

ENQUETE SUR LA QUALITE DES ALIMENTS VENDUS SUR LE MARCHÉ DE KINSHASA FACE AUX NORMES DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

par

Placide LENGWA KIMA

*Chef de Travaux et Doctorant, Faculté des Sciences Économiques et de Gestion,
Université de Kinshasa*

Résumé

Cette étude est partie de l'observation de l'étalement à Kinshasa, des aliments à même le sol ou à l'air libre au contact des mouches et de la poussière. La conservation des aliments cuits laisse à désirer à la température ambiante, pendant des heures exposant les consommateurs à tous les risques des maladies. De même, des légumes, des fruits et autres produits vivriers sont vendus à ciel ouvert et ce, au mépris du respect des règles élémentaires d'hygiène. L'étude a démontré que cet état des choses est dû au non-respect des normes d'hygiène qui, pourtant, existent bel et bien, ce qui interpelle qui de droit et même la population qui se trouve à la fois actrice et victime de ce fléau.

Mots-clés : *enquête, qualité des aliments, marché, Kinshasa, normes, sécurité alimentaire*

Abstract

This study started from the observation of the spread in Kinshasa, of food on the ground or in the open air in contact with flies and dust. The storage of cooked foods leaves much to be desired at room temperature, for hours exposing consumers to all the risks of disease. Likewise, vegetables, fruits and other food products are sold in the open air, without respect for basic hygiene rules. The study demonstrated that this state of affairs is due to non-compliance with hygiene standards which, however, do indeed exist, which concerns those concerned and even the population which finds itself both actor and victim of this scourge.

Keywords : *investigation, food quality, market, Kinshasa, standards, food safety*

INTRODUCTION

Le besoin de s'alimenter et/ou celui de se nourrir reste l'un des besoins fondamentaux de l'homme. C'est grâce à sa satisfaction que l'homme s'érige en acteur actif et productif pour le développement de sa société et pour celui de sa propre vie. De lors, on peut comprendre l'intérêt que revêt la production et la consommation des aliments afin de garantir une bonne santé, une croissance et un épanouissement complet de l'homme dans la société.

La question relative à l'alimentation de l'homme a toujours été placée au centre de toutes ses préoccupations, car c'est d'elle que dépend sa santé pour affronter les autres défis de la vie. On comprend alors pourquoi le concept de sécurité alimentaire s'est imposé à l'attention des scientifiques, des gouvernements et des organisations, tant gouvernementales que non gouvernementales. Celui-ci a pour corollaire immédiat le concept de sécurité sanitaire, avec tout ce qu'il comporte d'attention à l'hygiène des aliments, à l'innocuité des aliments et à leur salubrité.

Pour les Nations-Unies, « la sécurité alimentaire est un concept qui recouvre quatre dimensions principales :

- la disponibilité en quantités suffisantes de nourriture et de qualité appropriée,
- l'accès de toute personne aux ressources permettant d'acquérir les aliments nécessaires à un régime alimentaire nourrissant,
- la stabilité de l'accès à la nourriture, c'est-à-dire l'accès à la nourriture de la population ne peut pas être mis en cause par un quelconque choc naturel ou économique,
- l'utilisation appropriée de la nourriture favorisant un apport adéquat en nutriments et énergie dans un contexte où la consommation de cette nourriture est sans danger pour la santé »²²⁵.

²²⁵ Journée Internationale de la sécurité sanitaire des aliments, 7 juin 2023. La sécurité alimentaire couvre désormais les aspects non seulement quantitatifs, mais aussi qualitatifs de la consommation d'aliments. C. Bonnin et al., 2013.

Le code de l'hygiène d'avril 2015, règlementant l'hygiène des établissements ouverts au public, des installations industrielles et commerciales, de la vente des denrées alimentaires, des habitations et de la gestion des cadavres stipule ce qui suit :

Article 81 : l'introduction sur le marché de tout additif alimentaire doit faire l'objet d'une autorisation par voie réglementaire ;

Article 82 : la préparation, la production, l'emballage, le transport, le stockage, l'étalage et la conservation des denrées alimentaires doivent s'effectuer de manière à éviter toute contamination ou avarie ;

Article 83 : les denrées alimentaires doivent être contrôlées à l'entrée et à la sortie du pays par les services compétents publics ou privés habilités ;

Article 90 : il est interdit : de produire, de manipuler, d'étaler ou de vendre les denrées alimentaires aux abords immédiats de toute source de pollution, d'utiliser de l'eau non potable pour la production, la préparation, la manipulation de denrées alimentaires ;

- dès lors qu'en est-il de la sécurité sanitaire des aliments vendus dans le marché de Kinshasa ?
- la consommation des aliments (denrées alimentaires) à Kinshasa respecte-t-elle toutes les normes de la sécurité alimentaire telle que reprise par le pilier utilisation des aliments ?

À travers cette enquête, nous nous proposons de vérifier la situation de la sécurité alimentaire à Kinshasa, à partir du pilier de référence salubrité des aliments, mais surtout en recourant au principe qui voudrait que la salubrité alimentaire porte sur la protection des denrées alimentaires de toute contamination susceptible d'intoxiquer les consommateurs.

Notre objectif est de sensibiliser la population à produire et à vendre des aliments sains et propres à la consommation humaine, en vue de préserver les consommateurs du risque d'intoxication alimentaire. Il s'agit de tirer la sonnette d'alarme en interpellant les pouvoirs publics, les vendeurs des denrées alimentaires, les organisations de la société civile et les consommateurs sur les risques que court la population d'être infectée par des maladies d'origine alimentaire.

Cette étude comporte ainsi trois points. Le premier porte sur la clarification des concepts-clés, sous forme de revue de littérature (i). Le deuxième décrit la situation relative à la qualité des aliments vendus à Kinshasa (ii). Le troisième souligne l'inadéquation observée entre les principes et la réalité sur le terrain. Une brève conclusion en met un terme.

I. CLARIFICATION DES CONCEPTS DE BASE

1.1. Sécurité alimentaire

La définition de la sécurité alimentaire telle qu'énoncée par la FAO met l'accent sur la nécessité de satisfaire ses préférences alimentaires et ses besoins nutritionnels par le biais de son alimentation. D'après cette définition, les aliments doivent être nutritifs et préparés en toute sécurité pour répondre à la demande d'une population croissante. (FAO, 2018). Il s'agit, ainsi qu'on le voit :

- d'assurer la sécurité alimentaire des populations, qui doivent disposer d'aliments en quantité suffisante dans leur environnement (disponibilité) ;
- d'avoir les moyens de s'octroyer ces produits (accessibilité) et aussi ;
- de rassembler toutes les conditions (bonne santé, moyens de préparation les aliments, etc.), pour une bonne utilisation des produits alimentaires (utilisation). (GroupeURD <https://www.orgthématique> en santé).

1.2. Sécurité sanitaire alimentaire

Pour attirer l'attention sur l'importance que revêt la sécurité sanitaire alimentaire, la conférence internationale sur la sécurité sanitaire des aliments, qui s'est tenue en février 2019, à Addis-Abeba, et le Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et du commerce, qui a eu lieu, à Genève, en 2019, ont rappelé l'importance de cette question pour parvenir aux Objectifs du Développement Durable (ODD) et ont recommandé aux pouvoirs publics de tous les pays d'ériger la sécurité sanitaire des aliments en priorité de santé publique ; car ils jouent un rôle crucial

dans l'élaboration des politiques et des cadres réglementaires, ainsi que dans l'instauration et la mise en œuvre des systèmes efficaces pour garantir cette sécurité.

Par-là, on comprend que la sécurité sanitaire des aliments constitue un indice important pour évaluer la qualité de vie d'un pays et son niveau de développement économique.

Les aliments constituent le premier élément de transmission des microorganismes, lorsque les aliments consommés ne sont pas sains (A.Muninga Atungale et al., 2022). La sécurité sanitaire des aliments joue donc un rôle essentiel pour s'assurer que les aliments soient sains à tous les stades de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation, en passant par la récolte, la transformation, le stockage, la distribution et la préparation.

1.3. Hygiène alimentaire

L'hygiène alimentaire est un ensemble de mesures simples, mais essentiels en matière d'hygiène et de consommation, qui permettent d'assurer la salubrité et la sécurité des aliments constituant les repas quotidiens. Ces règles concernent tous les acteurs du secteur agroalimentaire, qui participent à la chaîne alimentaire, de la production des matières premières jusqu'à leur consommation (www.permis-de-exploitation.fr 2017).

La qualité d'une alimentation est, d'une part, organoleptique (qualités gustatives) et, d'autre part, nutritionnelle liée à sa bonne conservation. L'assurance de la qualité des aliments comprend les garanties contre tous les risques et dangers d'avarie ou d'infestation. Elle a égard à la conservation, aux contacts alimentaires, aux impacts secondaires, aux modes d'emballage, aux modes de pêche ou d'élevage, de transport, de stockage, de préparation de cuisson ...).

1.4. Consommation alimentaire

La consommation est un terme issu des sciences économiques, qui se définit comme un ensemble de comportements réalisés par un individu, une entreprise ou un Etat dans le but de satisfaire des besoins, depuis la décision d'achat jusqu'aux interactions amont/aval, qui entourent l'acte d'achat et son usage. Même si les économistes classiques, tels qu'Adam Smith ou Jean-Baptiste Say, soulignent le rôle de la consommation comme but de toute production, il faut attendre le début du XXe siècle, notamment, Thorstein Veblen, pour avoir une vision globale de la consommation dans le système capitaliste, en tant qu'instrument d'imitation sociale, mais aussi en tant que source potentielle de gaspillage. (T. Veblen cité par Bonnin-De Toffoli et al., 2013). L'acte de consommation est alors considéré comme un moment de prise de conscience sociétale.

1.5. Consommateur

Pour T. Bourgolgnie, « le consommateur est celui qui détruit un bien ou en détruit la substance, l'utilité » ou encore « le quatrième pôle d'un cycle économique global, au déroulement duquel la consommation, fonction économique, plutôt qu'acte technique, se trouve directement liée » (T. Bourgolgnie, 1988).

Au sens strict, par consommation alimentaire on entend, l'approvisionnement, le choix et la prise alimentaire. À l'échelle des ménages, elle renvoie aussi à l'entreposage des aliments dans le garde-manger, le réfrigérateur, le congélateur, à la préparation des repas et à la conservation des restes. (REPSAQ).

Selon la cinquième enquête mondiale sur l'alimentation, la FAO définit la consommation alimentaire, comme l'ensemble des aliments accessibles à un groupe de population, quelle qu'en soit l'origine (production locale ou importations) (FAO,1987).

La consommation alimentaire est ainsi comprise comme le fait d'utiliser ou de consommer les biens et/ou services qui sont à la disposition du consommateur, en vue de satisfaire ses besoins ou ses désirs d'alimentation.

II. LE VECU DE L'UTILISATION DES ALIMENTS À KINSHASA À LA LUMIERE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

La notion d'utilisation des aliments introduit la partie non strictement alimentaire de la sécurité alimentaire, à travers les conditions qui doivent faire telles que lorsqu'un aliment est consommé, son utilisation physiologique aboutisse à une satisfaction des besoins alimentaires. Il

s'agit, notamment, de l'aspect sanitaire qui englobe l'accès à l'eau potable, l'assainissement et la disponibilité des services de santé qui représentent tous des conditions requises pour qu'une personne puisse rester en bonne santé et qu'elle utilise pleinement les aliments consommés.

La notion d'utilisation des aliments recouvre également la qualité et la sécurité des aliments en vue d'un régime alimentaire équilibré et sûr. L'utilisation des aliments concerne l'apport alimentaire du fait qu'elle tient à la qualité nutritionnelle de ce que l'on mange. Elle cherche aussi à comprendre comment le corps se nourrit grâce à l'alimentation. Ainsi, les valeurs nutritionnelles et la préparation des aliments relèvent du pilier qui est sous étude.

On comprend alors pourquoi, nous allons vérifier la manière dont ce pilier de la sécurité alimentaire est vécu dans les ventes des denrées alimentaires dans les marchés de Kinshasa en tant que cette ville capitale de la RDC fait face à une croissance démographique exponentielle et pour laquelle la demande alimentaire des ménages est devenue aussi exponentielle tout en modifiant aussi les conditions de consommation alimentaire face à la persistance de la crise économique et de la dévaluation de la monnaie nationale face au dollar américain dont les conséquences se manifestent par la hausse des prix des denrées alimentaires sur le marché de consommation.

En outre, la population *kinoise* consomme sur la rue là où les conditions les permettent, c'est-à-dire dans les restaurants de fortune, les restaurants mobiles, des points de vente des aliments préparés dans tous les quartiers les exposant aux risques hygiéniques des contaminations dues aux recettes mal préparées, sans respect des normes en matière de cuisson, des aliments mal préparés et conservés pendant plusieurs jours, dont les invendus sont plusieurs fois réchauffés et revendus les jours suivants.

La plupart de ces restaurants sont mal entretenus et sont souvent à ciel ouvert. Ce qui veut dire que les aliments vendus sont exposés généralement aux polluants de la pollution atmosphérique et de la pollution automobile, aux poussières, aux bactéries et aux autres vecteurs microbiens.

Il est observé que la plupart des aliments vendus sur les différents marchés de Kinshasa ne sont pas de bonne qualité, et même les aliments importés posent aussi de sérieux problème en matière de conservation durant la période de transport, de stockage, de distribution et de commercialisation. En plus, il se signale aussi les dates d'expiration de certains produits, la qualité, les durées de stockage pour certains produits.

Nonobstant toutes ces réalités, les populations pauvres qui n'ont pas accès à des produits de haute qualité nutritionnelle, recourent à ces marchés ouverts pour s'approvisionner. Pendant ce temps, la sécurité sanitaire des aliments met accent sur la salubrité des aliments à tous les stades de la chaîne alimentaire, de la production à la récolte et à la consommation, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et la préparation.

En dehors de la consommation des mauvais des produits vivriers et des vivres frais, un autre souci est celui de la consommation d'eau et de jus à Kinshasa, où l'on observe la consommation très considérable des jus à base des plantes naturelles utilisées comme médicaments, des jus en bouteilles plastiques et de l'eau dite « pure », sans parfois conditionnée et sans aucun respect des normes sanitaires requises.

Pour rappel, nous devons savoir qu'une autre dimension essentielle de la sécurité alimentaire tient à la qualité nutritionnelle de tout ce que l'on consomme, car la qualité nutritionnelle d'un aliment se décline, d'une part, sur la diversité et sur l'équilibre nutritionnel en termes de constituants nutritifs et, d'autre part, sur l'hygiène des aliments.

2.1. De la production et de la consommation de l'eau à Kinshasa

L'eau est une denrée indispensable pour la vie humaine. Elle est utilisée comme boisson, dans la préparation de la nourriture et pour se laver. Par conséquent, elle doit être de bonne qualité et en quantité suffisante. Cependant, il s'observe, à Kinshasa, la rareté de cette denrée précieuse pour la vie. Cette situation déficitaire, attire plusieurs personnes à se lancer dans le commerce de l'eau.

Étant donné que la demande d'un bien crée l'offre, plusieurs particuliers sont devenus producteurs d'eau en sachets, en bidons, en bouteilles en plastiques appelée « *eau pure* », sans matériel de fabrication adéquat, ni respect des mesures d'hygiène et, cela, sans le moindre contrôle des services d'hygiène attitrés. Cette situation persiste malgré les différentes mesures interdisant la fabrication et la vente de l'eau en sachets sur toute l'étendue de la Ville de Kinshasa. Il en est ainsi pour les boissons en bouteilles plastiques appelées « *jus* ».

2.2. De la production et de la vente des jus à Kinshasa

Kinshasa est aussi une province agricole. Son sol produit des fruits tropicaux tels que les mangues, les oranges, les bananes, les goyaves, les avocats, les ananas, les papayes, etc. Mais son marché s'approvisionne aussi des fruits en provenance d'autres provinces de la République telles que la Province du Kongo Central. Ces divers fruits servent à la fabrication des jus agréables à la consommation et à la santé de la population kinoise.

Cependant, le processus de la production de ces jus doit tenir compte à l'hygiène alimentaire en commençant par laver, éplucher, presser, transformer ces fruits en jus jusqu'à l'étape de la pasteurisation et de conditionnement en bouteilles en vue de garantir la sécurité alimentaire et leur durée de conservation pour préserver les jus de fruits ainsi que leurs qualités nutritionnelles et gustatives.

Malheureusement, il s'observe sur le marché kinois, la mise en vente ou en circulation des jus à base des plantes naturelles (tangawisi, jus de baobab, londowiss, nkolo mboka, vitesse 36, etc.), qui sont utilisés comme médicaments, sont fabriqués parfois par des personnes non qualifiées, qui ne respectent aucune norme d'hygiène alimentaire, en matière de fabrication des jus et de mise en bouteilles. Il en est de même pour les jus en bouteilles plastiques (festa, zest, bora, etc.), dont la qualité de fabrication émet beaucoup de doute parce qu'ils semblent être que de simples colorants.

III. DE L'INADEQUATION ENTRE LES PRINCIPES ET LA REALITE DU TERRAIN ET INTERPELLATION DES VENDEURS DES ALIMENTS POUR QUE SOIT MIS FIN À CETTE INADEQUATION

En abordant cette étude empirique, notre démarche consistait à vérifier comment la notion de la sécurité alimentaire était vécue dans la ville de Kinshasa, à partir de son pilier Utilisation (salubrité) des aliments, tout en sachant que la sécurité sanitaire alimentaire était exploitée comme moyen de vérification de la manière dont les denrées alimentaires sont produites, vendues, préparées, conservées, ... et voir si le processus de production jusqu'à la consommation respectaient les normes requises à la sécurité sanitaire alimentaire et, Il en était de même pour l'eau et les boissons en jus.

Après notre observation sur la réalité de la production, de la vente et de la consommation des denrées alimentaires (vivres frais et non frais, produits vivriers, l'eau et jus), il s'avère que les conditions dans lesquelles ces denrées sont produites et vendues pour la plupart dans les marchés de Kinshasa ne respectent nullement toutes les conditions requises pour la sécurité sanitaire alimentaire. Par conséquent et nonobstant cette réalité, plusieurs ménages et personnes à faible pouvoir d'achat font recours à ces biens vendus à bon marché. Cette mauvaise consommation alimentaire justifie ou confirme l'état de l'insécurité alimentaire dans lequel vivent la majorité de la population de Kinshasa.

Ainsi, sachant qu'une alimentation de qualité est indispensable au maintien de la vie et que les aliments impropres à la consommation constituent une menace pour la santé dans le monde (pour le développement économique et humain) qui met en péril tout un chacun ; nous recommandons ce qui suit :

- au Gouvernement de la République, de veiller aux respects des normes de la sécurité alimentaire en matière de la sécurité sanitaire alimentaire en vue de garantir la sécurité et la qualité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire en République Démocratique du Congo en faisant respecter le texte du code de l'hygiène d'avril 2015 ;

- aux producteurs et vendeurs (opérateurs économiques), de produire des aliments sains et propres à la consommation humaine et, de les vendre dans le respect des normes de la sécurité sanitaire alimentaire car la vie humaine est sacrée ;
- aux consommateurs, de se préserver aux risques d'intoxication alimentaire car les aliments constituent le premier élément de la transmission des microorganismes lorsqu'ils sont mal entretenus et préparés.

CONCLUSION

Il est observé, à la suite de la crise économique qui persiste, la prolifération des marchés éparpillés dans tous les coins de rues et des restaurants de fortunes nommés : *malewa*, où les populations s'alimentent.

Les aliments sont étalés à même le sol ou à l'air libre au contact des mouches et de la poussière. La conservation des aliments cuits laisse à désirer à la température ambiante, pendant des heures exposant les consommateurs à tous les risques des maladies d'origine alimentaire.

De même, les produits comme les légumes, les oranges, les tomates et autres produits vivriers sont vendus à ciel ouvert et ce, au mépris du respect des règles élémentaires d'hygiène.

Cela nous a conduit à examiner cette situation et à nous interroger pour savoir comment y remédier. Et parce que nous nous sommes rendu compte que cet état des choses, dont nous avons développé la description empirique, est dû au non-respect des normes d'hygiène, qui existent bel et bien, nous avons interpellé qui de droit.

BIBLIOGRAPHIE

- BONNIN-De TOFFOLI C. et LAZARIE N., Consommation durable et sécurité alimentaire, in *Revue juridique de l'environnement* 2013/4(volume38), et suivants, édit. Lavoisier.
- BOURGOLGNIE T., *Éléments pour une théorie du droit de la consommation : au regard des développements du droit Belge et du droit de la communauté économique Européenne*, Bruxelles, Buylant,1988, p54.
- FAO, *Consommation alimentaire selon la 5^{ème} enquête mondiale sur l'alimentation*, 1987.
- FAO, *L'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde*, 2018.
- Groupe URD/<https://www.org.thematique.in.santé>.
- MUNINGA ATUNGILA A. et al, Caractéristiques des restaurants publics reliés à l'hygiène, qualité et sécurité des denrées alimentaires observées au sein du marché de l'université pédagogique nationale de Kinshasa, in *international journal of sciences and scientific studies*, 2022.
- Nations Unies/<https://www.un.org.food.safety.day>
- REPSAQ/<https://www.systèmealimentairequebec.info>.
- www.permanent-agriculture.org, 2017.