

# Étude de rentabilité du jus mixte ananas et maracuja au CIVAK-Kimpese/Kongo-Central/RD Congo

Umba di M'balu Joachim<sup>1,2,3,5</sup>, Muyima Hortense<sup>1, 2</sup>, Isangu Mwana Mfumu<sup>1,3,4</sup>, Kusika Nzau Charles<sup>1,3, 5,6</sup>, Mboma Mburawamba Jean<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Université Pédagogique nationale (UPN), B.P 8815 Kinshasa/Ngaliema

<sup>2</sup> Institut Supérieur du Développement Rural de MBEO (ISDR-MBEO/Idiofa)/UCC, B.P 1534 Kinshasa/Limete

<sup>3</sup> Université Loyola du Congo (ULC), B.P 3724 Kinshasa/Gombe

<sup>4</sup> Université du Kwango (UNIK), Kenge, Province du Kwango

<sup>5</sup> Institut Supérieur des Techniques Appliquées en Chimie Agroalimentaire (ISTACHA), 01 Avenue de la Mission, Kimpese/Kongo-Central.

<sup>6</sup> Centre d'Information et de Vulgarisation Agroalimentaire de Kimpese (CIVAK), 01 Avenue de la Mission, Kimpese/Kongo-Central.

Corresponding author Email: [joachimumba@yahoo.fr](mailto:joachimumba@yahoo.fr) Cellphone: +243 822248733

**Mots clés :** Rentabilité économique, rentabilité financière, ananas, maracuja, transformation et CIVAK

**Keywords:** Economic profitability, Financial profitability, pineapple, maracuja, processing and CIVAK

Submitted 06/12/2023, Published online on 31/01/2024 in the [Journal of Animal and Plant Sciences \(J. Anim. Plant Sci.\) ISSN 2071 – 7024](#)

## 1 RESUME

Cette étude avait pour objectif de contribuer à la sécurité alimentaire de la population en attestant l'intérêt de la production et de la transformation des fruits. Spécifiquement, il s'agissait d'évaluer les dépenses et les recettes de la transformation des fruits au Centre d'Information et de Vulgarisation Agroalimentaire de Kimpese et calculer la rentabilité financière et économique de cette activité. Et faire aussi une comparaison entre la rentabilité et les richesses créées par les deux types de fruits, à savoir l'ananas (*Ananas comosus* L.) et le maracuja, (*Passiflora edulis*) et d'identifier la spéculation la plus recommandable au CIVAK et aux investisseurs potentiels. La méthode d'enquête a permis à atteindre les objectifs définis dans la présente étude. Premièrement, grâce à un questionnaire d'enquête, des informations nécessaires auprès des responsables de l'entreprise CIVAK ont été obtenues. La seconde a permis de rassembler les informations existantes et les connaissances actuelles sur ce sujet. Les résultats obtenus attestent que la filière de la transformation du jus au CIVAK est rentable, soit 3% et crée une richesse de 53 043\$. Les dépenses totales de la transformation des jus sont de 17 161\$ dont 12 795,636\$ pour la transformation du jus d'ananas et 4 365,364\$ pour le maracuja. Pour chaque fruit, la rentabilité et les richesses créées, sont respectivement de 1,141% et 19 027,428\$ pour le jus d'ananas et 5,27% et 34 605,472\$ pour le jus de maracuja. De ce fait, la spéculation la plus recommandée au CIVAK et aux potentiels investisseurs est le jus de maracuja car elle est rentable, soit 5,27%. Elle engage moins de coût soit 4 365,364\$ qui représente 25,43% des dépenses totales de fonctionnement mais crée plutôt plus de richesse, soit 34 605,472\$ qui représente 64,52% de valeur ajoutée créée dans la filière jus.

## ABSTRACT

This study aimed to contribute to the food security of the population by demonstrating the benefits of fruit production and processing. Specifically, the aim was to evaluate the expenses and revenues from fruit processing at the Kimpese Agri-Food Information and Popularization Center and calculate the financial and economic profitability of this activity. And also make a comparison between the profitability and the wealth created by the two types of fruit, namely the pineapple (*Ananas comosus* L.) and the maracuja (*Passiflora edulis*) and to identify the most recommendable speculation to CIVAK and to potential investors. The survey method made it possible to achieve the objectives defined in this study. Firstly, through a survey questionnaire, necessary information from CIVAK company managers was obtained. The second made it possible to bring together existing information and current knowledge on this subject. The results obtained demonstrate that the juice processing sector at CIVAK is profitable, i.e. 3%, and creates wealth of \$53,043. Total expenses for juice processing are \$17,161 including \$12,795.636 for processing pineapple juice and \$4,365.364 for maracuja. For each fruit, the profitability and wealth created are respectively 1.141% and \$19,027.428 for pineapple juice and 5.27% and \$34,605.472 for maracuja juice. Therefore, the speculation most recommended to CIVAK and potential investors is maracuja juice because it is profitable, i.e. 5.27%. It incurs less cost, i.e. \$4,365.364, which represents 25.43% of total operating expenses, but rather creates more wealth, i.e. \$34,605.472, which represents 64.52% of added value created in the juice sector.

## 2. INTRODUCTION

La République Démocratique du Congo (RD Congo) est essentiellement agricole et est l'un des rares pays du monde à pouvoir regorger d'innombrables ressources humaines et naturelles susceptibles d'être rationnellement exploitées pour assurer sa croissance économique et surtout sa sécurité alimentaire tant dans les milieux urbains que dans les zones rurales. Malheureusement, on n'y produit pas assez de nourriture. L'économie du pays repose essentiellement sur l'agriculture traditionnelle. Et à l'heure actuelle, la sécurité alimentaire est loin d'être assurée dans le pays, les populations manquent de ressources nécessaires pour se nourrir. Par ailleurs, la RD Congo regorge d'énormes quantités de fruits, légumes et autres végétaux de grande valeur nutritionnelle, dont leurs transformations permettraient d'extraire des jus bon marché, sources d'énergie et de substances nutritives telles que des vitamines, des minéraux, des fibres et des antioxydants qui participent à la protection générale de l'organisme. Mais ceux-ci sont cependant saisonniers, disponibles seulement pendant une courte période de l'année. D'où l'appel à des

innovations pour leur valorisation et leur conservation, capables de préserver leurs propriétés organoleptiques et nutritionnelles et leur valeur marchande. Le développement agricole durable et la sécurité alimentaire s'appuient justement sur ce concept d'innovation, un processus dans lequel s'impliquent des organismes de recherche, des agriculteurs, des organisations non gouvernementales, des acteurs gouvernementaux et d'autres partenaires du terrain (Adekunle *et al.*, 2012 ; Schut *et al.*, 2015 ; Touzard *et al.*, 2014, Faure *et al.*, 2018 ; Mpozi, 2019). Tel est le cas de CIVAK (Centre d'Information et de Vulgarisation Agroalimentaire de Kimpese) qui transforme en différents jus délicieux les fruits produits par les paysans dans la région de Kimpese, dans la Province du Kongo Central : agrumes, mangues, avocats, bananes, papayes, ananas, mangoustans, maracuja. Ces produits trouvent un grand marché dans la population kinoise, constituée de plus de 15 millions d'habitants (ONU-HABITAT, 2023) qui, pour satisfaire leurs besoins énergétiques, recourent à des jus

artificiels et produits édulcorants fabriqués par des entreprises brassicoles dont la consommation a des conséquences sur la santé des enfants, des adolescents et adultes (Murer *et al.*, 2014). Pour que la transformation des fruits soit satisfaisante et durable, il faut qu'elle soit rentable et que les investisseurs désireux de s'y engager soient assurés d'y trouver leur compte. D'où nous nous sommes demandés, et tel est notre question de recherche, dans quelle mesure,

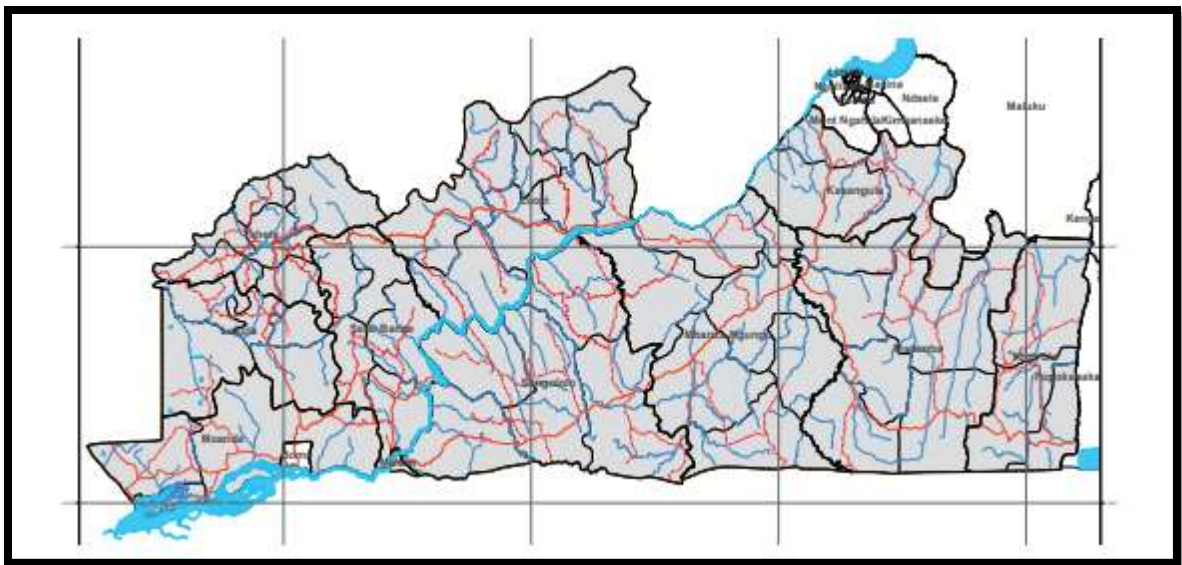
pour l'ananas et le maracuja en particulier, la transformation en jus est rentable, et quels sont les facteurs sur lesquels il faut jouer pour améliorer cette rentabilité ?

Au regard de la pratique continue de la transformation de l'ananas et du maracuja en jus mixte par le CIVAK, la question qui se pose est de savoir qu'elle est la rentabilité financière de cette activité ?

### 3 MATÉRIELS ET MÉTHODE

**3.1 Milieu :** Kimpese, où est situé le CIVAK dirigé par le Révérend Père KUSIKA NZAU Charles, se trouve dans le territoire de Songololo, dans la province du Kongo Central, situé entre 5°42' de latitude sud et 14°02' de longitude Est. Ce territoire est borné au nord par

le fleuve Congo qui le sépare du territoire de Luozi, au sud par la République d'Angola, à l'Est par le territoire de Mbanza-ngungu, à l'Ouest par la rivière Mpozo qui le sépare de la ville de Matadi (figure 1).



**Figure 1 :** Localisation du territoire de Songololo sur la carte politico-administrative du Kongo-Central  
**Source :** Institut National de Statistiques (2021)

Le territoire de Songololo a un sol argilo-sablonneux et un climat tropical chaud et humide, favorables à la production des fruits. La température varie entre 20° et 25°C. La saison pluvieuse va du 15 octobre au 15 mai, la saison sèche du 15 mai au 14 octobre. Quant à la localité de Kimpese, elle est située à 122 km de Matadi et 220 km de Kinshasa, et traversée par

la ligne de chemin de fer Matadi-Kinshasa et par la route nationale 1.

**3.2. Matériels :** L'ananas, *Ananas comosus* (L), de l'embranchement des Monocotylédones, appartient à la famille des Broméliacées, et est originaire d'Amérique du Sud, très précisément des bassins du Panamá et du Paraguay. Il s'est disséminé dans le monde par l'intermédiaire des navigateurs Espagnols et Portugais.



Figure 2 : Fruit d'ananas au champ



Figure 3 : Fruits murs récoltés

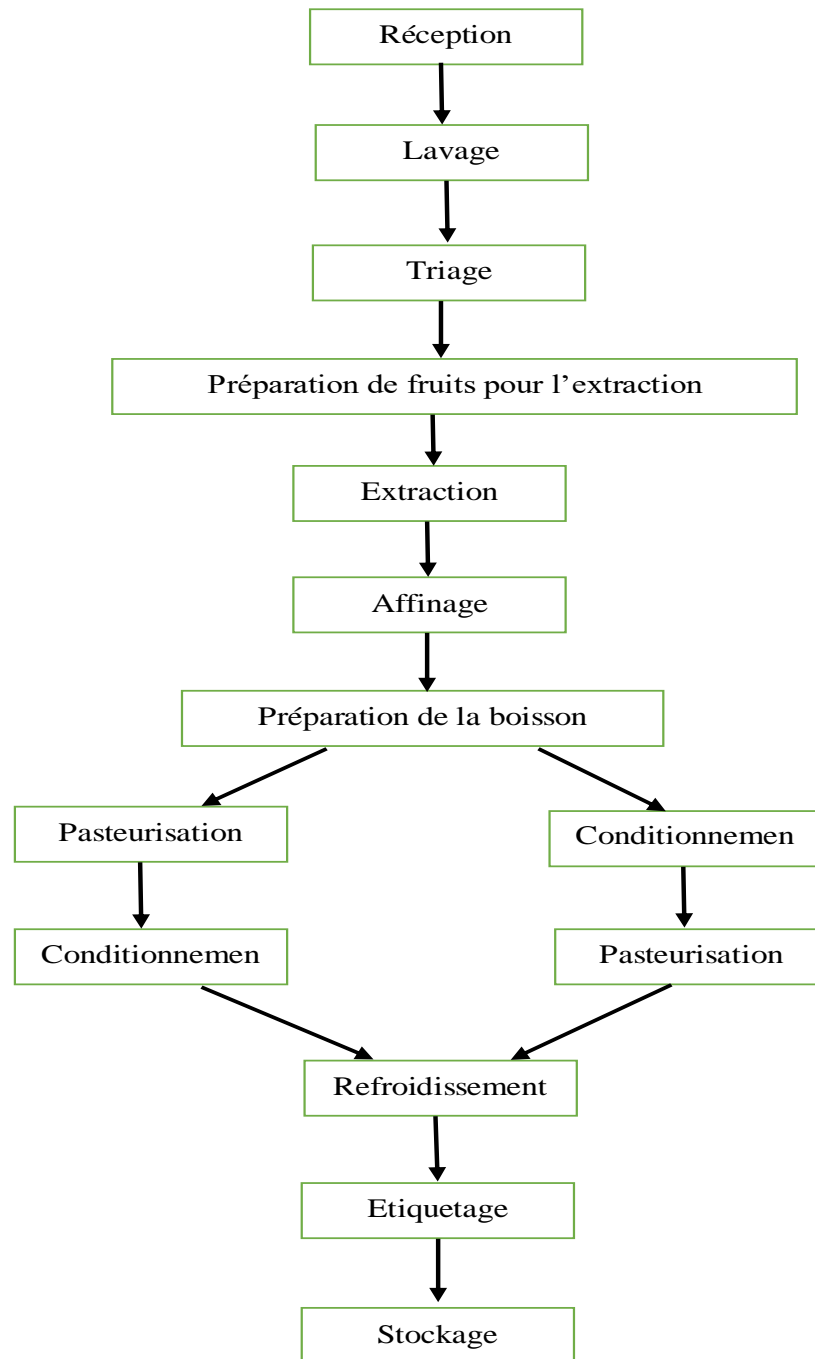
Le maracuja est originaire de l'Amérique du Sud, dans les régions brésilienne, paraguayenne et argentine. C'est une plante grimpante très volubile, avec des vrilles, dont la tige peut se développer jusqu'à 50 mètres de longueur ! Les feuilles sont profondément trilobées au stade adulte, les fleurs blanches, légèrement violacées, avec une couronne en 4 ou 5 rangs de filaments blancs dans la partie supérieure et violets à la base. Appartenant à la famille des Passifloracées, dans l'ordre des Violales, le maracuja compte

plus de 55 espèces cultivées pour leurs fruits, mais seulement deux à grande échelle, à savoir le fruit de la passion (*Passiflora edulis*), avec de petits fruits pourpres globuleux à ovoïdes, et la barbadine (*Passiflora quadrangularis*), à fruits jaunes, ronds à ovales, à la surface lisse, et de taille supérieure au premier (ColeACP, 2011 ; Charrier *et al.*, 1997). *Passiflora edulis* comprend à son tour deux variétés, à savoir *P. edulis var edulis*, maracuja pourpre ou grenadille, et *P. edulis var flavicarpa*, maracuja jaune (Cirad, 2013).

Photos 1 et 2: *Passiflora edulis* (fruit de la passion) produit à Kimpese.

**3.3. Méthode :** D'une manière générale, la fabrication du jus poursuit les étapes indiquées dans la figure 6 :





**Figure 7 :** Schéma d'extraction du jus

Source : ([www.africa-do-business.com](http://www.africa-do-business.com))

Au CIVAK, les activités relatives à la fabrication du jus mixte ananas-maracuja commencent par l'achat des fruits auprès des agriculteurs qui viennent les vendre au centre, puis ils sont stockés dans un local aéré. Les ananas et les

maracujas sont ensuite sortis, triés puis lavés, avant l'épluchage et la coupe. Viennent enfin l'obtention du jus, la mise en bouteille et la conservation au congélateur, comme illustré dans les figures ci-après.



**Photos 4 et 5 :** Achat des ananas auprès des agriculteurs



**Photo 6 :** Jus de maracuja et jus d'ananas dans les deux récipients

**Photo 7 :** Mélange du Jus de maracuja et jus d'ananas



**Photo 8 :** Mise en bouteille du jus mixte de maracuja et d'ananas

**Photo 9 :** Outillage de fermeture de bouchon des différentes bouteilles de jus mixte



Photo 10 : Bottelles de jus mixte avec bouchons



Photo 11 : Rangement des bouteilles dans les bacs



Photo 12 : Conservation de jus mixte dans le congélateur  
Source : CIVAK, 2021

**4 Présentation, analyse et interprétation des données :** Les données recueillies auprès des enquêtés sont d'abord des données économiques, à savoir les dépenses, constituées par les prix appliqués pour l'achat des fruits à transformer, en l'occurrence l'ananas et le maracuja, la production ou la quantité de jus fabriqué, et les recettes venant de la vente de ces jus. A partir des recettes et des dépenses, nous

avons calculé le résultat et la rentabilité de la fabrication des fruits au CIVAK.

#### 4.1 Présentation des données

**4.1.1 Prix de l'investissement de l'usine de transformation des jus :** Les données de la transformation de la filière comprennent l'investissement total de la filière et pour chaque produit dans la filière.

**Tableau 1:** Investissement de l'usine de transformation des jus

Investissement	Quantité	Prix unitaire (USD)	Prix total (USD)	%
Bâtiment	1	500 000	500 000	86,70
Matériels	-	1 717	1 717	0,30
Véhicules	1	75 000	75 000	13,00
<b>Total</b>			<b>576 717</b>	<b>100,0</b>

Source : Rapport financier CIVAK (2021)

L'investissement total pour la transformation des produits agricoles par le CIVAK est de 576 717\$. Il sied de signaler que le bloc d'usine de transformation des fruits a été construit par l'Union Européenne et a une valeur de 500 000\$. Les matériels de transformation des jus

reviennent à 1 717\$ et le véhicule Jeep Pick up, permettant le transport est à 75 000\$.

**4.1.2 Amortissement bâtiment, matériels et véhicule :** Il est question dans ce paragraphe, de donner la part de l'amortissement dû à chaque matériel, bâtiment et au véhicule qui sont pris en compte dans la transformation des fruits en jus.

**Tableau 2 :** Amortissement bâtiment, matériels et véhicules

Amortissement total	Montant total (USD)	%
Bâtiment	10 000	70,91
Matériels de transformation et autres	353,16	2,50
Véhicule	3750	26,59
<b>Total</b>	<b>14 103,16</b>	<b>100,0</b>

Source : Rapport financier CIVAK (2021)

Il apparait dans ce tableau le total d'amortissement bâtiment, matériels de transformation et véhicules est de 14 103,16\$.

**4.1.3 Description du fonctionnement de l'usine de transformation des jus :** La matière première pour le fonctionnement de l'usine de

transformation des fruits en jus est les différents fruits utilisés, et pour notre cas, la matière première est les fruits d'ananas et de maracuja. Les tableaux suivants nous donnent la matière première utilisée et le salaire du personnel qui travaille dans le secteur de la transformation.

**Tableau 3 :** Achat des fruits

Achat fruits	Quantité	Prix (FC)	Fréquence	%
Ananas	5 000	1,5	7 500	84,27
Maracuja	2 800	0,5	1 400	15,73
<b>Total</b>	<b>7 800</b>	<b>2</b>	<b>8 900</b>	<b>100,0</b>

Source : Rapport financier CIVAK (2021)

Il ressort de ce tableau que la quantité d'approvisionnement annuel par le CIVAK en fruits est de 7 800kg dont 5000kgP des fruits d'ananas et 2 800kg de maracuja. Les dépenses

totales d'approvisionnement en fruits est de 8 900\$, dont l'ananas occupe 84,27% par contre le maracuja ne prend que 15,73%

**Tableau 4 :** Salaire du personnel dans la filière jus

Catégories	Nombre	Salaire mensuel	Salaire annuel	%
Gradué	1	100	1 200	25,00
Ouvriers diplômés (D6)	4	75	3 600	75,00
<b>Total</b>	<b>5</b>	<b>175</b>	<b>4 800</b>	<b>100</b>

Source : Rapport financier CIVAK (2021)

Ce tableau indique que le nombre total du personnel affecté pour la transformation du jus est de 5 pour un salaire annuel de 4 800\$ dont la

catégorie des ouvriers occupe 75% de l'enveloppe totale et le gradué ne prend que 25% de cette enveloppe.

**Tableau 5 :** Consommation en Eau et Électricité

Factures	Montant mensuel (USD)	Montant annuel (USD)	%
SNEL	50	600	60,24
Régideso	33	396	39,76
<b>Total</b>	<b>83</b>	<b>996</b>	<b>100</b>

Source : Rapport financier CIVAK (2021)

Annuellement, l'électricité occupe 60,24% de dépense des factures de consommables par contre la Régideso prend 39,76%.

**Tableau 6 :** Dépenses carburant pour transport d'approvisionnement des fruits et livraison jus

Carburants	Montant mensuel (USD)	Montant annuel (USD)	%
Approvisionnement	50	600	25,00
Livraison	150	1 800	75,00
<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>2 400</b>	<b>100</b>

Source : Rapport financier CIVAK (2021)



Les dépenses totales du carburant pour transport d'approvisionnement en fruits dans la filière jus occupe 25% par contre celui de livraison qui se

fait de Kimpese à Kinshasa pour chaque mois occupe 75%.

**Tableau 7 :** Investissements et fonctionnements

Rubriques	Montant (USD)
<b>Investissements</b>	
Bâtiment	500000
Matériels de transformation	1717
Véhicule	75000
<b>Total investissements</b>	<b>576717</b>
<b>Le besoins en fond de roulement pour Fonctionnement</b>	
Achat matière premières	8900
Total carburant pour transport	2400
Salaire personnels	4800
Consommables, Eau et Électricité	996
Taxes	65
<b>Total fonctionnement</b>	<b>17161</b>
<b>Investissements + Fonctionnements</b>	<b>593878</b>
<b>Pourcentages investissements</b>	<b>97,11</b>
<b>Pourcentages Fonctionnements</b>	<b>2,89</b>
<b>Total</b>	<b>100,00</b>

Source : Rapport financier CIVAK (2021)

Le besoin total en fond de roulement pour la transformation du jus est de 576 717\$, dont l'investissement occupe 97,11% et le

fonctionnement que 2,89%. Ceci se justifie par le fait que l'usinage nécessite des grands capitaux pour sa mise en œuvre.

#### 4.2. Production et vente de jus mixte ananas-maracuja

**Tableau 8 :** Dépense des fonctionnements engagés pour chaque produit et les dépenses communes

Rubriques	Dépenses jus d'ananas	Dépenses jus de maracuja	Données communes
Achat fruits	7 500	1 400	8 900
Carburant transport pour approvisionnement des fruits et la livraison	1 538,4	861,6	2 400
Salaire personnel	3 076,8	1 723,2	4 800
Eau et électricité	638,436	357,564	996
Taxe	42	23	65
Total dépenses	12 795,636	4 365,36	17 161
Pourcentage	74,56	25,43	100

Source : Rapport financier CIVAK (2021)

Au regard de ce tableau, il apparait que le CIVAK engage un montant de 17 161\$ pour le fonctionnement de la transformation des jus par ans (un trimestre), dans cette dernière, la

transformation du jus d'ananas occupe 75% des dépenses pour cette filière par contre les 25% autres sont occupés par la transformation du jus à base de maracuja.

**Tableau 9** : Production annuelle des jus

Transformation	Quantité en litres	Quantité en bouteilles de 50cl	Quantité en bac de 25 bouteilles de 50cl	%
Jus d'ananas	25 000	50 000	2000	64,1
Jus de maracuja	14 000	28 000	1 120	35,9
Total	39 000	78 000	3 120	100

Source : Rapport financier CIVAK (2021)

Ce tableau révèle que la production du jus d'ananas occupe 64,10% dans la production totale tandis que celle de maracuja occupe 35,90%. Il sied à signaler que la production des

jus dans l'entreprise CIVAK par année se fait dans un trimestre. Quant à la vente, il se réalise toute l'année.

**Tableau 10** : Commercialisation et recette annuelle des jus

Marché de vente	Quantité moyenne vendue par ans/bague de 25 bouteilles de 50 cl	Nombre de rotation par ans	PU (USD) / bouteille	PT (USD)
<b>Jus d'Ananas</b>				
Kimpese	300	12	1,5	11250
Kinshasa	600	12	2	30000
<b>Total jus de Maracuja</b>				<b>41250</b>
<b>Jus de Maracuja</b>				
Kimpese	300	12	1,5	11250
Kinshasa	600	12	2	30000
<b>Total jus de Maracuja</b>				<b>41250</b>
<b>Total</b>	<b>1800</b>	<b>12</b>		<b>82500</b>

Source : Rapport financier CIVAK (2021)

Les résultats du tableau ci-dessous indiquent que le jus d'ananas et maracuja sont vendus sur place en quantité moyenne de 25 casiers par mois, ce qui fait qu'annuellement 600 casiers en raison de 300 casiers par produits sont vendus à un prix de 1,5 \$ par bouteille. Par contre pour la livraison à Kinshasa, une rotation par mois de 100 Casiers de ces deux produits en raison de 50 casiers par produits à un prix de 2\$ par bouteilles. La

moyennede vente annuellement des jus d'ananas et maracuja vendu sur place et à Kinshasa est de 1800 casiers. Ainsi la recette totale de la fabrication du jus d'ananas vendu à Kimpese et Kinshasa est de 41500\$, au tant pour le jus de maracuja vendu sur les mêmes marches. La recette totale annuelle de ces deux produits est 82 500\$.

**Tableau 11** : Compte annuel d'exploitation de la transformation

Compte d'exploitation transformation	Montant (USD)
Jus d'Ananas et Maracuja	
<b>Recette</b>	<b>82500</b>
<b>Charges</b>	
<b>Consommation intermédiaire</b>	<b>12296</b>
Achat fruits Ananas et Maracuja	8900
carburant transport approvisionnement et livraison	2400
Eau et électricité	996
Salaire personnels	4800
Taxe	65
<b>Totales charges</b>	<b>17161</b>
<b>Amortissements</b>	<b>14103,16667</b>
<b>Valeur ajoutée</b>	<b>53043</b>
<b>RBE</b>	<b>65339</b>
<b>RNE</b>	<b>51235,83333</b>
<b>Ratio B/C</b>	<b>2,985597187</b>

**Légende** : Ratio B/C : ration bénéfice-coût Source : Rapport financier CIVAK (2021)

Le compte d'exploitation transformation révèle que la filière de la transformation du jus par CIVAK est rentable soit 2,985% ; aussi

créée une richesse très importante de 53043\$ dans le processus de transformation et génère un bénéfice net 51235,83\$.

**Tableau 12** : Compte d'exploitation de la transformation pour chaque produit

Compte d'exploitation transformation	Montant (USD)	Compte d'exploitation transformation	Montant (USD)
Jus d'ananas		Jus de maracuja	
<b>Recette</b>	<b>41500</b>	<b>Recette</b>	<b>41500</b>
<b>Charges</b>		<b>Charges</b>	
<b>Consommation intermédiaire</b>	<b>9676,836</b>	<b>Consommation intermédiaire</b>	<b>2574,164</b>
Achat fruits Ananas	7500	Achat fruits Maracuja	1400
carburant transport approvisionnement et livraison	1538,4	carburant transport approvisionnement et livraison	816,6
Eau et électricité	638,436	Eau et électricité	357,564
Salaire personnels	3076,8	Salaire personnels	1723,2
Taxe	42	Taxe	23
<b>Totales charges</b>	<b>12795,636</b>	<b>Totales charges</b>	<b>4320,364</b>
<b>Amortissements</b>	<b>14103,16667</b>	<b>Amortissements</b>	<b>14103,16667</b>
<b>Valeur ajoutée</b>	<b>19027,528</b>	<b>Valeur ajoutée</b>	<b>34605,472</b>
<b>RBE</b>	<b>28704,364</b>	<b>RBE</b>	<b>37179,636</b>
<b>RNE</b>	<b>14601,19733</b>	<b>RNE</b>	<b>20502,30533</b>
	<b>3</b>		<b>3</b>
<b>Ratio B/C</b>	<b>1,141107588</b>	<b>Ratio B/C</b>	<b>4,74550416</b>

Source : Rapport financier CIVAK (2021)

Le compte d'exploitation de deux produits est rentable. Comparativement ; le jus de maracuja est plus rentable par rapport à celui d'ananas soit 4,74% et 1,14%. Quant au niveau de richesse créée par ce deux produits, les résultats révèlent toujours que le jus maracuja est loin supérieur à

celui du jus d'ananas, soit une valeur créée de 34605,472\$ et 19027,528\$. Pour ce qui est du bénéfice généré pour chaque produit, la transformation du jus maracuja génère plus de revenu, soit 20502,305\$ par contre le jus d'ananas génère un bénéfice net de 14601,197\$.

## 5. DISCUSSION

Au regard des résultats obtenus dans cette étude, il s'avère que l'entreprise CIVAK dans la filière jus est rentable, soit 3%. Toutes ont un résultat positif, qu'il s'agisse de la transformation du jus d'ananas avec une rentabilité de 1,141% et 5,275% de maracuja. Avec une rentabilité positive, une création énorme de richesse de 53 043\$, le CIVAK peut rapporter les fonds nécessaires à la couverture des investissements consentis dans la filière de transformation du jus, et au remboursement d'un crédit éventuel qui aurait pu être contracté. Ces résultats ne corroborent pas avec ceux de Luhemba (2020) qui a trouvé une rentabilité nulle et une richesse créée nulle par la ferme Ngray dans ses activités qui avait plusieurs secteurs dont la production végétale et animale. Les dépenses communes d'investissement pour la filière jus évalué à 97,11% relativement élevées et celui du fonctionnement occupent une proportion de 2,89%. Ces résultats corroborent avec ceux de Luhemba (*op.cit.*) qui dans son étude de la rentabilité financière dans la ferme Ngray avec des activités complexes a trouvé que les dépenses communes étaient relativement élevées.

## 6 CONCLUSION

Cette étude avait pour objectif de contribuer à la sécurité alimentaire de la population en attestant l'intérêt de la production et de la transformation des fruits et de manière spécifique, d'évaluer les dépenses et les recettes de la transformation des fruits au CIVAK, et calculer la rentabilité financière et économique de cette activité ; et de comparer la rentabilité et les richesses créées de deux types de fruits, à savoir l'ananas et le maracuja, et identifier la spéculation la plus

Quelles activités à promouvoir ?

Dans la filière jus, tous les produits sont rentables et respectivement 1,14% pour la transformation du jus d'ananas et 4,74% pour la transformation du jus de maracuja. En ce qui concerne les dépenses pour chaque activité, la transformation d'ananas évaluée à 12 795,636\$ et 4 365,472\$ pour celui de maracuja. Quant aux recettes, les deux produits réalisent annuellement les recettes égales, soit 41 500\$. La richesse créée par les deux produits est respectivement de 19 027,528\$ et 34 605,472\$. À travers les résultats trouvés, la filière jus est une filière à promouvoir car elle crée assez de richesse, aussi elle a une rentabilité positive. Comparativement aux deux produits dans la filière, la transformation du jus de maracuja est plus recommandé parce qu'elle crée de la richesse assez élevée par rapport à la filière ananas. La rentabilité de la transformation du maracuja est supérieure par rapport à la transformation du jus d'ananas mais aussi parce que les ressources allouées pour cette activité sont faibles mais le revenu est bon, ce qui traduit la performance.

recommandable au CIVAK et aux potentiels investisseurs. Pour atteindre les objectifs fixés, la méthode documentaire et l'enquête ont été utilisées pour aboutir aux résultats obtenus. La première méthode a permis de rassembler les informations existantes et les connaissances actuelles sur ce sujet, tandis que la seconde a été réalisée à l'aide d'un questionnaire au cours des entretiens conduits avec les responsables de l'entreprise CIVAK. Les dépenses totales de la



transformation des jus est de 17 161\$ dont 12 795,636\$ pour la transformation du jus d'ananas et 4 365,364\$ pour le maracuja. Concernant la rentabilité, la filière de la transformation du jus au CIVAK est rentable, soit 3% et crée une richesse de 53 043\$. Ces résultats confirment l'hypothèse théorique selon laquelle la filière jus au CIVAK serait rentable. En ce qui concerne la spéculation la plus recommandée au CIVAK et aux investisseurs, le

jus de maracuja est recommandable au CIVAK et aux investisseurs car elle est plus rentable, soit 5,27%. Elle engage moins de coût soit 4 365,364\$, qui représente 25,43% des dépenses totales de fonctionnement mais crée plutôt plus de richesse, soit 34 605,472\$ qui représentent 64,52% de valeur ajoutée créée. Ces résultats rejettent l'hypothèse selon laquelle la spéculation du jus d'ananas serait recommandable au CIVAK et aux potentiels investisseurs.

## 7 BIBLIOGRAPHIE

- Adekunle A.A, Ellis-Jones J, Ajibefum I, Nyikal R, Bangali S, Fatunbi O, et Ange A (2012) *Agricultural innovation in Sub-Saharan Africa: experiences from multiple-stakeholder approaches*. Forum for Agricultural Research in Africa (FARA), Accra, Ghana, 161 p.
- Charrier A, Jacquot M, Hamon S, et Nicolas D (1997) *L'amélioration des plantes tropicales*. CIRAD-ORSTOM, Montpellier-Paris, 623 p
- Codex Stan 247 (2005) Norme générale pour les jus et les nectars de fruit. 19 p.
- Coleacp (2011) Itinéraire technique : Fruit de la passion. PIP, Bruxelles, 36 p.
- Extenso, Le Centre de référence sur la nutrition de l'Université de Montréal (2015) Le jus de fruit et son impact sur la santé : Est-il comparable aux autres boissons sucrées ? 22 p.
- Faure G, Chiffolleau Y, Goulet F, Temple L, Touzard J.M, (2018) *Innovation et développement dans les systèmes agricoles et alimentaires*. Nouvelle édition [en ligne]. Éditions Quæ, Versailles, 260 p.
- Luhemba (2020) Mémoire de master en Économie Agricole, Faculté des Sciences Agronomiques, Université Pédagogique nationale, inédit, 65 p.
- MPOZI BOSCO BASHANG (2019) Innovations agricoles endogènes: le cas du fruit de la passion au Burundi et comparaison avec le Rwanda et le Kenya, Thèse de doctorat-Communauté française de Belgique, Université de Liège-Gembloux agro-biotech
- Murer S, Dr sc. EPF, Laboratoire d'alimentation humaine et EPF Zurich 2014 La consommation d'édulcorants. Effets sur la santé des enfants et des adolescents. Aperçu de la littérature et recommandations. 30 p.
- Schut M, Klerkx L, Sartas M, Lamers D, McCampbell M, Ogbonna I, Kaushik P, Atta-Krah K et Leeuwis C, (2015) Innovation platforms : experiences with their institutional embedding in agricultural research for development. *In Expl. Agric. : 1-25 pp*
- Touzard J.M, Temple L, Faure G, Triomphe B (2014) Systèmes d'innovation et communautés de connaissances dans le secteur agricole et agroalimentaire. *Innovations – Revue d'économie et de management de l'innovation*, 43, 13-38
- ONU-HABITAT (2023) Une meilleure qualité de vie pour tous dans un monde en pleine urbanisation. Note d'information. 22 p.
- Cirad (2013) Fruit de la passion *in Fruitrop n°208* 44 p.
- INS-RDC (2021) *Institut National de la Statistique de la RDC : Annuaire Statistique 2020*. 433p
- Rapport financier CIVAK (2021) [www.africa-do-business.com](http://www.africa-do-business.com)