

# Consommation de la viande de brousse par les populations des bases –vies des sociétés d'extraction des ressources naturelles à Kakamoeka (Congo)

Guichard BOUNGOU KIBENGA<sup>1</sup>, Gilles Freddy MIALOUNDAMA BAKOUE TILA<sup>2, 3</sup>, Pierre Mbété<sup>1</sup>, Guillaume TATY<sup>4</sup>, Gloire Aurely LOUYAKO KOUYIDIKILA<sup>1</sup>, Siham BENMAMAR<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Laboratoire de Géomatique, École Nationale Supérieure d'Agronomie et de Foresterie (ENSAF), Université Marien NGOUABI, Congo

<sup>2</sup> Laboratoire d'Économie et Sociologie Rurales, École Nationale Supérieure d'Agronomie et de Foresterie (ENSAF), Université Marien NGOUABI, Congo

<sup>3</sup> Laboratoire de Socio-Économie et Biodiversité, Université Libre du Congo, Congo

<sup>4</sup> Endangered Species International (ESI) Congo, association de conservation de la nature.

**Correspondant** : [gmialoundama2016@gmail.com](mailto:gmialoundama2016@gmail.com) / (+242) 06 603 67 67

**Mots clés** : approvisionnement, base-vie, consommation, viande de brousse, Kakamoeka, Congo  
**Keywords** : supply, base-lives, consumption, bushmeat, Kakamoeka, Congo

Publication date 30/04/2021, <http://m.elewa.org/Journals/about-japs/>

## 1 RESUME

L'étude visait à analyser la consommation de la viande de brousse au sein des bases- vies des sociétés extractives des ressources naturelles (or et bois) Afriwood et First Republic, situées dans la sous-préfecture de Kakamoéka. L'étude s'est faite sur un échantillon de 230 personnes composées de travailleurs et leurs dépendants. L'outil d'investigation est le questionnaire, utilisé lors des entretiens individuels. Il ressort de l'étude l'existence d'une diversité de protéine animale consommé, avec une forte proportion de la consommation de la viande de brousse dans la base-vie de la société Afriwood . Près de 85 % de la viande de brousse consommée appartient à la classe des mammifères, les reptiles ne représentent que 15 %. Les Céphalophes et les Athérures sont les deux espèces de viande de brousse les plus consommés. Les espèces classées intégralement protégées par la loi congolaise sont très peu consommées. La viande est consommée fraîche, boucanée ou séchée et provient surtout de la forêt du Mayombe, elle n'obéit pas toujours aux normes sanitaires de consommation. Les trois principaux déterminants de la consommation sont la disponibilité sur le marché, l'accessibilité en termes de prix d'achat, ainsi que la prise en compte de l'importance de la viande de brousse pour la santé.

## ABSTRACT

The study aimed to analyze the consumption of bushmeat in the bases-lives of the extractive companies of natural resources (gold and timber) Afriwood and First Republic, located in Kakamoéka sub-prefecture. The study was carried out on a sample of 230 people made up of workers and their dependents. The investigative tool is the questionnaire, used during individual interviews. The study shows the existence of a diversity of animal protein consumed, with a high proportion of bushmeat consumption in the Afriwood base camp. Almost 85% of the bushmeat consumed belongs to the class of mammals, reptiles represent



only 15%. Cephalophs and Atherurias are the two most consumed species of bushmeat. Species classified as fully protected by Congolese law are consumed very little. The meat is consumed fresh, smoked or dried and comes mainly from the Mayombe forest, it does not always comply with health consumption standards. The three main determinants of consumption are availability in the market, affordability in terms of purchase price, and consideration of the importance of bushmeat for health.

---