

Evaluation de la commercialisation et de la consommation du poisson fumé au Congo: cas de Brazzaville

MANANGA Vital^(1, 2, 3), ITOUA OKOUANGO Yvon Simplicie^(1, 2), ZOLA TCHINA Patience Amelia⁽²⁾, ELENGA Michel^(1, 2)

⁽¹⁾Laboratoire de Nutrition et d'Alimentation Humaine (LaNAH), Faculté des Sciences et Techniques (FST), UMNG, BP : 69, Brazzaville, Congo.

⁽²⁾Equipe Pluridisciplinaire de Recherche en Alimentation et en nutrition (EPRAN) Faculté des Sciences et Techniques (FST), UMNG.

⁽³⁾Auteur correspondant : MANANGA Vital, docteur en alimentation et nutrition, Département de Biologie et Physiologie Animales, Faculté des Sciences et Techniques (Université Marien Ngouabi), BP : 69, Brazzaville, Congo.

E-mail : manangavital@yahoo.fr, tel : 00(242) 066743151/00(242) 057038912

Mots clés : enquête, consommation ; vente, poisson fumé ; Brazzaville

Keywords: survey, consumption; sale, smoked fish; Brazzaville

Publication date 31/07/2019, <http://www.m.elewa.org/JAPS>

1 RÉSUMÉ

Le poisson fumé constitue une source importante de protéines, accessibles aux ménages à faible revenus. L'objectif général de cette étude est d'évaluer la consommation des poissons fumés et de connaître les différents types de poisson fumés vendus et consommés à Brazzaville. Deux enquêtes ont été réalisées. Une première enquête exhaustive a porté sur l'inventaire des différents types des poissons fumés vendus auprès de 208 vendeurs de poissons fumés recensés dans trois marchés de Brazzaville (Mampassi, Mougali et Total). Une deuxième enquête transversale a porté sur la consommation du poisson fumé auprès de 120 ménages des deux arrondissements (Baongo et Ouénzé). S'agissant de l'inventaire, les résultats montrent que 23 types de poissons fumés sont vendus dans les marchés enquêtés. Les poissons les plus vendus sont : *Protopterus dolloï* (62,50%), *Distichodus* spp (48,55%) et *Clarias* spp (45,19%). Appelé respectivement en langue vernaculaire (lingala) : « Nzombo », « Mboto » et « Ngolo ». Concernant la consommation, les poissons fumés sont largement consommés dans les ménages de Brazzaville (87,5%). dont les plus consommés sont: *Clarias* spp « Ngolo », *Protopterus dolloï* « Nzombo » et *Distichodus* spp « Mboto » avec une fréquence de consommation qui varie d'une à 2 fois et plus par semaine. L'enquête a révélé que le poisson d'eau douce fumé occupe une place de choix aussi bien, dans le panier de la ménagère et à la consommation alimentaire des habitants de Brazzaville. Il assure par conséquent, une bonne couverture de la sécurité alimentaire auprès de ladite population.

SUMMARY

Smoked fish is an important source of protein, accessible to low-income households. The general objective of this study is to evaluate the consumption of smoked fish and to know the different types of smoked fish sold and consumed in Brazzaville. Two surveys were conducted. A first exhaustive survey focused on the inventory of different types of smoked fish sold to 208 smoked fish vendors listed in three markets of Brazzaville (Mampassi, Mougali and Total). A second cross-sectional survey focused on the consumption of smoked fish among 120 households in the two boroughs (Baongo and Ouénzé). With

regard to the inventory, the results show that 23 types of smoked fish are sold in the surveyed markets. The best-selling fish are: *Protopterus dolloï* (62.50%), *Distichodus* spp (48.55%) and *Clarias* spp (45.19%). Called respectively in vernacular language (lingala): "Nzombo", "Mbototo" and "Ngolo". Regarding consumption, smoked fish are widely consumed in households in Brazzaville (87.5%). of which the most consumed are: *Clarias* spp. "Ngolo", *Protopterus dolloï* "Nzombo" and *Distichodus* spp "Mbototo" with a consumption frequency that varies from one to two times and more per week. The survey revealed that smoked freshwater fish occupy a prominent place both in the household basket and in the food consumption of the inhabitants of Brazzaville. It ensures, therefore, a good coverage of food security with the said population.
