces régions à des chasseurs, ce qui fait que le partage et dons de viande n'est pas actif pour le moment. Car chaque personne cherche à faire la chasse, car cela est devenu une affaire la plus rentable qui procure beaucoup de revenus en République démocratique du Congo. Elle permet au chasseur de s'en procurer de l'argent pour les besoins familiaux.

4.2. Sociétés spécialisées, essentiellement les chasseurs

Les pygmées sont traditionnellement des chasseurs qui échangent une partie de leurs produits avec les agriculteurs qui vivent autour d'eux. Cependant, les bouleversements socioéconomiques que connaît le continent africain ont eu des répercussions sur leurs techniques de capture ainsi que sur les modalités de partage et d'échange de la viande de brousse. Une partie de ces groupes s'est impliquée dans la chasse commerciale (Bahuchet, 1999), le plus souvent d'une manière indirecte, en approvisionnant les intervenants de la filière de viande de brousse : les commerçants, mais surtout villageois avec lesquels les pygmées entretiennent déjà des relations d'échange ou en vendant leurs captures auprès des travailleurs de chantier (forestiers).

4.3. Braconniers” chasseurs spécialisés

C'est en grande partie la crise économique qui explique que nombre de jeunes (Chômeurs) qui cherchent une activité plus rentable que l'agriculture s'impliquent dans la chasse commerciale. De nombreux campement de chasse se sont établis à proximité des chantiers forestiers, gares et réserves où se mêlent étrangers de diverses régions (Indjieley, 1999).

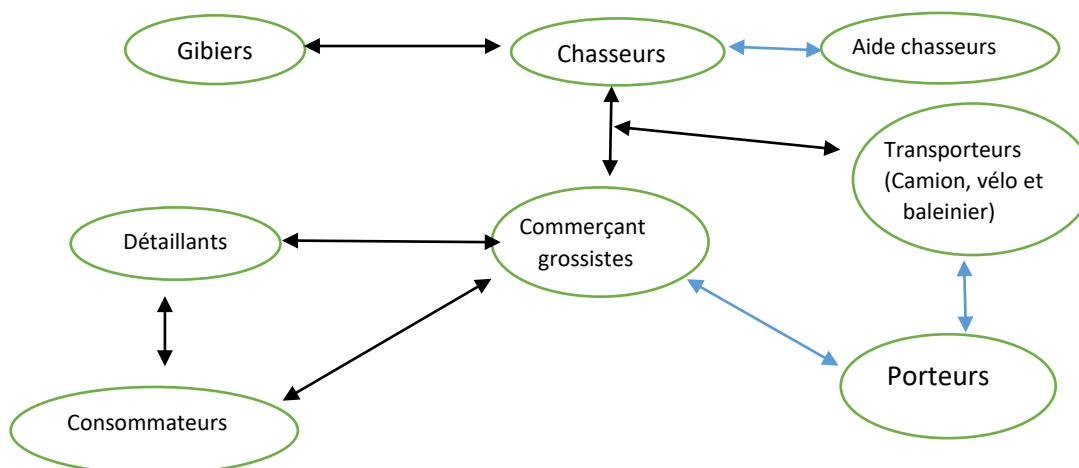
4.4. Employés des sociétés forestières

L'établissement de bourgades lié aux chantiers forestiers génère une demande d'approvisionnement en protéines animales. La viande de brousse semble y être présente quotidiennement et achetées majoritairement auprès des villageois autochtones des environs du chantier (Bahuchet et al. 2001), parfois sur commande (fusil et cartouches achetés par les salariés des sociétés forestière). Les viandes de brousse ne représentent que 12% des repas, attestant du fait que dans un contexte de la proximité de chantier forestier, les villageois préfère très souvent vendre les viandes de brousse plutôt que les consommer (Bahuchet et al, 1999, Auzel, 2001, Doucet et Bertiaux, 1999). Ils préfèrent manger d'autres nourritures que la viande de brousse. C'est sur cette optique qu'ils vendent la viande de brousse pour leur permettre d'acheter d'autres nourritures.

5. Circuit de Gibiers en République démocratique du Congo

Le commerce des viandes de brousse s'est organisé et intensifié au travers une filière informelle, avec le développement de réseaux entre chasseurs, transporteurs, commerçants, marchandes de rue et consommateurs. De nombreux membres de ces réseaux sont des jeunes chômeurs qui ont rétabli des liens permanents avec leurs villages et deviennent commerçants ou servent d'intermédiaires entre les professionnels de la ville et les villageois (Bahuchet et al. 2001). Le circuit des gibiers en RDC sur l'axe Equateur, Province orientale, Bandundu et Kinshasa, plus particulièrement dans le commune périurbaine de Maluku, fait intervenir plusieurs acteurs comme bien présentés.

a. Chaîne de valeur de la viande de brousse de la production à la consommation



Le schéma explique la chaîne de valeur de la viande des brousses de la production à la consommation en République démocratique du Congo.

Le schéma explique la chaîne de valeur de la viande de brousse de la production à la consommation en République démocratique du Congo.

5.2. Implication des acteurs dans la production de la viande de brousse

Il y a plusieurs personnes qui interviennent dans le commerce de viande de brousse en République démocratique du Congo. Parmi elles nous citons : Les chasseurs, les transporteurs ou aides chasseurs, les commerçants, les consommateurs, les porteurs et les chauffeurs :

- Un chasseur : c'est une personne majeure impliquée dans le commerce de la viande de brousse. Il est au centre, son rôle est de faire la chasse. Le problème de transport des animaux est assuré par l'aide chasseur. Pendant les heures de la chasse, les chasseurs suivent tous les mouvements des herbes pour localiser les directions où se trouvent les animaux. Il semble difficile pour le noviciat en chasse de repérer les mouvements des animaux, plutôt facile aux chasseurs, habituée au repérage des mouvements des animaux. Pendant la nuit, quand les animaux sont en train de manger, il existe des mouvements des herbes qui font savoir à un vrai chasseur de les repérer.
- Les transporteurs ou aides chasseurs sont des personnes qui sont impliqués en deuxième position dans le processus de la chasse. Leur rôle consiste à suivre progressivement le chasseur pour transporter les animaux que le chasseur abat. Ce n'est pas facile de faire le travail d'aide chasseur parce que, c'est un travail qui demande du courage, de l'énergie et la compétitivité sur le plan mental. Après avoir parcouru des kilomètres de la chasse toute la nuit, le matin, l'aide chasseur transporte tous les animaux abattus par le chasseur. Chemin faisant, il est difficile, qu'un chasseur puisse voler les animaux d'un autre chasseur.
- Les femmes des chasseurs sont aussi considérées comme des acteurs impliqués dans le processus de la chasse. Les femmes des chasseurs jouent le rôle de fournir de la nourriture à leurs maris et de pouvoir aider leurs maris à fumer les animaux ;
- Les commerçants grossistes : dans la commercialisation de la viande de brousse, nous avons deux types des commerçants qui interviennent quant à ce ; il y a les commerçants grossistes et les détaillants. Les grossistes sont ceux qui partent acheter la viande de brousse directement chez les chasseurs en milieu rural et le deuxième groupe est constitué de ceux qui achètent chez les grossistes pour revendre en détail. Cette catégorie constitue la grande majorité des acheteurs de la viande de brousse chez les commerçants grossistes dans des différents ports de Kinshasa pour le revendre en détail dans des rues du capital, dans des écoles et dans des différents milieux du travail. En termes vulgaires de la ville de Kinshasa, cette catégorie n'est pas du tout considérée comme des commerçants, on les appelle très souvent les coopérants.
- Les consommateurs : sont aussi considérés comme les plus grands acteurs dans le processus de commercialisation de viande de brousse, ils sont au centre de processus de commercialisation de gibier. Grâce à ceux qu'il a commerce de la viande de brousse.

D'après nos investigations, il existe deux types de consommateurs : une catégorie de haute classe et une autre de base classe. La première catégorie est constituée

des responsables (travailleurs, fonctionnaire de l'Etat, ministre, chefs des entreprises, etc. consommateurs considérés financièrement forts. Ils sont en mesure d'acheter directement les gibiers chez les grossistes dans des différents ports du capital ou chez les vendeurs ambulants autrement appelé coopérant.

Tandis que la deuxième catégorie des consommateurs, considérés comme ayant peu de moyens ne s'alimente en viandes de brousse que dans des restaurants communément appelés « Malewa ». Parfois ils s'en profitent d'acheter les déchets de la viande boucanée dans des ports ou dans des différents marchés de la capitale Kinshasa.

- Les détaillants ou commerçants ambulants autrement dit coopérants sont aussi des acteurs très impliqués dans cette activité, leur rôle est d'acheter la viande de brousse chez les commerçants grossistes pour la revendre. Les commerçants ambulants ou les coopérants se promènent avec leur viande dans des avenues, des sites universitaires, des bars, des ministères à la recherche de la clientèle. Très souvent, ils vendent les gibiers à un prix exorbitant deux fois plus cher par rapport à leurs prix d'achat. Pour eux, ils ont l'obligation de vendre cher par rapport à l'énergie gaspillée à la quête des clients.

Par exemple, une antilope qu'ils ont achetée à 30.000fc chez le grossiste, ils pourront la revendre entre 55.000 Fc et 60.000Fc soit 95% des bénéfices.

- Les porteurs sont aussi des acteurs très importants dans le commerce de la viande de brousse, de la chasse jusqu'à la consommation. Leur rôle est d'aider les commerçants grossistes à transporter leurs marchandises du lieu d'achat (à la production) jusqu'au lieu d'embarquement (baleinier) et de transporter les gibiers du baleinier au lieu de vente (dans des ports à Kinshasa).



Cette image montre une dame entrain de vendre la viande en morceaux.

La vente de la viande de brousse en morceaux permet aux consommateurs qui n'ont pas assez de moyen d'en procurer pour bénéficier de la protéine.

6. Ravitaillement des grossistes

Les grossistes font en moyenne 3 à 5 jours dans la collecte des gibiers. Ils circulent sur motos, minus des paniers. Lorsque la viande de brousse est abondante aux villages, ces grossistes ne font que deux jours de ravitaillement tandis qu'en cas de rareté, ils vont

jusqu'à 5 jours. La distance parcourue dépend plus des liens existants avec les chasseurs de tel ou tel autre village. La circulation se fait sur moto ou à pied. (Propos recueilli le 25 Juin 2023 auprès de Maman Eyenga femme commerçante de viande de brousse).

Pour que les produits de chasse parviennent aux milieux urbains, l'évacuation s'effectue au moyen de transport. Les grossistes jouent le rôle d'intermédiaires entre les chasseurs et les revendeurs détaillants. Ils sont généralement basés à Kisangani (92,31%), et 7,69% restants résident dans leurs lieux de ravitaillement. La collecte des carcasses se fait par motos pour la plupart (chez les hommes). Ils sillonnent village après village à motos munies des paniers du matin au soir qui sont des indices qui les caractérisent. Le message est transmis aux chasseurs par le canal du panier attaché sur moto (KaserekaVitekere 2014).

7. Prix d'achat et de vente de la viande de brousse

L'évaluation des prix de vente et d'achat de la viande de brousse, de la production jusqu'à la Kinshasa aux différents points de la chaîne de valeur (consommation), est extrêmement difficile à évaluer. Les prix varient d'un coin à l'autre, mais aussi selon les saisons. Pendant la saison sèche par exemple, le prix des gibiers augmentent parce que pendant cette période, la population brûle toute la savane et la plupart des gibiers descend tout près des rivières et c'est difficile pour les capturer ou les abattre.

Dans le cadre du marché de viande de brousse, les prix et unités de vente varient fortement. A Kinshasa, le petit gibier est vendu à 45000Fc (soit 20\$). Partant de réalité des prix sur terrain, nous pouvons énumérer quelques observations relativement aux prix de vente, dans la commune périurbaine de Maluku et dans le centre-ville de Kinshasa, permettant d'évaluer les prix des gibiers dans les différents milieux d'achat.

Tableau1. Prix du gibier à la production et à la consommation

Type des gibiers	Prix du gibier à la production et à la consommation			
	Dans les différentes sources de production	Dans les différentes sources de consommation de la ville		
		A Maluku	Au centre-ville	Prix du morceau dans des restaurants de la ville
Le singe de 3 à 5kg	10.000 - 12.000Fc	30.000Fc	45.000 – 50.000Fc	3.000 – 5.000Fc
Tortue de 2 à 4 kg	10.000- 12.000Fc	25.000Fc	45.000 – 50.000Fc	5.000 – 7.000Fc
Pangolin 3 à 5 Kg	15.000 – 20. 000Fc	50.000fc	70.000 – 80.000Fc	5.000 – 10.000Fc
Antilope 5 à 8kg	50.000 – 60.000Fc	160.000Fc	200.000 – 250.000Fc	6.000 - 10.000Fc

Source : enquête réalisé sur terrain

Ce tableau explique les écarts de vente des gibiers qui existent entre la vente en détail et celle en gros. La vente au détail permet aux détaillants ou revendeurs de bénéficier plus que les commerçants grossistes. Plus souvent, les prix s'augmentent de 20%, sur les marchés de Kinshasa. Les revendeurs tirent plus de bénéfices que les commerçants.

8. Condition de voyage des commerçants et des gibiers

Le processus de voyage de la viande de brousse de la production à la consommation est complexe. La chasse, comme nous l'avons démontré ci-haut, est une activité qui implique plusieurs acteurs. Dans les milieux ruraux, les chasseurs sont les premiers acteurs qui interviennent dans la commercialisation des gibiers, ils capturent les gibiers pour le vendre aux commerçants grossistes et les grossistes à leur tour, vendent aux commerçants ambulants et aux détaillants et enfin aux consommateurs. Les consommateurs sont les derniers acteurs impliqués dans la commercialisation des activités des gibiers en République démocratique du Congo. Après l'achat, les commerçants conservent les gibiers en les emballant dans des moustiquaires jusqu'à la fin de leurs achats. De milieu rural à Kinshasa, les gibiers sont transportés dans des cages qu'on appelle panier. A bord des baleiniers, les gibiers sont bien protégés dans les sacs et sous la cale pour éviter tout contact avec l'eau au risque de provoquer la moisissure (Cowlshaw et al., 2005).

Durant leur voyage, les commerçants subissent des énormes difficultés du lieu d'embarquement (Kinshasa) à la destination (village) vice versa. La plupart des baleiniers qui assurent les transports des marchandises en provenance des différentes provinces du pays, ne rassurent pas quant aux conditions sanitaires et de vie comme c'est le cas d'autres pays Africains.

Les conditions hygiéniques dans les baleiniers ne sont pas bonnes, les passagers tous comme les commerçants ont l'énorme difficulté pour faire leurs besoins intimes par manque d'installations hygiéniques. Pendant l'embarquement, les passagers plus précisément les femmes font leurs besoins dans de petits sceaux, en jetant dans le fleuve. Selon des témoignages recueillis par plusieurs voyageurs, très souvent beaucoup de voyageurs se sont noyés dans l'eau, lors du grand besoin par manque d'installations hygiéniques appropriées.

Discussion

Pour Cowlshaw et al. (2005), au Ghana le transport de la viande du gibier s'effectue de diverses manières. Le collecteur se rend dans les villages soit à pied, en mobylette et surtout en moto, plus rarement en voiture ». Un minimum de deux jours suffit aux grossistes pour se ravitailler à temps normal. L'état de conservation des carcasses est un facteur non négligeable, la détérioration de la viande incite à la rapidité dans la manœuvre.

Serge Bahuchet (2000) estime que les prix ne montrent pas non plus une grande régularité. Les estimations qui ont été présentées dans les divers rapports sont d'ailleurs extrêmement variables.

Quant à Steel (1994), le prix de la viande de brousse était avant la dévaluation, 1,6 fois plus élevé que celui de la viande de bœuf. Depuis la dévaluation, l'écart de prix n'est pas plus aussi marqué et le gibier, bien qu'il reste considéré comme « trop cher » par les consommateurs, est devenu une denrée économiquement compétitive (Indjeley 1999). Quant à la consommation rurale, se base sur les chiffres unitaires de Lahm urbaine à très approximativement 6900 tonnes par an. La consommation totale pour le Gabon il y a 10

ans était donc estimée à 17.690 tonnes. Lahm(1992) a estimé la consommation de gibier en zone rurale dans l'Ogooué-Ivindo entre 0,10 kg/ personne/jour.

Partant de la réalité évoquée par Cowlshaw et al au Ghana, notre étude prouve qu'en République démocratique du Congo, dans la plus part des Provinces des provenances des gibiers, le transport de celui-ci s'effectue en majorité à pied, en bicyclette et par la pirogue. Moins peu à moto à cause de l'état des routes. A ce qui concerne le prix de viande de brousse la situation constatée par Stee l(1994 au Gabon est presque similaire à celle de la République démocratique du Congo où le prix est 2 fois plus cher que la viande de port et 1.5 que la viande de bœuf fraîche. Cela est dit par la rareté de la viande de brousse dans la capitale. La consommation de la viande de brousse à Kinshasa très souvent réserve à une classe supérieure c'est-à-dire, les riches consomment plus la viande de brousse que les pauvres par rapport à son coût sur le marché. L'activité des viandes de brousse est plus rentable à tout le niveau, plus rentable chez les revendeurs ambulants.

A Kinshasa, la situation de la rareté de la viande de brousse est la conséquence de manque de la politique sur infrastructures routières, au manque des moyens des transports et à la guerre qui a prévalu dans la partie Est de la République, ces dernières années. Constatons fortement avec les autres villes du pays, les gibiers y est peu consommé, il est rare et trop cher, au point que la viande est considérée comme un condiment précieuse, elle donne goût à la sauce, mais elle ne nourrit guère. Les mouvements des guerres des rebelles à l'Est, le manque des moyens des transports conséquents, ont contribué à l'effondrement du provisionnement de la capitale. Toute denrée y est chère, en premier lieu la viande, mais même alors, le gibier coûte deux à trois fois plus cher que les autres viande : bœuf, port etc. la rareté des gibiers fait que sa consommation devient rare et luxueuse, se fait en famille des gens qui ont des moyens que chez tous le monde comme se fait dans d'autres villes du pays.

Conclusion

La viande de brousse reste une source de protéines animales, en sels minéraux et en matières grasses pour de nombreuses populations (Nasi et al, 2011, Alves et al 2016). En République démocratique du Congo, tout comme dans la Ville Province de Kinshasa, la commercialisation de la viande de brousse ou viande d'origine animale est considérée comme une activité produisant des bénéfices à tous les niveaux. A Kinshasa, la viande de brousse est considérée comme un aliment précieux de la population kinoise, mais peu d'entre eux la consomme à cause des prix de vente très chers (propos recueilli sur terrain).

Dans la Ville de Kinshasa, le commerce de vente de la viande de brousse constitué des bénéfices à tous les niveaux de la chaîne de valeur, mais plus bénéfiques aux revendeurs. La plupart des Kinois se procurent des morceaux de la viande dans des restaurants de la cité où l'on vend des morceaux à différents prix pour permettre de satisfaire leurs besoins en viande de brousse.

Références

- Auzel., P. 2001 ; Les villes en forêt : impact de l'exploitation forestière sur la gestion coutumière des ressources naturelles. La forêt des hommes. Terroirs en forêt tropicale africaine. Del vingt. Gemboux, les presses agronomiques de Gemboux 1 :235-251.
- Bahuchet. S, 2000 ; La filière "viande de brousse", article, Bruxelles.
- Bahuchet., S., and Loveva. K., 1999 ; Du forêt au marché : le commerce de gibier au sud Cameroun. L'homme et la forêt tropicale. S. Bahuchet, D.Bley., H. Pagezy and M. Vernazza-L1cht. Château neuf de Grasse : 533-558.
- Daniel. Cornelis et al. 2004 ; Synthèse Bibliographique du secteur « viandes de brousse » au Gabon, rapport cirad-environnement No 04-14, France.
- Indjieley 1999 ; « La filière viande à Libreville », APFT news 7 :13-15
- Steel., E.A, 1994 ; Etude sur le volume et la valeur du commerce de la viande de brousse au Gabon. Ministère des eaux et Forêt de l'Environnement /WWF.84.
- Wikie, D.S, et Curran. B 1998; « Modaling the sustainability of subsistence farming and hunting in the Ituri Forest of Zaire » conservation biology 12(1) :137-147,
- Trefon., T and L. Defo 1998 ; « Le ratin peut-il sauver la faune ? APFT briefing 10.
- Van Vliet et Mbazza P. 2011; Recognizing the multiple reasons for bushmeat consumption in urban areas: A necessary step toward the sustainable use of wildlife for food in Central Africa, human dimensions of wildlife, 16: 1, 45-54.
- Fargeot, C. 2008 ; Le commerce de la viande de chasse en Afrique Centrale. Etude d'un marché-porte : le PK 12 à Bangui (RCA), Colloque SFER "Chasse, Territoires et Développement durable Outils d'analyse, enjeux et perspectives " ENITAC CLERMONT-FERRAND, France.
- Dia M. 2005 ; Gestion de la faune sauvage : Evaluation de la problématique de la viande de brousse en Guinée, FAO Rome.
- Cowlshaw, G., Mendelson, S. and Rowcliffe, M. 2005; Structure operation of a Bushmeat Commodity Chain in Southwestern Ghana. Zoological Society of London, Regents Park NW1 4RY, United Kingdom.
- Kasereka,V 2014 ; Caractérisation de circuit commercial de la viande de brousse à Kisangani (R.D. Congo) : premier deuxième niveaux de la filière, route Ituri, Pk 122 et 147, Mémoire de master, UNIKIS.
- Lahm, S. A., 1992; Diversity, abundance and distribution of game in relation to human predation in northeastern Gabon. Symposium on conservation of African forests: interdisciplinary and applied perspectives. Essex.
- Van Vliet, N et Chardonnet, P. 2012 ; La viande de brousse en Afrique, entre tradition et modernité, "Billebaude" n°1.

- | | |
|---|-----------------------|
| <p>01. Commercialisation de la viande de brousse à Kinshasa : « Etude de chaine de valeur de la production à la consommation »</p> <p><i>Derby MVOVI MIKANDA</i></p> | <p>1 – 13</p> |
| <p>02. Impact de l'intermédiation bancaire sur la performance de la banque commerciale RAWBANK</p> <p><i>Antoine BULU KABUK et Glinschert NYAFE</i></p> | <p>15 – 28</p> |
| <p>03. Evaluation de la qualité de service offert par les écoles d'enseignement inclusif et ordinaire à Kinshasa</p> <p><i>Floribert PHAKA NIMY</i></p> | <p>29 – 40</p> |
| <p>04. Opinions des enseignants des écoles primaires pilotes ciblées par handicap international face à l'inclusion des enfants à besoins spécifiques à Kinshasa</p> <p><i>Floribert PHAKA NIMY</i></p> | <p>41 – 49</p> |
| <p>05. Pratiques de communication dans la cérémonie du mariage coutumier chez les Bambagani Babindji du Kasai central, RDC Congo</p> <p><i>Robert KAMAMBA wa KAMAMBA</i></p> | <p>51 – 60</p> |
| <p>06. Usage des parémies dans le mariage traditionnel mbagani. Approche ethnographique.</p> <p><i>Robert KAMAMBA NA KAMAMBA</i></p> | <p>61 – 71</p> |
| <p>07. Production artisanale de chaux et son impact environnemental dans la commune rurale de luozi au Kongo Central de 2016 à 2024</p> <p><i>Félix MATONDO MIALUNDAMA</i></p> | <p>73 – 83</p> |
| <p>08. La gestion de la flore fluviale et ses conséquences environnementales sur le tronçon Luhela-Lubata dans la commune rurale de Luozi Kongo Central</p> <p><i>Félix MATONDO MIALUNDAMA</i></p> | <p>85 – 95</p> |

- 09. Participation des comités des parents dans le système éducatif en RDC 97 – 115**
Désiré MPUTU BABOBO
- 10. Erreurs d'emploi des connecteurs pragmatiques dans la production écrite des apprenants de 4^{ème} année des humanités de la province éducationnelle du Mont Amba : Analyse et implications didactiques 117 - 128**
Willy MALEKANI MUNGANI