

Faculté des sciences économiques, sociales, politiques et de communication.

Réinventer la table kinoise : enjeux et défis d'une transition alimentaire dans une ville mondialisée.

Auteur : Andreita Faïda Mbuluku

Promotrice : An Ansoms

Lecteur : Philippe Baret

Année académique : 2024-2025

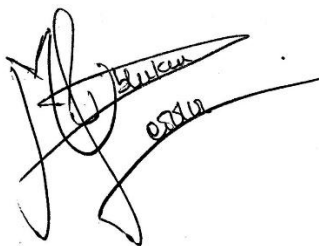
Master en sciences de la population et du développement

Déclaration de déontologie

« Je déclare sur l'honneur que ce mémoire a été écrit de ma plume, sans avoir sollicité d'aide extérieure illicite, qu'il n'est pas la reprise d'un travail présenté dans une autre institution pour évaluation, et qu'il n'a jamais été publié, en tout ou en partie. Toutes les informations (idées, phrases, graphes, cartes, tableaux, ...) empruntées ou faisant référence à des sources primaires ou secondaires sont référencées adéquatement selon la méthode universitaire en vigueur.

Je déclare avoir pris connaissance et adhérer au Code de déontologie pour les étudiant.e.s en matière d'emprunts, de citations et d'exploitation de sources diverses et savoir que le plagiat constitue une faute grave. »

Fait à Louvain-la-Neuve le 12 août 2025

A handwritten signature in black ink, followed by the date "08/08" written below it.

*A mes frères, mes sœurs, mes
neveux et nièces, sans lesquels mon
existence serait morne et grise.*

Remerciements

Le présent mémoire est le fruit de nombreuses heures de travail accompli, grâce aux soutiens tant sur le plan académique, financier, qu'émotionnel d'un certain nombre de personnes auxquelles j'adresse de tout cœur ma profonde gratitude.

Je remercie en premier lieu, ma promotrice An Ansoms, pour son accompagnement, ses conseils avisés et ses encouragements. Ses exigences scientifiques et sa bienveillance ont été pour moi une source de motivation tout au long de ce parcours. Un tout grand merci de m'avoir donné goût à la recherche qualitative.

Mes sincères remerciements vont à mon lecteur, Philippe Baret, pour avoir répondu positivement à la demande, ainsi qu'au père Jean Mboma Sj., mon superviseur de terrain, pour le suivi de mon travail et ses conseils.

J'adresse également ma gratitude à l'Académie de Recherche et Etudes Supérieures (ARES), à mes parents Cornélius et Edna Mbuluku, à Luc et Gretchen Reydam, ainsi qu'à Marceline Mubaya, qui ont rendu possible ma recherche sur terrain.

Je remercie chaleureusement Carolina Carpio, Jalom Mpiana, Prince Dimandja, Méno Tamno, Pascal Kola, Abdoulaye Guindo, Anouche Nicogossian, Morgane Licata et Pacifique Batungwanayo, pour le temps précieux qu'ils ont consacré à relire mon travail, y apporter des corrections et formuler des suggestions constructives.

J'exprime toute ma reconnaissance à Esther Domwa pour les longues heures de travail partagées, les moments de détente accompagnés de rires et la richesse de nos échanges. Mes remerciements vont également à Yanaëlle Ntwa pour sa réceptivité, son écoute et ses conseils, ainsi qu'à Joseph Matonge pour sa précieuse aide sur le terrain.

Ma profonde gratitude s'adresse enfin à ma meilleure amie, Ketsia Kigheri, dont le soutien émotionnel m'a été d'une valeur inestimable.

Pour conclure, je remercie toutes les personnes qui, de près ou de loin, ont contribué à la réalisation de ce travail.

Abstract

Kinshasa, capitale de la République Démocratique du Congo (RDC), connaît de profondes mutations dans ses modes de production, de distribution et de consommation alimentaires, sous l'effet combiné de l'urbanisation rapide, de la dépendance accrue aux importations et des bouleversements socio-économiques. Ces transformations s'accompagnent d'enjeux majeurs, tant pour la souveraineté alimentaire que pour la santé publique et la durabilité environnementale. Les produits locaux sont réputés pour leurs atouts nutritionnels et culturels. Cependant leur accessibilité demeure limitée, notamment en raison des coûts et des contraintes logistiques. Parallèlement, les aliments importés et transformés occupent une place croissante dans les régimes alimentaires urbains, et influencent les habitudes de consommation et les équilibres nutritionnels. Face à ce constat, la présente recherche vise à analyser les logiques et les contraintes qui orientent les choix alimentaires des ménages kinois, en articulant les dimensions économiques, sociales, culturelles et politiques de ces pratiques. Pour atteindre cet objectif, l'étude s'appuie sur une approche qualitative qui repose sur des entretiens approfondis auprès de ménages issus de différents profils socio-économiques. L'analyse des données collectées nous a permis de mieux comprendre les représentations, les pratiques et les perceptions à l'égard des produits locaux et importés, ainsi que les attentes et opinions exprimées sur le rôle des politiques publiques dans la définition du système alimentaire de la ville.

Mots clés : Transition alimentaire, insécurité alimentaire, importation, politiques publiques, Agriculture urbaine.

Table des matières

Remerciements.....	iv
Abstract	v
Liste des figures	viii
Liste des tableaux.....	ix
Liste des acronymes.....	x
Introduction générale	1
1. Le concept de transition alimentaire	4
1.1 Définition	4
1.2. Transition alimentaire à l'échelle mondiale.....	5
1.3. Évolution historique des habitudes alimentaires en RDC et à Kinshasa	8
1.3.1. L'époque précoloniale	9
1.3.2. Pendant la colonisation	9
1.3.3. L'époque postcoloniale.....	11
1.3.4. L'alimentation actuelle à Kinshasa	12
1.4. L'alimentation à Kinshasa comme moyen d'interaction sociale et culturelle	14
1.5. Conclusion partielle	15
2. Cadre théorique	16
2.1. Insécurité alimentaire.....	16
2.2. Changement climatique	20
2.3. Importation.....	24
2.4. Les politiques alimentaires	29
2.5. Agriculture urbaine et périurbaine (AUP)	32
2.6. Souveraineté alimentaire.....	35
2.7. Conclusion partielle	37
Chapitre II : Méthodologie de recherche	39

1. Approche méthodologique.....	39
2. Terrain d'étude.....	40
2.1. Choix et justification du terrain	40
2.2. Délimitation spatiale	41
2.3. Population d'étude et échantillonnage	42
2.4. Collecte des données et outils	42
3. Défis éthiques et émotionnels	43
4. Conclusion partielle	46
Chapitre III : Résultats et analyse	47
1. L'alimentation actuelle des Kinois entre Accessibilité et qualité.....	48
2. Le rapport au local et à l'importé.....	54
3. L'évolution des habitudes alimentaires	60
4. L'influence des politiques.....	68
5. L'agriculture urbaine et dérèglement climatique	72
5.1. L'agriculture urbaine	72
5.2. Le changement climatique	75
6. Responsabilités	79
6.1. L'État comme unique responsable.....	80
6.2. La responsabilité partagée entre État et population	83
7. Conclusion partielle	85
Conclusion générale.....	86
Références bibliographiques.....	90
Annexe	103

Liste des figures

Figure 1: Part de la population vivant en situation d'insécurité alimentaire modérée à sévère, par région (en %)	18
Figure 2 : Pays avec les plus grands nombres estimés de personnes en situation d'insécurité alimentaire aiguë en 2024	19
Figure 3 : Émissions mondiales de gaz à effet de serre par secteur économique	21
Figure 4 : Les impacts du réchauffement climatique	21
Figure 5 : Carte/visualisation du Country Index ND-GAIN.....	22
Figure 7 : Vulnérabilité et de la résilience de RDC face au changement climatique	23
Figure 8 : Importations alimentaires 2017	26
Figure 9 : différentes valeurs des aliments importés en RDC entre 2015 et 2023.....	27
Figure 10 : Estimation des Kinois qui mangent correctement selon les participant.e.s.....	53
Figure 11: Participant.e.s qui, de nos jours, consomment principalement de la nourriture importée ou pas	61
Figure 12 : Participant.e.s qui consommaient principalement de la nourriture locale ou importée dans leur enfance	62
Figure 13 : participant.e.s qui pensent que l'agriculture urbaine peut ou ne pas aider à réduire le taux d'importation.....	72
Figure 14 : Avis des participant.e.s la répartition des responsabilités dans la crise alimentaire en RDC et particulièrement à Kinshasa	80

Liste des tableaux

Tableau 1 : Les pays fournisseurs de produits alimentaires importés par la RDC	28
--	----

Liste des acronymes

AUP : Agriculture urbaine et périurbaine

BSPO : Bibliothèque des sciences économiques, sociales, politiques et de communication (UCLouvain)

CCI : Chambre du commerce et international

CIFOR-ICRAF : Centre de recherche forestière internationale - Centre international de recherche en agroforesterie

CIRAD : Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

CNUCED : Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement

CNCD : Comité national pour le changement climatique et le développement durable

FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)

FIAL Bibliothèque de la Faculté de philosophie, arts et lettres (UCLouvain)

GIEC : Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat

IFAD : International Fund for Agricultural Development (Fonds international de développement agricole)

IFPRI : International Food Policy Research Institute (Institut international de recherche sur les politiques alimentaires)

INED : Institut national d'études démographiques

INERA : Institut national pour l'étude et la recherche agronomique

IPC : Integrated Food Security Phase Classification (Cadre intégré de classification de la sécurité alimentaire)

MNT : Maladies non transmissibles

ND-GAIN : Notre Dame Global Adaptation Index

NEPAD : Nouveau partenariat pour le développement de l'Afrique

OAA : Organisation africaine de l'alimentation

OCC : Office congolais de contrôle

ODD : Objectifs de développement durable

OMC : Organisation mondiale du commerce

OMS : Organisation mondiale de la santé

ONG : Organisation non gouvernementale

PAM : Programme alimentaire mondial

PDDAA : Programme détaillé de développement de l'agriculture africaine

PIDESC : Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels

PNIA : Programme national d'investissement agricole

PNSA : Programme national de sécurité alimentaire

PNSAN : Politique nationale de sécurité alimentaire et nutritionnelle

PNSMN : Programme national de santé maternelle et néonatale

REGIDESO : Régie de distribution d'eau de la RDC

RDC : République Démocratique du Congo

s.d. : sans date (indique qu'aucune date de publication n'est spécifiée dans la source)

SSADR : Stratégie sectorielle de l'Agriculture et du Développement rural

Taskfort RDC-UNFSS : Groupe de travail de la RDC pour le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires

TNH : Taux net d'achèvement du cycle primaire (ou autre sens selon ton contexte précis)

UNIKIN : Université de Kinshasa

USD : United States Dollar (dollar des États-Unis)

WHO : World Health Organization (Organisation mondiale de la santé)

INTRODUCTION GENERALE

Aujourd'hui, une prise de conscience croissante émerge face aux impacts du modèle de consommation consumériste sur notre planète. Cette conscience collective a donné lieu à l'apparition de divers mouvements et à des changements de comportements significatifs (Séré de Lanauze & Lallement, 2018). Dans ce contexte, plusieurs concepts ont été créés ou réinterprétés pour répondre à la crise écologique actuelle. Parmi eux, celui de la transition alimentaire s'est imposé comme une notion centrale, notamment dans les pays du nord où il connaît un essor notable (Weber, 2022). De nos jours, la transition alimentaire désigne le passage vers un système alimentaire plus durable et respectueux de l'environnement. Elle se caractérise par une réduction de la consommation de viande et de produits d'origine animale, au profit de modèles alternatifs tels que le végétarisme ou le véganisme (JBB, 2023). Ces pratiques visent à limiter, voire exclure, les produits animaux de l'alimentation.

Étant donné que le concept de transition alimentaire connaît un essor croissant, convient-il de l'appréhender de manière uniforme dans les pays du Sud comme dans ceux du Nord ? Il est important de reconnaître que l'urgence d'un changement de paradigme alimentaire s'impose particulièrement dans les pays du Sud. Ce besoin se fait sentir tout particulièrement dans la ville-province de Kinshasa, capitale de la RDC, où la consommation d'aliments importés et transformés est en forte croissance (FAO, Union européenne et Cirad, 2022 ; Muteba 2014). On observe une consommation accrue d'aliments importés et transformés, souvent de faible qualité nutritionnelle, accompagnée d'une carence en fruits, légumes et fibres. Ces transformations ont des effets délétères sur la santé publique, car elles favorisent l'émergence de maladies chroniques telles que l'obésité, le diabète ou les pathologies cardiovasculaires (WHO, 2022). Au-delà des impacts sur la santé, ces changements dans l'alimentation semblent également entraîner des conséquences climatiques. Le système alimentaire industriel et mondialisé, basé sur la production et la consommation d'aliments transformés et importés, contribue de manière importante aux émissions de gaz à effet de serre. Cela aggrave le changement climatique, qui à son tour affecte la production alimentaire et la sécurité alimentaire (la faim expliquée, 2016), notamment dans les régions les plus vulnérables comme l'Afrique subsaharienne.

Dans ce contexte, la nécessité d'une transition alimentaire en RDC apparaît urgente. Cette transition impliquerait un changement fondamental qui ferait passer d'un système basé sur l'importation de nourriture à un modèle privilégiant la production et la consommation locales. Pourtant, malgré les enjeux, peu de changements concrets sont observés à Kinshasa. D'où la question centrale de cette recherche : quels sont les freins à l'émergence d'une transition alimentaire dans la ville de Kinshasa ?

Cette interrogation principale se décline en plusieurs sous-questions :

- Quels sont les aliments de base et les modes de consommation dominants ?
- Quelles sont les pratiques et habitudes alimentaires actuelles des Kinois ?
- Quels sont les défis alimentaires spécifiques à Kinshasa ?
- Quelles politiques encadrent ou influencent les différentes étapes de la chaîne alimentaire à Kinshasa ?
- Quels leviers et pistes d'action pourraient favoriser une transition durable et inclusive ?

Pour répondre à ces questions, la démarche commence par une compréhension des concepts clés, basée sur l'analyse de diverses sources documentaires, notamment des ouvrages spécialisés et des articles scientifiques relatifs à la transition alimentaire et aux concepts connexes. Les ressources disponibles dans les bibliothèques (BSPO et FIAL) sont mobilisées, ainsi que des bases de données académiques telles que Google Scholar et Cairn.info, avec une sélection de mots-clés pertinents afin d'affiner la recherche. Par ailleurs, les outils d'intelligence artificielle Elicit, Copilot et Perplexity ont été utilisés pour identifier et compléter les données issues de la littérature.

La collecte de données s'appuie sur deux approches complémentaires. D'une part, une analyse documentaire, afin de cerner les contextes et dynamiques propres à la transition alimentaire en RDC, et d'examiner les politiques et pratiques existantes. D'autre part, des entretiens semi-structurés ont été réalisés afin d'explorer en profondeur les perceptions, expériences et représentations d'un échantillon des acteurs locaux.

Ce travail comporte trois principaux chapitres, composés chacun de points et sous-points. Le premier chapitre est reparti en deux grands points : l'un aborde le concept de transition alimentaire, l'autre présente le cadre théorique de notre étude. Le deuxième chapitre détaille la méthodologie utilisée pour mener notre enquête. Nous avons utilisé une approche qualitative qui nous a permis de recueillir des informations détaillées et riches sur les expériences et les opinions des participant.e.s. Et enfin, dans le troisième chapitre, nous y présentons les défis que rencontre la transition alimentaire kinoise et nous présentons également une analyse des résultats obtenus.

Chapitre I : Transition alimentaire et bases conceptuelles

Ce chapitre a pour objectif d'offrir aux lecteurs les connaissances nécessaires à la compréhension du sujet de recherche de ce mémoire, ainsi que des notions qui y sont associées. Elle s'articule autour de deux principaux points. Le premier s'intéresse au phénomène de la transition alimentaire. Il en propose une définition conceptuelle, une présentation à l'échelle mondiale, puis une analyse à travers le prisme temporel du contexte congolais, afin de situer les mutations alimentaires dans leurs dimensions historiques et géographiques propres à la RDC. Le second point se penche sur les concepts clés liés à la transition alimentaire.

1. Le concept de transition alimentaire

1.1 Définition

La notion de transition, envisagée comme une métamorphose de l'état de la matière, a d'abord été développée par les physiciens. Ce phénomène se manifeste lorsqu'une substance subit une transformation fondamentale de sa structure, passant d'une forme à une autre (Rastoin, 2018). Le concept de transition a ensuite été utilisé en démographie et en épidémiologie, avant d'être adapté pour décrire les changements alimentaires au sein des populations (Combris, 2015). La transition démographique illustre le passage d'une natalité et d'une mortalité élevée à des taux plus faibles (INED, s.d.), tandis que la transition épidémiologique désigne le déplacement des maladies infectieuses vers les maladies chroniques. La transition alimentaire reprend cette logique de transformation, mais appliquée au domaine de l'alimentation. Elle constitue un cadre d'analyse globale pour la compréhension des évolutions des régimes alimentaires, les dynamiques démographiques et les modifications des profils pathologiques (Combris, 2015).

Selon JBB (2023), la transition alimentaire, dans son sens le plus large, fait référence à l'évolution des pratiques d'une société en matière de production et de consommation alimentaires. Dans sa définition de la transition alimentaire Rastoin (2018), parle également d'évolution, mais il ne s'arrête pas là. Il précise que cette dernière marque le passage d'un

modèle agro-industriel qui génère des effets néfastes vers un système alimentaire durable et cette évolution implique des changements majeurs, Rastoin note à titre illustratif les mesures suivantes : favoriser la proximité, adopter des pratiques agroécologiques et écoconçues, ainsi que privilégier la qualité sur la quantité.

1.2. Transition alimentaire à l'échelle mondiale

La transition alimentaire est un processus évolutif, marqué par des changements constants sous l'effet de transformations économiques, technologiques, sociales et culturelles (Harari, 2015). L'histoire de l'alimentation humaine peut être retracée à travers cinq grandes transitions majeures qui ont profondément influencé l'organisation des sociétés :

- Première transition (il y a plus de 500 000 ans) : l'utilisation du feu pour la cuisson des aliments a modifié les pratiques culinaires et a instauré le repas comme moment social.
- Deuxième transition (il y a environ 12 000 ans) : l'apparition de l'agriculture et de l'élevage a conduit à la sédentarisation des populations.
- Troisième transition (il y a 5 000 ans) : l'émergence des grandes cités et la spécialisation des fonctions économiques (agriculteurs, artisans, commerçants) ont reconfiguré la production et la distribution alimentaire.
- Quatrième transition (XIXe – XXe siècles) : l'industrialisation de la chaîne alimentaire a entraîné la standardisation des produits et la massification de la consommation.
- Cinquième transition (depuis 1992) : amorcée lors du Sommet de la Terre à Rio, elle repose sur une prise de conscience des limites du modèle industriel et s'oriente vers des pratiques durables, appuyées par les innovations de la bioéconomie circulaire et du numérique (Rastoin, 2018).

Cette dynamique historique s'accompagne de transformations des perceptions et des comportements alimentaires. Combris et Soler (2011) soulignent que depuis la fin du XVIIIe siècle, les habitudes alimentaires se sont modifiées en parallèle des progrès économiques et des mutations sociétales. Si ces évolutions ont permis la réduction des carences nutritionnelles et des famines, elles ont également engendré des effets néfastes (Nyangwile et al., 2022). En 2018, environ deux milliards de personnes dans le monde souffraient de suralimentation, conséquence d'une consommation excessive de graisses, de

sucres, de protéines animales ou de sel. Ces excès nutritionnels sont à l'origine de pathologies chroniques responsables d'une diminution significative de l'espérance de vie (Rastoin, 2018). D'après l'OMS (2023), près de la moitié des décès mondiaux seraient directement ou indirectement attribuables à ces affections. En 2021, les maladies non transmissibles (MNT) ont provoqué au moins 43 millions de décès, représentant 75 % de la mortalité mondiale hors pandémie, dont 80 % liés aux maladies cardiovasculaires, cancers, affections respiratoires chroniques et diabète (OMS, 2023).

Sur le plan environnemental, les changements alimentaires mondiaux entraînent des conséquences tout aussi préoccupantes. La mondialisation du système alimentaire offre aux pays du Nord une abondance de produits pratiques et sûrs sur le plan sanitaire (Jovet, 2018). Cependant, derrière ces commodités alimentaires confortables se dissimulent des externalités négatives complexes qui ébranlent les équilibres sociaux et environnementaux dans le reste du monde. La pollution environnementale, l'érosion de la biodiversité, la disparition des identités culturelles alimentaires, la paupérisation des agriculteurs des pays du Sud et la désertification rurale sont de plus en plus prépondérantes. Pour ce système industriel, qui génère 30 % des émissions de gaz à effet de serre et consomme 75 % de l'eau douce mondiale, il va falloir une véritable transformation en toute urgence (Jovet, 2018).

Dans les années 1990, le concept de « transition nutritionnelle » a été popularisé par Barry M. Popkin pour éclairer les causes et les conséquences des transformations des régimes alimentaires qui accompagnent le développement économique (Combris, 2015). Popkin cible surtout la transition la plus récente, observée au XXe siècle dans les pays industrialisés et désormais diffuse dans les économies émergentes. Il distingue trois phases dans cette dynamique contemporaine (Popkin, 1993) :

- Phase 1 — Fin des famines : favorisée par la hausse des revenus, elle se caractérise par une consommation accrue de céréales, en particulier des céréales dites « supérieures » (blé, riz) bénéficiant des avancées agricoles.
- Phase 2 — Diversification et surcharge : baisse de la part calorique des céréales et hausse du sucre, des graisses saturées et des protéines animales (notamment la viande), simultanément à une diminution de l'activité physique. Cette configuration s'accompagne de changements morphologiques et de l'émergence de maladies métaboliques (hypertension, hypercholestérolémie).

Phase 3 — Virage correctif : adoption progressive de comportements visant à inverser les tendances précédentes (rééquilibrage nutritionnel, attention accrue à la qualité et à la santé).

Le principe directeur du modèle suppose qu'à mesure que le niveau de vie s'élève, les régimes locaux convergent vers un standard mondialisé de type occidental (Bruckert, 2014)

Dans les pays à revenu intermédiaire, l'industrialisation de la production alimentaire, associée à l'urbanisation, à la mondialisation des échanges et au développement économique, a des répercussions négatives sur la prévalence des maladies métaboliques et sur l'environnement. Les pays à faible revenu connaissent les prémices de cette transition en milieu urbain, tandis que la malnutrition demeure un défi majeur dans les zones rurales. En revanche, les pays à revenu élevé semblent s'orienter vers une alimentation plus saine et de meilleure qualité nutritionnelle (Popkin et al., 2012). On constate une popularité croissante des modes de vie alternatifs tels que le végétarisme et le véganisme, ces alternatives visent à diminuer, voire supprimer, l'utilisation de produits issus des animaux dans l'alimentation et le quotidien (JBB, 2023). Bien que plusieurs études aient documenté des évolutions concordant avec le concept de transition alimentaire, les comparaisons directes entre pays restent relativement rares, souvent limitées à des zones géographiques spécifiques (comme la Méditerranée, l'Asie ou l'Afrique subsaharienne) et à des périodes restreintes (Mendez et al., 2004). À ce jour, il manque encore des classifications impartiales des trajectoires de disponibilité alimentaire (animale vs végétale) sur plusieurs décennies, alors même que ces disponibilités varient fortement selon les régions du monde (Nyangwile et al., 2022).

Ces transformations récentes des systèmes alimentaires s'inscrivent dans une dynamique évolutive plus large. L'histoire alimentaire des sociétés est marquée par des adaptations successives aux changements environnementaux et sociétaux, tout en veillant à satisfaire les besoins physiologiques et à maintenir une qualité de vie satisfaisante (Popkin, 1993). Ces adaptations se sont produites à des rythmes variables selon les régions et les cultures, généralement sur de longues périodes. Elles ont modifié les profils épidémiologiques des populations (Omran, 1971). Aujourd'hui, les sociétés industrialisées sont confrontées à un paradoxe croissant : une abondance relative des ressources alimentaires, conjuguée à une diminution marquée des besoins énergétiques, conséquence d'un mode de vie largement sédentaire, soutenu par des technologies d'assistance omniprésentes. Cette configuration génère fréquemment des déséquilibres qualitatifs dans les régimes alimentaires (Delpeuch, 2004).

Dans ce cadre mondial de transition alimentaire, il devient crucial d'examiner la manière dont ces dynamiques se manifestent à l'échelle locale, notamment dans des pays en pleine mutation socio-économique comme la RDC. L'évolution rapide du paysage urbain, les changements dans les circuits d'approvisionnement, les transformations des habitudes alimentaires et les disparités entre zones rurales et urbaines posent des enjeux spécifiques. L'analyse du contexte congolais permet d'interroger plus finement les logiques de consommation, les contraintes structurelles et les aspirations émergentes, afin de comprendre dans quelle mesure la RDC s'inscrit ou diverge des trajectoires globales de transition alimentaire.

1.3. Évolution historique des habitudes alimentaires en RDC et à Kinshasa

La RDC illustre clairement l'évolution et l'adaptation des pratiques alimentaires au fil du temps. Selon David Van Reybrouck (2012), il y a environ 90 000 ans, les premiers habitants de l'Afrique centrale vivaient principalement de pêche, de chasse et de cueillette. Vers 3000 avant notre ère, les sociétés de chasseurs-cueilleurs, maîtrisant la technologie lithique du récent Âge de la pierre, ont commencé à interagir avec les premières communautés sédentaires établies le long des affluents du fleuve Congo (Ndaywel, 2010). En 2500 avant notre ère, les Pygmées de la forêt équatoriale ont intégré les fruits du palmier sauvage à leur alimentation. Approximativement cinq siècles après le début de notre ère, les modes de vie nomades ont pris fin. Vers 2000 avant notre ère, l'agriculture s'est développée dans l'actuel Cameroun, avant de s'étendre progressivement à l'ensemble de l'Afrique centrale et méridionale.

Vers l'an 500, l'introduction de la banane plantain d'origine incertaine, mais rapidement appréciée a constitué une avancée majeure. Auparavant, les ignames, riches en amidon, étaient largement cultivées et constituaient un aliment de base. Toutefois, la production de banane plantain a rapidement supplanté celle des ignames, sa récolte étant dix fois plus abondante. À cette période, la pêche, la chasse et la cueillette demeuraient déterminantes, représentant environ 40 % du régime alimentaire (Van Reybrouck, 2012).

À partir du XVI^e siècle, de nouvelles cultures ont été introduites (Randles, 2002). En 1560, avec l'expansion des royaumes d'Afrique centrale, les récoltes, notamment le sorgho ont pris de l'ampleur. Le commerce atlantique a diffusé des plantes venues d'ailleurs : dès 1580, le manioc et le maïs se sont répandus en Afrique centrale, suivis de la patate douce, des

arachides, des haricots, ainsi que du tabac (Ndaywel, 2010). Toujours au XVI^e siècle, les Congolais se mirent à élever des bœufs et des moutons (Randles, 2002). En quelques décennies, le régime alimentaire en Afrique centrale fut profondément transformé à cause de l'influence des Portugais qui s'installaient progressivement (Van Reybrouck, 2012). Il s'observait déjà une succession de transitions alimentaires. Pour mieux comprendre l'ancrage culturel et les spécificités des pratiques alimentaires congolaises avant la colonisation, essayons de saisir des points saillants de transitions alimentaires durant les périodes précoloniales, coloniale et postcoloniale.

1.3.1. L'époque précoloniale

Au moment où les explorateurs sont arrivés, quelques autres céréales étaient déjà cultivées par les Congolais en plus du maïs et du Masambala ou sorgho, il s'agit par exemple du masango ou millet à chandelle et le Luco (*eleusine coracana*). La canne à sucre, le palmier à huile, les légumineuses des arbres fruitiers telles que le safoutier, le bananier (banane de table ou banane douce) étaient également cultivés. Comme animaux domestiques et de consommation, les Congolais élevaient des chiens, des bœufs, des moutons, des chèvres et des poules (Randles, 2002). À cela s'ajoute la consommation de l'éléphant qui fut particulièrement intensifiée à la fin du XIX^e et au début du XX^e. La trompe était le morceau de choix et était cuite dans un trou et à petit feu, pendant une semaine, avec des herbes aromatiques. La consommation de viande sauvage telle que l'hippopotame, le crocodile, le boa, le chat sauvage date de très longtemps (Merlon, 1888) et existe encore à nos jours dans certaines régions du pays. C'est aussi à cette période que des plantes furent introduites et propagées par les Arabo-Swahilis, en provenance de la région côtière de l'est africain. Il s'agit d'arbres fruitiers (manguier, avocatier et les agrumes) ainsi que d'autres légumineuses (Ndaywel, 2010).

Ainsi, l'alimentation en Afrique centrale, structurée autour de pratiques locales, de plantes autochtones et d'influences progressives issues de divers échanges avant l'arrivée des Européens, connaissait déjà de profondes transformations avant la période coloniale. Cette dernière apportera à son tour sa vague de transformations (Van Melkebeke, 2013).

1.3.2. Pendant la colonisation

Avec l'arrivée des colonisateurs, même si certaines pratiques et aliments traditionnels ont perduré, l'alimentation congolaise a connu d'importantes transformations. À Kinshasa

particulièrement, l'alimentation avant la colonisation était caractérisée par une base de manioc, consommé principalement sous forme de luku (pâte) et de chikwangue (préparation bouillie). La banane plantain occupait également une place importante. Le régime était complété par des tubercules comme la patate douce et l'igname, ainsi que par le maïs, les arachides et les haricots selon les saisons. Le poisson, souvent séché, constituait la principale source de protéines animales, suivi de la viande de chasse consommée occasionnellement. L'huile de palme fournissait l'essentiel des matières grasses (Bervoets et Lassance, 1959).

L'influence de la colonisation sur l'alimentation des Congolais a été assez marquante. Dans les années 1920-1930, des chefs comme Makiki et Kikalanga ont commencé à fusionner des éléments européens avec la cuisine congolaise, ils se sont mis à intégrer des ingrédients tels que le cube Maggi, le thym et le laurier. Des plats traditionnels, comme la « moambe », ont gagné en popularité auprès des Congolais et des Européens (Nkwembe G. B., 2002). Cette période a également vu l'introduction de nouveaux aliments, tels que les conserves de viande et le riz. L'éducation culinaire a pris de l'importance avec la création de centres spécialisés et d'écoles ménagères, qui avaient pour but d'enseigner aux Congolais les principes du « bien manger » et les techniques de préparation des aliments (Bonkena et al., 2018). La professionnalisation de la cuisine s'est manifestée par la création d'une corporation et d'un syndicat pour les cuisiniers. Dans ces institutions, les chefs étaient formés à préparer aussi bien des plats européens que Congolais, ce qui a encouragé une fusion culinaire. Entre 1953 et 1970, la cuisine kinoise connut un métissage accru. Les nutritionnistes modifièrent les rations, en augmentant les protéines et en réduisant les calories. Le pain remplaça progressivement le manioc au petit-déjeuner dès 1956. (Matonda, 2008). Toutefois, notons que les préférences alimentaires traditionnelles n'ont pas pour autant disparu. Elles ont en quelque sorte survécu à l'acculturation culinaire (Bonkena et al., 2018).

La colonisation n'a pas seulement introduit de nouveaux aliments et méthodes culinaires dans les centres urbains congolais ; elle a également profondément bouleversé les systèmes agricoles ruraux. Dans de nombreuses régions, les pratiques traditionnelles, adaptées aux réalités locales, ont été fragilisées par les politiques coloniales (Peemans, 2015). Entre 1885 et 1960, l'État colonial a cherché à exploiter les ressources naturelles en contrôlant les populations rurales, en confisquant les terres communales et en imposant des cultures obligatoires (Van Melkebeke, 2013 ; Peemans, 2015). Cette réorganisation de l'accès à la terre a transformé en profondeur la vie des paysans, souvent contraints de travailler dans

des conditions précaires pour répondre aux besoins de l'économie coloniale (Ndaywel, 2011). Bien qu'il y ait eu ces bouleversements, les communautés paysannes ont manifesté une capacité d'adaptation, notamment entre 1920 et 1945. Certaines familles ont pu préserver des parcelles agricoles et maintenir des pratiques vivrières traditionnelles, en dépit d'une autonomie largement entamée. Ainsi, bien que la priorité ait été donnée aux cultures d'exportation, la paysannerie n'a pas totalement disparu et a, dans certains cas, conservé un accès partiel à ses terres ancestrales (Peemans, 2015).

Après des décennies de domination coloniale ayant profondément restructuré les pratiques alimentaires et les systèmes agricoles, l'accession à l'indépendance en 1960 ouvrit une nouvelle ère. Cette période postcoloniale marqua un tournant décisif, où l'État congolais tenta de redéfinir son identité culturelle, spécialement à travers les habitudes culinaires.

1.3.3. L'époque postcoloniale

En soutien au "recours à l'authenticité" initié par le président Mobutu, la cuisine a commencé à se retraditionnaliser. Des aliments auparavant considérés comme réservés aux pauvres ont été progressivement intégrés dans le régime alimentaire des élites politiques, économiques et intellectuelles (Matonda, 2008). Cette période se distingua par une diversification notable et une combinaison des pratiques gastronomiques locales et européennes. On observait une utilisation accrue d'épices et d'ingrédients tels que l'ail, les oignons et le cube Maggi dans l'élaboration des plats. L'huile raffinée se mit à supplanter l'huile de palme dans certaines recettes. Kinshasa s'imposa alors comme un foyer de diffusion de nouvelles recettes congolaises, exerçant graduellement une influence sur les régions environnantes. L'usage d'additifs alimentaires devint courant dans les sauces, et les produits transformés, comme la tomate concentrée en boîte, gagnèrent en popularité. Les plats traditionnels furent réinterprétés à l'image du « fumbwa ¹ », auquel est ajouté du poisson fumé, selon les coutumes du Haut-Congo.

Cette période fut également marquée par une intensification des échanges culinaires entre ethnies, spécialement à travers les mariages interethniques, favorisant l'émergence de nouvelles habitudes alimentaires urbaines. Ce brassage se traduisit par l'adoption de plats venus d'autres régions, comme les Baluba qui consomment désormais le « fumbwa », ou les Bakongo qui ont intégré le « atamba » dans leur régime alimentaire. Cela témoigne d'un

¹ Le fumbwa est un légume-feuille typique des cuisines d'Afrique centrale, notamment en RDC

enrichissement culturel et culinaire au sein des sociétés urbaines congolaises (Bonkena et al., 2018 ; Matonda, 2008).

Les transformations initiées durant l'époque postcoloniale, en particulier la valorisation du patrimoine culinaire, ont jeté les bases des dynamiques alimentaires actuelles. Cependant, ces dynamiques se sont amplifiées et complexifiées sous l'effet de facteurs nouveaux. Puisque notre enquête porte sur la ville de Kinshasa, tentons d'analyser les influences modernes qui transforment aujourd'hui encore les habitudes alimentaires des Kinois du vingt-et-unième siècle.

1.3.4. L'alimentation actuelle à Kinshasa

Dans la ville-province de Kinshasa, les régimes alimentaires ont évolué au fil du temps sous l'influence de multiples facteurs et de leurs interactions. Des éléments tels que le revenu, les prix, les préférences personnelles, les croyances, les traditions culturelles, ainsi que des facteurs géographiques, environnementaux, sociaux et économiques s'entremêlent de manière complexe pour façonner les habitudes alimentaires (Oufueme B., 2007).

Selon Bonkena et al. (2018), le régime alimentaire des ménages kinois a peu changé au cours des dernières décennies. Leur analyse révèle que, malgré quelques innovations récentes liées à l'urbanisation et à la mondialisation, la base de l'alimentation demeure quasi inchangée depuis la période post-indépendance. En termes de féculents, le manioc, le maïs, le riz, la banane plantain et le pain forment les piliers du régime alimentaire. Quant à la consommation de produits d'origine animale, elle se concentre presque exclusivement sur la viande de bœuf locale ou importée la volaille majoritairement importée, et le poisson, qu'il soit congelé et importé ou pêché localement.

D'après Muteba (2014), la consommation de poisson à Kinshasa a fortement diminué, à l'exception du chinchard, surnommé « Thomson » par les Kinois. Ce poisson importé est particulièrement prisé des ménages à faibles revenus, qui se tournent également vers des viandes moins coûteuses, comme les morceaux découpés ou les abats.

Ensuite, concernant les fruits et légumes, la consommation des fruits reste faible, elle se limite principalement aux bananes douces et aux oranges. En revanche, la République Démocratique du Congo cultive divers légumes qui sont régulièrement consommés. Les

feuilles de manioc qui sont cultivées de manière intensive, se distinguent comme le légume le plus prisé à Kinshasa, représentant une source significative de protéines (Bonkena *et al.*, 2018).

Bien que les habitudes alimentaires n'aient pas radicalement changé, on observe une évolution en termes de proportion et d'apport nutritionnel. On note un changement dans la qualité, la disponibilité et l'accessibilité des aliments pour une grande partie de la population. La demande en denrées alimentaires augmente fortement. Face à une production locale insuffisante, le pays recourt massivement à l'importation, et crée une dépendance croissante vis-à-vis du marché international, en réponse à une demande devenue exponentielle (Muteba, 2014).

Toutefois, contrairement à Bonkena *et al.* (2018), qui estiment que le régime alimentaire a peu évolué, de nombreuses études mettent en évidence des changements importants dans la manière de se nourrir dans les pays du Sud, dont la RDC. D'après Delpeuch (2004), l'urbanisation rapide et la mondialisation des échanges ont un impact majeur sur les villes, premières exposées à ces transformations. Cela s'explique par l'afflux d'importations de produits alimentaires manufacturés, ainsi que par la publicité et le marketing intensifs des entreprises agroalimentaires. On observe également des modifications générales des modes de vie. Aujourd'hui, la sédentarisation et la diminution de l'activité physique quotidienne, au travail comme durant les loisirs, s'accompagnent paradoxalement d'une alimentation riche en calories, en graisses et en sucres ajoutés. On constate aussi l'émergence de la restauration rapide et une consommation accrue de boissons gazeuses et alcoolisées dans les villes. Martin-Prevel (2015) appuie cette analyse, ils affirment que les pays du sud modifient, eux aussi, leurs régimes alimentaires en s'inspirant des pays occidentaux. Toutefois, ce phénomène se met en place bien plus rapidement, en l'espace de quelques décennies, alors que les pays occidentaux ont mis plus d'un siècle. Cette évolution très rapide entraîne des conséquences supplémentaires sur la santé humaine, les organismes n'ayant pas le temps de s'adapter à de tels changements alimentaires. Le phénomène est d'autant plus préoccupant que les ressources alimentaires demeurent très mal réparties à l'échelle mondiale, les pays du sud étant les plus mal lotis. En parallèle de ces profondes mutations, l'alimentation kinoise conserve une dimension sociale et culturelle essentielle que nous proposons d'analyser de plus près.

1.4. L'alimentation à Kinshasa comme moyen d'interaction sociale et culturelle

L'alimentation en Afrique revêt une importance historique et culturelle majeure, elle incarne une mosaïque vivante de traditions, de croyances et de pratiques façonnées au fil des siècles (Aluede et Ikhidero, 2024). Au-delà de la fonction biologique fondamentale de se nourrir pour satisfaire les besoins énergétiques, la manière dont les gens se nourrissent s'inscrit dans un système complexe de significations sociales, culturelles et identitaires. Elle est également un symbole d'hospitalité et de communautés (Soyombo et al., 2024 ; Munzéle, 2013). Par exemple la préparation collective des repas et leur partage jouent un rôle central dans la vie sociale. Elle favorise la cohésion et le renforcement des liens communautaires. Les techniques culinaires ancestrales, comme l'utilisation du mortier et du pilon pour transformer les céréales ou la cuisson sur feu de bois, demeurent largement répandues à travers le continent. Cela illustre l'importance de la transmission du patrimoine culturel à travers l'alimentation (Condé et al., 2024 ; Soyombo et al., 2024). Dans plusieurs villes africaines, les traditions culinaires transmettent des récits, des savoirs ancestraux et des modes de vie qui façonnent les relations familiales et communautaires (Bricas et al., 2015 ; Mintz & du Bois, 2002). Et Kinshasa ne déroge pas à cette règle.

Les pratiques culinaires à Kinshasa ont subi des influences culturelles qui ont façonné la cuisine locale, allant des traditions précoloniales aux références mondiales. Avant la période coloniale, les systèmes alimentaires africains s'appuyaient sur des réseaux communautaires de redistribution et sur des savoirs agronomiques adaptés. Cela assurait une certaine résilience face aux aléas climatiques. Avec la colonisation, ces équilibres ont été bouleversés, les puissances coloniales ont imposé la culture de produits d'exportation au détriment des cultures vivrières. Elles ont confisqué les terres les plus fertiles et introduit la monétarisation des échanges. Ces transformations ont marginalisé les circuits traditionnels de solidarité et ont fait de la nourriture une marchandise rare et convoitée (Logan et Grillo, 2024).

En dépit de la forte influence coloniale sur les habitudes alimentaires des Congolais en général et des Kinois en particulier, certains plats sont restés emblématiques jusqu'à nos jours. Il s'agit par exemple du fufu (mélange pâteux de la farine de maïs et de manioc), du mbinzo (chenille), le pondou (feuilles de manioc) et le mosaka (crème de noix de palme). Ce sont des aliments qui portent une forte valeur sociale. Ils sont liés aux célébrations, aux rituels et aux souvenirs familiaux. Ils jouent ainsi un rôle clé dans la préservation des liens

sociaux et la transmission des savoirs (Muteba, 2014 ; Bonkena *et al.*, 2018). Chez les Ambuun² de Kinshasa à titre illustratif, l'alimentation est organisée selon son usage spécifique, qu'il soit quotidien, festif ou lié à des événements marquants tels que les mariages ou les deuils. Les recettes traditionnelles ainsi que les ingrédients ancestraux, tels que le sel indigène et le bicarbonate traditionnel, sont particulièrement appréciés non seulement pour leurs qualités gustatives, mais aussi pour leur contribution à la préservation de la santé. Ils contribuent aussi à la transmission des valeurs culturelles et des savoirs hérités des générations précédentes qui incarnent des savoirs ancestraux et des bienfaits souvent méconnus (Kishiyama, 2020). Voilà pourquoi lorsque des organismes internationaux interviennent en RDC pour enseigner « comment bien manger », ils se heurtent à des difficultés. Cela est dû au fait que leurs recommandations sont souvent déconnectées de réalités quotidiennes et risquent d'imposer des modèles extérieurs au détriment des savoirs traditionnels (Radio Okapi³, 2024).

1.5. Conclusion partielle

Ce premier point a permis de mettre en lumière l'ampleur des transformations alimentaires qui ont traversé les sociétés à l'échelle mondiale, tout en s'attardant sur la RDC et plus précisément à Kinshasa. Si l'industrialisation, l'urbanisation et la mondialisation ont facilité l'accès à de nouveaux produits, elles ont aussi engendré des défis majeurs pour la santé publique, entraîné la dépendance aux importations et menacé la préservation des savoirs traditionnels. L'analyse de la trajectoire et des mécanismes de ces transitions s'est ainsi révélée essentielle pour appréhender le système alimentaire actuel. Dans le point suivant, nous nous penchons sur des concepts liés à la transition alimentaire afin de mieux cerner le cadre théorique solide et poser les bases pour la critique qui accompagnera l'analyse du dernier chapitre.

² Les Ambuun, aussi appelés Mbuun ou Bambunda, sont un peuple bantou d'Afrique centrale établi principalement dans la province du Bandundu, à l'ouest de la République démocratique du Congo.

³ Radio Okapi est une radio d'informations indépendante créée en février 2002, implantée en République démocratique du Congo (RDC). Elle est une initiative des Nations unies via la MONUSCO (Mission de l'ONU en RDC) et de la Fondation Hironnelle, une ONG suisse spécialisée dans le soutien aux médias en situation de crise.

2. Cadre théorique

Le présent point vise à établir le cadre théorique nécessaire à la compréhension de la transition alimentaire. Cette dernière implique de nombreux facteurs qu'il convient d'approfondir. Notre cadre théorique s'articule autour de six concepts clés. Nous commençons par aborder l'insécurité alimentaire, influencée elle-même par la capacité à garantir l'accès et la disponibilité des aliments pour tous. Nous nous attardons ensuite sur la question du changement climatique afin de mesurer dans quelle mesure il complexifie l'équation alimentaire en RDC à travers son impact sur la production des denrées alimentaires. Par après, nous nous penchons sur la dépendance aux importations, laquelle expose la population à la volatilité et aux déséquilibres des marchés mondiaux, tout en accentuant sa vulnérabilité face aux crises. Conscient de ces défis, il nous faudra analyser par la suite la place des politiques alimentaires ainsi que celle de l'agriculture urbaine et périurbaine en RDC et à Kinshasa. Elles constituent en effet des leviers stratégiques pour orienter les pratiques et les comportements alimentaires. Enfin, nous nous concentrons sur la notion de souveraineté alimentaire en interrogeant la capacité de la RDC à exercer un réel contrôle sur ses choix alimentaires et à promouvoir des systèmes nourriciers durables et autonomes. Pour chaque sous-point, nous commençons par présenter les concepts dans leur généralité et nous les ramènon ensuite dans le contexte de la RDC et de Kinshasa plus particulièrement.

2.1. Insécurité alimentaire

Transformer les systèmes alimentaires pour qu'ils soient plus durables, équitables et sains est un impératif. Mais cela ne peut réussir si l'on ne prend pas en compte l'enjeu fondamental de l'accès suffisant à une alimentation sûre et nutritive pour tous. La question de l'insécurité alimentaire est complexe et comprend des aspects agroenvironnementaux, économiques et nutritionnels (Janin & Suremain, 2012). Selon Janet Page-Reeves (cité par Fouras, 2016), l'insécurité alimentaire, fréquemment considérée comme une atteinte aux droits humains fondamentaux, est simultanément une problématique de santé publique et une question sociale. C'est la disponibilité limitée ou incertaine de nourriture nutritionnelle adéquate et sûre, ou la capacité restreinte à se procurer une alimentation acceptable d'une

manière socialement acceptable (Fouras, 2016). Pendant longtemps, l'insécurité alimentaire a principalement affecté les pays pauvres souffrant de déficits en céréales ou en vivres, ayant une marge de manœuvre économique limitée et étant fortement contraints par les importations alimentaires et les flux financiers extérieurs. Cependant, avec la crise alimentaire mondiale de 2007-2008, cette problématique a pris une nouvelle dimension sociale, politique et géopolitique (Giblin, & Janin, 2008).

L'insécurité alimentaire est liée à plusieurs termes connexes comme la faim, la précarité alimentaire et la malnutrition. Elle va au-delà de la simple sensation de faim, laquelle est une manifestation physique et psychologique de manque immédiat de nourriture (Janin & Suremain, 2012). La précarité alimentaire, quant à elle, se concentre plus spécifiquement sur l'accès limité ou incertain à la nourriture lié aux facteurs socio-économiques comme la pauvreté et l'exclusion sociale (Barrett, 2010). Ainsi, une population peut se trouver en insécurité alimentaire même lorsque la nourriture est disponible dans une région si elle n'a pas les moyens ou la capacité d'y accéder. Il est aussi crucial de distinguer l'insécurité alimentaire de la malnutrition. Cette dernière est un état physiologique résultant d'un apport inadéquat en nutriments, mais qui peut découler non seulement d'un manque d'aliments, mais aussi de facteurs sanitaires ou métaboliques (Janin & Suremain, 2012 ; Frongillo, 1999). L'insécurité alimentaire va au-delà de ces concepts. Elle englobe plusieurs dimensions complémentaires telles que la disponibilité suffisante de nourriture au niveau national et local. Elle prend également en compte l'accès économique et physique des individus à la nourriture, ainsi que la stabilité de ces conditions dans le temps (FAO, 2008).

L'insécurité alimentaire est inégalement répartie à travers le monde, tant sur le plan spatial que social. L'Afrique subsaharienne est le continent le plus affecté par les divers phénomènes de pénurie, indépendamment des méthodes de calcul et de représentation. Par exemple, bien que l'Asie compte encore le plus grand nombre de personnes touchées, la proportion de personnes sous-alimentées demeure la plus élevée en Afrique subsaharienne (figure 5) (FAO, 2010). Selon le dernier rapport de l'OAA, la faim a touché au moins 735 millions de personnes dans le monde en 2022, avec une situation particulièrement alarmante en Afrique. Sur ce continent, environ 60,9 % de la population souffre d'insécurité alimentaire modérée ou grave, ce qui représente une hausse significative de 9,4 % depuis 2017 et de 4,9 % depuis le début de la pandémie de covid-19. Cette insécurité alimentaire se manifeste par des difficultés à acheter des aliments sains, par des problèmes d'autosuffisance, et par

l'obligation de sauter des repas, voire l'absence totale de nourriture pendant des journées entières (Valentine Fourreau, 2024).

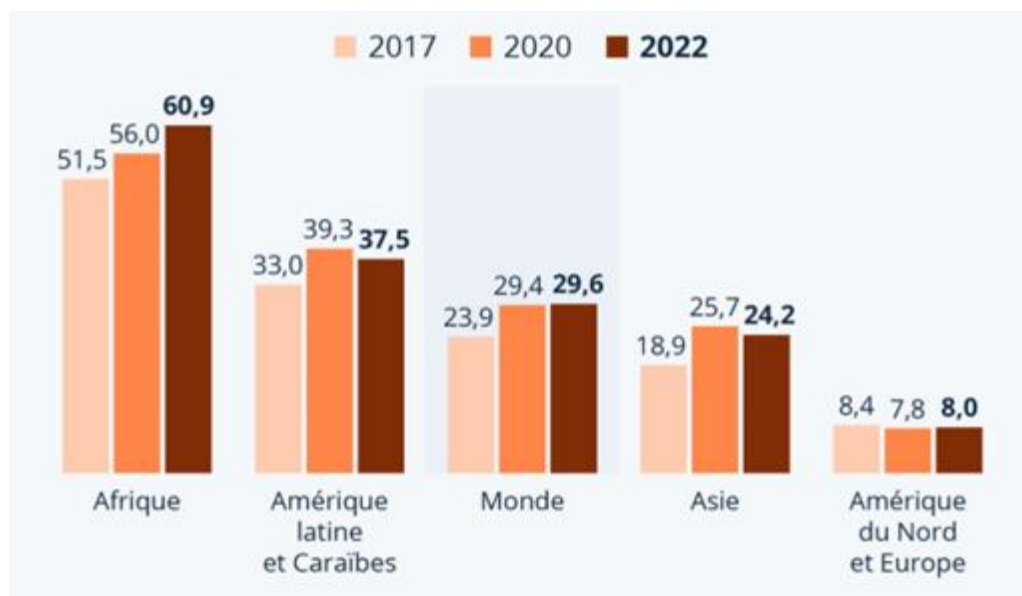


Figure 1 : Part de la population vivant en situation d'insécurité alimentaire modérée à sévère, par région (en %).

Source : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture FAO, 2023

La figure ci-haut illustre le pourcentage de la population vivant dans des conditions d'insécurité alimentaire (du cas modéré au cas sévère), réparti par région du monde, pour les années 2017, 2020 et 2022 (en %). Il est démontré qu'à ces trois différentes périodes, la part de la population vivant en situation d'insécurité alimentaire dans le continent africain est nettement plus élevée qu'ailleurs dans le monde.

En RDC, selon un communiqué commun de la FAO et du PAM, plus de 25 millions de personnes ont souffert d'insécurité alimentaire aiguë en 2023 et 23 millions de personnes en 2024 (figure 2). Autrement dit, près d'un quart de la population congolaise est touché par la crise alimentaire. La différence entre ces deux chiffres montre une légère amélioration projetée de la situation alimentaire, avec une diminution d'environ 2 millions de personnes en situation d'insécurité alimentaire aiguë entre les deux périodes. Mais même dans ce cas, il est important de noter que ces chiffres restent extrêmement élevés et préoccupants. Les conflits armés qui persistent à l'est du pays depuis approximativement trois décennies maintenant, ne font qu'exacerber la crise alimentaire.

En 2024, environ 6,2 millions de personnes étaient sujettes à la crise alimentaire dans les provinces orientales, dans le Nord-Kivu et le Sud-Kivu. On ajoute à cela l'impact du changement climatique. À cause d'intenses inondations, la province du Tanganyika a été la province la plus touchée par l'insécurité alimentaire en 2024 (PAM, 2024). Selon Ismaïl (2023), cette crise alimentaire s'explique principalement par la persistance des conflits dans l'est du pays et le manque d'investissements dans le développement rural. Ces facteurs empêchent ainsi le deuxième plus grand pays d'Afrique de réaliser son potentiel agricole.

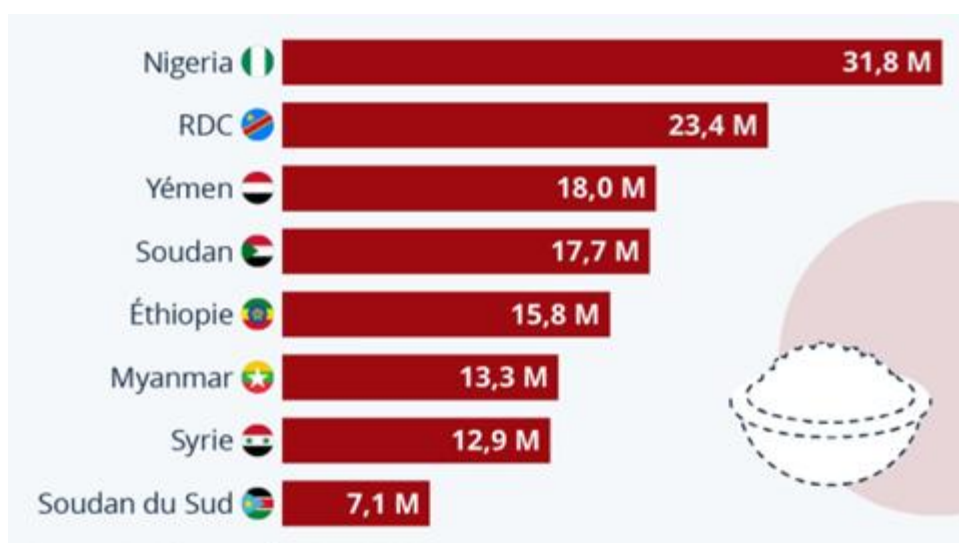


Figure 2 : Pays avec les plus grands nombres estimés de personnes en situation d'insécurité alimentaire aiguë en 2024.

Source : PAM (2024)

Bien que Kinshasa soit moins touchée que d'autres régions de la RDC, l'insécurité alimentaire y reste un problème préoccupant. Des études estiment qu'environ 2 millions de personnes, soit 15 % des ménages, vivent une insécurité alimentaire chronique, dont 5 % en situation sévère et 10 % en situation modérée. Dans l'ensemble, la ville est classée en insécurité alimentaire légère, avec 85 % de sa population en situation minimale ou légère. Cette situation est principalement liée à la pauvreté persistante, au faible pouvoir d'achat et à une alimentation souvent insuffisante, surtout durant la saison des pluies. Malgré ces difficultés, Kinshasa apparaît tout de même moins affectée que certaines provinces de l'est du pays, comme le Nord-Kivu, le Sud-Kivu, le Tanganyika et l'Ituri, où la sécurité alimentaire est nettement plus fragile et alarmante (IPC, 2024).

Si la pauvreté et le faible pouvoir d'achat constituent des causes majeures de l'insécurité alimentaire à Kinshasa, il convient également de souligner le rôle que pourraient

jouer les modifications du climat dans la crise alimentaire qui sévit en RDC. Le point suivant se propose d'analyser cette problématique.

2.2. Changement climatique

Le GIEC (2022) décrit le changement climatique comme une modification durable des conditions climatiques, telles que la température, les précipitations et la fréquence des événements extrêmes. Ces modifications sont directement ou indirectement causées par les activités humaines et entraînent des changements dans la composition de l'atmosphère. Ces transformations résultent principalement de l'augmentation des gaz à effet de serre, responsables de perturbations majeures du climat à l'échelle mondiale.

Selon Meizoz (2023), le changement climatique correspond à une série de changements profonds et systémiques depuis l'époque préindustrielle, qui ont des impacts significatifs non seulement sur la biodiversité et les équilibres écologiques, mais aussi sur la santé humaine. Il s'agit donc d'un phénomène à plusieurs dimensions.

Aujourd'hui, le changement climatique constitue l'un des plus grands défis environnementaux contemporains, reconnu notamment à travers les Objectifs de Développement durable. L'ODD 13 (2019) appelle dans ce sens à une action urgente pour lutter contre ses effets. Selon Bourque (2000), les activités humaines comme l'industrialisation, la déforestation, l'agriculture intensive, l'usage des énergies fossiles sont la principale cause du réchauffement climatique. Leurs effets sur le système climatique sont considérables et bien documentés, les émissions de gaz à effet de serre d'origine anthropique atteignent des niveaux record, comme le confirme le GIEC (2014).

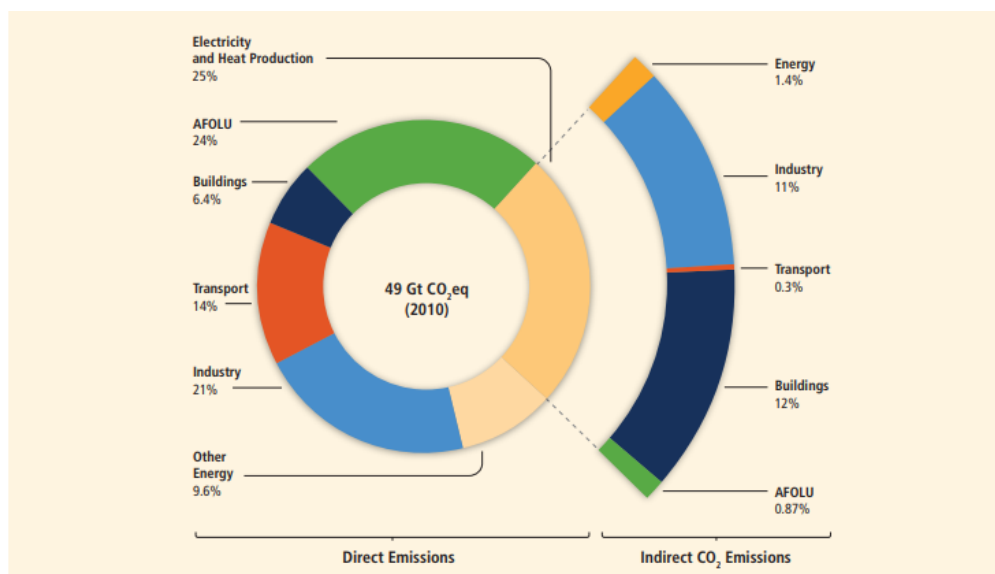
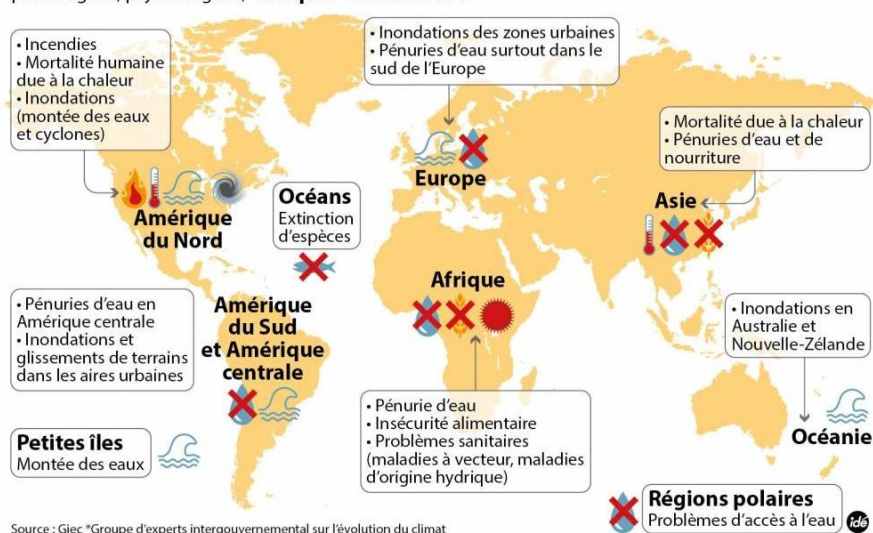


Figure 3 : Émissions mondiales de gaz à effet de serre par secteur économique.

Source : IPCC (2014)

En raison des changements climatiques, la fréquence des phénomènes tels que la rareté de l'eau, les pénuries alimentaires, la diminution de la biodiversité et les catastrophes naturelles a augmenté à travers le monde (ODD 13, 2019)

Les prévisions du rapport 2014 du Giec* groupe II (géographes, biologistes, économistes, sociologues, politologues, psychologues) - **Risques-clés en 2100**



Source : Giec *Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat

Figure 4 : Les impacts du réchauffement climatique.

Source : Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat GIEC, 2014

La figure 4 met en évidence les nombreux impacts néfastes qu'a le réchauffement climatique sur tous les continents du monde et qui peuvent être exacerbés dans les années à venir si des mesures sérieuses ne sont pas appliquées. En Afrique, en plus de la pénurie d'eau et des multiples problèmes sanitaires générés par le réchauffement climatique, l'insécurité alimentaire bat son plein (GIEC, 2014). Et comme le montre la figure 5, les pays d'Afrique sont les plus vulnérables face au changement climatique (ND-GAIN, 2025), et nous nous pouvons dire que la RDC, par sa couleur orange foncé, est très exposée. Si les émissions de gaz à effet de serre continuent, elles entraîneront un réchauffement supplémentaire et une modification durable de toutes les composantes du système climatique. La probabilité de conséquences graves, généralisées et irréversibles pour les populations et les écosystèmes sera augmenté (GIEC, 2014).

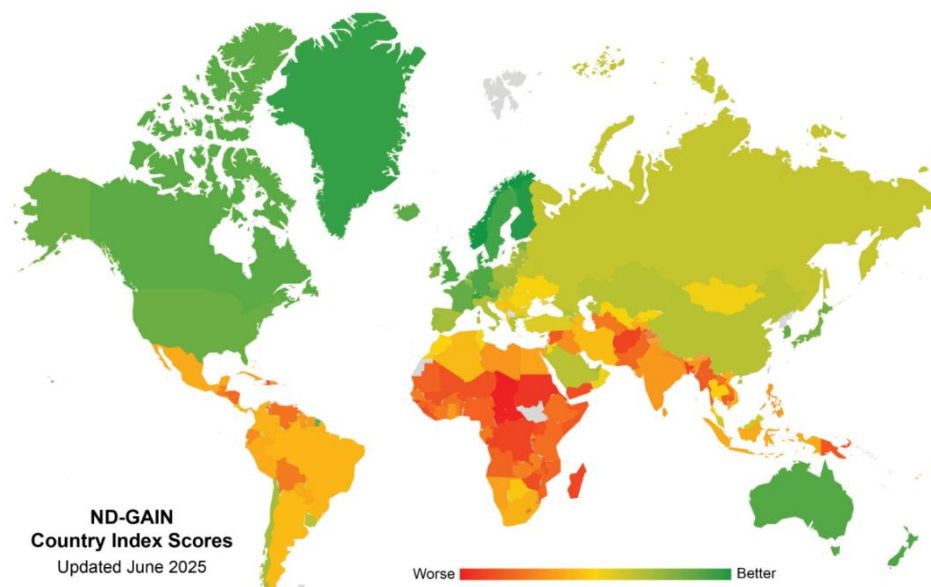


Figure 5 : Carte/visualisation du Country Index ND-GAIN.

Source : ND-GAIN, 2025

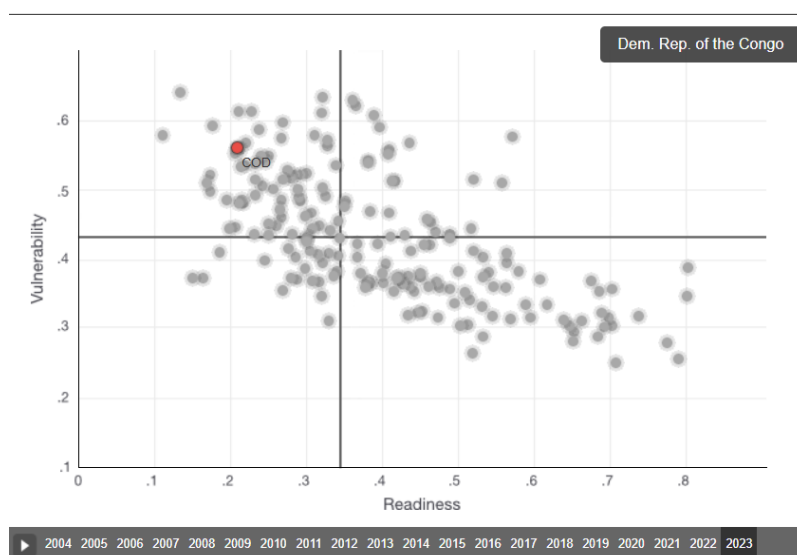


Figure 6 : Vulnérabilité et de la résilience de RDC face au changement climatique.

Source : ND-GAIN, 2023

Selon l'indice de vulnérabilité au changement climatique établi par l'institut Maplecroft, la RDC est classée parmi des pays les plus exposés aux risques climatiques (Garric, 2013) et le petit point rouge sur la figure 6 l'illustre bien. Pourtant, elle ne fait pas partie des grands pollueurs. En termes d'empreinte carbone par habitant en RDC, les chiffres restent faibles par rapport à la moyenne mondiale. Les grosses émissions de CO₂ en RDC sont liées à la déforestation. Entre 2010 et 2014, la RDC a émis 830 millions de tonnes (Kalau et al., 2025). Cela représente donc moins de 2,5 % des émissions globales annuelles de cette époque. À titre de comparaison, les émissions mondiales de CO₂ en 2022 se situaient à 38 milliards de tonnes alors que celles de la RDC à la même année étaient de 3 millions de tonnes soit 0,009 2 % des émissions mondiales (Worldometer, 2024). En ce qui concerne la vulnérabilité du pays face au changement climatique, l'évaluation de l'institut Maplecroft se fonde sur des critères qui incluent l'exposition aux phénomènes climatiques extrêmes, ainsi que sur des aspects socio-économiques (Garric, 2013). La ville de Kinshasa connaît depuis quelques décennies une croissance démographique et une urbanisation rapide qui ont complètement modifié les conditions de consommation alimentaire. Des défis tels que l'insécurité alimentaire, la pauvreté et le chômage auxquelles est confrontée la population kinoise sont actuellement exacerbés par un dérèglement climatique sans précédent (Bonkena et al., 2018).

Kinshasa présente une vulnérabilité climatique qui va du cas modéré à élevé, avec un score global de 40. Cela indique une exposition importante, plus précisément aux risques d'inondations, de pollution, de glissements de terrain et d'affaissement des sols. La ville n'est pas exposée aux risques côtiers, mais sa sensibilité aux impacts climatiques, évaluée à 46, montre la fragilité de ses systèmes socio-économiques face à ces aléas. Par ailleurs, son score de résilience relativement faible (29) révèle une capacité limitée à s'adapter et à faire face efficacement aux défis climatiques actuels et futurs (ND-GAIN, 2022).

Une étude a été menée en 2019 par les chercheurs du CIFOR-ICRAF afin d'évaluer l'impact du changement climatique auprès des agriculteur.rices Congolais. Ils démontrent à l'issue de cette recherche que l'exposition des cultures au changement climatique est de plus en plus importante. Non seulement les agriculteur.trices voient leurs récoltes diminuer au fil du temps, mais aussi, ils observent l'arrivée de nouvelles espèces de mauvaises herbes. Certains ont signalé un appauvrissement des cultures traditionnelles comme le riz, le maïs et le niébé, particulièrement sensibles à la hausse des températures et à la baisse des précipitations. En revanche, d'autres cultures telles que le manioc et les arachides subissent plutôt les conséquences d'un excès d'eau (Okoth, 2021). Les répercussions visibles sont inquiétantes en ce qu'elles constituent des dangers pour les individus, les biens, les infrastructures et l'écosystème (GIEC, 2014). Pour faire face à ces défis alimentaires et aux difficultés persistantes de production locale accentués par le changement climatique, le pays s'appuie en partie sur des mécanismes externes pour compléter l'offre alimentaire et répondre aux besoins de sa population. C'est ce qui nous intéressera au point suivant.

2.3. Importation

D'après le dictionnaire Larousse (s.d.), l'importation se réfère à l'acte d'introduire des produits dans un pays, qu'ils soient soumis ou non aux droits de douane. Cette définition inclut également l'introduction d'usages ou de produits dans un pays. Les importations, un phénomène global, sont mises en évidence par l'Organisation mondiale du commerce (OMC) grâce à ses accords et ses statistiques publiées régulièrement sur le commerce mondial des marchandises. Dans de nombreux pays à travers le monde, les importations alimentaires permettent d'accéder à une plus grande variété de biens, afin d'enrichir les options disponibles pour les consommateurs et les entreprises (CNUCED, 2024). Tandis que dans d'autres pays ces importations sont essentielles pour lutter contre la faim (CNUCED, 2023).

En 2020, environ 16 millions de personnes ont souffert de la faim et de la carence alimentaire en RDC, en raison de la faible performance du secteur agricole. Cette insuffisance rend le pays fortement dépendant des importations alimentaires (John & Jules, 2020).

Selon la FAO (2021), la RDC est un importateur net de produits alimentaires. Le pays repose considérablement sur l'importation des denrées surgelées comme la volaille, le poisson, les céréales et divers autres produits essentiels. D'après le Dr John M. Ulimwengu, chercheur principal à l'Institut international de recherche sur les politiques alimentaires (IFPRI), cette forte dépendance aux marchés extérieurs augmente véritablement la vulnérabilité du pays. Elle le rend particulièrement sensible aux variations des prix mondiaux ainsi qu'à la dépréciation de sa monnaie (Leni, 2025).

Entre 2000 et 2019, les importations alimentaires totales ont été multipliées par six en réponse à la croissance des besoins de la population congolaise. En effet, la facture des importations, qui s'élevait à 125,4 millions USD en 1961, a atteint plus de 2,5 milliards USD en 2019, et représente une augmentation spectaculaire de 1 894 %. Dans un contexte économique difficile, ces importations alimentaires absorbent une part considérable des devises du pays (FAO, Union européenne et Cirad, 2022). Les céréales constituent la majorité des produits alimentaires importés, suivis par le sucre, les fruits et légumes, ainsi que le poisson. Bien qu'il y ait eu une tendance à la baisse de la dépendance aux importations de céréales, les volumes (en tonnes) des principaux produits importés ont connu une hausse significative depuis 2012 (figure 7) (FAO, Union européenne et Cirad, 2022).

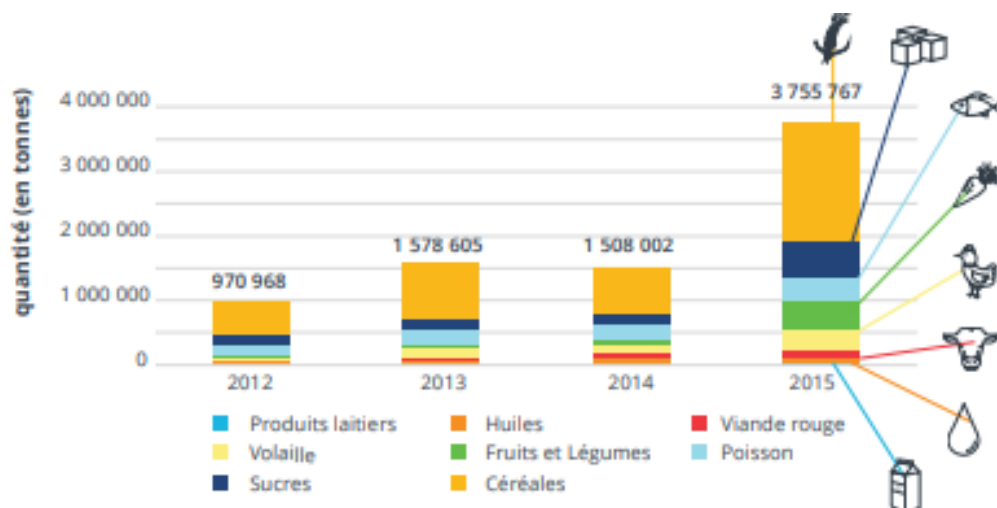


Figure 7 : Importations alimentaires 2017.

Source : Banque mondiale, 2020 cités par FAO, Union européenne et Cirad, 2022

D'après le professeur Jean de Dieu Minengu, vice-doyen de la faculté des sciences agronomiques de l'Université de Kinshasa (UNIKIN), les importations alimentaires entravent le développement socio-économique du pays. Les grands centres urbains, notamment Kinshasa et Lubumbashi, ne sont plus principalement approvisionnés par la production nationale, mais dépendent des importations. Et cela même pour des produits agricoles abondants dans le pays, comme le maïs, l'huile de palme et la viande. Le professeur Minengu note qu'il y a une production agricole à l'intérieur du pays, qui est certes insuffisante, mais intéressante (Congo, 2019). Il souligne que les difficultés d'approvisionnement des villes congolaises en produits locaux sont surtout dues à la mauvaise qualité des infrastructures de transport. Les routes ne sont praticables que sur certains axes et dans les régions où des efforts de réhabilitation partielle des infrastructures routières et agricoles ont été réalisés. Par ailleurs, pour encadrer les marchandises importées, l'Office congolais de Contrôle (OCC), sous la tutelle du ministère du Commerce, est chargé de vérifier la qualité, la quantité et la conformité des marchandises importées et exportées en RDC. Il réalise aussi des analyses techniques et gère des infrastructures sécurisées pour le stockage des produits.

Une part importante du budget national est allouée aux importations. En 2023, les importations alimentaires représentaient environ 3 milliards de dollars par an, soit 19 % du

budget national de la RDC (Habboul, 2024), ce qui entraîne un impact significatif sur sa balance commerciale déjà déficitaire (Taskfort RDC-UNFSS, 2021⁴).

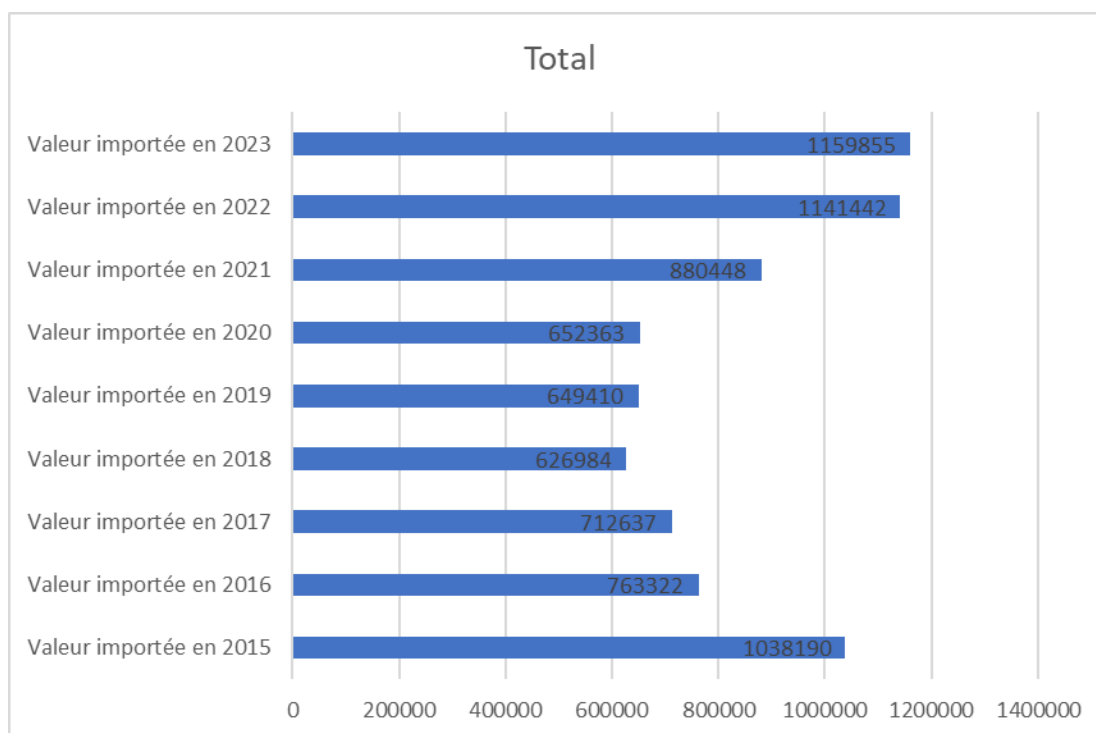


Figure 8 : différentes valeurs des aliments importés en RDC entre 2015 et 2023.

Le pays dépend fortement des importations alimentaires, ce qui le rend sensible aux variations des prix sur les marchés internationaux ainsi qu'aux fluctuations des taux de change (Amissi, 2025). Comme le montre la Figure 9, entre 2015 et 2023, les importations en RDC ont connu des hauts et des bas importants. En 2016, on observe une baisse marquée, probablement liée à des difficultés économiques. Ensuite, les importations ont repris progressivement jusqu'en 2019. L'année 2020 a vu une nouvelle baisse, très certainement à cause des répercussions de la pandémie de COVID-19 sur l'économie mondiale. Toutefois, à partir de la fin 2020, et surtout en 2021, les importations sont reparties à la hausse, une tendance qui s'est poursuivie avec force jusqu'en 2022, atteignant un niveau historique. En 2023, on note une légère baisse par rapport à l'année précédente, mais le volume reste élevé.

⁴ Taskforce RDC — UNFSS 2021 est un groupe de travail mis en place par la RDC dans le cadre du Sommet des Nations Unies sur les Systèmes alimentaires (UN Food Systems Summit, UNFSS) qui s'est tenu en 2021.

Tableau 1 : Les pays fournisseurs de produits alimentaires importés par la RDC

Afrique	Asie	Amériques	Europe	Océanie
Afrique du Sud	Arabie saoudite	Argentine	Allemagne	Australie
Angola	Bangladesh	Brésil	Belgique	Nouvelle-Zélande
Bénin	Chine	Canada	Chypre	
Botswana	Émirats arabes	Colombie	Croatie	
Burundi	Inde	Chili	Danemark	
Cameroun	Indonésie	États-Unis	Espagne	
Congo	Israël	Guatemala	France	
Côte d'Ivoire	Japon	Mexique	Grèce	
Égypte	Jordanie	Nicaragua	Hongrie	
Eswatini	Liban	Uruguay	Irlande	
Éthiopie	Malaisie		Islande	
Ghana	Oman		Italie	
Kenya	Singapour		Lettonie	
Madagascar	Sri Lanka		Lituanie	
Malawi	Pakistan		Norvège	
Mali	Philippines		Pays-Bas	
Maroc	Taipei chinois		République tchèque	
Mauritanie	Thaïlande		Roumanie	
Namibie	Viet Nam		Royaume-Uni	
Nigéria			Russie	
Ouganda			Pologne	
Rwanda			Portugal	
Sénégal			Serbie	
Tanzanie			Suisse	
Togo			Turquie	
Tunisie			Ukraine	
Zambie				
Zimbabwe				

Sources : Centre du commerce international (CCI). (2025)

Cette liste des pays fournisseurs de produits alimentaires importés par la RDC montre une diversification remarquable des sources d'approvisionnement, avec cinq continents représentés. Cette diversité des sources d'importation met en évidence, une fois de plus, la dépendance de la RDC aux marchés internationaux pour sa sécurité alimentaire, malgré son immense potentiel agricole inexploité.

Malgré le volume important des importations alimentaires, plus de 70 % des Congolais souffrent encore d'insécurité alimentaire selon les experts (Baende, 2019), ce qui illustre que ces importations ne suffisent pas à résoudre les difficultés d'accès à la nourriture. Par ailleurs, Shuwa et Asaloko (2020) soulignent que l'importation massive de produits en RDC exerce une forte pression sur l'économie nationale en contribuant à l'inflation. En effet, lorsque le pays dépend largement des importations de biens essentiels, il devient vulnérable aux variations des prix internationaux et aux fluctuations des taux de change.

Face à ces enjeux structurels, des colloques et des conférences sont organisés depuis quelques années dans le milieu académique où des scientifiques réfléchissent aux stratégies pour réduire la dépendance aux importations en RDC. Cela est fait dans le but de renforcer la production locale et d'améliorer la résilience du système alimentaire national (Congo, 2022). Cela implique nécessairement la mise en place de politiques alimentaires adaptées et ambitieuses qu'abordera le point suivant.

2.4. Les politiques alimentaires

Ce concept est apparu dans les années 1970 afin de répondre aux défis liés à la disparité entre une production agricole mondiale jugée suffisante depuis 1973-1974 et la persistance de pénuries, voire de famines, dans certains pays. Ces crises alimentaires ne sont pas toujours directement causées par des conflits armés ou des catastrophes naturelles, mais résultent souvent de facteurs plus complexes (économiques, sociaux et politiques) qui influencent l'accès aux ressources alimentaires (Courade, 1990). Selon Timmer (1986), la politique alimentaire regroupe toutes les actions concertées menées par les gouvernements pour influencer les acteurs clés du secteur agroalimentaire, qu'il s'agisse des agriculteurs, des consommateurs ou des commerçants. L'objectif est d'atteindre des buts sociaux spécifiques, tels que faciliter l'accès à la nourriture, réguler les marchés ou protéger les populations vulnérables.

Pour Courade (1990), la politique alimentaire englobe l'ensemble des moyens et règles mis en œuvre par les acteurs influents d'un système alimentaire afin de contrôler, orienter ou réguler les différentes étapes de la chaîne agroalimentaire. Ces actions visent des objectifs précis comme garantir la sécurité des approvisionnements, améliorer l'accès à la nourriture pour les groupes fragiles confrontés à des revenus limités ou à une marginalisation géographique, et défendre certains intérêts spécifiques.

Les définitions de Timmer (1986) et de Courade (1990) ne s'opposent pas, mais plutôt se complètent selon le contexte d'analyse. Timmer considère la politique alimentaire comme une démarche étatique axée sur la coordination des actions publiques dont le but est d'assurer l'accès à la nourriture, à réguler les marchés et à protéger les populations les plus vulnérables. De son côté, Courade élargit cette vision en y incluant tous les mécanismes, normes et acteurs qui façonnent les filières agroalimentaires. Il met ainsi en avant des objectifs plus larges, qui vont de la sécurisation des approvisionnements à la prise en compte des vulnérabilités sociales, économiques ou géographiques. Il tient également compte des dimensions culturelles, technologiques et des rapports de pouvoir entre les différents intervenants.

L'approche conceptuelle de Courade nous semble être plus adaptée pour décrypter les dynamiques alimentaires en RDC. Ces dynamiques sont caractérisées par une interaction entre les interventions étatiques, la présence d'acteurs informels tels que les marchés parallèles et les réseaux locaux de distribution, ainsi que par une dépendance structurelle aux importations (riz asiatique, blé ukrainien). Cette approche systémique, qui intègre les logiques multinationaux (international, national, local), permet d'appréhender les enjeux de gouvernance fragmentée et les conflits d'intérêts entre acteurs (État, ONG, entreprises, multinationales, communautés locales). Par exemple, les défaillances chroniques des politiques publiques face à l'insécurité alimentaire en RDC s'expliquent en partie par l'hégémonie des importations et l'influence des normes commerciales globales sur les filières locales (Janin, 2010). Ainsi, pour mieux cerner ces enjeux complexes, il est essentiel d'examiner les principaux dispositifs et politiques publiques mis en œuvre en RDC. Cela permet de comprendre à la fois les avancées institutionnelles et les limitations structurelles qui freinent l'atteinte de la sécurité alimentaire.

Les politiques alimentaires en RDC ne sont pas inexistantes, le pays serait doté de plusieurs cadres stratégiques et politiques pour lutter contre l'insécurité alimentaire. En 2021, une feuille de route a été élaborée « Taskforce RDC — UNFSS 2021 » sous la coordination

de Mme Julie K. Tshilombo à la Présidence de la RDC. Les plans et programmes agricoles exposés dans ce document débutent avec la note de Politique agricole et de Développement rural de 2009, suivie de la Stratégie sectorielle de l'Agriculture et du Développement rural (SSADR) adoptée en 2010 (IFAD, 2016).

Ensuite vient la Politique nationale de Nutrition, révisée en 2013, ainsi que le Programme détaillé de Développement de l'Agriculture africaine (PDDAA), mis en œuvre entre 2013 et 2014 sous l'impulsion de l'Union africaine et du NEPAD. En 2015, le Programme national d'Investissement agricole (PNIA) est lancé pour relancer l'agro-industrie. Puis en 2016, La Politique nationale de Sécurité alimentaire et nutritionnelle (PNSAN) s'inscrit dans les engagements de l'Agenda 2030 ainsi que dans la vision du Plan national stratégique de Développement. Ce document fait aussi référence au Programme national de Sécurité alimentaire (PNSA), géré par le ministère de l'Agriculture. L'ensemble de ces politiques ont été conçus pour transformer le système alimentaire congolais afin qu'il contribue à éliminer la faim et la malnutrition d'ici à 2030. Cette feuille de route s'aligne sur les Objectifs de Développement durable, notamment l'ODD 2, qui vise à éradiquer la faim et à promouvoir une agriculture durable. L'objectif principal de la PNSAN est d'assurer à la population congolaise une alimentation suffisante et équilibrée grâce à des interventions multisectorielles coordonnées. Ces actions incluent le soutien à l'agriculture familiale, la valorisation de l'agro-industrie, l'amélioration des infrastructures, la promotion de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, ainsi que le renforcement de la gouvernance. Cette politique veut garantir un accès équitable à des aliments sains et durables, et contribuer en même temps au bien-être socio-économique par la lutte contre la pauvreté (Taskforce RDC — UNFSS, 2021). Ces différentes politiques et plans traduisent un réel engagement institutionnel contre l'insécurité alimentaire en RDC, quoi que leur impact concret dépende de leur mise en œuvre sur le terrain et des dynamiques complexes qui influencent le système alimentaire du pays.

En 2023, la RDC a adopté le Plan national stratégique multisectoriel de Nutrition (PNSMN 2023-2030), une politique publique ambitieuse dont le but est de renforcer la nutrition au niveau national. Ce plan fixe les priorités et les mesures essentielles pour lutter contre la malnutrition, en mobilisant plusieurs secteurs clés tels que la santé, l'agriculture et l'éducation. Il établit un cadre stratégique pour coordonner les actions liées à l'alimentation, la sécurité alimentaire et la santé nutritionnelle, afin d'orienter efficacement les initiatives du

gouvernement et de ses partenaires entre 2023 et 2030 (ministère de la Santé de la RDC, 2023).

Dans le but de consolider la souveraineté alimentaire et réduire les importations, le gouvernement congolais met en place des campagnes agricoles qui visent à accroître la production des cultures essentielles et à assurer un approvisionnement stable du marché intérieur. Il s'associe également à des partenaires internationaux, notamment le Programme alimentaire mondial (PAM), pour mettre en œuvre des plans stratégiques destinés à lutter contre la faim et la malnutrition. Ces programmes incluent des aides alimentaires, des transferts monétaires et un soutien ciblé aux populations les plus vulnérables (Léni, 2025 ; Actualite.cd. 2024). Et en parallèle, l'Office congolais de Contrôle (OCC), établissement public à caractère scientifique et technique, a le rôle d'assurer la conformité des produits alimentaires importés. Protéger les consommateurs congolais et garantir un niveau minimal de qualité sanitaire et commerciale est son but (OCC, s.d.).

Bien que la RDC ait mis en place de nombreux cadres stratégiques, le pays continue de faire face à une crise alimentaire persistante et largement répandue. Depuis 2009, la RDC a produit de nombreux documents politiques pour lutter contre l'insécurité alimentaire et nutritionnelle, mais leur application reste souvent entravée par plusieurs contraintes, dont l'insuffisance de moyens financiers (Ngonde, 2020). En complément des politiques nationales destinées à transformer le système alimentaire, et face aux contraintes rencontrées dans leur mise en œuvre, le développement de la production alimentaire en milieu urbain et périurbain pourrait constituer une voie intéressante pour répondre aux besoins alimentaires. Le point suivant examine cette option.

2.5. Agriculture urbaine et périurbaine (AUP)

La récente aggravation de la famine mondiale a gravement affecté les pauvres urbains, déjà durement touchés par la crise des prix alimentaires et la récession économique (FAO, 2010). La croissance démographique et l'évolution des habitudes de consommation exigent une augmentation importante de la production alimentaire nationale (Soussan, 2015). L'agriculture urbaine peut renforcer la résilience des familles pauvres, améliorer leur accès aux produits frais, générer des revenus. Ainsi, les agriculteurs urbains vont pouvoir vendre leurs produits sur les marchés locaux, malgré des infrastructures insuffisantes et des pertes durant le transport FAO (2010).

Il existe plusieurs définitions de l'AUP depuis la création du concept. La FAO l'a défini en 1999 comme étant une activité impliquant la culture de plantes et l'élevage d'animaux dans et autour des villes. Elle produit une variété d'aliments, tels que graines, plantes, légumes, champignons, fruits, volailles, lapins, chèvres, moutons et bétail. Elle offre également des produits non alimentaires, comme des herbes aromatiques et médicinales, des plantes ornementales et des produits forestiers. L'AUP comprend la sylviculture pour les fruits et le bois de chauffage, ainsi que l'agroforesterie et l'aquaculture à petite échelle. (FAO, 1999 ; Poulot, 2013)

Aubry et Pourias (2013) décrivent l'AUP comme l'ensemble des activités de culture de plantes et d'élevage d'animaux destinés à l'alimentation et à d'autres usages, effectuées dans ou autour des zones urbaines. Ces pratiques prennent des formes variées et intègrent également des activités annexes, comme la production et la fourniture d'intrants, ainsi que la transformation et la commercialisation des produits. Située au sein ou en périphérie des villes, l'agriculture urbaine englobe une grande diversité de systèmes, allant de la production domestique pour l'autosuffisance aux systèmes entièrement orientés vers la commercialisation.

La définition de la FAO (1999) et celle d'Aubry et Pourias (2013) sur l'AUP se corroborent, car ils situent tous cette pratique dans et autour des villes, avec une diversité de productions qui inclut cultures végétales et élevage d'animaux. Mais nous pouvons tout de même constater qu'il y a quelques nuances entre les deux définitions, celle d'Aubry et Pourias met l'accent sur les activités connexes comme la production d'intrants, la transformation et la vente. Elle souligne également la diversité des échelles de production, de l'autosuffisance familiale à la commercialisation. La définition de la FAO, plus ancienne (1999), se concentre surtout sur les types de productions spécifiques, incluant la sylviculture, l'agroforesterie et l'aquaculture à petite échelle, et mentionne une variété de produits non alimentaires. De façon globale, les deux définitions offrent des perspectives complémentaires sur l'AUP.

En RDC, l'AUP est présente et elle est considérée comme une activité de recours face au chômage et à la pauvreté (Musibono et al., 2011). Elle constitue un moyen de subsistance pour des milliers de citoyens, notamment grâce à la rentabilité des cultures maraîchères pour les petits exploitants. Les agriculteurs urbains jouent un rôle clé dans l'alimentation de la

population urbaine croissante. Cependant, cette activité autrefois prédominante à Kinshasa et dans ses périphéries subit une pression croissante en raison de l'accaparement des terres, parfois facilité par certains acteurs étatiques et familles coutumières (Wagemakers et al., 2009). Selon Ndiaga Gueye (directeur national de la FAO en RDC de 2010 à 2018), une augmentation significative de la production agricole, doublée ou triplée, pourrait contribuer à réduire la malnutrition en rendant les légumes plus accessibles et plus abordables pour les populations urbaines (TNH, 2011).

Selon Musibono (2011), l'AUP ne peut porter ses fruits que si certaines conditions sont remplies. Premièrement, la professionnalisation de l'agriculture urbaine à Kinshasa, via le maraîchage, pourrait générer des richesses notables en dynamisant le marché des légumes, fruits et tomates. Former des associations ad hoc, leur octroyer des crédits et distribuer équitablement les terres arables garantiraient des opportunités de production pour tous. Respecter les équilibres environnementaux pourrait passer par la limitation de l'usage de pesticides et la protection des habitats fragiles. Ce serait une façon d'assurer la durabilité. Le maraîchage urbain, bien qu'étant une source essentielle de revenus pour de nombreuses familles à Kinshasa, demeure en grande partie informel et sous-développé. Seulement 5% des activités maraîchères sont organisées de manière professionnelle, ce qui reflète un faible niveau de formalisation dans ce secteur (Nkongolo et al., 2023). Cette absence de structuration pose un véritable problème, car elle limite l'accès des producteurs aux financements, aux formations et aux infrastructures nécessaires. Elle fragilise également leur sécurité foncière et freine leur intégration dans les politiques publiques (FAO, 2017). De plus, l'accès aux terres arables se fait souvent sur des bases inéquitables, elle dépend de la capacité financière ou des rapports de force. Les individus les plus influents ou aisés sont avantagés, au détriment d'une distribution plus juste et inclusive (Nkongolo et al., 2023).

Deuxièmement, une autre condition essentielle serait d'éviter la culture de légumes le long des routes, car des études scientifiques ont mis en évidence une contamination préoccupante au plomb et à d'autres métaux lourds dans les légumes cultivés en milieu urbain. (Ngweme, 2021). Troisièmement, mettre en avant le maraîchage biologique, parce qu'elle représenterait une opportunité prometteuse dans le domaine de l'agriculture urbaine, notamment pour répondre à la demande croissante en produits biologiques et de qualité. Il revient aux pouvoirs publics de mettre en place des réglementations adaptées pour encadrer cette activité de manière durable. Parallèlement, le secteur privé peut jouer un rôle clé en

investissant dans ce domaine afin de développer des marchés et ainsi maximiser la production au niveau local (Musibono et al., 2011).

La production alimentaire en milieu urbain faite de façon rigoureuse pourrait être considérée comme une des réponses à l'insécurité alimentaire et aux problèmes d'accès à la nourriture dans la ville de Kinshasa selon la FAO (1999). Elle offrirait aux ménages urbains défavorisés, la possibilité de produire leur propre alimentation, et limiterait leur dépendance à des réseaux de distribution parfois peu fiables. De plus, elle contribue à diversifier les régimes alimentaires et à améliorer leur qualité nutritionnelle, particulièrement en faveur des enfants issus des familles qui la pratiquent. L'essor de modes de production locaux et accessibles dans l'agriculture urbaine contribue au renforcement de l'autonomie alimentaire des populations. Cette dynamique s'ouvre à la notion de souveraineté alimentaire qui vise à confier aux communautés le contrôle des ressources et des systèmes alimentaires. Le point suivant nous en présente les grands traits.

2.6. Souveraineté alimentaire

La souveraineté alimentaire est universellement considérée comme un fondement essentiel pour la protection du droit à une alimentation adéquate. Ce droit a été proclamé dans la Déclaration universelle des droits de l'homme de 1948 et figure dans le pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (PIDESC), entré en application en 1976 (Anaïs SAINT-GAL et al., 2016). La souveraineté alimentaire désigne le droit des populations à produire leur propre nourriture sur leur territoire, tout en respectant l'environnement et en préservant leurs valeurs culturelles. Elle implique également de protéger les droits des paysans, des petits producteurs agricoles et des femmes vivant en milieu rural, en leur assurant l'accès aux ressources indispensables à la production alimentaire (Vía Campesina 1996).

Cette notion démontre l'importance de l'agriculture familiale pour nourrir de nombreuses personnes et remédier à la malnutrition. L'agriculture familiale qui est généralement connue pour être durable, biologique et agroécologique, s'oppose à l'agriculture intensifiée qui se focalise sur de la monoculture destinée à l'exportation (Décarsin, 2012). Contrairement aux prévisions annonçant sa disparition, l'agriculture familiale et paysanne occupe aujourd'hui encore une place très importante. Selon l'Organisation internationale du travail, la population agricole active, à temps plein ou partiel,

atteint 866 millions de personnes, soit 26,5 % des travailleurs mondiaux. Si l'on inclut leurs dépendants, environ 1,7 milliard de personnes vivent en partie de l'agriculture, dont 75 % en Asie et 15 % en Afrique, on peut voir par là l'importance de ce secteur dans ces régions (Roudart, 2018).

En 2012, 925 millions de personnes souffraient de la faim chaque jour, non pas faute de nourriture, mais en raison d'un accès restreint pour les plus démunis. Parmi elles, 70 % vivent en milieu rural, là où les aliments sont produits, ce qui met en évidence une contradiction frappante. La hausse continue des prix des denrées alimentaires sur le marché aggrave cette situation. L'une des solutions réside dans le soutien à l'agriculture familiale et paysanne, qui, avec un appui public suffisant, pourrait améliorer l'accès des populations locales à des denrées alimentaires essentielles. Cette agriculture, bien qu'essentielle à la souveraineté alimentaire, est fragilisée par la concurrence de l'agrobusiness. L'accès aux terres et aux ressources reste crucial, et des organisations luttent activement contre l'accaparement des terres par des États et des entreprises (Décarsin, 2012).

La souveraineté alimentaire en RDC est un défi très important, 23 millions de personnes continuent de faire face à une insécurité alimentaire sévère, d'après le dernier rapport du Cadre intégré de classification de la sécurité alimentaire. Cette situation alarmante met en évidence la vulnérabilité persistante du pays face aux défis économiques, climatiques et sociaux qui affectent l'accès à une alimentation suffisante et équilibrée (PAM, 2024). Les importations, en plus de représenter un facteur majeur de sortie de devises pour le pays et d'entraîner à la fois une diminution des réserves de change, représentent une perte d'opportunités économiques pour les producteurs locaux.

Cette dépendance aux marchés extérieurs constitue également un frein au développement du secteur agricole congolais, et limite ainsi la croissance de la production nationale et la compétitivité des acteurs locaux (Greyling, 2012). Dans ces conditions, il est difficile de renforcer la production locale, l'autonomie alimentaire étant hypothéquée suite à la dépendance aux produits alimentaires extérieurs.

Le secteur agricole en RDC fait face à de nombreux défis, qui freinent son développement et aggravent l'insécurité alimentaire et nutritionnelle des populations. Près de deux ménages sur trois ont une alimentation peu variée, et se limitent principalement à trois

groupes alimentaires : les tubercules ou céréales, les légumes (tels que les feuilles de manioc et de patate douce) et l'huile de palme. Cette faible diversification alimentaire entraîne des conséquences sérieuses sur la santé et la nutrition (FAO, 2013). Dans son ouvrage *Poverty and Famines* (1981), Amartya Sen explique que dans un État, la faim des populations résulte de deux facteurs. Il s'agit soit de l'incapacité financière à acquérir les denrées présentes sur les marchés, soit de l'impossibilité de les produire par leurs propres moyens. Les deux hypothèses semblent avoir du sens en RDC.

Lors du sommet sur la souveraineté alimentaire en RDC à Kinshasa en 2023, rapporté par Elodie Toto (2023), les requêtes des petits exploitants agricoles présents étaient ceux d'investir dans la formation en agroécologie et dans les infrastructures. Pour eux, ce serait un moyen d'accéder au marché pour les produits issus de l'agriculture durable, car les politiques agricoles privilégient souvent des modèles à grande échelle et l'agro-industrie. L'agroécologie et l'aide aux petits producteurs sont reléguées au second plan. Les communautés locales demandent également la mise en place de mécanismes de financement accessibles, ainsi qu'une assistance technique et l'accès à des technologies adaptées pour renforcer les pratiques agroécologiques et permettre l'adaptation au changement climatique. L'ensemble de tous ces facteurs font que la souveraineté alimentaire soit encore une réalité lointaine en RDC.

2.7. Conclusion partielle

La transition alimentaire à Kinshasa s'inscrit à l'intersection de défis majeurs et d'opportunités stratégiques, parmi lesquels l'insécurité alimentaire reste le plus urgent. Le développement de l'agriculture urbaine et périurbaine apparaît comme une réponse locale essentielle pour améliorer l'autonomie alimentaire. Cependant, elle doit être pensée en lien avec d'autres facteurs tel que le changement climatique, qui complique davantage l'équation alimentaire à Kinshasa. En même temps, la forte dépendance aux importations alimentaires augmente la fragilité des systèmes alimentaires congolais, et expose la population aux fluctuations des marchés mondiaux.

Dans ce contexte, les politiques alimentaires jouent un rôle essentiel pour orienter la transition vers des systèmes plus durables et équitables. Elles intègrent la valorisation de l'agriculture familiale, la sécurisation foncière et un soutien institutionnel renforcé. Par ailleurs, la construction d'une véritable souveraineté alimentaire, qui garantit aux

communautés locales le contrôle des ressources et la protection des petits producteurs, constitue un pilier fondamental pour assurer une transition juste, résiliente et respectueuse des valeurs culturelles. L'articulation de ces six concepts clés forme ainsi les bases d'une transition alimentaire adaptée aux réalités congolaises et kinoises plus précisément.

Chapitre II : Méthodologie de recherche

Le premier chapitre de ce travail a établi un panorama des dynamiques de transformation des systèmes alimentaires à l'échelle mondiale, en mettant particulièrement en lumière les spécificités du contexte congolais, et plus exactement celui de la ville de Kinshasa. Il a également posé le cadre théorique de l'étude, en présentant les concepts fondamentaux relatifs à la transition alimentaire ainsi que les enjeux qui y sont associés. Le présent chapitre s'attache à expliciter la démarche méthodologique adoptée pour la conduite de l'enquête. Il précise le périmètre spatial de l'étude, les instruments mobilisés pour la collecte des données empiriques, ainsi que les critères et les procédures d'échantillonnage retenus. Il accorde également une attention particulière aux considérations éthiques inhérentes à la recherche. Les implications des interactions entre chercheurs et enquêtés, les enjeux liés à l'interprétation des discours, et les dimensions affectives susceptibles d'influencer la production et l'analyse des données sont aussi pris en compte.

1. Approche méthodologique

Dans le cadre de cette étude, nous avons adopté une approche méthodologique qualitative et inductive, justifiée par le caractère exploratoire de notre problématique. Le recours à des enquêtes qualitatives s'est imposé comme la stratégie la plus pertinente pour recueillir des données riches et nuancées, permettant d'appréhender les logiques sociales, culturelles et économiques sous-jacentes aux pratiques alimentaires observées. À partir des concepts théoriques développés dans le premier chapitre et des éclairages qu'ils apportent sur la situation nutritionnelle en RDC, il apparaît clairement que la transition alimentaire est non seulement nécessaire, mais urgente. Cette transition impliquerait une transformation profonde du système alimentaire, qui passerait d'un modèle largement dépendant des importations à un système qui privilégierait la production et la consommation locales.

Cependant, malgré la reconnaissance croissante des limites du système actuel, les signes tangibles d'un basculement vers un modèle alimentaire plus durable et adapté demeurent peu visibles. Ce constat soulève la problématique centrale de notre recherche :

quelles sont les dynamiques, contraintes et résistances qui freinent l'émergence et la consolidation d'une transition alimentaire dans la ville de Kinshasa ?

Afin de mener à bien nos entretiens sur le terrain, notre question principale se décline en d'autres sous-questions que nous avons testées à travers nos enquêtes qualitatives.

- La population kinoise est-elle satisfaite de son mode de consommation alimentaire ?
- L'urbanisation rapide de Kinshasa a-t-elle conduit à la perte des connaissances et pratiques culinaires traditionnelles ?
- Quel est le rapport qualité/prix entre les aliments importés et locaux ?
- L'agriculture urbaine et périurbaine augmenterait-elle la disponibilité des produits frais et sains pour les habitants de Kinshasa ?
- L'absence de volonté politique constitue-t-elle un frein majeur à la mise en œuvre de réformes nécessaires pour améliorer la sécurité alimentaire et le développement durable à Kinshasa, ou y aurait-il d'autres facteurs ?

2. Terrain d'étude

2.1. Choix et justification du terrain

L'étude se focalise sur la commune de Ngaliema, l'une des entités territoriales les plus vastes et les plus hétérogènes de la ville-province de Kinshasa. Le choix de ce terrain d'enquête repose sur plusieurs critères méthodologiques et analytiques. D'une part, Ngaliema se distingue par une forte diversité socio-économique, marquée par la juxtaposition de quartiers aux profils contrastés, abritant des populations au niveau de revenus variés, faibles, intermédiaires et élevés, ce qui favorise la collecte d'une pluralité de perspectives sur les pratiques et représentations alimentaires. D'autre part, son étendue géographique considérable, couvrant 224,30 km² et s'étendant de Kintambo vers le sud en longeant le mont Ngaliema et la route de Matadi, offre une diversité de configurations urbaines propices à une analyse fine des dynamiques territoriales (Masala & Kimpanga, 2020 ; Kinzanza, 2022).

Enfin, avec ses 21 quartiers et 198 sous-quartiers, Ngaliema constitue un espace stratégique pour appréhender les transformations alimentaires dans un contexte urbain complexe. En tant que commune, elle reflète la richesse et la fragmentation des réalités

sociales de Kinshasa, tout en permettant d'interroger les logiques d'adaptation, de résistance et d'innovation au sein des systèmes alimentaires locaux (Kinzanza, 2022 ; Kapata, 2022).

2.2. Délimitation spatiale

Dans le cadre de notre étude menée au sein de la commune de Ngaliema à Kinshasa, deux quartiers ont été sélectionnés afin d'illustrer la diversité des configurations alimentaires et des dynamiques sociales locales : Musey et Joli Parc. Le quartier Musey, situé dans la zone de Binza Ozone, se caractérise par une forte activité résidentielle et une localisation stratégique à proximité d'infrastructures majeures telles que la REGIDESO et le camp militaire Tshatshi. Ce secteur présente une mixité sociale marquée, où cohabitent des ménages aux profils économiques variés, favorisant des interactions quotidiennes entre différentes classes sociales. L'organisation spatiale y est relativement perméable, avec une juxtaposition fréquente de logements modestes et de résidences plus aisées, ce qui contribue à une dynamique sociale inclusive et à une circulation des pratiques alimentaires entre groupes sociaux.

À l'inverse, le quartier Joli Parc est généralement perçu comme un secteur résidentiel huppé, destiné à une population à haut revenu. Les prix de l'immobilier y sont particulièrement élevés, avec des parcelles et des habitations proposées à la vente ou à la location pour des montants pouvant atteindre plusieurs millions de dollars. Par exemple, une parcelle avec maison peut être estimée à environ 1,8 million de dollars, tandis que des villas ou duplex sont souvent loués à plusieurs milliers de dollars par mois (Imcongo.com, s.d.).

Cette configuration suggère une concentration de ménages aisés. Cependant, malgré l'image d'un quartier privilégié, Joli Parc se caractérise par une grande diversité socio-économique. Sa vaste étendue comprend en effet des zones dans lesquelles vivent des populations en situation de précarité, créant ainsi des contrastes importants, mais aussi des opportunités d'analyse intéressantes pour mieux comprendre les inégalités alimentaires. Sur le plan spatial et architectural, ces deux quartiers se démarquent clairement. À Joli Parc, la séparation entre les classes sociales est plus visible, avec des résidences luxueuses, de grandes parcelles, et des véhicules haut de gamme qui contrastent avec des habitations plus modestes. À Musey, en revanche, la proximité physique entre les logements de différentes catégories sociales favorise une plus grande interaction entre les habitants, ce qui peut

influencer les pratiques alimentaires, les perceptions de la transition alimentaire, et les logiques de solidarité ou de distinction.

2.3. Population d'étude et échantillonnage

Conformément à l'approche qualitative adoptée, nous avons opté pour un échantillonnage non probabiliste. Cette méthode ne vise pas la représentativité statistique, mais plutôt la richesse et la pertinence des informations recueillies. L'échantillonnage a été stratifié selon le niveau socio-économique⁵ des ménages, permettant ainsi de capturer la diversité des expériences alimentaires. L'échantillon est composé de 30 ménages au total, réparti comme suit :

- 13 ménages dans le quartier Musey
 - o Cinq ménages de niveau socio-économique faible
 - o Six ménages de niveau socio-économique moyen
 - o Trois ménages de niveau socio-économique élevé
- 17 ménages dans le quartier joli parc
 - o Six ménages de niveau socio-économique faible
 - o Six ménages de niveau socio-économique moyen
 - o Cinq ménages de niveau socio-économique élevé.

2.4. Collecte des données et des outils

La collecte des données empiriques s'est déroulée tout au long du mois d'avril, au moyen d'entretiens semi-directifs réalisés auprès de 30 ménages sélectionnés. Cette méthode a été retenue en raison de sa souplesse, qui permet d'explorer en profondeur les représentations, les expériences et les discours des participant.e.s, tout en conservant une cohérence thématique structurée.

Un guide d'entretien semi-directif a été élaboré à partir des sous-questions de recherche, afin d'orienter les échanges tout en laissant la possibilité d'aborder des thématiques émergentes non prévues initialement. Ce dispositif a été complété par un journal de terrain, utilisé pour consigner les observations contextuelles, les impressions ethnographiques et les réflexions méthodologiques au fil du processus d'enquête.

⁵ Dans la partie III du travail, nous expliquons plus en détail ce que nous entendons par niveau socio-économique (faible, moyen et élevé).

Les entretiens ont été enregistrés à l'aide d'un smartphone, avec le consentement éclairé des participant.e.s, afin de garantir la fidélité des propos recueillis et de faciliter leur transcription et leur analyse ultérieure.

La campagne d'enquête s'est étalée sur une période de quatre semaines, avec une moyenne de trois entretiens par jour, espacés de manière à permettre une première analyse exploratoire et d'éventuels ajustements méthodologiques en cours de route. Dans un souci de respect des préférences linguistiques et pour favoriser une expression libre et nuancée, les entretiens ont été conduits dans la langue choisie par les enquêtes : le français, le lingala ou le swahili.

Plus pratiquement, nous avons dû sortir minimum trois fois par semaine afin de trouver des personnes disposées à nous recevoir. Avec beaucoup de peur et d'appréhension, nous avons fait du porte-à-porte. À Joli Parc comme à Musey, dans les coins pas très aisés, nous avons été bien reçus alors que nous avions beaucoup d'appréhension au départ. En revanche, dans les milieux aisés de Joli Parc en particulier, nous avons eu du fil à retordre, les gens étaient si inaccessibles que cela a généré énormément de frustration en nous au bout d'un moment. À Musey, bien qu'il n'y ait pas de séparation apparente entre les résidences des différentes couches sociales, il nous a néanmoins été difficile d'accéder à toutes les catégories. C'est pourquoi nous n'avons pas pu interviewer autant de personnes aisées que nous l'aurions souhaité. Nos entretiens ont été menés auprès de 20 femmes et 10 hommes, âgés de 28 à 79 ans. Nous aurions voulu une répartition plus équilibrée entre les genres, mais, lors de nos démarches, plusieurs hommes nous ont systématiquement orientées vers leurs épouses, estimant que ces dernières étaient plus aptes à s'exprimer sur les questions alimentaires.

3. Défis éthiques et émotionnels

Au cours du travail de terrain réalisé à Kinshasa, une série de dilemmes éthiques ont émergé, mettant à l'épreuve nos repères personnels, nos valeurs et nos positionnements en tant que chercheuse. Dès les premiers jours, une appréhension constante liée à l'acceptation par les enquêté.e.s et à la sincérité de leurs réponses a fortement marqué le déroulement de l'enquête. Pour y répondre, nous avons été amenées à mobiliser des stratégies d'adaptation oscillant entre ajustement contextuel et respect des principes éthiques fondamentaux, nous

incitant à réfléchir sur la frontière parfois mouvante entre les normes méthodologiques et la liberté individuelle du·de la chercheur·e (Kiesow, 2023).

Un dilemme particulièrement révélateur a concerné la gestion stratégique de l'information relative à notre affiliation universitaire. Lors des premiers entretiens menés dans une zone défavorisée, nous avons volontairement omis de préciser notre statut d'étudiante au sein d'une institution européenne, par peur que cette information ne génère de la méfiance, n'influence les attentes ou n'altère la spontanéité des échanges.

À l'inverse, dans les milieux socioéconomiquement favorisés, cette même affiliation s'est avérée être un vecteur de légitimation, facilitant l'accès aux participant.e.s et renforçant notre crédibilité. Cette oscillation entre transparence et retenue nous a conduite à reconsidérer la portée normative du principe de transparence dans la recherche qualitative. Elle interroge les rapports de pouvoir implicites entre enquêté.e.s et enquêteur.rice.s, tout en soulignant l'importance de prendre en compte les enjeux de positionnement, de protection personnelle et d'équité relationnelle dans les interactions sur le terrain.

Ce dilemme rejoint la réflexion de Vuninga (2021), qui met en avant la difficulté de trouver un équilibre entre transparence, adaptation et éthique lors du travail de terrain. Elle souligne que le (la) chercheur·e est fréquemment contraint·e d'adopter des stratégies de négociation et de prudence face à la diversité des attentes et des soupçons des participant·e.s selon le contexte. Elle souligne qu'il peut être nécessaire d'ajuster son degré de transparence ou de discrétion tout en insistant sur la vigilance éthique requise lors de ces ajustements.

Lors de notre terrain, nous avons eu à nous interroger sur la frontière entre adaptation sociale et manipulation, spécialement lorsque nous avons envisagé d'acheter un article à une commerçante dans l'unique but de faciliter l'accès à un entretien. Cette idée nous a semblé contraire aux principes d'authenticité, d'honnêteté et de respect de l'autre. Nous avons finalement choisi de privilégier une démarche sincère, même si cela rendait la tâche plus ardue.

Un autre dilemme éthique majeur rencontré lors du travail de terrain a concerné la notion de consentement éclairé et la vulnérabilité des participant.e.s. Dans le cadre d'entretiens menés auprès de personnes en situation de précarité, la question de la liberté réelle du consentement s'est posée de manière aiguë. Il était légitime de se demander si la

participation à l'enquête n'était pas motivée, au moins en partie, par l'espoir d'un soutien matériel ou d'une forme d'aide future.

Par ailleurs, nous avons observé chez certain.e.s enquêté.e.s une grande spontanéité dans le partage d'expériences personnelles, parfois livrées sans pleine conscience des implications que ces confidences pourraient avoir. Cette générosité nous a confrontée à une interrogation fondamentale sur les effets potentiels de notre recherche sur leur quotidien, et à la nécessité d'explicitier clairement les limites et objectifs de l'étude. Il nous a donc fallu veiller à ce que la présentation du projet soit suffisamment claire, accessible et honnête pour garantir un consentement effectivement libre et informé, tout en demeurant attentive aux enjeux de protection des personnes vulnérables.

La problématique de la confidentialité et du respect de la vie privée a également occupé une place centrale dans notre réflexion. Il s'est agi de trouver un juste équilibre entre la création d'un lien de confiance essentiel à la qualité des échanges et le maintien d'une distance critique garantissant une posture de recherche éthique et rigoureuse.

Dans certains cas, nous avons été exposées à des situations particulièrement sensibles, telles que des cas d'exploitation d'enfants au sein des familles des participant.e.s. Ces expériences nous ont incitée à réfléchir en profondeur sur les responsabilités morales du (de la) chercheur.e, notamment sur la manière de préserver l'anonymat des participant.e.s tout en restant vigilante au bien-être des personnes impliquées.

La réflexion sur notre positionalité de chercheuse a été omniprésente tout au long de ce parcours. Contrairement à la recherche positiviste, la démarche qualitative implique une proximité avec les participant.e.s et une remise en question constante des dynamiques de pouvoir. Nous avons réalisé que, même en étant « chez nous », notre statut de chercheuse nous conférait un pouvoir symbolique, susceptible de susciter méfiance ou intimidation. Cette double posture d'insider et d'outsider (chercheuse venue d'une université étrangère) nous a permis d'accéder plus facilement à certains milieux, mais elle a aussi rendu plus complexe le maintien d'une distance analytique. Nous avons dû jongler avec notre âge, notre origine et nos valeurs, tout en étant consciente que notre histoire personnelle influençait inévitablement nos choix méthodologiques et l'interprétation des données. L'analyse de Vuninga (2021) enrichit cette réflexion en montrant que la positionalité n'est jamais stable, mais fluctue constamment selon le contexte, les interlocuteur.rice.s et la diversité des appartenances

sociales ou régionales. Elle met l'accent sur le statut d'« inbetweener » : même quand le (la) chercheur.se partage une origine, une langue ou une expérience migratoire, ses autres traits identitaires (niveau d'études, région d'origine, genre) peuvent tour à tour l'intégrer, l'exclure, ou le (la) placer dans une position ambivalente et requérante de s'ajuster sans cesse.

Notre proximité avec le terrain a été à la fois une force : notre compréhension des enjeux était plus fluide et nous avions la confiance des participant.e.s. Mais cette proximité était aussi une faiblesse, car elle compliquait la prise de distance nécessaire à l'analyse. Nous avons aussi dû composer avec notre engagement personnel : notre désir de voir évoluer la situation alimentaire à Kinshasa risquait de se mêler à notre démarche académique. Il nous a fallu veiller à ne pas projeter nos attentes sur l'analyse, tout en gardant une posture professionnelle et une sensibilité aux réalités du terrain (Ansoms, 2021).

Ces expériences nous ont appris que la recherche qualitative ne se limite pas à l'application de protocoles, mais exige une capacité d'adaptation, de négociation et parfois de compromis. Les ajustements nécessaires sur le terrain peuvent générer des tensions éthiques et amènent à s'interroger sur la légitimité des démarches entreprises et la responsabilité du (de la) chercheur.e. La préparation, aussi minutieuse soit-elle, ne permet jamais d'anticiper tous les imprévus du terrain, et c'est justement cette incertitude qui rend la recherche si vivante et formatrice (Ansoms, 2023).

4. Conclusion partielle

La méthodologie adoptée dans cette recherche repose sur une approche qualitative et inductive, particulièrement adaptée à la complexité et à la nature exploratoire de la question de recherche. Le choix du terrain d'enquête, la sélection des outils de collecte et les stratégies d'échantillonnage ont été pensés de manière à restituer la pluralité des trajectoires alimentaires et des enjeux contextuels spécifiques à la ville de Kinshasa. Les dilemmes éthiques rencontrés au cours du travail de terrain ont mis en évidence la nécessité d'une posture réflexive et d'une vigilance constante vis-à-vis des rapports de pouvoir, des logiques de représentation, et de la vulnérabilité des participant.e.s.

Chapitre III : Résultats et analyse

Après avoir présenté les concepts liés à la transition alimentaire ainsi que la méthodologie pour laquelle nous avons opté pour la réalisation de ce travail, nous passons à la présentation de nos résultats. Ceux-ci s'appuient sur 30 entretiens semi-directifs réalisés dans deux différents quartiers à Kinshasa, auprès de personnes dont on observe une différence en termes de revenu, d'âges, de sexe. Pour l'analyse de nos résultats, nous avons réalisé une codification thématique. Au bout d'une lecture et relecture attentive des retranscriptions, les propos des interviewés ont été regroupés en six grands thèmes, basés sur notre guide d'entretien (l'alimentation actuelle des Kinois entre Accessibilité et qualité, l'évolution des habitudes alimentaires, l'influence économique sur l'alimentation et politique, le rapport au local et à l'importé, l'agriculture urbaine, responsabilités et solutions perçues). Le but de cette méthode a été de nous permettre de comparer les discours et de faire émerger les points communs entre différents participant.e.s, afin de pouvoir répondre à notre question de recherche qui est de savoir : quelles sont les raisons qui entrave l'expansion d'une nouvelle transition alimentaire dans la ville de Kinshasa ?

Avant de poursuivre, il nous a semblé essentiel, lors de l'élaboration de notre méthodologie, de préciser comment définir une personne « riche » à Kinshasa et sur quels critères fonder la catégorisation des classes sociales dans le contexte local. Nous nous sommes également interrogés sur la signification de « bien manger » selon la perception des Kinois. Si la littérature a fourni des éléments de réponse, notre expérience de terrain nous a permis d'affiner et de nuancer ces définitions. Les données recueillies au fil des entretiens nous offrent aujourd'hui la possibilité d'apporter des définitions plus concrètes à chacun de ces concepts. Celles-ci sont présentées et discutées dans l'analyse, en nous appuyant sur les perspectives et témoignages de nos interlocuteur.rice.s, afin de mieux rendre compte de la diversité des représentations et des pratiques alimentaires à Kinshasa.

- D'après Nzinga (2018), une personne riche en RDC est souvent considérée comme faisant partie d'une minorité urbaine privilégiée, composée de hauts responsables politiques, administratifs ou économiques. Ces personnes tirent leur richesse de leur

accès exclusif aux ressources de l'État, aux marchés publics, et parfois aussi par le biais de pratiques corruptrices. Nous n'avons pas cherché à connaître la profession et les sources de revenus de nos interlocuteur.rice.s, en revanche, nous avons misé sur l'observation. Dans l'imaginaire collectif des Kinois, les personnes riches sont des personnes qui possèdent des biens matériels et immobiliers de valeur et qui mangent à leur faim. En ce qui concerne la répartition des classes sociales, nous avons retenu la classification proposée par Muteba et al. (2013). Selon ces auteurs, les personnes dites « riches » à Kinshasa, prennent au minimum trois repas par jour. Celles appartenant à la classe moyenne ne vivent pas dans l'opulence, et elles ne vivent pas forcément dans la précarité, elles consomment généralement deux repas quotidiens. Enfin, les individus issus de la classe moyenne faible, ou en situation de précarité, ne prennent en général pas plus d'un repas par jour.

- Le concept de « bien manger » n'était pas évident à définir au début de notre travail, car il existait une crainte de vouloir rendre objective une notion qui peut être profondément subjective. Cependant, à travers nos entretiens et les analyses qui en ont découlé, nous avons compris que, pour les Kinois comme pour la majorité des populations ailleurs dans le monde, bien manger revient avant tout à adopter une alimentation diversifiée, équilibrée et ancrée dans les pratiques culinaires locales. C'est donc sous cet angle que nous avons choisi d'interpréter nos résultats.

Ce chapitre présente quelques éléments quantitatifs et visuels issus des données collectées lors du travail de terrain. Il ne s'agit pas ici de tirer des conclusions généralisables ni de prétendre à une représentativité statistique à l'échelle de la population kinoise. L'objectif est plutôt d'illustrer les tendances observées au sein de l'échantillon de 30 participant.e.s, en mettant en évidence leur répartition selon différentes variables sociodémographiques (revenu, âge, sexe) ainsi que les thématiques explorées. Les graphiques proposés visent à appuyer l'analyse qualitative par une lecture synthétique des profils des participant. e. s, tout en respectant les limites inhérentes à la taille et à la nature de l'échantillon.

1. L'alimentation actuelle des Kinois entre Accessibilité et qualité

Les deux premières questions de notre guide d'entretien reposaient sur la satisfaction globale de nos interlocuteur.rice.s sur la façon dont ils se nourrissaient, eux en particulier et

les Kinois en général. L'analyse des témoignages recueillis dans les quartiers Joli Parc et Musey à Kinshasa révèle une vision collective marquée par une insatisfaction globale quant à la manière dont ils se nourrissent individuellement ou en tant que population.

Cette insatisfaction est cependant nuancée par des facteurs tels que l'âge, le sexe, la composition des ménages, les niveaux de revenus. Globalement, la majorité des interlocuteurs expriment une difficulté liée à la qualité et à la quantité de leurs repas quotidiens. Ils affirment manger « *juste pour manger* », une expression tirée du lingala, « *tozo lia kaka tika to lia* », soulignant l'absence de plaisir ou de choix dans leur alimentation, dictée par les moyens financiers plutôt que par une volonté ou une préférence. Nous avons noté que les repas des Kinois, sont principalement constitués de manioc, de maïs, de riz, et pain comme féculents de base. Il y a aussi une tendance à privilégier la volaille principalement importée, et le poisson, souvent importé congelé, ce constat corrobore les observations de Muteba (2014). Ce dernier note une baisse significative de la consommation de poisson frais local dans la capitale, sauf pour le chinchard « Thomson », poisson importé apprécié des ménages à faibles revenus qui se tournent également vers des morceaux moins coûteux comme les abats.

Les personnes à faibles revenus ont martelé sur la précarité alimentaire. Par exemple, dans le quartier de Joli Parc, la moitié des interviewés déclarent ne pas être satisfait de leur alimentation, avec pour certains, des témoignages explicites : « *je ne me réjouis pas de la façon dont je mange, la nourriture est vraiment mauvaise* » (E1, homme, 53 ans). Chez ceux qui affirment être satisfaits, la satisfaction est souvent exprimée avec réserve, teintée de gratitude : « *Je me réjouis de la façon dont je mange, chaque jour qui passe, c'est Dieu qui donne. Je lui rends grâce, même dans la souffrance. Quoi qu'il arrive, nous comptons sur lui. Nous nous réjouissons de ce que lui nous donne.* » (E4, femme, 57 ans).

Cette attitude a été récurrente dans tous les milieux de faible revenu du fait de l'insécurité alimentaire omniprésente, où il n'est pas acquis de pouvoir manger tous les jours. Une participante de 79 ans témoigne : « *Aujourd'hui, lorsque tu trouves à manger, tu te réjouis, certaines fois, tu te réveilles le matin, tu n'as même pas de pain, tu dors ainsi, mais si un jour Dieu dit, car tout ce que nous recevons vient de Dieu, s'il te donne, tu cuisines, il faut t'en réjouir.* » (E18, femme, 79 ans).

Et donc chez certains de nos interlocuteurs, nous avons constaté une acceptation fataliste de la situation qu'un véritable consentement, c'est-à-dire que ces personnes ne disent pas clairement si elles sont satisfaites de la qualité ou de la quantité de leurs repas, mais elles expriment une acceptation de leur situation, quelle qu'elle soit, en la replaçant dans une perspective religieuse. Cette réalité est confirmée dans le quartier Musey, où, sur sept à faibles revenus, seule une personne déclare être satisfaite malgré la montée du coût de la vie : « *la vie est devenue difficile, mais j'aime la façon dont je mange* » (E20, femme, 54 ans).

D'autres personnes témoignent unanimement d'un rapport fataliste et contraint à la nourriture : « *on mange juste pour manger en fonction de nos moyens, la vie à Kinshasa est dure* » (E21, femmes quarantennaires et cinquantennaires). La contrainte économique, plus qu'un choix, conditionnerait la manière de se nourrir et limiterait la liberté et la qualité des repas.

Une interlocutrice corrobore cette réalité par : « *une personne de 45 ans qui va au lit qu'avec un pain de 500 fC ! Ce n'est pas possible, les enfants vont manger chez les voisins, il n'y a pas de vie* » (E5, femme, 44 ans). 500 francs congolais sont l'équivalent de 15 centimes d'euro. Ces témoignages illustrent à quel point l'accès à la nourriture reste un défi central pour de nombreux habitants de Kinshasa, une ville où pratiquement tout s'achète et où les ressources dépendent largement du pouvoir d'achat.

Chez les interlocuteurs à revenus moyens, la tendance n'est guère meilleure. La satisfaction alimentaire est minoritaire et souvent ambivalente. À Joli Parc, sur six personnes, seulement trois déclarent être satisfaites, mais avec une insistance sur la dépendance aux moyens financiers : « *je suis satisfait, je peux manger ce que je veux selon mes moyens* » (E8, homme, 36 ans). Toutefois, pour les autres, précarité et difficultés économiques semblent persister : « *on vit selon nos moyens, il y a beaucoup de difficultés, notamment alimentaires* » (E9, femme, 63 ans).

Dans le quartier Musey, les réponses sont souvent négatives ou nuancées, et plusieurs déclarent se contenter de ce qu'ils ont, faute de mieux : « *on mange ce qui se présente* » (E25, femme, 48 ans). Une participante souligne la relative sécurité alimentaire de base, pouvoir manger tous les jours, mais pas la qualité : « *on trouve à manger, mais ce n'est pas vraiment correct, ça dépend des moyens que nous avons* » (E27, femme, 46 ans).

D'après notre analyse, cette satisfaction partielle semble corrélée à la taille des ménages et à l'âge. Les plus jeunes et ceux avec des familles moins nombreuses tendent à se dire plus satisfaits, possiblement parce qu'ils auraient moins de ventre à nourrir : « *mon mari et moi sommes plus ou moins satisfaits* » (E22, femme, 28 ans). En revanche, les ménages plus nombreux, souvent perçus socialement comme aisés, témoignent d'une réalité financière plus complexe. Un exemple frappant : « *mon mari est magistrat, mais nous sommes sept à la maison, cinq enfants à élever [...] la réalité est difficile, nous sommes seuls à la connaître* » (E27, femme, 46 ans). Ce décalage entre l'apparence sociale et la réalité vécue, spécialement en matière de ressources alimentaires, est révélateur de la précarité qui peut toucher même des foyers considérés comme médianement aisés.

Chez les interlocuteur.rice.s à hauts revenus, la satisfaction alimentaire est quasi unanime. Tous déclarent pouvoir s'offrir une alimentation à la fois suffisante et de qualité, avec un accent sur le choix et la capacité à acheter des aliments de meilleure qualité : « *je peux manger ce que je veux, de la viande fraîche, des produits bio* » (E14, femme, 44 ans). Néanmoins, même dans ce groupe, des contraintes apparaissent concernant la disponibilité et la variété des produits rares ou locaux :

« *Je peux me permettre du poulet local, quoiqu'il coûte beaucoup plus cher que le poulet surgelé* » (E13, homme, 57 ans), ou encore « *Aujourd'hui, je peux encore me permettre de manger bio, de manger de la viande fraîche (euh) et non de la viande surgelée. Seulement, je n'ai plus la même variété, je ne peux plus me permettre tous les jours d'avoir une grande variété de repas comme j'en avais quand j'étais plus jeune. Même si nous tentons d'avoir un peu plus de qualité, ça reste difficile aujourd'hui. On va s'efforcer d'avoir de la qualité, mais on a moins d'options.* » (E14, femme, 44 ans).

Ce constat montre que malgré la capacité financière, l'accès à des aliments naturels, locaux, biologiques ou de qualité supérieure est limité par des facteurs structurels, comme la disponibilité sur le marché. Ces participant.e.s aisées restent également sensibles à la réalité économique plus large et à la cherté généralisée qui affecte la population kinoise dans son ensemble :

« *Donc à Kinshasa, même quand tu as un bon salaire, ça reste difficile, parce que tu prends soin non seulement de ta famille restreinte, mais aussi de ta grande famille, parce que*

mon mari aussi doit prendre soin de sa famille de son côté. C'est un peu compliqué, même quand tu as un salaire et que les gens pensent que tu as les moyens. » (E16, femme, 39 ans).

Cette solidarité familiale étendue est une spécificité sociale majeure qui pèse lourdement sur le budget alimentaire des ménages, quel que soit leur niveau de revenu individuel.

Par rapport à la question qui touche à l'alimentation de la population kinoise en général, il y a un consensus sur la situation actuelle des Kinois. Tous les participant.e.s, sauf une (E3), indépendamment de leurs âges, niveaux de vie, milieu et sexe étaient tous d'avis que les Kinois ne se nourrissent pas correctement tant en qualité qu'en quantité voici donc quelques témoignages :

“(grimace), non là, c'est encore pire, une grande partie de la population vit très mal” (E1, homme, 53 ans), “(grimace), bien manger c'était pour l'époque, la façon de manger aujourd'hui n'est plus bonne, maintenant, on mange très peu ensuite on boit de l'eau pour se remplir le ventre, le vrai manger aujourd'hui c'est seulement pour les riches, ceux qui en ont les moyens...” (E4, femme, 57 ans).

“Les Congolais Yaya. Moyen zéro. Dans ce monde entier, les gens qui ne mangent pas bien, c'est les Congolais. Et c'est surtout les Congolais de Kinshasa, car au village, c'est mieux [...] En ce qui concerne la nourriture, vraiment, c'est difficile, c'est difficile, donc impossible. Il faut qu'on change d'abord des modèles. Que l'on nous cherche un autre modèle pour manger ?” (E5, femme, 44 ans).

À la question de savoir si, de manière générale, les Kinois se nourrissent correctement, une participante (E14) a apporté un point de vue enrichissant. Elle souligne d'abord que la notion de « bien manger » peut varier d'une personne à l'autre. Elle donne l'exemple de certains Kinois qui se contentent de chikwangue (pâte de manioc fermenté) et de dindon vendu dans de conditions insalubres au coin de la rue, mais qui s'en rassasient, apprécient le goût et considèrent qu'ils ont bien mangé. Elle évoque aussi sa province d'origine, dans le Grand Katanga, où certaines tribus ont pour habitude culturelle de consommer du poisson salé fortement séché. Elle explique que, pour ces personnes, il est difficile d'affirmer qu'elles ne mangent pas bien, car selon leur perspective, manger consiste simplement à satisfaire la faim. Elle ajoute qu'il est probable que, d'un point de vue

nutritionnel, ce mode d'alimentation ne soit pas optimal, mais que plusieurs d'entre ces personnes estiment néanmoins bien se nourrir à leur manière.

Cette réflexion permet de comprendre la position de la seule participante (E3) qui a allégué que les Kinois se nourrissent bien, une position qui va à l'opposé de celle des autres, mais qui peut s'expliquer par cette différence dans la perception du « bien manger ». C'est justement en raison de la complexité des points de vue autour de cette question que la participante E14 s'est abstenue d'estimer le pourcentage de Kinois qui se nourrissent bien.

Sur 30 participant.e.s, seuls 22 ont bien voulu estimer en pourcentage le taux des Kinois qui, selon eux, mangent bien.

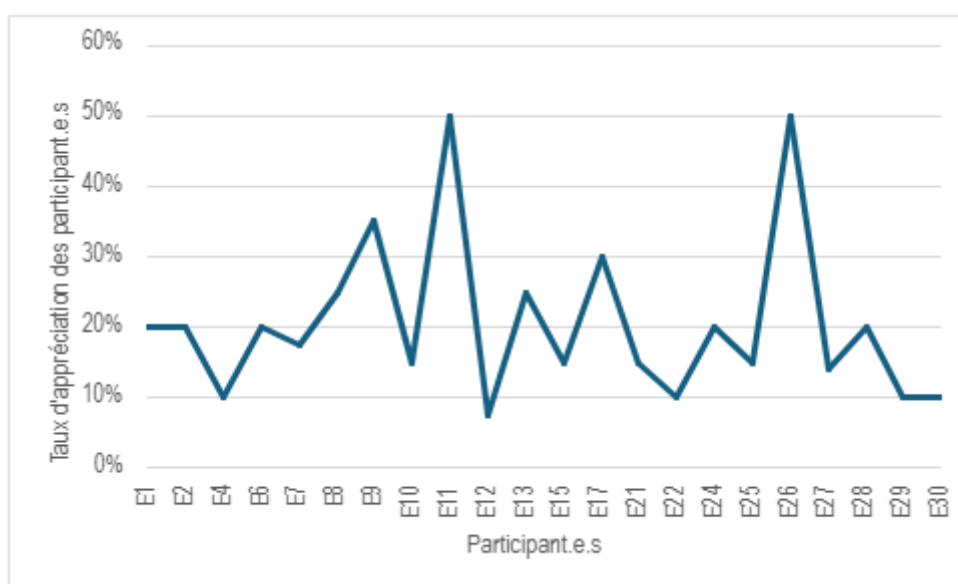


Figure 9 : Estimation des Kinois qui mangent correctement selon les participant.e.s.

Seuls deux participant.e.s estiment que le pourcentage des personnes qui se nourrissent correctement peut aller jusqu'à 50 %, trois d'entre eux estiment que ce pourcentage varie entre 25 et 35 % et les 17 autres participant.e.s soit 77 % de participant.e.s ayant répondu à la question estiment que ce pourcentage varie entre 5 et 20 %, et le taux moyen de toutes ces estimations est de 21 %. La majorité des participant.e.s considèrent qu'une faible proportion de la population de Kinshasa a accès à une alimentation adéquate. Cela laisse entendre une fois de plus que la précarité alimentaire est un problème majeur et largement répandu dans la ville de Kinshasa.

Selon un rapport de la Banque Mondiale (2025), une grande partie de la population soit 73,5 % de population congolaise vivait avec 2,15 \$ par jour en 2024, et par conséquent,

cela limite fortement l'accès à une alimentation saine et diversifiée. Le fait que très peu de personnes estiment que la moitié de la population mange correctement montre un scepticisme quant à l'efficacité des politiques ou des initiatives actuelles et le taux moyen de 21 % indique que selon l'ensemble des avis recueillis, environ une personne sur cinq à Kinshasa aurait accès à une alimentation jugée correcte. Ces chiffres ne sont pas des statistiques officielles, mais le fait que des personnes n'ayant aucune connexion entre elles, aient répondu à peu près de la même manière, reflètent la perception collective d'un problème structurel profond.

Une observation particulièrement intéressante que nous avons pu faire est qu'à chaque fois que nous posons la question de savoir ce que les gens pensaient de l'alimentation des Kinois, il y avait souvent une grimace, un petit sourire voire un rire qui s'échappait avant de répondre. Ces réactions non verbales pourraient traduire une forme de résignation pour certains, de l'ironie pour d'autres, mais c'était aussi à notre avis une volonté de relativiser une situation perçue comme problématique et surtout paradoxale. Il est avéré que la RDC est riche en ressources naturelles, ainsi, le fait que la population ne parvienne pas à subvenir à ses besoins alimentaires semble relever d'un mystère que l'on préfère davantage tourner en autodérision afin de survivre.

L'insatisfaction générale de nos participants, e. s., liée à la qualité et à l'accessibilité des aliments, souligne l'importance donnée à leur origine et met en avant l'importante précarité alimentaire qui dicte leur mode de consommation. Cette dimension oriente naturellement la discussion vers le rapport entre produits locaux et importés, une question clé pour comprendre les préférences alimentaires des Kinois.

2. Le rapport au local et à l'importé

À Kinshasa, le rapport entre produits alimentaires locaux et importés montre la complexité des arbitrages quotidiens liés à la nourriture. Les témoignages démontrent une forte valorisation des produits locaux, ces derniers seraient authentiques et d'un goût supérieur par rapport aux produits importés. Des produits comme le poisson frais du fleuve Congo, les haricots de Goma et les fruits locaux sont jugés bien meilleurs que les produits importés. Les aliments locaux sont associés à des aliments sains et naturels et les produits étrangers sont décrits comme sans goût, artificiel ou sans qualité. Comme le mentionne

Muteba (2014), le régime alimentaire n'a pas énormément changé depuis l'époque coloniale, y aurait juste un fort changement au niveau des proportions en apport nutritionnel, un changement en termes de qualité, de disponibilité et d'accessibilité des aliments pour la majeure partie de la population.

« On ne peut pas comparer ce qui a zéro qualité. Impossible de comparer le mpiodi (poisson surgelé importé) au mbisi ya mayi (poisson frais), les haricots venus du Canada à ceux de Goma, il n'y a pas match. Les fruits importés n'ont aucun goût. » (E23, femme, 75 ans).

“La nourriture de chez nous est de bonne qualité par rapport à celle importée [...], mais c'est aussi plus cher, c'est la même chose avec le poisson frais c'est cher, mais c'est aussi plus délicieux...” (E4, femme, 57 ans).

Ce consensus sur la supériorité perçue du goût et de la qualité nutritionnelle des produits locaux s'accompagne d'un constat partagé, leur prix élevé rend ces aliments inaccessibles à la majorité. *« Nos poissons sont super, mais on ne les achète pas pourquoi ? Parce qu'ils sont chers, c'est pour cela que nous achetons toujours ceux de la chambre froide... »*.

Les stratégies alimentaires sont alors structurées par la nécessité économique, non par la simple préférence. Les familles privilégient régulièrement les produits importés, moins coûteux, pour remplir l'assiette, surtout dans les foyers à faible pouvoir d'achat. Nous avons pu sentir chez certains de nos interlocuteurs, de la frustration dû au fait qu'ils doivent se rabattre à des produits moins chers et jugés de moindre qualité.

« Si je me dis d'acheter le likayabu (poisson salé), un seul coûte entre 15 et 20 \$, mais si je me dis d'acheter le Thomson, à 10 000 francs, je mangerai avec les enfants. Mais à 5 000 francs, je vais cuisiner, je cuisinerai avec les enfants. Mais à 5 000 francs, ne vois-tu pas que je ferai une perte ? Avec 10 000 francs, j'achèterai du poisson, j'achèterai de la farine, j'achèterai des légumes, je me retrouverai et je mangerai. Le fretin, une mesure qui coûte 10 ou bien 15 \$? Tu n'as pas d'épices, tu n'as pas de farine, tu n'as rien à mettre dedans, alors que 15 \$ tu vas acheter des épices, de la farine, de la braise, côtelette de porc, tu cuisines et vous mangez. C'est pour cela que nous préférons les choses de l'étranger par rapport à ceux qui sont ici produits chez nous. » (E6, femme, 48 ans). Des commentaires similaires sur la

viande, les poissons ou même les fruits complètent ce ressenti chez la plupart des participant.e.s.

La perception du produit local comme un luxe inatteignable par beaucoup nourrit ce sentiment d'exclusion, les marchés locaux pratiquent des tarifs élevés et l'insuffisance d'alternatives abordables accentue ces inégalités. Les arbitrages sur la consommation de viande ou de poisson illustrent ce phénomène :

« La différence qui peut intervenir, c'est que la viande de chez nous est plus chère (hein), ce que l'on appelle bio est trop cher par rapport aux vivres frais⁶, parce que c'est frais » (E20, femme, 54 ans). D'autres témoignages convergents : *« Le capitaine du fleuve coûte parfois 25 000 francs, mais le même poisson importé du Danemark, de Suisse est à 15 000 francs. »* (E8, homme, 36 ans). Ainsi, la logique économique pèse plus lourd que la préférence, bien que tous ou presque expriment spontanément le désir d'accéder à une alimentation de qualité, « bio », locale et perçue comme plus saine.

Au fil des échanges, nous pouvions sentir auprès de ceux qui n'avaient pas forcément les moyens, un réel désir de manger du bio. Ce constat remet en question l'idée selon laquelle la population kinoise ignorerait ce dont elle a besoin sur le plan alimentaire, une réflexion recueillie auprès d'un de nos interlocuteur.rice.s : *« C'est difficile pour un Kinois d'avoir vraiment conscience ou de savoir ce que c'est qu'une alimentation consciente. »* (E15, homme, 60 ans).

Aujourd'hui à Kinshasa, cette affirmation a sa part de vérité, mais nous considérons qu'elle pourrait être nuancée. D'un côté, d'après Lamarthe (2022), l'urbanisation et les produits alimentaires transformés, conduisent inéluctablement à un changement de mode de vie et donc à un changement de modèle alimentaire. Dans le cas précis de Kinshasa, ce changement est accompagné par la précarité de la majeure partie de la population. Et à cela si l'on ajoute l'éducation relativement faible, le tableau se noirci davantage, car plus le niveau d'éducation est élevé dans un ménage, plus grande est la propension à se nourrir sainement (Laloux, 2023). L'ensemble de tous ces facteurs vient appuyer l'idée selon laquelle la population kinoise de manière générale ne fasse pas d'une alimentation correcte sa priorité numéro un. D'un autre côté, en écoutant nos interlocuteur.rice.s qui ne sont pas forcément aisés, il nous semble que le besoin de consommer des produits bio ne serait pas seulement

⁶ À Kinshasa, le terme « vivre frais » fait généralement référence à de la viande et au poisson importés.

réservé à une certaine élite, mais qu'il traverserait différentes couches sociales, y compris celles qui disposent de moyens limités.

Nous sommes tentées de croire que la sensibilisation à une alimentation saine dans le contexte de Kinshasa est un enjeu important, mais pas principal. Selon Vankeerberghen et Hermesse (2015), l'accès à une alimentation équilibrée est avant tout lié aux moyens matériels et financiers disponibles, plutôt qu'à la seule connaissance ou sensibilisation aux enjeux de santé liés à l'alimentation. La disponibilité des aliments sains et leur accessibilité devraient donc être prioritaires, car sensibiliser sans rendre la nourriture disponible reviendrait à mettre la charrue avant les bœufs. Voici un extrait qui illustre très bien les dilemmes auxquels font face plusieurs Congolais dans leurs quotidiens.

« Que l'on règle d'abord notre façon de manger sérieusement, nous avons envie de manger du bio, mais tu vas aller au marché avec 5000 fC en main, comment vas-tu manger du bio ? Tu trouveras un verre de chenille que l'on vend à 5000, les graines de courge à 5000, maintenant, comment vas-tu nourrir les enfants ? C'est pour cela que nous choisissons des raccourcis, du Thomson à 2000, le matembele à 1000, de la braise à 1000 bons un peu de farine de maïs, tu vois ? » (E5, femme, 44 ans).

Face à la question sur la responsabilité de la population dans l'actuelle crise alimentaire que nous abordons un peu plus en détail dans les pages suivantes, un des participant.e.s nous a fait part de son point de vue qui corrobore notre réflexion précédente :

« Beaucoup de gens savent que ce qu'ils mangent n'est pas de bonne qualité, mais ils n'ont pas le choix. Quand tu n'as pas de moyens, tu prends ce qui est disponible, même si tu sais que ce n'est pas ce qu'il y a de mieux. La conscience existe, mais l'action est limitée par le manque d'alternatives. Pour être exigeant, il faut avoir le choix, et beaucoup n'ont pas ce choix. Donc, ce n'est pas seulement une question de volonté, mais aussi de possibilités réelles. Si les gens avaient accès à des produits de meilleure qualité à des prix abordables, ils les choisiraient sans hésiter. Mais dans la situation actuelle, la priorité reste de manger, peu importe la qualité. » (E25, homme, 57 ans).

Une autre dimension structurelle émerge, dans la distribution des produits locaux, souvent cantonnée à des marchés éloignés ou à des réseaux de proximité inaccessibles à tous. Pour se procurer du poisson frais, il faut parfois parcourir de longues distances. *« Par contre,*

les autres produits, on les trouve facilement, il suffit d'aller au coin ici, vous allez les trouver, les chambres froides, il y en a partout. » (E7, homme, 47 ans).

En plus de la distribution compliquée, la préoccupation sanitaire n'est pas absente, plusieurs dénoncent la méfiance qui entoure les aliments importés, suspectés d'être source de maladies, transformés à l'excès ou sujets à des contrôles sanitaires peu rigoureux. « ... *Avant, nous mangions bien [...] ceux que nous mangeons aujourd'hui ont des produits chimiques...* » (E6, femme, 48 ans).

Cela se décline aussi en remarques sur la couleur, le goût ou la texture du riz ou de la viande importés, soupçonnés de contenir des conservateurs toxiques, ou de n'être plus « naturels », demandant un contrôle effectif de la qualité alimentaire. Cette anxiété sanitaire atteint les familles qui témoignent de leur vigilance lors des achats : « *Quand je fais les achats, je privilégie d'abord ce que je trouve important pour la santé.* » (E12, femme, 61 ans). Certains lient la progression de maladies à la prolifération de produits importés mal contrôlés : myomes, cancers, diabète, obésité infantile, etc. À côté de cette préoccupation, des pratiques trompeuses sur les marchés aggravent la défiance, des produits importés réétiquetés ou présentés comme locaux :

« Et parfois, les femmes qui vendent sont aussi des menteuses, elles vont chercher du poisson des chambres froides, elles les mettent dans de l'eau pour mentir aux clients, les tiges des kamundele, à l'époque, c'était de la chaire de bœuf produite ici chez nous, mais aujourd'hui c'est devenu du dindon de l'extérieur, eux aussi recherchent du bénéfice. » (E1, homme, 53 ans).

À Kinshasa, généralement les poissons frais se vendent dans des bacs remplis d'eau, et très souvent, ils sont encore en vie et donc en mouvement, ce qui sert à rassurer les clients de la fraîcheur du produit. Mais d'après ce témoignage, il semble que certaines vendeuses mettent du poisson importé dans de l'eau et rajouter quelques poissons frais, pêchés au fleuve Congo et encore en vie, afin d'attirer la clientèle et de liquider leurs produits. Ce témoignage vient d'un homme qui dit ne pas avoir la vie facile et cela pourrait renforcer l'idée que les gens dans sa situation ne sont pas forcément ignorants sur le plan alimentaire et que malgré tout, ils peuvent être très regardants sur ce qu'ils achètent. L'anecdote sur le kamundele (Brochette de viande marinée) a également capté notre attention. La viande de bœuf est celle que l'on utilisait à la base pour sa préparation, mais actuellement, c'est le dindon qui est

utilisé à la place. Or dans la terminologie kinoise, le dindon n'est pas désigné comme le mâle de la dinde, mais comme l'extrémité postérieure et grasseuse de la dinde.

Selon Horman (2004), cette partie de la dinde est peu prisée et considérée comme un résidu ou un morceau de moindre valeur sur les marchés européens et américains. Ces morceaux sont donc exportés à bas prix vers des pays où le pouvoir d'achat est faible et où la population n'a souvent pas d'autre choix que de les consommer, faute de moyens pour acheter des parties plus nobles ou plus chères. À cause de la qualité inférieure de cette partie de la dinde, il y a de fortes chances qu'elle induise des problèmes de santé publique (Muteba, 2014). Et c'est ce dindon qui a remplacé la viande de bœuf dans le kamundele. Ce changement a bien été noté par notre interlocuteur et possiblement par la population kinoise. Toujours dans le but de vouloir répondre à un besoin réel, les commerçants opportunistes vont jusqu'à manipuler les produits locaux d'une certaine façon afin d'attirer de la clientèle, sachant que la population en a besoin :

« Ici à kin, nous n'avons pas énormément de produit forestier, ce qu'il y a sur le marché est parfois mal traité, ils s'avarient parce que les vendeurs y mettent de l'eau pour les faire prendre du volume. » (E4, femme, 57 ans).

Un autre élément intéressant que nous avons relevé au cours de nos échanges, est que quelques-uns de nos interlocuteurs ont affirmé que la nourriture locale n'était pas si inaccessible que ça. Selon eux (elles) il suffirait d'avoir de la volonté pour pouvoir y accéder. Cette réflexion invite à s'interroger sur la notion de choix alimentaire au sein des couches de la société disposant de faibles revenus.

« Et il y a quand même des produits locaux qui ne sont pas très chers. C'est juste que les gens ne connaissent pas toujours. C'est comme mon huile de palme ici, ce n'est pas très cher, et j'ai de la chance parce que j'ai mes frères au Kongo-Central qui nous envoient des choses. [...] Il y a une part de vérité, c'est normal que ce qui est frais soit plus cher par rapport à ce qui a été pêché il y a des années. Mais à part ça, le produit local est moins cher, il est inaccessible à celui qui ne travaille pas. C'est vrai que le pouvoir d'achat joue aussi, mais on a aussi, nous les Kinois, de mauvaises habitudes alimentaires. On sait que c'est cher, mais il y a une partie de nourriture bio accessible. » (E23, femme, 75 ans).

L'interlocutrice affirme que certains aliments produits localement ne sont pas si chers surtout lorsqu'on bénéficie des réseaux familiaux ou de contact direct avec les producteurs.

Nous comprenons par là que le coût perçu de la nourriture locale dépend en partie à des circuits courts ou à une solidarité familiale, en même temps, elle reconnaît que tout le monde n'a pas la chance d'avoir des proches aptes à aider ou de connaître des producteurs, cela illustre bien une inégalité d'accès pour les personnes ayant des faibles revenus.

La réflexion selon laquelle l'accès à la nourriture locale bio serait conditionné non seulement par le pouvoir d'achat, mais aussi par un réseau social est intéressante. Elle nous ramène vers cette dynamique de solidarité qui a longtemps existé dans différentes sociétés africaines par rapport à la production alimentaire, sa distribution et sa consommation. L'extrait critique les « mauvaises habitudes alimentaires » des Kinois, l'interlocutrice souligne qu'il y aurait une préférence pour les produits importés ou transformés, parfois au détriment de produits locaux plus sains et parfois moins chers. Mais elle n'a pas été la seule à mentionner les mauvaises habitudes :

« Il y a aussi de mauvaises habitudes alimentaires, l'habitude de consommer des aliments qui ne répondent pas aux besoins du corps ou qui ne sont pas dans de bonnes conditions d'hygiène. » (E17, femme, 54 ans).

« Ce que je vois du Kinois d'une façon générale, c'est qu'il privilégie une certaine mentalité, autre chose que de manger, par exemple. Ils mangent mal, mais ils veulent bien s'habiller. Tu vois ça, c'est le Kinois. » (E25, homme, 57 ans).

En somme, cette réflexion sur l'accès inégal aux aliments locaux et sur les « mauvaises habitudes » alimentaires des Kinois éclaire une dynamique plus large : l'évolution des pratiques culinaires et des comportements alimentaires à Kinshasa, qui ne se résumerait pas seulement à des questions économiques, mais s'inscrirait aussi dans un changement profond des modes de consommation au fil des décennies. Nous nous étendons un peu plus sur ce sujet dans le point suivant.

3. L'évolution des habitudes alimentaires

Dans la première partie du chapitre I, notre documentation nous a permis de revisiter l'évolution des comportements alimentaires des Congolais, de l'époque précoloniale à nos jours. Dans ce point, nous approfondissons le regard des participant.e.s à notre recherche sur l'évolution des habitudes des Kinois. Un consensus se dégage, aisés ou non, tous nos interlocuteur.rice.s reconnaissent que la manière de manger à Kinshasa a énormément changé

ces dernières décennies, il suffisait de leur demander de comparer leur mode d'alimentation actuel à celui de leur enfance.

Le principal changement recensé, déjà largement documenté, consiste en la transition d'une alimentation à dominance locale vers une consommation très marquée par l'importation de produits, souvent synonymes d'aliments de moindre qualité. Dans ce point, nous allons tenter d'explorer d'autres facteurs de ce changement en plus de la dimension pécuniaire.

Pour mieux cerner la composition de l'assiette des participant.e.s actuellement versus celle de leur enfance, nous leur avons demandé ce qu'ils consommaient majoritairement aujourd'hui et jadis, et à cela, nous avons obtenu les réponses suivantes :

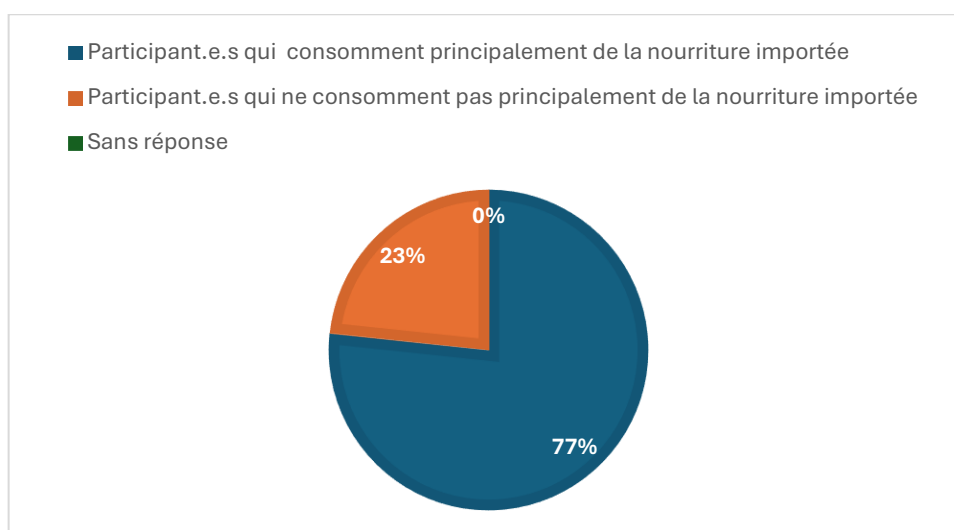


Figure 10 : Participant.e.s qui, de nos jours, consomment principalement de la nourriture importée ou pas.

Comme nous pouvons le voir, la figure 10 vient encore appuyer ce qui a été dit plus haut. 77 % de nos participant.e.s se nourrissent de nos jours d'aliments principalement importés et 23 % de nos participant.e.s ont une alimentation plus variée en termes de provenance. Et ce 23 % de nos participant.e.s sont ceux de la classe sociale élevée, que nous avons interviewée.

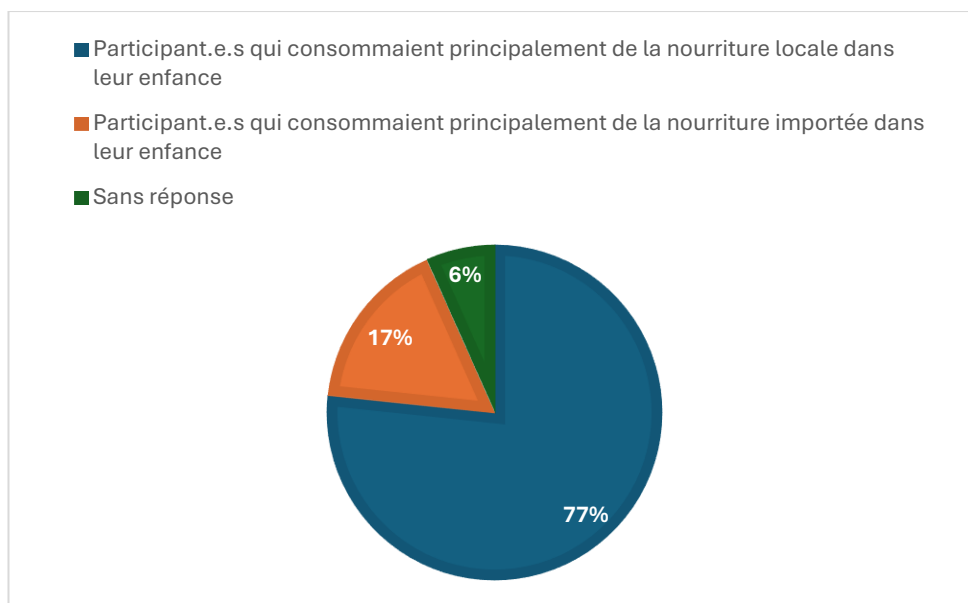


Figure 11 : Participant.e.s qui consommaient principalement de la nourriture locale ou importée dans leur enfance.

Sur le 100 % de nos participant.e.s, seuls 17 % affirment ne pas avoir connu une alimentation dominée par la production locale, contre 77 % des participant.e.s qui ont affirmé s'être principalement nourri d'aliment local durant leur enfance. Nous avons constaté que le 17 % des participant.e.s ayant essentiellement mangé de la nourriture importée dans leur enfance, ont tous moins de 40 ans, leur tranche d'âge va de 28 à 39 ans. Cela pourrait s'interpréter par le fait qu'elles soient trop jeunes pour avoir connu l'époque où l'accès à une alimentation principalement locale était facile. Mais cela n'exclue pas le fait qu'ils en consommaient également et ils allèguent que la nourriture importée était moins prépondérante qu'aujourd'hui. « *Oui, oui, oui, moi j'ai grandi à Kinshasa, mais c'est vrai qu'il y avait peu de vivres frais quand j'étais plus jeune.* » (E8, homme, 33 ans).

Mais tous nos autres interlocuteur.rice.s, aisées ou pas, avaient pratiquement accès au même type d'aliments quoiqu'ils n'eussent pas tous accès à plusieurs variétés au même niveau. Voici le témoignage d'une dame qui autrefois ne mangeait que de la nourriture locale, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui :

« *Chez mes parents les vivres frais n'existaient pas, nous mangions de la nourriture fraîche, une nourriture normale, du poisson frais, de la nourriture de brousse. J'ai grandi avec de la nourriture fraîche, le riz que l'on mangeait n'est pas le même que celui de l'étranger, chez moi cela n'existait pas, mais aujourd'hui, nous sommes entrés dans le rythme.* » (E6, femme, 48 ans).

Voici également l'exemple d'un homme actuellement aisé, mais qui n'avait pas toujours connu l'opulence :

« (euh) alors, moi je viens d'une famille pauvre, mais je pense qu'on mangeait assez bien. Parce qu'il faut dire que, quand nous étions enfants, la pauvreté n'avait pas vraiment la même intensité qu'aujourd'hui. Les gens étaient pauvres, mais pas jusqu'à manquer à manger [...] personnellement, je ne vois pas beaucoup de différence aujourd'hui. C'est vrai qu'on a un bon cadre aujourd'hui, je dis à mes enfants. J'ai grandi dans une maison où il n'y avait pas de pavement, et eux, ils ne s'imaginent pas ce qu'est une maison en terre comme ça. Mais pour manger, je pense que nous, en particulier, on mangeait bien. Il n'y a pas beaucoup de différence. Il y a de nouvelles choses qu'on ne mangeait pas, et c'est tout à fait normal, mais je ne pense pas qu'il y ait de grands écarts. Par exemple, dans ma famille, il n'y avait jamais eu de problèmes liés à une carence alimentaire, il n'y avait pas des kwashiorkors ou de marasme. » (E13, homme, 57 ans).

Cet interlocuteur ne trouve pas de grande différence entre la façon dont il mangeait lorsqu'il était enfant et sans argent par rapport à aujourd'hui alors qu'il est maintenant aisé. Lorsque sa famille n'avait pas les moyens, il « mangeait bien », mais aujourd'hui pour pouvoir maintenir ce mode d'alimentation, il doit fournir des efforts. Nous avons recueilli un autre témoignage qui va exactement dans le même sens :

« Ce n'est pas la même chose. Aujourd'hui, on peut encore manger dans ma maison comme quand j'étais plus jeune. Mais les prix ne sont plus les mêmes, il y a des choses que nous avons naturellement et sans payer. Mais aujourd'hui, on doit payer beaucoup d'argent pour les avoir. » (E29, femme, 49 ans).

Un de nos interlocuteurs a partagé un point de vue qui selon lui pourrait en partie justifier les difficultés qu'ont les Kinois à bien se nourrir, non seulement ils n'ont pas toujours les moyens suffisants, mais ils auraient d'autres priorités.

« Je crois que ça aussi, c'est lié à la culture. Dans ma culture, dans ma tribu, les gens ont privilégié de bien manger. Je connais des tribus qui privilégient autre chose que la nourriture, donc tu vois, c'est aussi culturel. Donc quelqu'un peut se contenter de manger un morceau de chikwangue et du poisson sec avec du piment, mais tu peux être surpris de voir comment il est habillé. » (E13, homme, 57 ans).

Les tribus connues pour manger de la chikwangu et du poisson sec sont principalement celles de provinces frontalières à Kinshasa, et cette façon de manger s'est bien répandue dans la capitale, ce n'est pas cher et c'est simple. D'après notre interlocuteur, certains choisiraient de soigner leur apparence au détriment de leur ventre. En nous recentrant sur les avis des autres participant.e.s, nous retenons que l'évolution des habitudes alimentaires ne résulterait pas d'un oubli volontaire des traditions culinaires, mais découlerait de multiples facteurs et le premier est la précarité. Si la mémoire et les références des plats locaux persistent largement dans les discours, c'est l'accès aux ingrédients nécessaires, et donc la capacité financière à les acquérir, qui détermine le maintien ou l'abandon de certaines recettes traditionnelles.

La plupart des recettes congolaises traditionnelles requièrent une diversité d'ingrédients, souvent chers ou difficiles à trouver dans le contexte urbain actuel. Cela conduit à des substitutions inévitables, ou à la simplification des plats, qui sont alors préparés avec des produits importés, moins chers et disponibles en plus grande quantité. Nous rappelons, par exemple, que certaines herbes aromatiques étaient utilisées dans la cuisine traditionnelle depuis les temps anciens (Merlon, 1888) aujourd'hui les Kinois font plus recours aux assaisonnements industriels. Cela ne serait pas forcément lié à l'abandon des anciennes habitudes comme l'exprime une interlocutrice :

« Les gens n'ont pas oublié, c'est juste une question d'argent, il y a des recettes qui exigent beaucoup d'argent [...] ils choisiront la facilité, par exemple notre riz local a un meilleur goût, mais celui du marché est moins cher et plus volumineux. » (E4, femme, 57 ans).

L'abandon des pratiques culinaires originales ne relèverait donc pas d'un déficit de mémoire culturelle, il serait d'abord imposé par les réalités économiques et le pouvoir d'achat limité de nombre de ménages. Cela pourrait expliquer l'engouement actuel pour les aliments importés, qui ont progressivement supplanté les produits locaux dans les cuisines urbaines. Plusieurs participant.e.s insistent : *« On perd nos habitudes alimentaires à cause de l'importation, parce que les produits importés sont plus abordables [...] On commence aussi à perdre notre culture à cause des moyens. »* (E8, homme, 33 ans).

Cet argument est mis en relief dans la quasi-totalité des entretiens, même ceux attachés aux recettes traditionnelles admettent préparer ce qu'ils peuvent, et non ce qu'ils

voudraient en fonction des ressources disponibles. Au-delà de la précarité, nous citons en deuxième lieu la dimension générationnelle, cette dimension vient amplifier ce phénomène. Alors que les aîné.e.s déplorent l'évolution vers une alimentation plus transformée, les plus jeunes semblent moins attaché.e.s à la cuisine des ancien.ne.s. Plusieurs affirment que *« la nourriture sans cubes, c'est fade [...] la génération d'aujourd'hui n'aime pas ça. »* (E2, femme, 33 ans). L'introduction massive de produits industriels, cubes d'assaisonnement, huiles raffinées, conserves, riz étrangers, aurait modifié le goût alimentaire, au point que, pour beaucoup, la cuisine sans rehausseurs de saveur est jugée insatisfaisante. *« Il y a un grand changement parce que ce que nous mangions avant, il y avait des saveurs. Aujourd'hui, on met des cubes sinon ce n'est pas bon. »* (E11, femme, 43 ans).

Cette transformation des habitudes ne résulte donc pas d'un rejet explicite des traditions, mais d'une adaptation à la contrainte, l'enjeu central restant de « remplir l'assiette » à moindres frais, la priorité est donnée à la quantité sur la qualité. En conséquence, la transmission des savoirs culinaires s'interrompt. Rares seraient les enfants qui réclament ou apprécient les plats complexes de la cuisine locale, leurs préférences iraient aux aliments rapides, transformés et standardisés, souvent issus de l'industrie alimentaire mondiale. Cette évolution, qui résonne auprès de tous nos participant.e.s, relève à la fois du coût, du rythme de vie urbain et de l'influence des médias et des tendances occidentaux. Il est frappant de constater que, même dans les familles attachées aux traditions, l'arbitrage se fait en faveur des préférences des enfants, pour des raisons économiques, mais aussi d'ordre pratique :

« Nous ne faisons pas la différence entre ce que les adultes mangent et ce que les enfants mangent. On a des repas pour tout le monde, les mêmes repas pour les adultes et pour les enfants. Parfois, on aimerait manger du poisson fumé du fleuve Congo. Mais par exemple, les enfants n'aiment pas trop. Alors entre acheter du poisson fumé puis acheter encore le Thomson à côté, on préfère seulement acheter le Thomson. Parce que le poisson fumé coûte très cher. Si on achète le poisson fumé, nous, on sera content, mais les enfants ne seront pas contents et en plus ça va coûter très cher. Donc, on préfère acheter le poisson Thomson et tout le monde mange. » (E2, femme, 33 ans).

Un autre témoignage :

« Et parfois, quand je cuisine, mes enfants me disent : toi, tu aimes toujours préparer comme chez vous, mais oui, je n'aime pas préparer et rajouter des choses. Par exemple,

actuellement, mes parents sont vivants, mes deux parents, mais quand tu me regardes, j'ai les cheveux blancs. Mon père a 91 ans, ma mère a 86 ans. Et ils ont le même mode de vie que ce qu'ils m'ont appris, et ma mère fait elle-même la cuisine aujourd'hui. » (E12, femme, 61 ans).

Ce témoignage est particulièrement intéressant, car dans la soixantaine, il est très peu courant d'avoir ses deux parents en vie au Congo. Cela relève pratiquement d'un miracle et d'après notre interlocutrice, ses parents doivent leur longévité à leur mode d'alimentation.

Nous retenons que la présence d'une personne d'un certain âge au sein du ménage favorise une consommation alimentaire plus locale et plus on est jeune au sein du ménage, plus on est enclin à consommer de la nourriture importée. Avec le temps, le clivage générationnel s'aggrave, les plus jeunes méconnaissent la richesse de la gastronomie patrimoniale et, n'ayant pas été socialisés à certains goûts, ils les délaissent, ce qui accentue l'abandon de pratiques culinaires autrefois partagées. Ceux qui, dans leur enfance, ont connu la cuisine locale lui gardent un attachement :

« J'ai grandi avec de la nourriture locale dès le bas âge, une personne qui n'a pas grandi avec, il n'y a pas moyen qu'il l'apprécie à l'âge adulte, c'est des gens qui ne savent pas apprécier de la viande fraîche, ou du poisson frais venu du fleuve, tu lui donnes il te dira qu'il n'en mange pas, dans ce cas ce n'est plus une question de qualité. Quelque chose est de qualité uniquement pour la personne qui a conscience de sa vraie valeur, celui qui ignore la valeur d'une chose ne la considère pas de qualité. » (E20, femme, 54 ans).

Le phénomène de mondialisation, conjugué à la diffusion massive des produits et des modes culinaires occidentaux et asiatiques, accélère et renforce ce désintérêt. Les témoignages convergent vers l'idée d'un mimétisme croissant, où la nouveauté, la facilité et la rapidité supplantent la valorisation du terroir ou des pratiques ancestrales : *« On ne cuisine plus vraiment comme avant [...] maintenant, on suit les recettes sur YouTube, on fait du poulet, des frites [...] Les plats locaux, c'est plutôt à la demande, lors de rares occasions. »* (E8, homme, 36 ans).

« Avant, la nourriture, c'était du champ à l'assiette, aujourd'hui, tout est importé, on ne peut pas rester indemne face à la mondialisation. » (E15, homme, 60 ans).

Ces témoignages convergent vers ce que dit Popkin et al., (2012) tel que nous l'avons cité dans la première partie de notre travail. Les pays aux économies émergentes sont en plein dans la transition nutritionnelle en milieu urbain, celle où la consommation du sucre, de graisse saturée et des protéines animales s'accroît. Cette transition entraîne une rupture avec les habitudes alimentaires anciennes. Ce qui n'est pas strictement négatif d'après certain.e.s participant.e.s, car la modernisation apporterait aussi des avantages d'organisation, de gain de temps et d'ouverture culturelle.

L'achat de produits semi-transformés (riz propre, huile raffinée) ou le recours à des services de livraison alimentaire, par exemple, libère du temps pour d'autres activités et facilite le quotidien urbain. Mais l'individualisation qui accompagne ces changements porte atteinte aux valeurs collectives : le partage de la préparation, la transmission intergénérationnelle et le plaisir de cuisiner ensemble s'estompent. *« Mais d'une part, ça a facilité les choses, au lieu, par exemple, de trier le riz, on a tout de suite le riz déjà prêt. Mais d'une autre part, ça a rendu les gens moins sociaux. »* (E22, femme, 28 ans).

Un effet notoire, relevé par certain. e. s ancien.ne. s, concerne l'effritement de la solidarité dans la chaîne alimentaire : *« Avant, pour préparer des plats complexes, les femmes s'entraidaient. Aujourd'hui, cette solidarité disparaît, tout comme certaines pratiques de transformation (pilage du maïs, etc.), qui n'existent plus qu'au village. »* (E24, homme, 59 ans).

La disparition de ces dynamiques collectives a un effet structurel, elle ramène la cuisine à un acte fonctionnel, solitaire et souvent standardisé, cela fait perdre progressivement aux familles le lien avec les savoir-faire ancien.ne. s et la maîtrise d'une alimentation saine, fondée sur des produits bruts et locaux. De là, le sentiment accru d'aliénation culturelle, ressenti par certain. e. s, s'exprime comme une inquiétude face à la perte de repères *« Jusqu'où pouvons-nous aller dans le changement, sans nous perdre nous-mêmes ? »* (E15, homme, 60 ans).

L'évolution des habitudes alimentaires kinoises se comprend comme le résultat d'une collision entre contraintes économiques, transformations sociales et influences extérieures. Le choix d'abandonner certains plats traditionnels ou certaines étapes du « fait-maison » n'est pas libre, il répond à la nécessité de rationaliser les coûts, d'économiser temps et énergie, et

de s'adapter à la disponibilité des aliments. Toutefois, derrière ces évolutions, il existe encore, disséminé dans tous les milieux sociaux par lesquelles nous sommes passés, une conscience de la valeur de l'alimentation locale, et un sentiment de regret pour certains modes de vie ou de partage disparus. Ce constat met en lumière une autre dimension essentielle du débat alimentaire, l'impact des politiques publiques sur la capacité des populations à préserver leurs habitudes culinaires et à accéder à une alimentation de qualité. Et dans le point suivant, nous voyons ce que pensent nos interlocuteur.rice.s de l'impact des politiques sur le plan alimentaire.

4. L'influence des politiques

Au-delà des dynamiques économiques et sociales, nos échanges avec les participant.e.s ont révélé une critique unanime du rôle des politiques publiques et des institutions étatiques dans la gestion de la crise alimentaire kinoise. Selon eux, les services de l'État censés améliorer cette situation peinent à assurer efficacement leurs missions, et l'état déplorable des infrastructures routières constitue un obstacle majeur. La dégradation des routes retarderait le transport des marchandises agricoles et alimentaires issues des régions rurales vers la capitale. Une participante souligne :

« Tout le monde achète les épices, peu importe sa classe sociale, maintenant pourquoi ça coûte si cher ? Par ce que le temps qu'il n'y ait pas de route pour évacuer la marchandise, et qui va construire cette route ? La population ? Quand il n'y a pas de route, la dépense du transport va être élevée et une fois la marchandise à Kinshasa, bien sûr qu'elle va coûter plus cher. La deuxième chose qui fait que les épices coûtent plus cher, c'est le carburant, est-ce que le prix du carburant dépend du petit peuple ? Quand tu amèneras ta marchandise à kin après avoir beaucoup dépensé pour le carburant, vas-tu la vendre moins chère ? » (E20, femme, 54 ans).

Un participant souligne l'impact direct sur la production locale : *« Dans le Sankuru, les agriculteurs produisent beaucoup, mais faute de routes pour évacuer leurs produits, ils sont découragés et se tournent vers l'autoconsommation. » (E24, homme, 59 ans).*

À cause des infrastructures routières défectueuses, les routes sont impraticables dans plusieurs zones du pays et de la ville province, et cela rend le transport intérieur extrêmement

coûteux. Cette situation pénalise les producteurs locaux qui doivent payer des frais de transport et des taxes très élevés pour acheminer leurs produits vers les grands centres urbains, notamment Kinshasa. Le professeur Minengu étaye cela lorsqu'il rapporte qu'il existe une réelle production à l'intérieur du pays qui peut approvisionner les grandes villes congolaises comme Kinshasa, mais que l'état des infrastructures routières est un grand défi (Congo, 2019).

Le mauvais état des routes, particulièrement dans les zones rurales où la majorité des axes sont encore en terre, freine considérablement le transport des produits agricoles. Ces voies deviennent impraticables dès les premières pluies, de nombreuses localités sont isolées et cela compromet la régularité de l'approvisionnement, d'où la rareté et la cherté de certains aliments dans les quartiers de Kinshasa (Bukome et Kingoma, 2002). Comble du paradoxe, alors que le paysan congolais se retrouve concurrencé par des importations agricoles à bas prix, non seulement il ne bénéficie d'aucun soutien de l'État, mais en outre il doit faire face à une taxe sur les intrants et à des « barrages » de militaires ou de policiers le long des routes agricoles, véritables petites douanes de fortune dressées par des agents de l'État impayés (CNCD-11.11.11. 2010).

« Le fretin venu de Kalemie est trois fois plus cher que celui importé de Dubaï, à cause des coûts de transport exorbitant liés aux mauvaises routes. Cette situation favorise la consommation de produits importés de moindre qualité, à la place des produits locaux. » (E24, homme, 59 ans).

Nous voyons là, une distorsion des prix et un paradoxe sur le marché. Le coût de transport interne dépasse parfois même ceux des importations internationales, ce qui va naturellement privilégier la consommation de produits importés au détriment des produits locaux de meilleure qualité. Cette situation décourage la production et la commercialisation locales, fragilise les agriculteurs et pêcheurs congolais, et limite l'accès des consommateurs urbains à des aliments locaux et frais. La plupart de ces producteurs vont se contenter de produire uniquement pour leur famille et leurs voisinages.

Nos interlocuteurs ont laissé entendre que les intérêts du peuple ne sont pas placés en priorités, parce que les décideurs ne semblent pas manifester un véritable désir de changer les choses et cela se fait ressentir parmi la population. Parmi les critiques les plus récurrentes, le rôle des gouvernants est remis en cause : *« Les politiciens ne font rien pour le*

peuple, ils agissent uniquement dans leur intérêt personnel.» (E2, femme, 33 ans).
« Certains gouvernants auraient intérêt à ce que la production locale ne décolle pas, afin d'augmenter les importations, car ce commerce leur rapporte. » (E28, homme, 32 ans).

Ce dernier témoignage fait mention, quoiqu'hypothétiquement, du fait que les importations profiteraient à certains individus. Il n'a pas été le seul à le dire, puisque d'autres interlocuteur.rice.s l'ont fait sans mâcher les mots. Il est quasi impossible de parler de la mauvaise qualité de la nourriture importée à Kinshasa sans faire mention de l'OCC. Ce dernier est l'institution de l'État dont le rôle est d'assurer le contrôle de la qualité, la quantité, le prix et la conformité des marchandises importées, exportées et produites localement en RDC (OCC, s.d.). Ce qu'il y a de particulièrement intéressant est que 29 participant.e.s sur 30 pensent que L'OCC est une institution corrompue qui sacrifie la population congolaise. Le seul interlocuteur à ne pas être de cet avis est lui-même un agent de l'OCC.

Voici quelques avis de nos interlocuteur.rice.s : *« L'OCC ne gère pas, il n'y a pas de contrôle, parce que l'OCC prend l'argent, il ne contrôle pas. Tout ce qu'ils prennent, c'est à leur bénéfice, ils mettent tout dans leurs poches. Ils ne contrôlent pas, c'est comme ça qu'il y a des maladies. » (E10, homme, 33 ans)* *« Ils laissent passer des tonnes de nourriture de mauvaise qualité qui ravagent la santé publique. » (E14, femme, 44 ans).*
« Suite à la corruption, ils laissent passer n'importe quoi » (E24, homme, 59 ans).
*« J'ai vu des cuisses avariées passer au contrôle. L'OCC ferme les yeux contre des pots-de-
vin. » (E16, femme, 39 ans)* *« Plusieurs produits, comme certains riz, sont périmés ou
trafiés. » (E27, femme, 43 ans).*

Au milieu de tous ces témoignages, nous en avons recueilli un d'un ancien stagiaire de l'OCC qui souligne que cette dernière dispose de cadres compétents, mais que cela ne suffit pas pour garantir l'efficacité de l'institution. Cela suggère que le problème n'est pas seulement humain, mais principalement structurel et politique.
« L'OCC dispose de personnel qualifié, formé parfois à l'étranger [...], mais je pense qu'il ne suffit pas d'être qualifié pour faire du bon boulot. Il faut être dans un cadre qui le permet. C'est là où je me dis qu'il faut de la volonté politique, parce que tout dans notre pays est politisé, ce qui paralyse l'efficacité et met en danger la vie des populations. » (E28, homme, 32 ans).

D'après ce témoignage l'OCC souffrirait d'un déficit de matériel moderne et sa politisation serait l'entrave principale aux réformes et à la mise en œuvre de bonnes pratiques. Comme nous l'avons mentionné plus haut, un seul des participant.e.s ne partage pas l'avis du reste du groupe sur l'OCC :

« Beaucoup de gens ne savent pas comment l'OCC travaille, il y a toujours des critiques. Va voir à la télé là-bas, il y a des poissons qu'on brûle et qu'on jette [...] Nous, on contrôle l'entrée, pas la conservation. Quelque chose peut entrer et on se dit que c'est bon, et on dit que ça rentre, et après, si ça s'abîme, normalement, ce n'est plus de l'OCC. » (E8, homme, 36 ans).

D'un côté, cet extrait nous invite à nuancer les critiques adressées à l'OCC, l'interlocuteur insiste sur le fait que l'OCC est responsable du contrôle à l'entrée des produits alimentaires sur le territoire, mais pas de leur conservation ni de leur suivi une fois que le produit est passé. Autrement, si un produit se détériore après avoir été contrôlé et accepté, la responsabilité n'incombe plus à l'OCC, mais à d'autres acteurs de la chaîne (stockage, distribution, commerçants), il met en avant un manque de compréhension du public sur le rôle précis de l'OCC. D'un autre côté, le fait que ce témoignage positif provienne du seul agent de l'OCC interrogé, alors que tous les autres participant.e.s (y compris un ancien stagiaire) expriment une forte défiance, invite à questionner son objectivité.

Nous ne pouvons-nous empêcher de nous questionner sur un probable biais de loyauté, car il est courant que des employés défendent publiquement leur institution, soit par loyauté, soit par crainte de représailles ou de nuire à leur image professionnelle. En parlant de représailles, l'histoire du brave Floribert Bwana Chui Bin Kositi, béatifié le 15 juin 2025 à Rome par le pape Léon XIV, illustre de façon tragique les risques encourus par ceux qui refusent la corruption au sein de l'OCC. Jeune fonctionnaire intègre, Floribert a été enlevé puis assassiné en juillet 2007 alors qu'il n'avait que 26 ans, pour avoir refusé de valider l'entrée de produits alimentaires avariés dans le pays, malgré les pressions et les tentatives de corruption (Kambashi, 2025).

La corruption dans l'institution publique n'est plus à démontrer et le martyr du brave Floribert rappelle que, dans certains contextes, la lutte contre la corruption peut coûter la vie à ceux qui osent s'y opposer.

Les critiques formulées par les participant.e.s à contre les politiques publiques et les institutions étatiques montre du scepticisme quant à leur engagement réel et à leur capacité à améliorer durablement la situation alimentaire à Kinshasa. Pourtant, malgré ces déceptions, une majorité d'entre eux croit que l'État dispose encore du potentiel nécessaire pour initier des changements significatifs, notamment via la promotion de solutions alternatives telles que l'agriculture urbaine.

5. L'agriculture urbaine et dérèglement climatique

La question autour de l'agriculture urbaine et du dérèglement climatique a suscité des échanges intéressants avec nos interlocuteur.rice.s.

5.1. L'agriculture urbaine

Comme l'illustre la figure 12 ci-dessous, 73 % des participant.e.s sont convaincu.e.s que l'État a la capacité de promouvoir l'agriculture urbaine et de réduire ainsi le taux d'importation dans la ville-province de Kinshasa. Tandis que 27 % de nos participant.e.s pensent que cela n'est plus possible à l'heure actuelle.

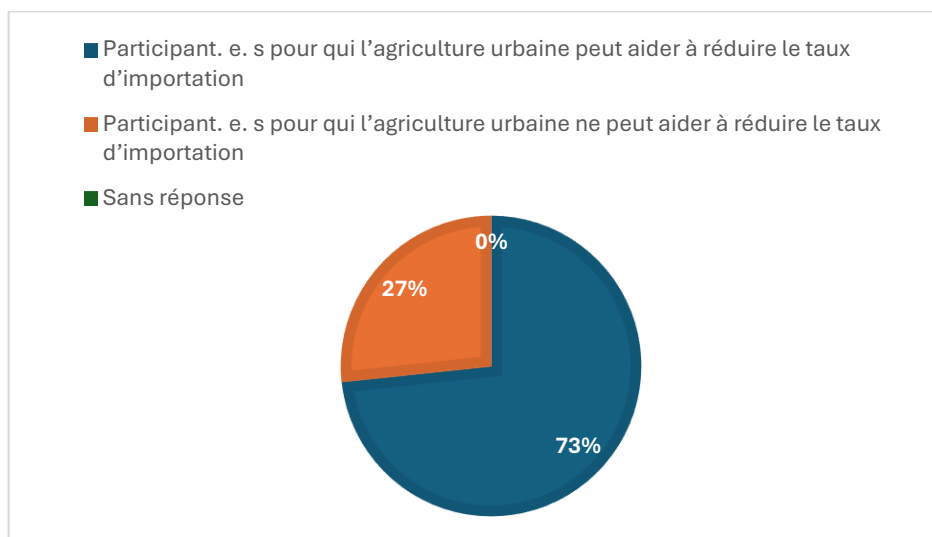


Figure 12 : participant.e.s qui pensent que l'agriculture urbaine peut ou ne pas aider à réduire le taux d'importation.

Les participant.e.s qui estiment que la promotion de l'agriculture urbaine à Kinshasa ne fonctionnerait pas, avancent plusieurs raisons concrètes et convergentes, qui ressortent clairement dans leurs témoignages. Ils mentionnent avant tout le manque d'espace disponible, car avec l'urbanisation galopante, la ville connaît une forte croissance démographique, avec des constructions qui « poussent comme des champignons ». Tous les espaces libres sont

progressivement occupés par des habitations ou des projets immobiliers, y compris dans les zones autrefois dédiées à l'agriculture urbaine.

« Des maisons sont construites partout. Peut-être dans des périphéries, hein ? Peut-être dans les villages, mais pas ici dans le centre-ville. Tous les espaces ont été déjà utilisés, il n'y a plus d'endroit où cultiver. »(E21, femme).

« À Kinshasa, ça commence à devenir un peu impossible parce que même au camp où il y avait des femmes de soldats qui cultivaient, on commence à construire en désordre, il n'y a même plus d'espace pour faire la plantation, même pour le gombo et les légumes et tout, il n'y a même plus d'espace. Même ces femmes-là commencent à se plaindre et ça nous amène à vendre des légumes à des prix très élevés. Il n'y a plus d'espace à Kinshasa, tout le monde veut construire. » (E26, femme, 45 ans).

Comme l'explique Amartya Sen (1981), la faim résulte aussi de l'impossibilité des populations à produire de la nourriture par leurs propres moyens. Les agriculteurs locaux feraient face à de nombreux défis liés à la reconnaissance et à la protection de leurs droits fonciers qui sont pourtant essentiels pour garantir leur sécurité et leur capacité à investir durablement dans la terre. Nos interlocuteurs mentionnent une absence de planification urbaine efficace qui conduit à une occupation anarchique des sols, et cela rend impossible la préservation ou la création d'espaces agricoles dans la ville. Ils parlent aussi de la disparition des espaces verts, même les zones qui servaient de refuges ou de lieux de maraîchage sont remplacés par des constructions. Ils soulignent également qu'en plus de l'urbanisation rapide et de la croissance démographique dans la ville de Kinshasa, il y aurait de l'appropriation privée des terrains. Certains individus, y compris des membres du gouvernement, s'approprieraient de grands espaces pour leur usage personnel, ce qui réduit encore les surfaces disponibles pour la culture.

« C'est vraiment impossible, parce que même l'État, hein, les gens-là qui sont dans notre gouvernement, maintenant, ils commencent à nous mettre la pression : Moi, je veux avoir huit hectares, moi, je veux avoir ça [...] et pour eux-mêmes. Où est-ce que les gens vont cultiver quand ils occupent autant d'espaces pour eux-mêmes ? » (E11, femme, 43 ans).

Ce contexte alimenterait du découragement et du pessimisme. Pour certains, l'idée de relancer l'agriculture urbaine à Kinshasa relève presque de l'utopie, tant la pression

démographique et foncière est forte. Ils estiment qu'il faut désormais miser sur les provinces rurales pour approvisionner la ville, plutôt que de compter sur une production urbaine. :
« Sans te mentir, l'agriculture urbaine, c'est... c'est presque une utopie à Kinshasa. Les maisons poussent comme des champignons, du jour au lendemain, tu as des maisons par-ci par-là... le fait est que Kinshasa est plein maintenant. Où va-t-on faire cette agriculture ? »
(E14, femme, 44 ans).

« La promotion de l'agriculture urbaine ne servira à rien. Ça aurait pu servir dans les années 70 ou 97, mais aujourd'hui, ça ne servira à rien, ça ne marchera pas. » (E1, homme, 54 ans).

Quant aux personnes qui pensent que l'agriculture urbaine pourrait marcher à Kinshasa, elles développent leur argumentation autour de trois axes principaux : le potentiel local, le rôle de l'État et la valorisation sociale des agriculteurs. Plusieurs témoignages rappellent que Kinshasa et ses environs disposent encore d'espaces cultivables (ex : Ndjili brasserie, Kingabwa, Kimwenza, Kasangulu, Maluku) et que la production de légumes locaux existe déjà, même si elle est limitée :

« Kinshasa a encore des espaces cultivables, à Ndjili, Kingabwa, Maluku [...] Avec des machines, du matériel et une politique bien, ça peut marcher. » (E23, femme, 75 ans).

« L'agriculture urbaine n'est pas une solution miracle, mais elle peut largement contribuer à la production de légumes, si le gouvernement s'investit. » (E13, homme, 57 ans).

Nos interlocuteurs mettent en exergue le rôle déterminant de l'État comme le groupe précédent. Ils insistent sur le fait que l'échec de l'agriculture urbaine n'est pas une fatalité, mais résulte d'un manque de soutien, d'encadrement et de financement de la part des autorités. Ils estiment qu'avec une politique claire (libération des espaces, subventions, accès au matériel, formations, quotas de production locale), l'agriculture urbaine pourrait être relancée et contribuer significativement à l'alimentation des Kinois. Certains rappellent qu'autrefois, des zones étaient protégées pour l'agriculture et l'élevage.

« Il y avait autrefois des zones protégées pour l'agriculture, aujourd'hui, tous les espaces verts où les mamans pouvaient faire des activités champêtres sont spoliés. » (E7, homme, 47 ans).

« Les femmes maraîchères sont délaissées, elles ont besoin de soutien pour pouvoir produire. Si on les valorise, il y aura de la production à tout moment. Elles seules ne vont pas nourrir tout Kinshasa, mais il faut mettre en place beaucoup de gens pour pouvoir faire avancer les choses. » (E10, homme, 33 ans).

Le manque de reconnaissance et le « sentiment de supériorité » envers les agriculteurs sont identifiés comme des freins par quelques-uns de nos interlocuteur.rice.s. Ils affirment que si les agriculteurs étaient mieux considérés et soutenus, leur rôle dans la société serait revalorisé : *« Et surtout, il y a un complexe de supériorité que certaines personnes ont qui fait que les agriculteurs sont considérés comme inférieurs [...] Si on valorisait mieux les agriculteurs, beaucoup plus de production locale serait possible. » (E2, femme, 33 ans).*

Les défenseurs de l'agriculture urbaine ne nient pas la pression foncière ni la spoliation des espaces, mais ils estiment que la situation pourrait être inversée par des mesures politiques adaptées. Ils reconnaissent que l'agriculture urbaine ne couvrira pas tous les besoins, notamment pour des produits comme le riz. Néanmoins, elle peut jouer un rôle clé pour les légumes et certains produits de base, réduisant ainsi la dépendance aux importations et améliorant la sécurité alimentaire à Kinshasa.

5.2. Le changement climatique

Après avoir exploré la question de l'agriculture urbaine, nous avons souhaité identifier, au-delà de l'inefficacité des politiques publiques, d'autres causes possibles de l'insécurité alimentaire en RDC. La question du changement climatique révèle une perception complexe, parfois ambivalente, de ses impacts sur l'alimentation à Kinshasa. Sur les 30 participant.e.s, seuls 18 ont accepté d'aborder ce sujet, et parmi celles et ceux-ci, 14 estiment que le changement climatique influe négativement sur la sécurité alimentaire en RDC, et plus particulièrement dans la ville de Kinshasa. Par ailleurs, certain.e.s n'ont pas répondu à cette question, tandis que d'autres ont livré des réponses très brèves ou évasives, quelque fois en rejetant la responsabilité sur le gouvernement :

« Tout ce qui concerne la nourriture est un problème de l'État. Tout ce qui touche à notre alimentation, c'est principalement l'État qui est responsable, c'est eux les décideurs, c'est eux qui ont le pouvoir de changer les choses. » (E15, femme, 39 ans).

La plupart des participant.e.s qui ont répondu à la question reconnaissent que le changement climatique est une réalité et qu'il a un impact sur l'environnement et potentiellement sur l'alimentation. Quelques-uns mentionnent des observations directes, des pluies qui ne viennent plus au bon moment, des saisons qui durent plus longtemps ou moins, des températures plus élevées. Cela bouscule le calendrier agricole traditionnel. Un interlocuteur scientifique confirme l'augmentation des températures à Kinshasa depuis les années 60, et selon une autre interlocutrice des études seraient en cours sur la disparition d'espèces autrefois communes comme les sauterelles. Pour elle, cela est un signe visible des perturbations environnementales.

« Le réchauffement climatique joue un rôle vraiment important dans cette situation alimentaire compliquée dans le pays. Les saisons ne sont plus vraiment comme avant. Je ne sais pas, mais de plus en plus de personnes, depuis quelques années, se plaignent de la chaleur qui est de plus en plus forte, ou des saisons qui durent de plus en plus longtemps, ou peut-être moins, mais on entend des gens dire : "C'est fou, la saison des pluies est plus longue cette année, ou on a moins de saisons sèches." Il se passe vraiment un dérèglement dans le système climatique au Congo et on en parle très peu. D'ailleurs, je me souviens, je ne sais pas si vous avez connu les sauterelles, parce qu'aujourd'hui on n'en voit plus comme avant, mais moi, quand j'étais plus jeune, à une certaine période, on en avait beaucoup dans la pelouse. On les chassait, on les attrapait pour les manger. Mais oui, ces insectes ont quasiment disparu, on ne les voit plus. Très peu de gens font le lien entre la disparition de ces insectes aujourd'hui et le dérèglement climatique, très peu même, se posent la question. Il y a une étude menée par l'INERA, je crois, qui travaille sur des insectes et qui réfléchit là-dessus. On parle aussi des pluies. Les dernières pluies à Kinshasa, maintenant, quand il pleut, c'est la débandade, c'est catastrophique. Il y a des pluies qu'on n'avait jamais vues avant, des situations assez bizarres qui commencent à se produire de façon récurrente. La mauvaise gestion du pays y est pour beaucoup, mais il faut aussi reconnaître que dans tout ça, il y a des choses que l'homme ne maîtrise pas. » (E14, femme, 44 ans).

« Le changement climatique joue aussi un rôle. Nous sommes restés avec notre calendrier traditionnel. Disons qu'on sème le maïs et les arachides à partir du mois de

septembre, mais avec le changement climatique, on peut arriver au mois de septembre, il n'y a pas de pluie. Maintenant, on ne maîtrise plus le calendrier parce que nos ancêtres savaient que le mois de septembre, déjà à partir du 15, il faut se préparer à semer les arachides et le maïs. Mais avec le changement climatique, on ne sait plus la pluie commence quand ? Vous voyez ? Et c'est pourquoi on commence à tâtonner. Tu peux cultiver un grand champ, mais tout ce qu'on fait maintenant, ce sont des tâtonnements. C'est pourquoi, d'une part, l'État devrait accompagner les agriculteurs, essayer un peu de suivre le système météorologique. » (E24, homme, 59 ans).

Néanmoins, un thème transversal qui ressort avec force est l'idée que l'État est le principal coupable de la situation alimentaire, y compris face aux défis du changement climatique. Pour beaucoup, pour ne pas dire tous, la mauvaise gestion et le manque d'engagement des autorités sont la cause première des problèmes. L'État est perçu comme ayant les moyens et le pouvoir de changer les choses s'il le voulait.

L'urbanisation sauvage, les constructions anarchiques, l'absence d'agronomes appliqués sur le terrain ou de politiques de protection environnementale, souvent imputées aux puissants, sont vues comme une manifestation de l'incapacité de l'État à gérer le territoire. Cette incapacité se manifeste également par le fait de ne pas préserver les espaces agricoles ni de protéger la population des pluies diluviennes. Certain.e.s de nos interlocuteur.rice.s reconnaissent les effets du changement climatique, mais pensent en même temps que pointer le changement du doigt comme principale responsable de la crise alimentaire à Kinshasa serait très simpliste comme raisonnement.

« Déjà, le changement climatique est une réalité et il a un impact négatif sur la sécurité alimentaire de façon très globale, et ça, ça a été démontré. Pour nous, l'État devrait donc avoir une politique en matière de protection de l'environnement pour réduire ou atténuer les effets néfastes du changement climatique ». (E17, femme, 54 ans).

Malgré la reconnaissance de ces problématiques, certain.e.s participant.e.s admettent une difficulté à concevoir précisément le lien entre changement climatique et insécurité alimentaire, du fait surtout de l'urgence des problèmes quotidiens :

« L'empreinte carbone du Congolais ou même de l'Africain en général ne représente rien. Mais si on revient sur le fait que Kinshasa se nourrit principalement de la nourriture importée, c'est là que revient la question de traçabilité. Si l'on parvenait à se remettre en

question par rapport à ça, à se demander ce qu'on mange, d'où ça vient, comment c'est produit, comment c'est transporté par avion, par bateau, quelle est la quantité d'émission ? On n'a pas encore atteint ce niveau de remise en question, parce qu'on a des questions plus importantes qui ne sont pas réglées, et c'est difficile pour une population confrontée à la faim de se poser ce genre de questions. Mais si, en avançant, on arrive à penser à la traçabilité de tout ce qu'on mange, parce qu'à Kinshasa, l'assiette d'un Kinois est principalement constituée de nourriture importée, la façon dont cette nourriture est produite et distribuée, si on rentre dans les détails, je suis sûr que c'est très problématique. Et c'est là qu'on peut se dire que toute cette production industrielle à l'étranger joue beaucoup sur le réchauffement climatique. Et de façon indirecte, en ne nous levant pas contre cette alimentation-là, nous contribuons d'une certaine façon à cela. Mais surtout, nous subissons les conséquences de ce réchauffement. Mais ça reste très complexe, vraiment, en termes d'estimation, en termes de chiffres, c'est difficile à dire. Mais en faisant juste un raisonnement comme ça, je pense que oui, le réchauffement climatique joue beaucoup sur la crise alimentaire à Kinshasa. » (E15, homme, 60 ans).

Bien qu'intuitive et sans appui scientifique concret, cette réflexion soulève une préoccupation pertinente concernant le lien entre importation alimentaire, traçabilité et réchauffement climatique en RDC. Elle met en lumière une contradiction frappante, selon le Worldmeter (2024), l'empreinte carbone nationale est jugée négligeable, alors même que la dépendance à une chaîne d'approvisionnement internationale, énergivore, pourrait indirectement aggraver les enjeux climatiques.

Notre interlocuteur souligne également les limites d'une telle remise en question dans un contexte de précarité alimentaire. Cette pensée rejoint celle de Thierry Amougou (2019), qui dans son article intitulé « Pourquoi la jeunesse africaine ne marche-t-elle pas pour le climat ? », développe une réflexion intéressante sur la faible mobilisation des jeunes africains pour le climat. Il écrit par exemple :

« La crainte de cette militante, chef de file de la mobilisation en Belgique, n'a aucune chance de faire tache d'huile en régions extra occidentales, si les jeunes de son âge y ont plutôt peur de dormir sans manger, de ne pas avoir d'eau potable, de ne pas aller à l'école, de ne pouvoir se soigner ou de devenir des enfants-soldats. Comment défendre ensemble le climat global quand certains jeunes, bébés et leurs parents se noient par milliers dans les abysses de la Méditerranée tandis que d'autres manifestent à Bruxelles, à Paris et à Québec,

main dans la main avec leurs parents et enseignants ? Le mouvement Youth for Climate ne peut faire florès dans des contrées en carence de biens essentiels et pré-matérialistes, étant donné qu'une telle mobilisation y apparaît comme une préoccupation à la fois de luxe et post-matérialiste, non pas parce qu'elle est infondée, mais parce que l'esprit s'élève sur l'urgence du climat lorsqu'il est libéré de l'emprise des carences du quotidien : ventre affamé n'a point de climat ! ... Les enfants congolais parfois ensevelis vivants dans les mines artisanales auprès desquelles s'approvisionnent les multinationales occidentales ont-ils le privilège de "penser climat" lorsqu'ils doivent s'activer à réunir trois pièces pour faire un sou ? »

L'auteur nous laisse voir le grand décalage entre les urgences du quotidien des africains (en général) et les réflexions environnementales, cela s'applique aussi aux Kinois. Le fait que seule une partie de nos interlocuteur.rice.s, principalement issu.e.s des catégories à revenu moyen et élevé, a répondu à cette question illustre que réfléchir à ces enjeux reste encore un luxe. Kinshasa demeure confrontée à des défis majeurs pour assurer sa sécurité alimentaire. Si l'agriculture urbaine apparaît pour un grand nombre de participant.e.s comme une piste prometteuse, sa réussite dépend non seulement des ressources physiques et techniques disponibles, mais surtout d'une volonté politique affirmée. Le dérèglement climatique, l'urbanisation rapide et la pression foncière compliquent considérablement la situation. Selon René, K. M., et al., (2024) les efforts d'adaptation au changement climatique en RDC sont encore à un stade embryonnaire. Il n'existe pas encore de véritable politique inclusive, cohérente ou contraignante dédiée à l'adaptation, aucune structure ne permet d'apporter des réponses dynamiques et coordonnées aux perturbations que le réchauffement climatique inflige au système alimentaire. Selon nos interlocuteur.rice.s, pour faire face à tous ces facteurs efficacement, la condition primordiale, est un engagement politique fort. La réussite des initiatives qui ont pour but d'améliorer le système alimentaire est intrinsèquement liée à une gouvernance à la fois efficace et responsable. Dès lors, la question de la responsabilité, tant étatique que sociétale, s'impose naturellement comme un enjeu central pour comprendre les blocages actuels, qu'ils concernent l'agriculture locale ou la gestion plus globale de la sécurité alimentaire en milieu urbain.

6. Responsabilités

Au cours de nos entretiens, nous avons cherché à comprendre ce que pensaient nos interlocuteur.rice.s quant à la répartition des responsabilités liées à la crise alimentaire à

Kinshasa. Deux grands courants d'opinion ont émergé : l'un attribue la responsabilité exclusivement à l'État, tandis que l'autre la partage entre l'État et la population.

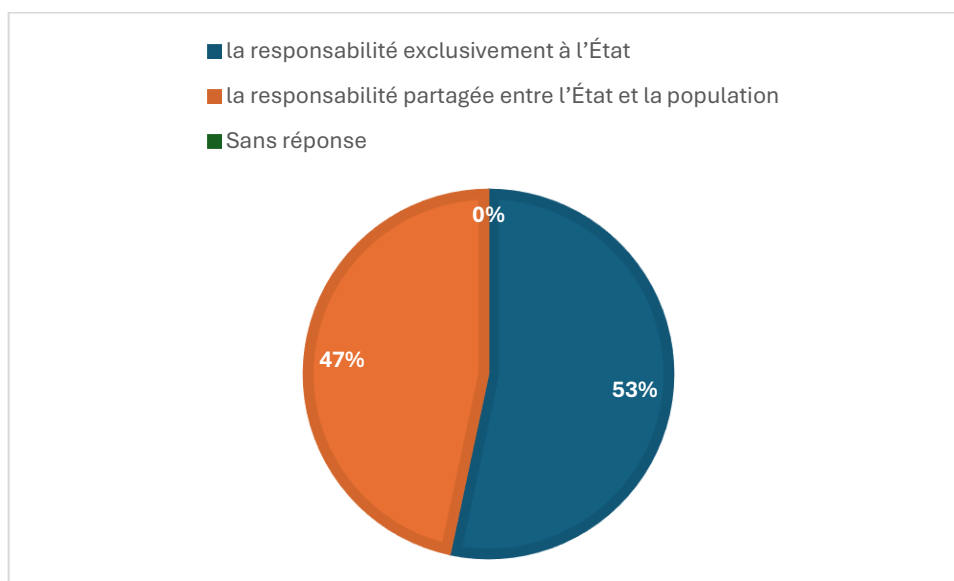


Figure 13 : Avis des participant.e.s la répartition des responsabilités dans la crise alimentaire en RDC et particulièrement à Kinshasa.

Parmi les 30 participant.e.s interrogés, 16 soit environ 53 % estiment que l'État est l'unique responsable de la crise alimentaire à Kinshasa, tandis que 14 soit environ 47 % considèrent que cette responsabilité est partagée ou attribuée à d'autres acteurs, la population en l'occurrence. Cette répartition quasi équilibrée témoigne d'une division notable des opinions. Une légère majorité met l'accent sur le rôle central de l'État dans la gestion ou le dysfonctionnement du système alimentaire, alors qu'une part importante souligne la complexité de la situation en incluant la population ou d'autres facteurs. Les partisans de l'idée que la responsabilité incombe entièrement à l'État congolais avancent des arguments similaires, indépendamment de leur quartier, tout comme ceux qui estiment que les responsabilités sont partagées entre l'État et la population.

6.1. L'État comme unique responsable

Plusieurs témoignages insistent sur le fait que c'est uniquement à l'État congolais de changer les choses et que les politiques agricoles existent, mais ne sont pas appliqués, par manque de volonté réelle : « *C'est uniquement aux politiciens de changer les choses. Les politiques agricoles existent, mais ils n'en ont rien à faire et on ne sait pas pourquoi, la population n'a aucune responsabilité.* » (E1, homme, 53 ans).

« Pour moi, ce sont seulement les politiciens qui sont responsables. Même si la population se lève, le changement reste incertain. La mobilisation est difficile, car chacun doit d'abord remplir son ventre. Par exemple, quand les autorités ont interdit la vente du zododo, elles n'ont pas fermé les grandes entreprises étrangères productrices. Le gouvernement profite de ce commerce. Les petits commerçants vendent clandestinement, malgré les risques pour la santé, car la pauvreté oblige à acheter. "Toko fufa te, toko lia kaka." Tout est entre les mains de l'État, la population est impuissante. » (E2, femme, 33 ans).

L'exemple du « zododo ⁷ », est pour notre interlocutrice une preuve de la mauvaise foi de l'État, elle interdit la vente aux petits commerçant.e.s sous prétexte de sécurité, sans pour autant freiner son entrée dans le pays. Ce qui selon elle, montre que l'État tire profit de la situation au détriment du peuple. La gouvernance alimentaire est qualifiée de « désorganisation totale », avec un manque de suivi et de contrôle qui favorise le gaspillage alimentaire dans certains coins du pays et la circulation de produits avariés.

« C'est pour ça qu'ils préfèrent se tourner vers les firmes qui vont ramener des produits avariés et leur verser de l'argent. Vous voyez un peu où on en est ? [...] Il y a vraiment des situations paradoxales chez nous. On a une faim extrême, mais depuis un moment, on se rend compte qu'il y a aussi un gaspillage alimentaire au Congo. Un rapport a été publié, il dit qu'il y a des pertes alimentaires dans certains ménages et dans certains coins du pays. On a aussi des situations comme ça. C'est juste une façon de revenir sur la mauvaise gestion du gouvernement par rapport à la production alimentaire, le manque de suivi, une désorganisation totale. C'est vraiment là le grand problème au niveau de nos dirigeants. » (E15, homme, 60 ans).

En même temps la population se retrouve confrontée à la peur, l'impuissance et la résignation, elle aurait du mal à se mobiliser collectivement, même lorsque des citoyens veulent protester, ils se retrouvent isolés. L'union fait la force, mais la précarité oblige chacun à « remplir son ventre » avant de penser à la mobilisation. Les tentatives de revendication sont souvent réprimées violemment, ce qui entretient la résignation et la peur.

⁷ Le zododo est une boisson alcoolisée distillée, très forte avec un taux d'alcool pouvant atteindre 80 %. Originaire d'Angola et introduite en RDC via la frontière de Lufu, c'est un alcool frelaté souvent consommé dans les rues de Kinshasa. Son nom vient de l'état de « stupidité » ou de perte totale de raison que provoque sa consommation, d'où l'expression zododo qui signifie « ivre mort ». (Shomba, 2022)

La population se sent « *dans une position de faiblesse* », manipulée par des pratiques électorales clientélistes où un peu d'argent ou de nourriture suffit à acheter les voix.

« La grande difficulté ici chez nous, c'est que les droits de l'homme ne sont pas respectés. Combien de gens se sont soulevés pour marcher, pour réclamer leurs droits, mais ont été tués ? Et ceux qui les ont tués n'ont jamais été inquiétés. Mais c'est un problème sérieux. Maintenant, avec ça, les gens sont aujourd'hui dans la peur, il n'y a pas de moyens, les gens se sont résignés. Il n'y a pas de moyens. Les étudiants de l'État ont réclamé pour les frais académiques, mais on a tué quatre d'entre eux et il n'y a pas eu de procès, il n'y a même pas eu d'enquêtes. Ces étudiants-là, non, mais personne ne sait, mais on les a abattus ici à Kinshasa. Il n'y a pas plus d'un mois. On les a tirés à balles réelles, c'était la police qui a tiré, on les a tués. » (E24, hommes, 59).

« (souponne) en RDC, même quand on se lève, ça n'a pas d'influence, qui va t'écouter ? On tire sur vous. Et nous-mêmes aussi quand on est motivé, il y aura tes frères, tes sœurs qui vont t'interdire de marcher. Parce que si tu marches... » (E27, femme, 43 ans).

Nous avons ressenti de la frustration dans ces témoignages, liée à un sentiment d'impuissance. La population semble s'être résignée à l'idée qu'elle ne peut rien changer, car se lever pour revendiquer ses droits revient à mettre sa vie en danger. Ce sentiment est renforcé par l'impunité qui règne, et qui rend la situation encore plus difficile. Une autre interlocutrice explique d'ailleurs que, même lorsqu'on souhaite se mobiliser, on est souvent empêché, parfois même par des membres de sa propre famille, par peur des représailles.

Dans cette même logique de rejeter la responsabilité principalement sur l'État, un des participant.e.s considère que partager la responsabilité revient à minimiser la gravité de la situation. Selon lui, même si une part de la population peut être corrompue, notamment lors des périodes électorales, c'est généralement par nécessité de survie. La responsabilité principale incombe donc à l'État et au pouvoir politique, qui ont le devoir d'agir, de contrôler et d'assurer la justice.

« Ebuteli a produit un rapport sur la corruption électorale et a conclu en disant que les responsabilités sont partagées. Moi je ne suis pas d'accord, parce que dire que la responsabilité est partagée, c'est atténuer les choses. Qui a la responsabilité d'arrêter la corruption ? Si la population est corrompue, c'est parce qu'elle cherche la survie, c'est tout. L'État, c'est lui qui doit agir. Lorsque l'officier ne contrôle pas, vous voulez que la

population fasse quoi ? Je connais des professeurs corrompus, et quand vous regardez leur vie, vous dites “Aïe, aïe, aïe, le pauvre ne va pas s’en sortir.” Ce n’est pas une excuse, mais c’est en même temps une excuse. Et maintenant, en termes de mentalité, une population qui n’est pas aussi éduquée par rapport à ceci va se refermer. Est-ce que la population connaît même ses droits pour pouvoir les réclamer ? Nous sommes donc maintenus dans cette situation depuis la colonisation. » (E13, homme, 57 ans).

Il met l’accent sur le fait que l’État doit être le moteur du changement, tandis que la corruption au niveau individuel découle souvent d’un contexte social difficile. Il souligne aussi un déficit de conscience politique et de connaissance des droits qui maintiennent la population vulnérable, et tout cela renforce la responsabilité de l’État dans cette situation. Ceci nous renvoie une fois de plus à la question de priorité et à la réflexion de Thierry Amougou que nous avons présenté dans le point précédent.

6.2. La responsabilité partagée entre État et population

D’un autre côté, nous avons recueilli quelques témoignages qui soulignent clairement que la crise alimentaire et la mauvaise gouvernance ne peuvent pas être imputées uniquement à l’État et insistent sur le fait que la population a un rôle à jouer, notamment en termes de mobilisation, d’exigence et de soutien aux initiatives locales. Dans ce cas-ci, les participant.e.s reprochent à la population de tomber dans la résignation et d’accepter une situation anormale : *« Si on n’arrive pas à réclamer son droit, on devient complice de la situation, cela veut dire que nous-mêmes, nous sommes irresponsables. Et c’est ce qui pousse les autorités politico-administratives à nous mener en bateau, parce qu’elles savent que peu importe ce qu’elles feront ou ne feront pas, on sera là, on va tout gober. Il suffit d’avoir une chikwangue à manger le soir et c’est tout, sans rien réclamer, ce qui n’est pas intéressant [...] Pour moi, la part de responsabilité de la population, c’est dans ce sens-là, la population n’est pas si exigeante que ça, la population ne pousse pas les autorités à changer les choses. C’est comme si nous avions accepté la situation telle qu’elle se présente. » (E28, homme, 32 ans).*

D’autres reconnaissent que la responsabilité est partagée, tout en soulignant que la plus grande part revient clairement à l’État.

« Les responsabilités sont partagées, mais on sait tous qui a la plus grosse part de responsabilité dans tout ça, il n’y a même pas besoin de le dire. » (E15, homme, 60 ans).

Ils reconnaissent par là que la population a un rôle à jouer sans mettre de côté le fait que les dirigeants sont les principaux responsables, puisqu'ils ont plus de pouvoir de décision et d'action. La passivité et le manque d'exigence sont pointés comme des freins majeurs au changement par plusieurs. Ils pensent que le manque de réaction de la population face aux abus des autorités équivaut à une forme de complicité et ce même manque d'exigence de la population est vu comme un facteur qui permet aux autorités de ne pas rendre de comptes et de maintenir le statu quo, « *Tant que la population n'aura aucune exigence, n'aura pas conscience de ses droits, n'exigera pas de connaître la traçabilité de ce qu'elle mange, rien ne changera.* » (E15, homme, 60 ans).

Nos interlocuteur.rice.s soulignent une fois de plus que ce manque de réactivité, cette passivité est aussi liée à un manque d'information et de questionnement sur les enjeux alimentaires

« *La population ne cherche pas beaucoup à s'informer. Ça, c'est de mon point de vue un problème majeur et une responsabilité. [...] C'est là que la population est censée jouer un rôle, c'est là qu'elle est censée chercher l'information sur comment elle mange, pourquoi elle mange telle ou telle chose, et ça ferait quand même avancer les choses. Sur ce plan-là, on doit reconnaître que la population a quand même un certain devoir.* » (E14, femme, 44 ans).

Mais au-delà de toutes les contraintes, il y en a qui restent optimistes et gardent l'espoir que si la population se mobilise, elle peut faire évoluer la situation

Moi, je pense que si la population se lève, les choses peuvent changer. [...] Si vraiment la population se lève et revendique ses droits, ça peut marcher, au point qu'on retrouve notre alimentation d'avant. » (E15, homme, 60 ans).

Par rapport à la répartition des responsabilités, une division nette, mais complémentaire dans la perception des responsabilités liées à la crise alimentaire à Kinshasa. Une légère majorité attribue la faute quasi exclusive à l'État congolais, et dénonce une gouvernance défailante, un manque de volonté politique, et une répression qui maintient la population dans la peur et l'impuissance.

En parallèle, une part importante des interlocuteur.rice.s insiste sur la responsabilité partagée. Il met l'accent sur la passivité et le manque de mobilisation de la population, souvent dû à la précarité, au manque d'information et à l'habitude d'accepter des situations injustes. Toutefois, ces deux courants ne s'excluent pas mutuellement, ils convergent vers l'idée que, malgré la prédominance de la responsabilité étatique, la transformation durable exige une dynamique collective où la population joue un rôle actif, informé et exigeant vis-à-vis de ses droits et de sa sécurité alimentaire.

7. Conclusion partielle

La crise alimentaire à Kinshasa serait marquée par une insécurité alimentaire généralisée, qui résulterait d'une conjonction complexe de facteurs. Nos entretiens révèlent une insatisfaction largement partagée quant à la qualité et la quantité des repas, avec une précarité accentuée par le coût élevé des produits locaux perçus comme plus sains, mais inaccessibles. L'évolution des habitudes alimentaires traduit à la fois un déclin des pratiques culinaires traditionnelles et une adaptation contrainte aux réalités économiques et générationnelles, exacerbée par la dominance croissante des produits importés.

La gouvernance alimentaire serait fragilisée par la corruption, une mauvaise gestion étatique et des infrastructures inadéquates, notamment dans le transport des produits agricoles, ce qui freinerait la production locale au profit d'importations massives. Malgré ces blocages, une part de nos participant.e.s croit au potentiel de l'agriculture urbaine, conditionné à un engagement politique fort et une meilleure valorisation des agriculteurs. Le changement climatique, bien que reconnu, reste perçu comme secondaire face aux défis immédiats de la survie quotidienne. La répartition des responsabilités est controversée, elle oscille entre une mise en cause quasi exclusive de l'État et un appel à l'implication active de la population. Ce double constat souligne que la transition alimentaire à Kinshasa nécessiterait une mobilisation collective qui reposerait sur des politiques publiques transparentes, une sensibilisation accrue et une restructuration des dynamiques sociales et économiques.

CONCLUSION GENERALE

Ce travail a eu pour objectif de comprendre les facteurs au cœur de notre problématique : « Quelles sont les raisons qui freinent l'expansion d'une nouvelle transition alimentaire dans la ville de Kinshasa ? » Pour cela, nous nous sommes appuyés sur les perceptions d'un échantillon de la population kinoise concernant leur situation alimentaire, en retraçant l'évolution de leur alimentation passée. Dans le contexte spécifique de la RDC, et plus particulièrement de Kinshasa, la réponse à cette problématique pourrait sembler évidente de prime abord. Cependant, les résultats obtenus révèlent la complexité de la situation. L'analyse des discours recueillis auprès de notre échantillon met en lumière quatre facteurs principaux qui expliquent les freins à cette transition alimentaire, que nous confrontons ensuite aux données issues de la littérature scientifique.

Premièrement, la précarité économique et le pouvoir d'achat limité. Aussitôt que notre problématique a été formulée, ce facteur économique était le frein le plus évident. Les résultats de notre analyse sont venus appuyer l'idée selon laquelle pour une majorité d'habitants de Kinshasa, la priorité reste de remplir l'assiette à moindres frais. Cela impose de privilégier des produits importés, moins chers, mais de qualité inférieure, au détriment des produits locaux encore perçus comme plus sains ou naturels, mais souvent inabordables. Cette contrainte économique se traduit par une insécurité alimentaire manifeste, la plupart des ménages n'ayant pas accès à une alimentation diversifiée ni à la qualité souhaitée. À Kinshasa, les choix alimentaires ne reflètent pas seulement des préférences culturelles ou une ignorance nutritionnelle, mais surtout une adaptation forcée aux réalités du coût de la vie, des revenus faibles et de l'instabilité économique. Même conscients des enjeux sanitaires ou écologiques, beaucoup de Kinois ne peuvent pas agir différemment sans une amélioration structurelle de leur pouvoir d'achat.

Deuxièmement, les défaillances des politiques publiques et des infrastructures ont été fortement pointées du doigt par nos interlocuteurs. Le manque de volonté politique, la corruption et la mauvaise gestion de l'État constitueraient un obstacle de taille à toute évolution durable du système alimentaire urbain. Les politiques agricoles existent, mais sont

rarement appliquées de manière effective, et les infrastructures nécessaires au transport et à la distribution des produits locaux sont insuffisants ou délabrées, ce qui augmente les coûts internes et décourage la production locale. De plus, la régulation et le contrôle de la qualité des aliments importés, souvent confiés à des institutions perçues comme corrompues, n'inspirent pas confiance à la population. Ce cercle vicieux entretient la dépendance vis-à-vis des importations et réduit la résilience du système alimentaire face aux chocs extérieurs. Nous avons également noté l'insuffisance de soutien à l'agriculture urbaine et périurbaine et l'absence de planification urbaine stratégique. Tous ces facteurs aggraveraient encore l'inaccessibilité des aliments locaux et freineraient l'adoption de modèles plus sains et durables.

Troisièmement, il y a les transformations culturelles et évolutions des habitudes alimentaires. Un autre frein notable résiderait dans l'évolution rapide des pratiques alimentaires sous l'influence de la mondialisation, de l'urbanisation et du changement des modes de vie. La transition d'une alimentation ancrée dans le local et la tradition vers une consommation dominée par des produits industrialisés et importés s'explique moins par l'oubli des traditions culinaires que par un ensemble de contraintes économiques, logistiques et générationnelles. Les jeunes en milieu urbain abandonnent de plus en plus les plats traditionnels au profit d'aliments transformés, jugés plus rapides à préparer ou socialement valorisés. Par ailleurs, la transmission des savoirs culinaires est fragilisée par la disparition des espaces collectifs et des formes de solidarité traditionnelles qui facilitaient ce partage. Ce changement des préférences et des pratiques, motivé par des raisons à la fois structurelles et symboliques, limite la demande pour une alimentation locale et freine le potentiel de transition à grande échelle.

La transition d'une alimentation ancrée dans le local et la tradition vers une consommation dominée par des produits industrialisés et importés s'explique moins par l'oubli des traditions culinaires que par un ensemble de contraintes économiques, logistiques et générationnelles. Les jeunes en milieu urbain abandonnent de plus en plus les plats traditionnels au profit d'aliments transformés, jugés plus rapides à préparer ou socialement valorisés.

Par ailleurs, la transmission des savoirs culinaires est fragilisée par la disparition des espaces collectifs et des formes de solidarité traditionnelles qui facilitaient ce partage.

Et enfin quatrième, nous avons relevé la faible mobilisation sociale et priorité quotidienne. La faiblesse de la mobilisation collective autour des enjeux alimentaires et climatiques découlerait en partie de la centralité des urgences de survie dans la vie quotidienne des Kinois. Face à la faim, au manque de services essentiels et à la peur de la répression, les préoccupations liées à la traçabilité, à l'empreinte carbone ou à la durabilité alimentaire restent secondaires. Ce constat va de pair avec les analyses sur le « décalage de priorités » dans les sociétés confrontées à la pauvreté extrême, où l'action citoyenne pour le climat ou l'alimentation durable est perçue comme un luxe. L'impuissance face à l'inertie étatique, la résignation, mais aussi la passivité due au manque d'information et à la peur des représailles inhiberait la capacité de revendication collective. Sans une dynamique sociale forte portée par une mobilisation informée, les changements structurels, même souhaités, peinent à émerger. Par ailleurs, on ajoute à tout cela les conflits qui perdurent dans plusieurs zones et le climat d'insécurité qui ont conduit à l'abandon de nombreuses terres agricoles, et ont affecté la production locale en réduisant la variété des denrées disponibles.

Tant que « manger demeure un combat quotidien », toute ambition de transition alimentaire globale restera hors de portée pour nombre de régions. L'histoire des transitions alimentaires, telle que mise en lumière par Chastanet et Juhé-Beaulaton (2014), montre que chaque région a traversé ces bouleversements à son propre rythme, selon ses dynamiques historiques, culturelles et environnementales. Rastion (2018) a présenté cinq transitions majeures. La cinquième transition, axée sur la durabilité et la relocalisation, n'est ainsi qu'inopinément amorcée dans les Suds globaux. Kinshasa est ancrée dans la quatrième phase, caractérisée par la dépendance accrue aux importations et la vulnérabilité alimentaire. Contrairement à un mimétisme systématique des modèles occidentaux, il apparaît essentiel que cette transition vers des systèmes alimentaires plus résilients s'adapte aux réalités locales et s'invente « à leur sauce ». À entendre les comparaisons de nos interlocuteurs entre ce qu'ils consommaient avant et ce qu'ils consomment aujourd'hui, nous pensons qu'une transition alimentaire est nécessaire.

Dans cette perspective, chaque action, si minime soit-elle, contribue à l'avènement d'un changement durable. Au-delà des impératifs de bonne gouvernance et de l'émancipation citoyenne, la transformation des systèmes alimentaires devrait s'appuyer sur la valorisation des potentiels locaux et sur la capacité des sociétés à s'approprier leur transition, sans simplement reproduire des modèles exogènes. La récurrence du constat selon lequel la RDC

est un « pays potentiellement riche, mais confronté à la faim » doit cesser d'être une fatalité et devenir le point de départ d'une nouvelle stratégie, centrée sur la souveraineté alimentaire.

L'objectif de notre étude a été de comprendre la complexité des facteurs et des obstacles à la transition alimentaire, en s'appuyant sur les expériences vécues d'un échantillon de Kinois. Cette démarche exploratoire nous a permis d'approfondir notre connaissance des perceptions, pratiques et dynamiques alimentaires dans un contexte urbain complexe. Il est important de noter que, du fait de son caractère qualitatif et exploratoire, cette étude présente certaines limites en termes de représentativité. Toutefois, elle ouvre la voie à de nouvelles pistes de recherche. Pour mieux cerner la transition alimentaire à Kinshasa, il serait pertinent de compléter ce travail par des enquêtes quantitatives, d'élargir la zone géographique étudiée, ainsi que de mener une analyse longitudinale des politiques publiques et des innovations locales.

Références bibliographiques

1. Actualite.cd. (2024). *Renforcement de la sécurité alimentaire en RDC : le gouvernement et le PAM unissent leurs efforts pour un nouveau Plan stratégique 2026-2030*. <https://actualite.cd/2024/11/12/renforcement-de-la-securite-alimentaire-en-rdc-le-gouvernement-et-le-pam-unissent-leurs>
2. Actualite.cd. (2025). *La béatification du Congolais Floribert Bwana Chui fixée au 15 juin 2025 à Rome*. <https://actualite.cd/2025/05/20/la-beatification-du-congolais-floribert-bwana-chui-fixee-au-15-juin-2025-rome>
3. Aluede, C. O., & Ikhidero, S. I. (2024). Syncretism and Cultural Resilience: The Coexistence and Evolution of Traditional Itolimin and Christian Burial Practices in Esanland, Nigeria. *Journal of Contemporary Rituals and Traditions*, 2(2), 95-108.
4. Amissi, G. (2025). Actualité RDC : Dépendance alimentaire en RDC. *CongoQuotidien.com*. Tiré de <https://www.congoquotidien.com/2025/01/05/actualite-rdc-dependance-alimentaire-rdc/>
5. Amougou, T. (2019). Pourquoi la jeunesse africaine ne marche pas pour le climat ? *Le Monde*. <http://hdl.handle.net/2078.1/229217>
6. Anaïs SAINT-GAL et al. (2016). *Actes de la formation « Application du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels »*. Alliance des avocats pour les droits de l'Homme, & Terre des Hommes, France. GISTI. https://www.gisti.org/IMG/pdf/actes_formation_au_pidesc.pdf
7. Ansoms, A. (2021). Looking Behind the Screen: Ethical Quagmires when Accessing Hidden Discourses. In A. Ansoms & A. Marysse (Eds.), *Field research in Africa: The ethics of researcher vulnerabilities* (pp. 105–120). Brill
8. Ansoms, A. (2023). *Space for Stories: Passion and Vulnerability in Research*. Presses universitaires de Louvain. <https://pul.uclouvain.be/FR/book/?GCOI=29303100601030>

9. Aubry, C., & Pourias, J. (2013). L'agriculture urbaine fait déjà partie du « métabolisme urbain ». Dans *Déméter 2013 : Économie et stratégies agricoles* (pp. 135-155). Club Déméter.
10. Banque mondiale. (2025). *République démocratique du Congo — Vue d'ensemble*. Repéré le 8 juillet 2025 sur <https://www.banquemondiale.org/fr/country/drc/overview>
11. Barrett, C. B. (2010). Food security and food assistance programs. *Handbook of Agricultural Economics*, 4, 2603-2700.
12. Barry Michael Popkin, 1993. « Nutritional Patterns and Transitions », *Population and Development Review*, mars, vol. 19, n° 1, p. 138-157.
13. Bervoets, W., & Lassance, M. (1959). Modes et coutumes alimentaires des Congolais en milieu rural. Académie royale des Sciences d'Outre-Mer, classe des Sciences naturelles et médicales, Nouvelle Série, Tome IX, fascicule 4.
14. Bonkena Bokombola, P., Poncelet, M., Michel, B., & Kinkela Savy, C. 2018. La consommation alimentaire et son évolution à Kinshasa, République Démocratique du Congo. *Tropicultura*, 36, 3, 506-519
15. Bricas, N., et al. (2015). *Alimentation et cultures : enjeux et perspectives*. Éditions Quae.
16. Bruckert, M. 2014. La « transition alimentaire » de l'Inde : Une hypothèse erronée ? Le changement alimentaire au prisme de la consommation de viande. *Les Cahiers d'Outre-Mer. Revue de géographie de Bordeaux*, 4 (268), Article 268. <https://doi.org/10.4000/com.7274>
17. Bukome Itongwa, D., & Kingoma Munganga, J.-P. (2002). Connectivité et accessibilité du réseau routier de la République Démocratique du Congo. *Bulletin de la Société Géographique de Liège*, 38, 61–74. <https://popups.uliege.be/0770-7576/index.php?id=2273&file=1>
18. Chastanet, M., & Juhé-Beaulaton, D. (2014). Pour une histoire de l'alimentation en Afrique avant le XXe siècle. *Afriques. Débats, méthodes et terrains d'histoire*, (5). <https://journals.openedition.org/afriques/1674>
19. CNCD-11.11.11. (2010). *La République démocratique du Congo, un scandale agricole*. https://www.cncd.be/IMG/pdf/cwbci_0710_1921c.pdf
20. CNUCED. (2023). *Le commerce contre la faim*. <https://unctad.org/fr/publication/le-commerce-contre-la-faim>
21. Combris P, Soler LG., 2011. Consommation alimentaire : tendances de long terme et questions sur leur durabilité. *Innov Agron*.13:149.

22. Combris, P. (2015). Les transitions nutritionnelles et leurs déterminants. In C. Esnouf, J. Fioramonti, & B. Laurieux (Eds.), *L'alimentation à découvert*. CNRS Éditions. <https://books.openedition.org/editions-cnrs/10500>
23. Congo, A (2022). 62 ans d'indépendance de la RDC : Les scientifiques appellent à la réduction des importations alimentaires. *Agence Congolaise De Presse* Retrieved from <https://www.proquest.com/wire-feeds/62-ans-d-ind%C3%A9pendance-de-la-rdc-les-scientifiques/docview/2681592113/se-2>
24. Congo, A. (2019). Organisation prochaine des journées de réflexion sur la réduction des importations alimentaires en RDC. *Agence Congolaise De Presse* Retrieved from <https://www.proquest.com/wire-feeds/organisation-prochaine-des-journ%C3%A9es-de-r%C3%A9flexion/docview/2198077680/se-2>
25. Courade, G. (1990). *Le concept de politique alimentaire : mise en œuvre et analyse au Nord et au Sud*. Dans C. Blanc-Pamard (Éd.), *Dynamique des systèmes agraires : la dimension économique*. ORSTOM
26. Centre du commerce international (CCI). (2025). Calculs du CCI sur la base des statistiques de l'Institut National de la Statistique (INS) depuis janvier 2021 et de UN COMTRADE jusqu'à janvier 2021 Trade Map. https://www.trademap.org/Product_SelCountry_TS.aspx?nvpm=2%7C180%7C%7C%7C%7CTOTAL%7C%7C%7C2%7C1%7C1%7C1%7C2%7C1%7C1%7C1%7C1%7C1%7C1
27. CNUCED. (2024). Nouvelle analyse de la CNUCED et de l'OMS sur les tendances du commerce des produits alimentaires transformés. <https://unctad.org/fr/news/nouvelle-analyse-de-la-cnuced-et-de-loms-sur-les-tendances-du-commerce-des-produits>
28. Décarsin, A. (2012). La souveraineté alimentaire ou le droit des peuples à décider de leurs politiques agricoles. *IdeAs*, 3 | Hiver 2012. Consulté le 19 avril 2019, depuis <http://journals.openedition.org/ideas/538>. <https://doi.org/10.4000/ideas.538>
29. Delpeuch F. et Maire B. 2004, La transition nutritionnelle, l'alimentation et les villes dans les pays en développement cahier d'agriculture, 13 (1), 23-30 (1).
30. FAO (1999). *Agriculture urbaine et périurbaine* (Quinzième session, Point 9 de l'ordre du jour provisoire). COAG. Rome, Italie. <https://www.fao.org/unfao/bodies/coag/coag15/x0076f.htm>
31. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2008). *An introduction to the basic concepts of food security*. FAO. <http://www.fao.org/3/al936e/al936e00.pdf>

32. FAO (2010). *Lutter contre la pauvreté et la faim : quel est le rôle de l'agriculture urbaine ?* <http://www.fao.org/3/al377f/al377f00.pdf>
33. FAO, (2010). L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde 2010 : Combattre l'insécurité alimentaire lors des crises prolongées [Brochure]. FAO.
34. FAO. (2013). *Sécurité alimentaire, niveau de production agricole et animale*. ReliefWeb. <https://reliefweb.int/report/democratic-republic-congo/s-curit-alimentaire-niveau-de-production-agricole-et-animale>
35. FAO. (2017). *Rapport de la Conférence de la FAO, Quarantième session, Rome, 3-8 juillet 2017* (C 2017/REP). FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/31b02568-8b98-490b-881c-19479226d1d2/content>
36. FAO, Union européenne et Cirad. (2022). Profil des systèmes alimentaires — République Démocratique du Congo. Activer la transformation durable et inclusive de nos systèmes alimentaires. Rome, Bruxelles et Montpellier, France.
37. FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. (2023). The State of Food Security and Nutrition in the World 2023: Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc3017en>
38. Fouras, E. (2016). Janet PAGE-REEVES : Women redefining the experience of food insecurity : Life off the edge of the table. *Anthropology of food*. <https://doi.org/10.4000/aof.8036>
39. Frongillo, E. A. (1999). Validation of measures of food insecurity and hunger. *The Journal of Nutrition*, 129(2S Suppl), 506S-509S. <https://doi.org/10.1093/jn/129.2.506S>
40. Giblin, B., & Janin, P. (2008). Les enjeux de la crise alimentaire mondiale [The stakes of the global food crisis]. Hérodote, 131.
41. GIEC, 2014. *Les 7 raisons de craindre le changement climatique* — Page 3. LePoint. https://www.lepoint.fr/environnement/les-sept-raisons-de-craindre-le-changement-climatique-selon-le-giec-31-03-2014-1807674_1927.php
42. GIEC (2022). Changements climatiques 2022 : impacts, adaptation et vulnérabilité. Contribution du groupe de travail II au sixième rapport d'évaluation du GIEC. UNEP.

43. Greyling, J. C. (2012). *The Role of the Agricultural Sector in the South African Economy* (Thèse de maîtrise en sciences agricoles, économie agricole). Université de Stellenbosch, Afrique du Sud.
44. Groupe de Travail Technique IPC de la République Démocratique du Congo. (2024). Analyse IPC de l'insécurité alimentaire chronique République Démocratique du Congo.
IPC Info.https://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/ipcinfo/docs/IPC_DRC_Chronic_Food_Insecurity_Jul2023_report_french.pdf
45. Harari y. N., (2015). *Sapiens : une brève histoire de l'humanité*, Paris, Albin Michel, 512 p.
46. Horman, D. (2004). *Chicken connection. Le poulet africain étouffé par l'Europe. Agrobusiness, dumping, souveraineté alimentaire*. Bruxelles : Groupe de recherche pour une stratégie économique alternative (GRESEA).
47. IFAD. (2016). *Investir dans les populations rurales en République démocratique du Congo*. https://www.ifad.org/documents/d/new-ifad.org/drcongo_f-pdf
48. Imcongo.com. (s.d.). Parcelle — Quartier Joli Parc (Ref : Place commerciale) à vendre Kinshasa Ngaliema. Consulté le 1 juillet 2025, sur https://www.imcongo.com/immo-congo-19825_parcelle_quartier_joli_parc_ref_place_commerciale_a_vendre_kinshasa_ngaliema-immo-fr.htm
49. Institut national d'études démographiques. (n. d.). Transition démographique. January 17, 2025, from <https://www.ined.fr/fr/lexique/transition-demographique/>
50. IPCC, 2014. *Climate Change 2014 : Mitigation of Climate Change. Contribution of Working Group III to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change, Figure SPM.2*
51. Ismail, M. (2023). RDC : près du quart de la population en proie à une insécurité alimentaire aiguë. Anadolu Agency. <https://www.aa.com.tr/fr/afrique/rdc-pr%C3%A8s-du-quart-de-la-population-en-proie-%C3%A0-une-ins%C3%A9curit%C3%A9-alimentaire-aigu%C3%AB/3004296>
52. Janin, P. (2010). Faim et politique : mobilisations et instrumentations. *Politique africaine*, 119 (3), 5-22. <https://doi.org/10.3917/polaf.119.0005>.
53. Janin, P., & Suremain, C.-É. de. (2012). *L'insécurité alimentaire : Dimensions, contextes et enjeux* (p. 147). La Documentation française. <https://ird.hal.science/ird-00735028>

54. JBB, (2023) « Transition alimentaire », Géo confluences en ligne sur <https://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/transition-alimentaire> (dernier accès le 20 avril 2024).
55. John, T. K., & Jules, N. M. F. (2020). *Analyse de la dépendance alimentaire aux importations des ménages dans trois communes de la ville de Lubumbashi, RDC*.
56. Jovet, M. (2018). Henri Rouillé D'Orfeuill, 2018, Transition agricole et alimentaire — La revanche des territoires, Paris, Éditions Charles Léopold Mayer, 250 pages. *Développement durable et territoires*.
57. Kalau, A., Tshimanga, A., Makabu, G., Tshimanga, D., Tshinguli, E., Makenda, G., & Mayiba, T. (2025). Économie du climat en RDC : Le crédit carbone un facteur d'investissement sur l'économie du pays. *International Journal for Multidisciplinary Research (IJFMR)*, 7(2), 1-9. <https://www.ijfmr.com/papers/2025/2/37892.pdf>
58. Kambashi, S. (2025). *Le laïc congolais Floribert Bwana Chui sera béatifié à Rome le 15 juin*. Vatican News. <https://www.vaticannews.va/fr/eglise/news/2025-05/laic-congolais-floribert-bwana-chui-beatifie-a-rome-15-juin-2025.html>
59. Kapata, B. L. (2022). Recurrence des maladies diarrhéiques et palustres chez les enfants de moins de 5 ans dans la ville de Kinshasa. *International Journal of Science Academic Research*, 3(12), 4788-4794. Retrieved from <https://www.scienceijsar.com/sites/default/files/article-pdf/IJSAR-1307.pdf>
60. Kashama Buangi, D. J. (2020). Identité et émergence du savoir endogène : Cas de l'utilisation du sel « inkuur » et du bicarbonate « okiel » chez les Babunda. *Le Carrefour Congolais*, 3, 35–48. <https://www.lecarrefourcongolais.org/gallery/data-documents-Carrefour-3-3KASHIAMA.pdf>
61. Kiesow, R. M. (2023). *Les sciences sociales et les défis éthiques de la recherche*. *Cahiers Droit, Sciences & Technologies*, 16. <https://doi.org/10.4000/cdst.7124>
62. Kinzanza Nakuhooda, A. V. (2022). Prolifération des partis politiques en République Démocratique du Congo — Enquête menée auprès des Kinois dans la commune de Ngaliema/Proliferation of political parties in the Democratic Republic of Congo — Survey conducted with Kinois in the commune of Ngaliema. *European Journal of Political Science Studies*, 5(2), 1–19. <https://doi.org/10.46827/ejps.v5i2.1297>
63. La faim expliquée, 2016. Le climat change, l'alimentation et l'agriculture aussi — Vers une « nouvelle révolution agricole et alimentaire », en ligne sur https://www.lafaimexpliquee.org/La_faim_expliquee/Climat_files/Le_climat_change_2021.pdf (dernier accès le 01 juillet 2024)

64. Laloux, S. (2023). Une alimentation saine et accessible financièrement : l'impossible équation ? Iles de Paix. Consulté à l'adresse <https://www.ilesdepaix.org/nous-connaître/actualités/une-alimentation-saine-et-accessible-financièrement-limpossible-equation/>
65. Lamarthe, K. (2022). Une alimentation saine, les conseils de l'OMS. Observatoire des aliments. Consulté sur <https://observatoire-des-aliments.fr/santé/une-alimentation-saine-les-conseils-de-loms>
66. Larousse. (s.d.). Importation. Dans Dictionnaire en ligne Larousse. Consulté le 31 janvier 2025, à l'adresse <https://www.larousse.fr/dictionnaires/français/importation/41943>
67. Leni JB., (2025). RDC : D'après le ministre de l'Agriculture, la campagne agricole 2024-2025 avance bien et va permettre de. Desk Eco. <https://deskeco.com/index.php/2025/03/31/rdc-dapres-le-ministre-de-lagriculture-la-campagne-agricole-2024-2025-avance-bien-et-va-permettre-de/>
68. Lepetit B., (2019). RDC : Le paradoxe de l'importation des produits alimentaires. *Deskeco*. Retrieved from <https://deskeco.com/rdc-le-paradoxe-de-limportation-des-produits-alimentaires>
69. Lilia Habboul. (2024). La RDC veut réduire ses importations alimentaires. *L'Observateur*. Récupéré sur <https://lobservateur.info/article/111442/afrique/la-rdc-veut-reduire-ses-importations-alimentaires>
70. Logan, A., & Grillo, K. (2024). How colonialism invented food insecurity in West Africa. *SAPIENS*. <https://www.sapiens.org/archaeology/food-insecurity-west-africa-origins-colonialism/>
71. Masala, B. B., & Kimpanga, C. M. (2020). Prevalence of early pregnancies in neighborhoods Basoko-Rail (Ngaliema commune), Lisala and Salongo (Kintambo commune) in Kinshasa, Democratic Republic of Congo / Prévalence de la grossesse précoce dans les quartiers Basoko-Rail (Commune de Ngaliema), Lisala et Salongo (Commune de Kintambo) à Kinshasa, République Démocratique du Congo. *Environmental and Water Sciences, Public Health & Territorial Intelligence*, 4(1), 378-384.
72. Matonda Sakala, I. R. (2008). Histoire de la cuisine urbaine congolaise : Cas de la ville de Kinshasa (1920-1990) [Mémoire de licence]. Université de Kinshasa. https://www.memoireonline.com/11/13/7852/m_Histoire-de-la-cuisine-urbaine-congolaise-Cas-de-la-ville-de-Kinshasa-1920-1990-0.html

73. Meizoz, J. (2023). *Climatique. Revue des sciences humaines*, (349), 247–250.
<https://doi.org/10.4000/rsh.1779>
74. Mendez M, Popkin, 2004. Globalization, Urbanization and Nutritional Change in the Developing World. *Electron J Agric Dev Econ* ;1:220-41. 12.
75. Merlon, A. (1888). *Le Congo producteur*. H. Mommens.
76. Ministère de la Santé de la République Démocratique du Congo. (2023). *Plan national stratégique multisectoriel de Nutrition de la RDC (PNSMN 2023–2030)*.
[https://scalingupnutrition.org/sites/default/files/2024-01/Plan%20National%20Strategique%20Multisectoriel%20de%20Nutrition%20de%20la%20RDC%20\(PNSMN%202023%20%E2%80%93%202030\)_2023.11.15 .pdf](https://scalingupnutrition.org/sites/default/files/2024-01/Plan%20National%20Strategique%20Multisectoriel%20de%20Nutrition%20de%20la%20RDC%20(PNSMN%202023%20%E2%80%93%202030)_2023.11.15.pdf)
77. Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119.
78. Munzéle Munzimi, J.-M. (2013). *L'alimentation comme fondement de l'identité culturelle*. *Mouvements et Enjeux sociaux*, (76), 15–30. https://classiques.vuqam.ca/contemporains/munzele_jean_macaire/alimentation/alimentation_texte.html
79. Muteba, D., Ntoto, R., & Lebailly, P. (2013). *Sécurité alimentaire à Kinshasa. Analyse comparative des modes de consommation alimentaire des ménages selon les saisons*. Communication présentée aux Journées de Recherches en Sciences Sociales, Angers, France. Consulté à l'adresse https://www.sfer.asso.fr/source/jrss2013/jrss2013_d4_muteba.pdf
80. Muteba Kalala, D. 2014. *Characterization of households' food consumption features in Kinshasa: Analyze of lifestyle and food habits interrelations*. Thèse de doctorat, Université de Liège-Gembloux-Agro-Bio Tech, Belgique, pp. 179–189.
81. Ndaywel È Nziem I., 2011. *Histoire du Congo, des origines à nos jours*. Suisse, Parole Silence, 283 p.
82. Ngonde Nsakala, R. (2020). *La résilience alimentaire et nutritionnelle en République Démocratique du Congo* (pp. 27-35). Konrad Adenauer Stiftung.
83. Ngweme, G., Manduku, G. M., Kitumaini, J. M., Itongwa, M. L., Gerten, D., & Larras, F. (2021). Contamination levels of toxic metals in marketed vegetable *Amaranthus viridis* at Kinshasa, Democratic Republic of the Congo. *Herald Journal of Agriculture and Food Science*, 3(1), 001-010.
84. Nkwembe G. B., (2002), *Evolution de la consommation alimentaire au Congo-kinshasa pendant la période de transition : essaie d'une analyse pour une sécurité*

alimentaire durable. Mémoire du diplôme spécialisé en économie rurale, Louvain-La-Neuve, Belgique.

85. Nkongolo, T. K., Kilembi, F. M., Banza, L. N., Lusambo, L. P., & Mutshail, D. N. (2023). Mutual aid networks: A means of survival for urban farms in Lubumbashi, Democratic Republic of Congo. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, Article 1248937. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1248937>
86. Notre Dame Global Adaptation Initiative (ND-GAIN). (2022). *City Explorer*. ArcGIS. Consulté le 22 juillet 2025, à l'adresse https://experience.arcgis.com/experience/98da5ccc57a84daaa8a996078b75db82/page/CITY-EXPLORER?block_id=layout_50_bloc
87. Notre Dame Global Adaptation Initiative. (2023). *Matrix*. University of Notre Dame. Consulté le 22 juillet 2025, à l'adresse <https://gain.nd.edu/our-work/country-index/matrix/>
88. Notre Dame Global Adaptation Initiative. (2025). *Country Index*. University of Notre Dame. Consulté le 22 juillet 2025, à l'adresse <https://gain.nd.edu/our-work/country-index/>
89. Nyangwile, E., Heyse, W., Méjean, C., & Dallongeville, J. (2022). Analyses des transitions alimentaires dans le monde entre 1961 et 2018. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 57 (4), 251–259. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2022.02.004>
90. Nzinga, A. (2018). *Analyse venant du Congo*. Afriques en lutte. Consulté à l'adresse <https://www.afriquesenlutte.org/afrique-centrale/congo-kinshasa/article/analyse-venant-du-congo>
91. Office congolais de Contrôle. (s.d.). *Office congolais de Contrôle « OCC » — Bâtissons la Confiance*. <https://www.occ.cd>
92. Office congolais de Contrôle (OCC). (s.d.). *Présentation de l'OCC*. Consulté le 27 juillet 2025, de <https://www.iso.org/fr/member/308894.html>
93. Objectif de développement durable 13, (2019). *Lutte contre les changements climatiques*. <https://www.iaea.org/fr/laiea/objectif-de-developpement-durable-13-lutte-contre-les-changements-climatiques>.
94. Okoth, E. (2021). *La recherche plaide en faveur d'une agriculture intelligente face au climat pour freiner la déforestation en RDC*. Forests News. Consulté le 22 juillet 2025, sur <https://forestsnews.cifor.org/75504/la-recherche-plaide-en-faveur-dune-agriculture-intelligente-face-au-climat-pour-freiner-la-deforestation-en-rdc?fnl=en>

95. Omran AR., (1971). The epidemiologic transition: A theory of the epidemiology of population change. *Milbank Mem Fund Q* ; 49: 50938.
96. OMS, (2023). Maladies non transmissibles. <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>
97. Oufueme B., 2007, La restauration « populaire » dans la conurbation Cotonou/Porto-Novo/Abomey Calavi (Bénin), *Revue CAMES-Nouvelle Série B*, Vol.009N° 2-2007 (2^{ème} Semestre).
98. PAM, (2004), Rapport d'enquête sur la sécurité alimentaire et les stratégies de survies à Kinshasa, Kinshasa, 33 p.
99. PAM. (2024). Pas d'amélioration de la sécurité alimentaire en République démocratique du Congo, où un quart de la population continue de souffrir de la faim. <https://fr.wfp.org/communiqués-de-presse/pas-damelioration-de-la-securite-alimentaire-en-republique-democratique-du>
100. Peemans, J.-P. (2015). *La question de la place du monde paysan dans le développement rural en RDC : une perspective historique de longue période.*
101. Popkin BM, Adair LS, Ng SW, 2012. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. *Nutr Rev.* j70(1):3-21. 13.
102. Radio Okapi. (2024, 16 mai). Repas traditionnels : un trésor culturel à préserver [Émission de radio]. <https://www.radiookapi.net/2024/05/16/emissions/identite-culturelle/repas-traditionnels-un-tresor-culturel-preserver>
103. Randles, W. G. L. (2002). L'ancien royaume du Congo : Des origines à la fin du XIX^e siècle. Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales. <https://books.openedition.org/editionsehess/330>
104. Rastoin, J.L. (2018). Accélérer la transition vers une alimentation durable par un changement de paradigme scientifique et économique et des politiques publiques innovantes.
105. René, K.M., Badibanga, D. K., Kanyebe, S.M., Ngoie, G.N., Nkusu, G.M., Kavugho, E.S., & Ngoie, T.K. (2024). Adapter Le Systeme Alimentaire Rd congolais Au Changement Climatique. *Journal of Environment*.
106. Roudart, L. (2018). Nouvelles ruralités, agroécologie, souveraineté alimentaire : vers des alternatives de développement ? *Mondes en Développement*, 182 (2), 7–18. <https://doi.org/10.3917/med.182.0007>

107. Séré de Lanauze, G. et Lallement, J. (2018). Mieux comprendre l'image du consommateur responsable : de la personne idéale aux stéréotypes négatifs. *Décisions Marketing*, 90 (2), 15-34. <https://doi.org/10.7193/DM.090.15.34>.
108. Shomba Kinyamba, S. (2022). *L'alcoolisme dans une société à culture permissive : Kinshasa, a ce couteau sous la gorge* (Revue Internationale des Dynamiques Sociales, n° 124, Septembre — Octobre 2022). Mouvements et Enjeux Sociaux. https://mesrids.org/wp-content/uploads/2022/10/MES_n%C2%B0124_Septembre_Octobre-2022_Shomba.pdf
109. Shuwa Jean Paul, L., & Asaloko Prince, P. (2020). Les incidences des importations sur l'inflation en RD Congo de 1980 à 2016 : Une approche de co-intégration basée sur le Modèle Vectoriel à Correction d'Erreur (VECM) [The impact of imports on inflation in the Democratic Republic of Congo from 1980 to 2016 : Using a co-integration approach based on Vector Error Correction Model (VECM)]. *International Journal of Innovation and Applied Studies*, 30(2), 527-534.
110. Soussan, C. (2015). *Reconnaissance de l'agriculture urbaine et périurbaine dans les métropoles méditerranéennes. Études de cas : Marseille, Barcelone, Tunis*. Sciences de l'Homme et Société. Dumas-01266971
111. Soyombo, D. A., Kupa, E., Ijomah, T. I., & Toromade, A. S. (2024). Culinary narratives: Exploring the socio-cultural dynamics of food culture in Africa. *Open Access Research Journal of Science and Technology*, 11(2), 88–98. <https://doi.org/10.53022/oarjst.2024.11.2.0086>
112. Taskforce RDC-UNFSS, (2021). *Feuille de route : Articulation des voies nationales vers des systèmes alimentaires durables, résilients et équitables, et d'une manière qui contribue à la réalisation de la vision du Programme de développement durable à l'horizon 2030*. Sous la coordination de Mme Julie K. Tshilombo, Présidence RDC. <https://summitdialogues.org/wp-content/uploads/2021/09/Feuille-de-route-RDC-Voies-nationales-SAD.pdf>
113. Timmer, C. P., Falcon, W. P., & Pearson, S. R. (1986). *Analyse de la politique alimentaire* [Traduit par Antoinette...], Banque FSI. https://fsi-live.s3.us-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/World_Food_Policy_French.pdf

114. TNH, (2011). L'agriculture urbaine prend racine. *Reliefweb*. Consulté à l'adresse <https://reliefweb.int/report/democratic-republic-congo/lagriculture-urbaine-prend-racine>
115. Toto, E. (2023). *Le sommet sur la souveraineté alimentaire en RDC favorise le soutien à l'agroécologie et aux droits fonciers locaux*. Mongabay. Récupéré sur <https://fr.mongabay.com/2023/09/le-sommet-sur-la-souverainete-alimentaire-en-rdc-favorise-le-soutien-a-lagroecologie-et-aux-droits-fonciers-locaux/>
116. Valentine Fourreau, (2024). *L'insécurité alimentaire dans le monde*. Statista Daily Data. <https://fr.statista.com/infographie/32329/insecurite-alimentaire-faim-dans-le-monde>
117. Van Melkebeke, S. (2013). Dualisme ou dynamisme ? Une analyse de l'économie rurale congolaise durant l'Entre-deux-guerres. *Journal of Belgian History*, 43(2-3), 153–177. https://www.journalbelgianhistory.be/fr/system/files/article_pdf/008_VanMelkebeke_Sven_2013_2_3.pdf
118. Van Reybrouck, D. 2012. *Congo : Une histoire* (I. Rosselin, Trad.). Actes Sud, 36-40. <https://www.actes-sud.fr/catalogue/etudes-historiques/congo-une-histoire>
119. Vankeerberghen, A., & Hermesse, J. (2015). *Transitions pour une alimentation juste et durable à Bruxelles : Contributions de recherches en co-création*. Academia, L'Harmattan.
120. *Via Campesina*. (1996). *Souveraineté alimentaire : un futur sans faim. Déclaration de Rome, 11-17 novembre 1996*. <https://viacampesina.org/fr/wp-content/uploads/sites/4/2024/06/1996-Rom-fr.pdf>
121. Vuninga, R. S. (2021). *Establishing kinship in the diaspora: Conducting research among fellow Congolese immigrants of Cape Town*. In A. Ansoms, A. N. Bisoka, & S. Thomson (Eds.), *Field research in Africa: The ethics of researcher vulnerabilities* (pp. 63–85). Boydell & Brewer. <https://doi.org/10.2307/j.ctv1grbb5w>
122. Wagemakers, I., Diki, O. M., & De Herdt, T. (2009). Lutte foncière dans la ville : Gouvernance de la terre agricole urbaine à Kinshasa. *L'Afrique des Grands Lacs. Annuaire, 2009-2010*, 175-194.
123. Weber, S. (2022). Transition alimentaire : du côté des intermédiaires. *EchoGéo*, (60). <https://doi.org/10.4000/echogeo.23592>
124. World Health Organization. 2022. Alimentation saine. Retrieved from <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

125. World Food Programme & Food and Agriculture Organization. (2023). Hunger Hotspots: FAO-WFP early warnings on acute food insecurity, November 2023-April 2024 outlook. World Food Programme. <https://www.wfp.org/publications/hunger-hotspots-fao-wfp-early-warnings-acute-food-insecurity>
126. Worldometer. (2024). CO2 emissions. <https://www.worldometers.info/co2-emissions/>
127. Yves MARTIN-PREVEL, Serge MICHELS et Jean-Pierre POULAIN, 2015. Les tables rondes « développement durable », transition alimentaire : pourra-t-on éviter le grand carnage ? Mission Agrobiosciences-Enfa BP 72 638 31 326 (Delpéuch, 2004) Castanet-Tolosan

Annexe

Guide d'entretien

Bonjour, je m'appelle **Andreita Mbuluku**, je viens réaliser une interview auprès de vous dans le cadre de mon mémoire.

Tout au long de notre entretien, je souhaiterais que nous abordions les thèmes suivants : pratiques culinaires traditionnelles, Importation, système alimentaire et politiques publiques

Problème de l'alimentation

Questions principales	Questions complémentaires	Questions de clarification
Selon vous et vos traditions, c'est quoi bien manger ?	• Êtes-vous globalement satisfait de votre mode de consommation ? • Selon vous, que faut-il pour bien manger ? Quelle serait une alimentation idéale pour vous ? • Comment évaluez-vous l'accès à une alimentation suffisante et nutritive ? • Pensez-vous que les pratiques traditionnelles de consommation alimentaire à Kinshasa sont affectées ? (Perte de savoirs locaux)	
De quoi est constitué votre panier journalier ?	• Que consommez-vous habituellement et quelle ? • Voyez-vous une différence par rapport à votre enfance ? À cinq ou dix ans plutôt ? • Qu'est-ce qui a changé aujourd'hui ? Est-ce mieux aujourd'hui ou moins bien ?	Pouvez-vous m'en dire un peu plus s'il vous plait ?

	• Comment choisissez-vous les aliments que vous achetez ? • Avez-vous des connaissances sur la provenance des aliments que vous consommez au quotidien, local ou importé ?	
Que pensez-vous de la nourriture importée ?	• Quel est le rapport qualité/prix de ce que vous consommez en fonction de leurs Provenances ?	Pouvez-vous m'en dire un peu plus s'il vous plait ?
Que pensez-vous du système alimentaire en RDC	• Selon vous, l'urgence d'un changement de modèle d'alimentation s'impose-t-elle au sein de la population kinoise ? • Selon vous, l'agriculture urbaine et périurbaine serait à encourager comme une des alternatives aux importations alimentaires ? • Comment percevez-vous l'impact des changements climatiques sur la sécurité alimentaire en RDC ?	Pouvez-vous m'en dire un peu plus s'il vous plait ?
Quel est votre avis sur les politiques publiques en matière d'alimentation à Kinshasa ?	• Comment percevez-vous l'action du gouvernement en matière de sécurité alimentaire ? • Pensez-vous que la volonté politique est suffisante pour améliorer la situation alimentaire à Kinshasa ?	Avez-vous des suggestions concrètes d'actions à mettre en place ?
Clôture		
Avez-vous quelque chose d'autre à ajouter concernant la question de l'alimentation ?		