



Analyse sur la consommation des mets de la viande de canard dans la gastronomie congolaise. Cas des territoires de Songololo et Mbanza-Ngungu dans la province du Kongo-Central en RD Congo.

Kusika Nzau Charles^{1,2,3}, Mashini Dhimbata Jean Claude¹, Lukombo Lukeba Jean Claude^{1,4}, Umba Di M'balu Joachim^{1,2,3}

¹ Université Pédagogique Nationale, B.P. 8815 Kinshasa-Ngaliema

² Institut Supérieur des Techniques Appliquées en Chimie Agroalimentaire de Kimpese

³ Centre d'Information et de Vulgarisation Agroalimentaire de Kimpese

⁴ Institut National pour l'Étude et la Recherche Agronomique (INERA)

Corresponding author email: joachimumba@yahoo.fr cell phone +243 822248733

Mots clés : Analyse, canard, consommation, gastronomie congolaise et perceptions

Keywords: Analysis, duck, consumption, Congolese gastronomy and perceptions

Submitted 13/02/2024, Published online on 31/03/2024 in the [Journal of Animal and Plant Sciences \(J. Anim. Plant Sci.\) ISSN 2071 – 7024](#)

1 RÉSUMÉ

La viande de canard est source de nombreuses calories, des vitamines et des sels minéraux pour un bon équilibre alimentaire. Elle constitue également une excellente source de protéines. Malgré une capacité d'adaptation et une rusticité supérieure aux gallinacés (poulet et dindon), la popularité du canard n'a jamais atteint celle des poulets et des dindons. Ce travail poursuit l'objectif de valoriser la gastronomie congolaise par l'apport des mets de la viande de canard dans les restaurants et dans les habitudes alimentaires de la population congolaise en général et celle du Kongo Central en particulier. Trois sites ont fait l'objet des enquêtes dans les territoires de Songololo et Mbanza-Ngungu, notamment : Lukala, Kimpese et Mbanza-Ngungu. Il ressort de ces enquêtes qu'il y a 117 ménages de Lukala, Kimpese et Mbanza-Ngungu qui ont répondu au questionnaire. Trois familles de canard sont élevées dans les sites d'enquête, il s'agit de canard de Pékin à 10,3% ; le canard de Barbarie à 55,6% et le canard Mulard à 34,2%. Par rapport à la consommation, la majorité soit 76,9% des répondants consomment la viande de canard contre 23,1% qui n'en consomment pas. Par rapport à la consommation occasionnelle de la viande de canard dans les 3 sites, il s'est dégagé que 85,6% des ménages consomment occasionnellement cette viande, contre 10% qui ne la consomment qu'une fois l'an, et 1,1% qui la consomme une fois le semestre et 3,3% qui la consomment une fois le trimestre. Concernant les imaginaires sur la bête et sa viande, 65,6% des ménages considèrent le canard comme un animal au comportement sale et de mauvaise odeur ; 14,1% disent que c'est un animal tabou ; 10,9% pensent que le canard a une viande gluante et 9,4% disent que le canard est une bête répugnante, dangereuse et faisant peur. Par rapport à l'appréciation de la viande de canard, il s'est dégagé que 85,7% des ménages la jugent bonne contre 14,3% qui la jugent moins bonne. De manière générale, la consommation de la viande de canard est très faible suite aux imaginaires créés autour de la bête elle-même et de sa viande. Pourtant, les résultats des analyses microbiologiques effectuées au laboratoire de CIVAK ont conclu que la viande du canard est bien propre à la consommation humaine.



ABSTRACT

Duck meat is a source of many calories, vitamins and minerals for a good balanced diet. It is also an excellent source of protein. Despite its adaptability and hardiness superior to gallinaceae (chicken and turkey), the popularity of the duck has never reached that of chickens and turkeys. The objective of this work is promoting Congolese gastronomy through the contribution of duck meat dishes to restaurants and to the eating habits of the Congolese population and particularly of Kongo Central. Three sites were the subject of investigations in the territories of Songololo and Mbanza-Ngungu, notably: Lukala, Kimpese and Mbanza-Ngungu. From these surveys there are 117 households in Lukala, Kimpese and Mbanza-Ngungu who responded to the questionnaire. These surveys show that 92 households, or 78.6%, are headed by men and 25 households, or 21.4%, are headed by women. Three families of ducks are raised in the survey sites, these are Peking ducks at 10.3%; Muscovy duck at 55.6% and Mulard duck at 34.2%. In relation to consumption, the majority, 76.9% of respondents consume duck meat compared to 23.1% who do not consume it. In the 3 study sites, 85.5% do not have the dietary habit of consuming duck meat while only 14.5% have the dietary habit of consuming duck meat. Compared to the occasional consumption of duck meat in the 3 sites, it emerged that 85.6% of households occasionally consume this meat, compared to 10% who only consume it once a year, and 1.1% who consume it once a semester and 3.3% who consume it once a quarter. Concerning the perceptions of the bird and its meat, 65.6% of households consider the duck as an animal with dirty behavior and a bad smell; 14.1% say it is a taboo animal; 10.9% think that duck has slimy meat and 9.4% say that duck is a disgusting, dangerous and scary beast. Regarding the appreciation of duck meat, it emerged that 85.7% of households considered it good compared to 14.3% who considered it less good. However, the results of microbiological analyzes carried out at the CIVAK laboratory concluded that duck meat is indeed fit for human consumption.



2 INTRODUCTION

Les canards sont des animaux domestiques très faciles à élever. Ils s'intègrent très bien dans une basse-cour car ils s'entendent parfaitement avec les poules, les oies. Ils ont la possibilité de nouer des liens affectifs avec les personnes qui s'occupent d'eux (Husson, 2017). Du point de vue classification taxonomique, les canards font partie des animaux de la basse-cour les plus robustes. Ils présentent beaucoup plus de facilité d'adaptation aux conditions d'élevage traditionnel, et présentent une résistance élevée aux maladies aviaires et aux parasites contrairement aux autres volailles de la basse-cour (Van Der Meulen, 2014). Malgré cette capacité d'adaptation et une aisance supérieure aux gallinacés (poules, perdrix et dindons), la population du canard n'a jamais, atteint celle de poules et des dindons (CRAAQ, 2005). La République démocratique du Congo est un pays en situation d'urgence alimentaire dont plus de 23% de la population (26,4 millions) connaissent des niveaux élevés de l'insécurité alimentaire aiguë (Anonyme, 2023). En réponse au déficit alimentaire présent en RD Congo, les importations des produits agricoles ne cessent de croître. Elles concernent surtout les céréales, l'huile végétale et les produits animaux. La plupart de ces denrées sont également produites en RD Congo, mais la production nationale est loin de satisfaire la demande interne (Tollens, 2003). La viande de canard est source de nombreuses calories, des vitamines et des sels minéraux pour un bon équilibre alimentaire. Elle constitue également une excellente source de protéines. Ces éléments nutritifs sont nécessaires pour la formation et à la réparation des muscles, de la peau et du sang (Baenza, 1995). La viande de palmipèdes gavés se distingue de la viande de palmipèdes non gavés surtout par son enrichissement en lipides (teneur multipliée par deux) qui modifie la qualité nutritionnelle et sensorielle des produits et leur aptitude à la conservation. Toutefois, ces caractéristiques peuvent fortement varier selon l'itinéraire technique mis en œuvre pendant les phases d'élevage et de gavage et en particulier en

fonction de la composition et des modalités de distribution de l'aliment, de l'âge à la mise en gavage et de sa durée, des étapes de pré-abattage et la technologie (Baeza et al., 2013). La cuisine au canard est un délice à mieux faire connaître. Le canard produit une chair savoureuse qui se marie parfaitement avec toutes les sauces et accompagnements de la cuisine congolaise (Drouet et al., 2022). Il possède également toutes les potentialités de transformation en charcuterie (SNV, 2007). Cependant, aussi bien pour la charcuterie que pour la cuisine, la viande de canard est quasiment rare de la gastronomie congolaise, tant dans des ménages que dans des restaurants. Tandis que le pays comme la France en fait un délice gastronomique des familles et des touristes (PINGEL, 2019). Il se pose quelques questions à savoir : Est-ce que la viande de canard est présente dans la gastronomie au Kongo Central ? Est-ce que la consommation de la viande de canard est dans l'habitude alimentaire au Kongo Central ? Quels sont les éléments contraignants à la consommation de la viande de canard au Kongo Central ? La viande de canard est-elle infectée des bactéries pathogènes ? Le problème en RD Congo en général et au Kongo Central en particulier est la rareté de la viande de canard dans la gastronomie congolaise et dans les habitudes alimentaires de la population congolaise. Suivant la problématique, la rareté de la viande de canard dans la gastronomie congolaise et dans les habitudes alimentaires au Kongo Central serait due aux imaginaires attribués à la bête. L'objectif principal de cette recherche est de valoriser la gastronomie (congolaise par l'apport des mets de la viande de canard dans les restaurants et dans les habitudes alimentaires de la population. Pour y parvenir, il est donc question de déceler le niveau d'adoption de consommation de la viande de canard par la population de la province du Kongo Central, identifier les éléments contraignants à la consommation de la viande de canard au Kongo Central et de connaître l'état microbiologique de

la viande de canard après l'abattage dans les normes.

3 GÉNÉRALITÉS SUR LE CANARD ET SA VIANDE

Afin de mieux découvrir le canard, il sied de commencer par présenter ses caractéristiques zootechniques extérieures, en partant des races de canards domestiques qui font partie de l'élevage ordinaire en RD Congo. Celles-ci sont issues de la famille de Pékin (*Anas platyrhynchos*), de la famille de Barbarie (*Cairinamoschata*) et de la famille Mulard. Dans nos villages, on trouve facilement le canard de la race de Barbarie. La

race de Pékin est plus présente chez les éleveurs des centres urbains tandis que la race Mulard est quasiment absente.

3.1 Canard de la famille de Pékin : Nom scientifique, *Anas platyrhynchosdomesticus* ; *Anas platyrhynchos var domesticus*, Le canard de la famille de Pékin est originaire de Chine et a été introduit en 1873 aux États-Unis et plus tard en Europe et en Afrique (Pingel et al., 2012).



Figure 1 : Le canard mâle de Pékin.
Source : Pingel et al., (2012)



Figure 2 : La femelle de Pékin.
Source: Pingel et al., (op.cit.)

D'une couleur identique chez le mâle et la femelle, le canard de Pékin a un bec de couleur orange à jaune pâle, avec ongles blancs. Le plumage est tout blanc, un bec jaune et son poids atteint 3,5 kg pour le mâle et 3 kg pour la femelle. Il est élevé dans toutes les régions du monde pour sa viande et ses œufs (Pingel et al., 2012). La différence entre le mâle et la femelle sont les plumes de la queue dont chez la femelle, les plumes de la queue sont bien droites jusqu'à la fin, tandis que chez le mâle, quelques plumes de la queue se retroussent vers le haut. Le mâle est aussi un peu plus gros et ses ailes ne lui servent qu'à planer car il est trop lourd pour voler (Pingel et al., op.cit.) Par différents croisements et l'alimentation, l'Europe a beaucoup amélioré le canard de Pékin principalement pour sa viande et ses œufs. Lorsqu'elle est élevée dans de

bonnes conditions, la femelle pond un œuf tous les jours durant une période de ponte qui peut s'échelonner de quelques semaines jusqu'à 6 mois consécutifs (Reynald, 2014).

3.2 Canard de la famille de Barbarie : Le canard de Barbarie (*Cairinamoschata*) désigne la race de canards domestiques issus d'une espèce de canard sauvage de l'Amérique du Sud, appelé aussi canard musqué du nom de son ancêtre, à cause de son odeur musquée qui vient de sa glande à musc qui a longtemps fait croire qu'il était immangeable (Mafouo, 2015). C'est la race la plus rencontrée dans les basse-cours congolaises. Elle est plus élevée pour sa résistance aux maladies aviaires, sa facilité à tout manger et sa familiarité légendaire avec toutes les bêtes de la basse-cour (Van Der Meulen et al., 2004).



Photo 1 : Canards mâle et femelle de Barbarie trouvés en RD Congo de nos villages
Source : Kusika, 2022. Civak

Le canard de Barbarie (photo 1) a un bec multi couleur ; noir, blanc, beige. Il est de la famille des Anatidae, au plumage noir et blanc avec un poids de 3 à 5kg pour le male et 2 à 3 kg pour la femelle. Il est élevé dans toutes les régions du monde

pour sa viande, ses œufs et ses plumes (Sauveur et Carville, 1990). Le canard de Barbarie présente un plumage le plus souvent noir et blanc (photo 1), mais il pourra aussi avoir un plumage composite ou de toutes sortes de couleurs (bleu, gris, noir, rouge, blanc) (figure 3). Quand il est bien élevé, il est assez gros et son poids ne l'empêchera guère de voler, d'où il faudra alors lui couper le bout des plumes de ses ailes afin de le garder dans l'enclos (Sauveur et Carville., op.cit.).



Figure 3 : Canard mâle au plumage multi couleur
Source : Sauveur et Carville., 1990

Toutefois, le mâle est beaucoup plus gros que la femelle (photo 1). Il est facilement reconnaissable par ses excroissances de peau rouge vif, genre de chéloïdes qui sont appelées caroncules (Sauveur et Carville., op.cit.), qui recouvrent ses yeux et son bec, que la femelle ne présente pas. Le mâle est également identifiable grâce à son poids, beaucoup plus gros que la femelle, ou son comportement car il est capable de pousser un petit soufflement, alors que la femelle est totalement muette.



Figure 4 : Le mâle de Barbarie avec une tête couverte de caroncules, une crête de plume en haut de la tête, signe de colère

Source : Mafouo (2015)



Photo 2 : Les pattes palmées du canard de Barbarie

Source : Kusika, 2022. CIVAK

Le canard a les pattes palmées car cela lui permet de mieux nager. La surface de peau qui relie ses doigts, appuie sur l'eau et le fait donc aller plus vite... Comme nous lorsque nous mettons des palmes. Quand il est en colère ou qu'il se sent menacé, le canard de Barbarie hérissé une crête de plume en haut de la tête. Toutefois, c'est une bête très pacifique qui n'attaque jamais une personne. Ce n'est que sa morphologie qui fait peur. Du reste, il est d'une douceur de colombe (Lange, 2017). Il ne sera pas rare de voir la femelle de Barbarie parader ; elle se dressera alors fièrement et étirera ses ailes de façon très coquette. Le canard de Barbarie dispose également de pattes palmées pourvues de griffes, qui lui permettent de se percher et de s'agripper

facilement (photo 2). De façon générale, dans les basse-cours congolaises, surtout dans les milieux ruraux, c'est la race de canard de Barbarie qui est la plus en élevage. C'est en fait la race autochtone, s'il faut le dire ainsi.

3.2 Le canard de la famille Mulard :

Actuellement, dans plusieurs élevages des canards en RD Congo, on rencontre les deux familles des canards : le pékin et la barbarie. Le fait de cohabiter ensemble dans une même canardière occasionne un croisement de deux races qui a donné une troisième qu'on appelle le canard mulard (figure 5) qui porte une grande valeur de boucherie par rapport à sa viande et surtout pour son foie gras.



Figure 5 : le canard mulard

Le canard mulard est donc un hybride stérile issu du croisement de deux espèces de canard. En France, par exemple, il est exclusivement destiné à être gavé pour la production de foie gras. Selon la législation

européenne, seuls les foies gras des canards mulards mâles ont le droit d'être vendus sous la dénomination « foie gras » (Brun *et al.*, 2005).

3.3 Conditions d'élevage du canard : Les canards sont des animaux robustes et endurants qui se nourrissent facilement de restes. Ils sont plus faciles et plus économiques à élever que les poules, ce qui rend l'élevage des canards très intéressant pour la production des œufs et de viande (Van Der Meulen et Den Dikken, 2004).

4. MATÉRIELS ET MÉTHODES

4.1 Milieu : Bien que le canard soit un animal élevé sur toute l'étendue de la RD Congo, cette étude a été menée dans la Province du Kongo Central et plus spécifiquement dans les territoires de Songololo et Mbanza-Ngungu. Cette province est limitée au Nord par la République du Congo/Brazzaville, au Sud par l'Angola, à l'Est par la Ville de Kinshasa et la Région de Bandundu et à l'Ouest par l'Océan Atlantique et la province angolaise appelée Enclave de Kabinda (De Saint Moulin Et

Kalombo (2005). La province du Kongo Central possède un climat de savane à hiver sec (Aw) selon la classification de Koppen-Geiger. Cette province est caractérisée par une courte saison sèche de mai à septembre et une longue saison de pluies d'octobre à mai, entrecoupée d'une petite saison sèche entre janvier et février (<http://www.azes-rdc.com/index.php?idrub=168&rubhote=2> consulté le 21 janvier 2024 à 12h54).

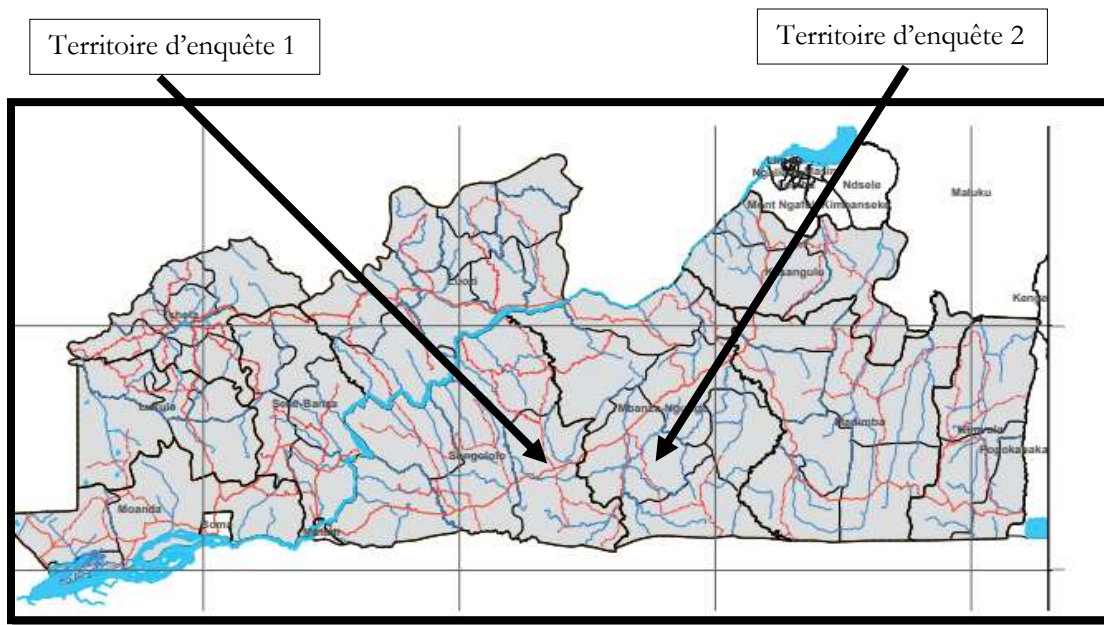


Figure 9 : Carte politico-administrative du Kongo Central illustrant les zones d'enquête
Source : Ministère du Plan (2020)

Mbanza-Ngungu est une ville dans le territoire de même nom, qui a environ 700.000 habitants, située à 150 Km de Kinshasa vers Matadi. Lukala est dans le territoire de Mbanza-Ngungu avec environ 260.000 habitants, situé à 198 Km de Kinshasa vers Matadi. Kimpese est dans le

territoire de Songololo avec environ 150.000 habitants, situé à 210 Km de Kinshasa vers Matadi (Anonyme, 2019).

4.2. Matériels : Trois types de matériels ont été utilisés :



Le matériel biologique. La bête vivante, La viande après abattage et découpe

4.3 Méthodes : Pour arriver à vérifier cette étude et atteindre les objectifs définis, une enquête interview a été menée auprès de 117 individus chefs de ménages et restaurateurs. Élaboration d'une fiche d'enquête pour recueillir les informations sur les races de canards élevés, l'adoption de la consommation de la viande de

canard, l'habitude alimentaire de la viande de canard, la fréquence de consommation de la viande de canard, les imaginaires sur la consommation de la viande de canard, et l'appréciation de la viande de canard. La deuxième étape était le choix des enquêtés qui devraient répondre aux critères soit de consommateur, éleveur ou restaurateur.

5 RESULTATS

5.1 Résultats de nos enquêtes

5.1.1 Résultat sur le genre de chef de ménage : Le résultat sur le genre de chef de

ménage dans les trois sites d'étude (Lukala, Kimpese et Mbanza-Ngungu) est présenté dans le tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1 : Genre de chef de ménage

Genre	Mbanza-Ngungu	Lukala	Kimpese	Effectif	Pourcentage
Masculin	34	25	33	92	78,6
Féminin	7	14	4	25	21,4
Total	41	39	37	117	100,0

Le tableau 1 renseigne que sur 117 ménages enquêtés dans les trois sites de Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese l'effectif sur le genre des chefs de ménage masculin est respectivement de 34, 25 et 33, tandis que pour les chefs de ménage féminin l'effectif est respectivement de 7, 14 et 4. C'est qui donne dans l'ensemble 25 chefs de

ménages féminins, soit 21,4% et 92 chefs de ménage masculins, soit 78,6%.

5.1.2 Résultat sur les races de canard élevées : Le résultat sur les races de canard élevées dans les trois sites d'étude (Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese) est représenté dans le tableau ci-dessous.

Tableau 2 : Races de canard élevées

Canard	Mbanza-Ngungu	Lukala	Kimpese	Effectif	Pourcentage
Pékin	3	4	5	12	10,3
Barbarie	19	26	20	65	55,6
Mulard	19	9	12	40	34,2
Total	41	39	37	117	100,0

Il est montré dans le tableau 2 que dans les trois sites, Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese trois races de canard sont élevées dont la race Pékin à 10,3 %, Barbarie à 55,6 % et Mulard à 34,2%. Ces statistiques montrent que la race de canard Barbarie est la plus élevée par rapport aux races Mulard et Pékin.

5.1.3 Résultat sur le niveau de consommation de la viande de canard : Le résultat sur le niveau de consommation de la viande de canard dans les trois sites d'étude (Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese) est présenté dans le tableau 3.

Tableau 3 : Niveau de consommation de la viande de canard

Consommations	Mbanza-Ngungu	Lukala	Kimpese	Effectif	Pourcentage
Consommateurs	36	19	35	90	76,9
Non consommateurs	5	20	2	27	23,1



Total	41	39	37	117	100,0
-------	----	----	----	-----	-------

Ce résultat de tableau 3 montre que dans les trois sites, Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese 76,9% de ménages consomment la viande de canard et 23,1% ne sont pas consommateurs. Ce qui nous amène à affirmer que la viande de canard est bien consommée dans tous les trois sites enquêtés.

5.1.4 Résultat sur l'habitude alimentaire de la viande de canard : Le résultat sur l'habitude alimentaire de la viande de canard dans les trois sites d'étude (Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese) est présenté dans le tableau 4 ci-dessous.

Tableau 4 : Habitude alimentaire de la viande de canard

Consommation	Mbanza-Ngungu	Lukala	Kimpese	Effectif	Pourcentage
Habitude alimentaire	5	7	5	17	14,5
Non habitude alimentaire	36	32	32	100	85,5
Total	41	39	37	117	100,0

Concernant l'habitude alimentaire de la viande de canard, le tableau 4 renseigne que dans les trois sites de Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese 14,5% de ménages la viande de canard est dans leur habitude alimentaire et 85,5% n'est pas dans leur habitude alimentaire.

5.1.5 Résultat sur la fréquence de consommation de la viande de canard : Le tableau 5 présente les résultats sur la fréquence de consommation de la viande de canard dans les trois sites enquêtés (Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese).

Tableau 5 : Fréquence de consommation de la viande de canard

Fréquence	Mbanza-Ngungu	Lukala	Kimpese	Effectif	Pourcentage
Une fois semaine	0	0	0	0	0,0
Une fois mois	0	0	0	0	0,0
Une fois trimestre	2	1	0	3	3,3
Une fois semestre	1	0	0	1	1,1
Une fois l'an	2	5	2	9	10,0
Occasionnelle	29	18	30	77	85,6
Total	34	24	32	90	100,0

Le tableau 5 montre que dans les trois sites de Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese, 85,6 % de ménages consomment occasionnellement la viande de canard, 10 % consomment une fois l'an, 1,1 % consomment une fois le semestre, 3,3 % consomment une fois le trimestre et 0,0% ne consomme ni dans le mois, ni dans la semaine.

5.1.6 Résultat d'imaginaire sur la viande de canard : Le résultat d'imaginaire sur la viande de canard dans les trois sites d'étude (Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese) est présenté dans le tableau 6 ci-dessous.

Tableau 6 : Imaginaire sur la viande de canard

Imaginaire	Mbanza-Ngungu	Lukala	Kimpese	Effectif	Pourcentage
Imaginaire	10	20	17	47	52,2
Non imaginaire	9	18	16	43	47,8
Total	19	38	33	90	100,0



Le tableau 5 renseigne que dans les trois sites, Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese, 52,2 % de ménages ont des préjugés imaginaires défavorables sur la viande de canard et 47,8% n'ont aucun préjugé imaginaire défavorable. Ce qui veut dire que 47,8% consomment la viande de canard avec un préjugé favorable.

5.1.7 Résultat d'imaginaire sur la bête : En ce qui concerne l'animal de canard comme tel, dans les trois sites d'enquête (Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese), le résultat d'imaginaire sur la bête est représenté dans le tableau 7.

Tableau 7 : Imaginaires sur la bête canard

Imaginaires	Mbanza-Ngungu	Lukala	Kimpese	Effectif	Pourcentage
Viande gluante	3	2	2	7	10,9
Bête répugnante, dangereuse et faisant peur	2	1	3	6	9,4
Animal au comportement sale, mauvaise odeur	26	10	6	42	65,6
Animal tabou	3	3	3	9	14,1
Total	34	16	14	64	100,0

5.1.8 Résultat sur l'appréciation de la viande de canard : Le résultat sur l'appréciation de la viande de canard dans les trois sites d'étude

(Mbanza-Ngungu, Lukala et Kimpese) est présenté dans le tableau 8 ci-dessous.

Tableau 8 : Appréciation de la viande de canard

Appréciation de la viande	Lukala	Kimpese	Mbanza-Ngungu	Effectif	Pourcentage
Excellente	2	2	1	5	6,0
Très bonne	10	11	13	34	40,5
Bonne	4	14	15	33	39,2
Pas bonne	2	5	2	9	10,7
Mauvaise	1	1	1	3	3,6
Total	19	33	32	84	100,0

5.2 Résultats de l'analyse descriptive en correspondances multiples : L'Analyse des Correspondances Multiples (ACM) est une méthode qui permet d'étudier l'association entre au moins deux variables qualitatives.

5.2.1 Résultat sur les variables influençant la consommation de la viande de canard : Quatre variables ont été analysés en correspondance multiple(ACM) pour voir leur niveau d'influence sur la consommation de la viande de canard. Il s'agit des variables habitude

alimentaire de la viande de canard (habilita), appréciation de la viande de canard (gouviande), fréquence de consommation de la viande de canard (freqcons) et imaginaires sur la bête et la viande de canard (imagviande). Tel que démontre le diagramme 1, il est constaté à partir tous les quatre variables ont une influence positive sur la consommation de la viande de canard. Toutefois, le variable imaginaire sur la viande de canard son influence est plus grande que les autres.

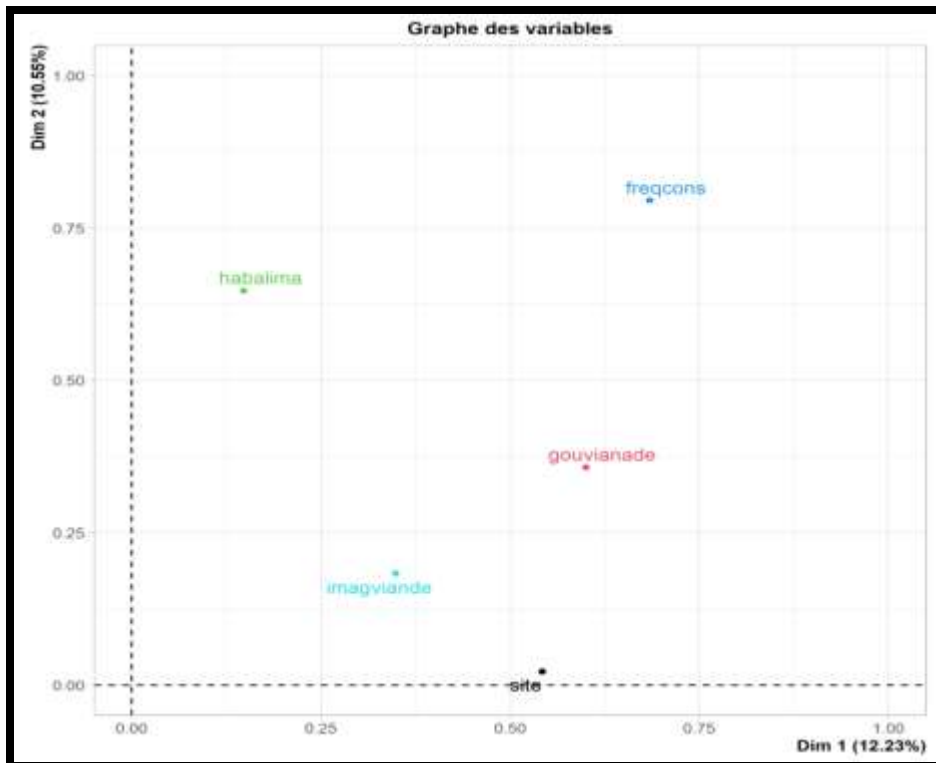


Diagramme 1 : Variables influençant la consommation de la viande de canard

5.2.2 Résultats sur les imaginaires : Pour comprendre la situation sur les imaginaires suivant la description des données d'enquêtes, les éléments contraignant la consommation de

la viande de canard par la population de la province du Kongo Central ont été associés en correspondances multiples.

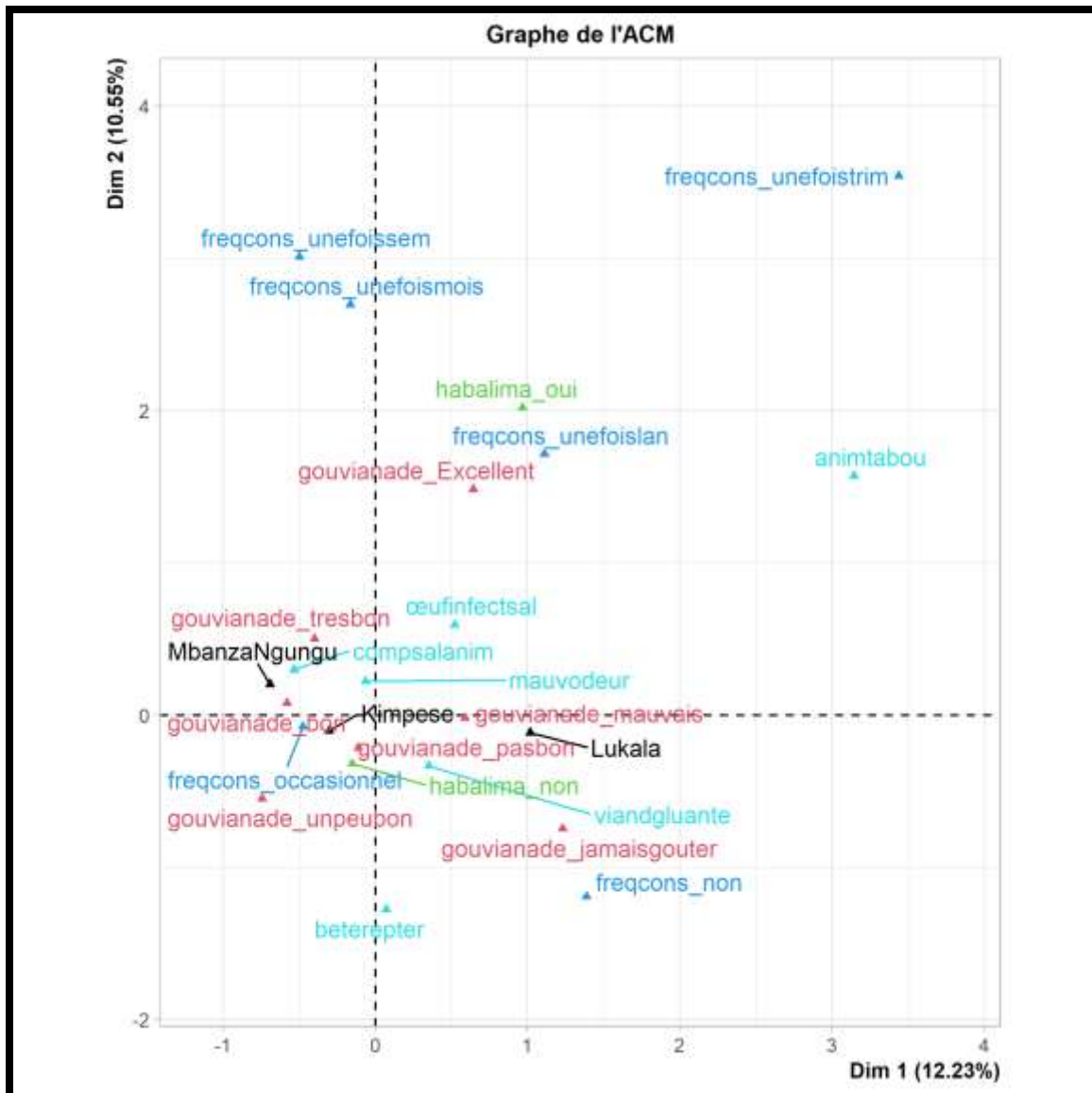


Diagramme 2 : Associations des variables

Avec le diagramme ci-dessus il est renseigné que l'imaginaire sur le canard qui est une bête répugnante et dangereuse, fait que sa viande malgré son bon goût ne soit consommée qu'occasionnellement. Aussi, l'imaginaire sur la viande de canard qui est gluante fait que cette viande ne soit pas consommée et soit rare dans les habitudes alimentaires et dans la gastronomie car ledit imaginaire influence le goût de la viande qui est appréciée pas bon et mauvais. Pour l'imaginaire selon lequel le canard est une bête sale qui dégage une mauvaise odeur, bien que la viande soit consommée au moins une fois l'an,

le goût n'est pas influencé car la viande est appréciée être très bonne. Malgré l'imaginaire que le canard est un animal tabou, sa viande est appréciée d'excellente. Par rapport à cet imaginaire, la consommation de la viande est dans les habitudes alimentaires au rythme soit d'une fois par mois, par trimestre ou par semestre.

5.2.2.1 Imaginaire animal au comportement sale qui dégage une mauvaise odeur (compsalanim) : Le canard, tel que élevé dans nos basse-cours, est un animal abandonné à lui-même et va chercher sa nourriture partout, sans



faire le choix des endroits où il foule son bec : dans des eaux sales, dans des poubelles ; en mangeant du n'importe quoi, même ce qui est horrible. Il est considéré comme un omnivore de mauvais goût et de mauvais choix. Son comportement sale est plus lié à son état physiologique qui fait de lui un animal qui n'a pas de retient dans l'évacuation de ses matières fécales. Il le fait à temps et à contre temps ; partout et sans se contrôler, en salissant son environnement. On l'appelle vulgairement un chieur, un déféquer. Dans l'argot congolais, singulièrement chez les Amadiens (Habitants de la ville portuaire de Matadi, Chef-lieu de la Province du Kongo Central), pour ramener quelqu'un à la raison s'il ne veut pas obtempérer aux ordres de la société ; celui qui a l'autorité sur la psychologie sociale de la personne, lancera une phrase de malédiction en disant : « Si tu ne fais pas attention, tu auras une malédiction de canard ». Cela signifie : « avoir une diarrhée à la manière du canard ». Une malédiction honteuse ; parce que tu deviendras un chieur, sale comme le canard. Et là, personne ne voudrait une telle malédiction (Propos inédits recueillis dans le parler de la rue dans la ville de Matadi). Dans la culture Yombe du Kongo Central, il est strictement interdit à une femme enceinte de manger la viande du canard au risque que l'enfant qui naîtra d'elle devient un chieur, à la manière du canard (propos inédits recueillis dans le parler de la culture Yombe au Kongo Central).

5.2.2.2 Imaginaire d'une bête répugnante, dangereuse et faisant peur (beterepter) :

Dans le mental des Congolais, surtout des adolescents, rien que la forme de la tête du canard, avec ses chéloïdes rouges, fait peur et fait fuir les enfants. Encore, pour le commun des mortels congolais, une anecdote dit : Le canard, une fois enfermé dans un tonneau pendant 24 heures, il se transforme en boa (propos inédits recueillis dans le parler de la rue au Kongo Central). Si, dans la nuit, la présence d'une poule est acceptée dans la chambre où logent les enfants, ce n'est pas le cas pour celle du canard, au risque de se retrouver en face d'un boa.

5.2.2.3 Imaginaire d'une viande gluante (Vian gluante) :

La plupart des ménagères de nos trois grands centres urbains où nous avons mené nos enquêtes n'acceptent pas la viande de canard parce qu'elle est, disent-elles, gluante et collante. Dans le parler congolais on dira : « zeizei ». Non seulement que cette viande est gluante, une fois bouillie dans la casserole, elle dégage une odeur désagréable qui repousse le consommateur (propos inédits recueillis dans le parler de la rue au Kongo Central).

5.2.2.4 Imaginaire d'un animal tabou (animtabou) :

La tradition de nos ancêtres congolais utilisait de tabous imaginaires anthropologiques pour interdire à une catégorie de personne la consommation des viandes savoureuses, ou des morceaux de viande de délice qu'on réserverait, soit aux hommes, soit aux chefs. Cette façon de réguler la vie sociale de la communauté conduisait à l'exclusion de certaines catégories de personne à consommer ce que le chef devait seul se permettre. Ainsi, on inventait des interdits qu'on instituait comme tabous. Ceci remontait parfois d'un esprit purement égoïste pour empêcher aux autres de ne pas jouir de la viande déclarée tabou. Ainsi on dira aux femmes, surtout aux femmes enceintes, de n'est jamais mangé la viande de canard pour que l'enfant ne soit pas un chieur. « Femmes, n'y toucher pas » (propos inédits recueillis dans le parler de la rue au Kongo Central). Le canard de Pékin fait aussi partie de l'imaginaire congolais, parce qu'il est le symbole de sacrifice des féticheurs. Pour le féticheur, le canard blanc, tout comme la poule blanche sont le symbole d'une personne à sacrifier. Généralement, ceux qui vont demander une vie de bonheur d'argent chez le féticheur, en symbole de personne à sacrifier, le féticheur leur demande d'apporter un coq blanc ou un canard blanc.

5.3 Corrélation des variables :

Le diagramme ci-après montre que tous les variables ont eu une forte corrélation concernant la consommation de la viande de canard.

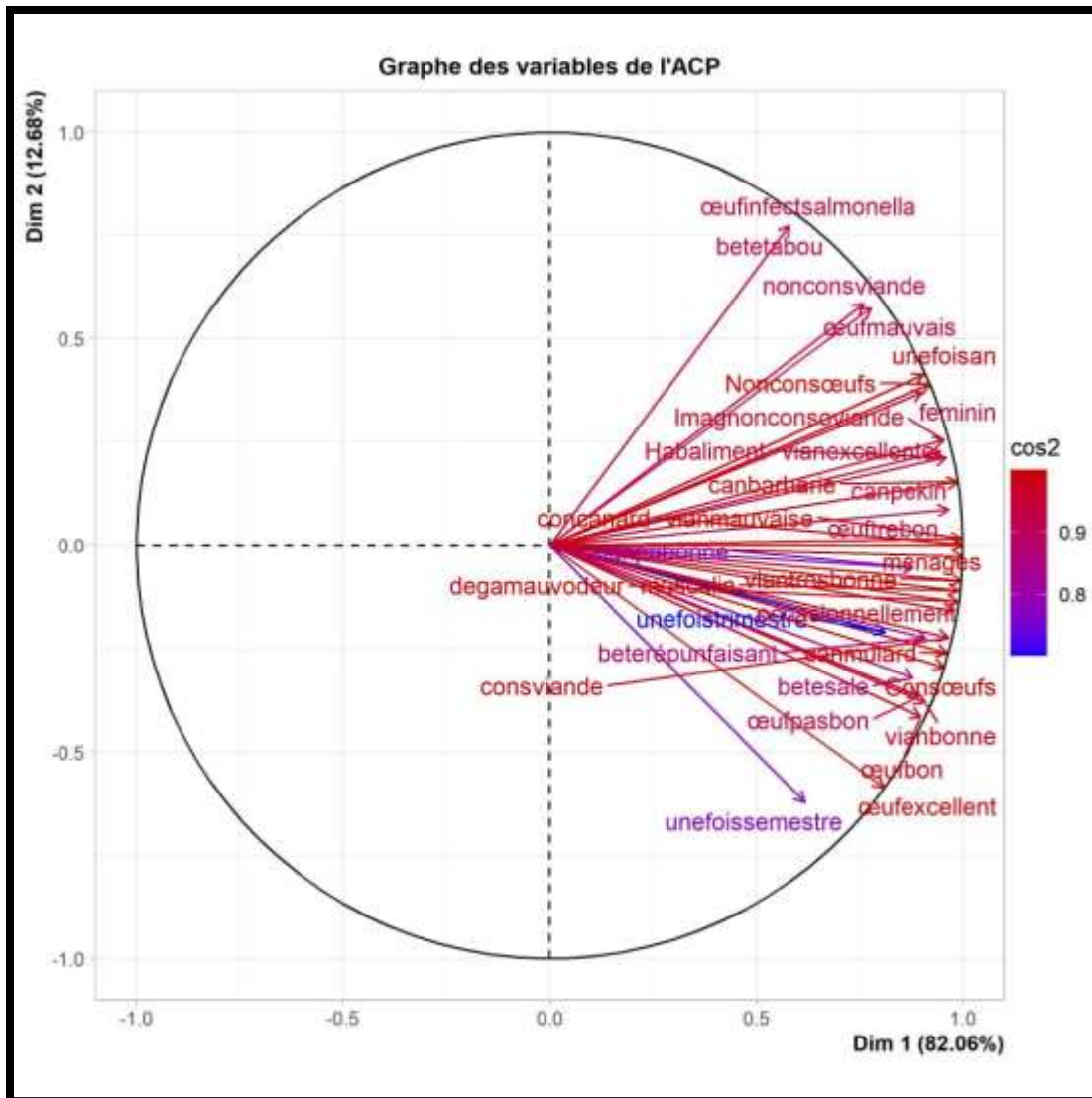


Diagramme 3 : Corrélacion des variables

5.4 Résultat sur l'analyse microbiologique de la viande de canard : Les échantillons de la viande de canard de barbarie élevé en ferme et en divagation ont été prélevés et analysés au laboratoire d'analyse microbiologique de CIVAK pour vérifier la qualité de la viande après abattage avec normes. Les pièces analysées au laboratoire sont le magret, la cuisse, l'aile, le maigre et le cou, ayant un poids net de 750 g. La viande fraîche de canard de barbarie élevé en ferme et celui élevé en divagation les deux ont été analysées au laboratoire microbiologique sur culture en boites de Petrie et par observation microscopique. Les

résultats de deux viandes fraîches de canard de barbarie en comparaison ont été comme suit :

- Pour les bactéries mésophiles viables, le résultat était négatif,
- Pour le coliforme, le résultat était négatif,
- Pour les germes pathogènes salmonella, le résultat était négatif,
- Pour les germes pathogènes d'*Escherichia Coli*, le résultat était négatif,
- Pour la recherche de *Staphylococcus aureus*, le résultat était négatif.

L'analyse a confirmé que la viande de canard de barbarie élevé en ferme et celui élevé en divagation ont été conforme aux exigences et



dont les deux viandes ont été déclarées produits propres à la consommation humaine.

6 DISCUSSION

Il est confirmé que le canard de barbarie est le plus élevé au Kongo Central. Suivant les résultats, plus ou moins 85,5% des ménages dans le Kongo Central affirment que la consommation de la viande de canard n'est pas dans leur habitude alimentaire mais plutôt c'est occasionnel. Et, ils apprécient que la viande de canard soit bonne. La viande de canard malgré qu'elle soit appréciée et est bonne, sa consommation n'est pas dans l'habitude alimentaire au Kongo Central suite aux imaginaires attribués à la bête et à sa viande. Comme imaginaires il y a :

6.1 Sale bête dégageant une mauvaise odeur : Sur ce, 65% des ménages ont l'imaginaire que le canard est une sale bête. C'est-à-dire une bête non hygiénique. Les consommateurs congolais qui considèrent le canard comme un omnivore de mauvais goût, ils n'arrivent pas à associer le métabolisme (ensemble des réactions chimiques qui se déroulent à l'intérieur de chaque cellule d'un être vivant et lui permettant notamment de se maintenir en vie, de se reproduire, de se développer ne corrompt pas le muscle – chair-de l'animal) de ce qui est consommé par l'animal pour sa croissance et le développement de sa chair. Ceci renvoi à croire que les aliments consommés par le canard restent collés à sa chair. Ce que l'animal consomme est métabolisé pour lui donner une croissance selon sa constitution biochimique naturelle. Pratiquement tous les animaux consomment quelque chose de répugnant aux yeux de l'homme ; pourtant l'homme consomme, parfois sans s'en rendre compte, toutes les chairs des animaux. Le manque d'organisation et de soin de faire loger l'animal dans un environnement sale qui fait croire que c'est la bête qui est sale. Alors que c'est l'éleveur qui ne respecte pas les conditions de l'environnement de vie de l'animal. Garder les animaux dans un environnement sain est une culture.

6.2 Bête répugnante, dangereuse et faisant peur : Dans le Mayumbe, dans le district du Bas-Fleuve, pays de grandes forêts, vit un type de serpent très dangereux qu'on appelle « NDUMA ». En fait, c'est le « naja noir d'Afrique ». Il est tout noir et peut atteindre plus de 1,5m de long. Ce serpent vit plus dans des palmiers qui portent de régimes des noix murs. Il y demeure pour attraper les oiseaux qui viennent manger les noix de palme. Un sérieux imaginaire s'est installé depuis des longues générations entre ce naja noir d'Afrique et le canard. Lorsque ce serpent a vieilli, ils poussent sur sa tête des chéloïdes rouge-noires qui ressemblent exactement à une noix de palme ; ainsi les oiseaux se font attraper, et même les coupeurs des noix, parce qu'ils confondent les chéloïdes aux noix mures. Mais aussi, ces chéloïdes du naja noir d'Afrique ont des rapprochements avec celles du canard. D'où le rapprochement du canard à ce fameux serpent dangereux. Ainsi dira-t-on que le canard, une fois enfermé dans un fût, se transforme à un serpent dangereux (propos inédits recueillis dans le parler de la rue au Kongo Central). Afin de vérifier cette assertion, nous sommes passés sadiquement à une expérience en renfermant un canard dans un fût de 200 litres, pendant 24 heures. En ouvrant timidement et craintivement le fût, nous avons regretté l'opération ; parce que notre canard était plutôt asphyxié et serait mort d'épuisement. Nous avons répété trois fois cette cruelle expérience, avec trois canards différents, et nous sommes arrivés au même résultat. Une nature ne se métamorphose pas sous base de l'imaginaire.

6.2.1 Viande gluante : Il nous a fallu recourir à la technique agroalimentaire d'abattage de volaille pour mieux comprendre d'où venait la confirmation de cette assertion d'une viande gluante, collante, « zei-zei ». Effectivement, si les conditions d'abattage ne sont pas réunies, la préparation de la viande après la découpe, conduit à obtenir une viande soit gluante, soit



étouffée. C'est le principe pour tout animal à abattre (SNV, 2007). Il suffit de penser tout simplement au principe d'abattage de volaille à Halal chez les musulmans. C'est le mode opératoire de l'abattage d'un animal qui détermine la qualité de la viande qu'on veut obtenir (Bergeaud, 2018). En effet, l'abattage aux principes religieux des musulmans a deux objectifs : garantir les meilleures conditions durant l'abattage permettant d'éviter la douleur et d'atténuer autant que faire se peut la détresse et la souffrance et arriver à obtenir une viande non étouffée et non gluante (Lebon, 2019). Dans des conditions hors normes d'abattage congolais de la viande de canard, il est normal qu'on se retrouve dans la casserole avec une viande gluante et collante. Il ne ressort pas du tabou ; mais de l'imaginaire qui est commandé par un mauvais traitement d'abattage. Ceci peut facilement et rapidement être corrigé. Abattre le canard dans le respect de la norme apporte une bonne saveur à sa viande. La qualité organoleptique d'un bon morceau de viande est tributaire du bon abattage de l'animal.

6.2.2 Bête tabou : Beaucoup de personnes croient que le canard est un animal aquatique très sale, mais elles oublient que son élevage

contribue dans la production des protéines animales indispensables à la santé, il constitue une source de revenu pour subvenir à d'autres besoins notamment à la scolarité des enfants, au frais de transport, au loyer, à la restauration familiale. Pour remédier à cette fausse perception et pour promouvoir la sécurité alimentaire dans la ville de Kinshasa, particulièrement en zones périurbaines, le CAVTK et le projet AMINEKIN en collaboration avec l'APEFE et le SNV s'efforcent depuis 2003 d'étudier les mécanismes aux petits éleveurs parcellaires d'améliorer les performances de leurs exploitations et de donner une nouvelle image du canard souvent méconnu (SNV, 2007). L'élevage du canard a heurté hier à un obstacle majeur, la préférence du poulet au canard comme volaille à consommer chez la majorité des Kinois. Leurs enquêtes ont montré que cela a été fort manifeste qui soit par manque de connaissance sur la façon de l'élever, de l'abattre, de le découper de de l'assaisonner. Bien que CAVTK, AMINEKIN, APEFE et SNV aient utilisé une autre méthodologie qui n'est pas passée par des analyses microbiologiques et biochimiques, nous sommes arrivés à la même conclusion des imaginaires.

7 CONCLUSION

L'objectif de cette étude était de valoriser la gastronomie congolaise par l'apport des mets de la viande de canard dans les restaurants et dans les habitudes alimentaires de la population. Et, répondre aux questions si la viande de canard est présente dans la gastronomie au Kongo Central ; si la consommation de la viande de canard est dans l'habitude alimentaire au Kongo Central ; quels sont les éléments contraignants à la consommation de la viande de canard au Kongo Central et si la viande de canard est-elle infectée des bactéries pathogènes ? Suivant la problématique, notre hypothèse est selon laquelle, la rareté de la viande de canard dans la gastronomie congolaise et dans les habitudes

alimentaires au Kongo Central serait due aux imaginaires attribués à la bête. L'analyse microbiologique au laboratoire a confirmé que la viande de canard est propre à la consommation humaine. L'objectif de notre travail était de faire l'analyse des mets de la viande de canard dans la gastronomie congolaise et répondre à la question fondamentale, pourquoi cette viande n'est pas prisée des congolais et demeure entièrement absente des menus des familles congolaises et de l'ensemble des restaurants de la RD Congo ? Toutefois, dans la consommation alimentaire de cette viande de canard est butée à des préjugés culturels. Alors que certain pourcentage des ménages en consomment.

8 RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Anonyme, 2005 : Le canard et l'oie, guide d'élevage, centre de référence en

agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ), p, 136



- Anonyme, 2019 : Province du kongo central. Analyse provinciale des matrices de fragilité, ministère du plan, Kinshasa.
- Anonyme, 2023 : aperçu de l'insécurité alimentaire aiguë, IPC-RDC
- Baez, E., 1995 : la viande de canard : production et principales caractéristiques, dans INRAE productions animales, vol 8 n°2, p. 117-125
- Baéza, E., X. Fernandez et M. Marie-Etancelin., 2013 : Qualité des carcasses et de la viande des palmipèdes gavés.
- Bergeaud Blackler Fl., 2018 : le marché halal ou intervention d'une tradition, éditions du seuil.
- Brun J.M, Richard M., Etancelin C.M Et Rouvier R. (2005) le canard mulard : déterminisme génétique d'un hybride intergénérique. *In productions animales-paris-institut national de la recherche agronomique*, 18(5) ; doi : 10.20870/productions-animales.2005.18.5.3534
- Centre De Reference En Agriculture et Agroalimentaire du Québec, 2005 : le canard et l'oie, guide d'élevage. 138p.
- De Saint Moulin L. et Kalombo T.J.L. (2005) : atlas de l'organisation administrative de la RDC, CEPAS, Kinshasa, p. 15.
- Djité Koautcho Fr, Tequia A et Ngoula F., 2018 : le canard de barbarie. Effet du type de matière grasse et de la consommation alimentaire sur quelques paramètres biologiques et zootechniques, éditions broché, 116p.
- Drouet V et Viel P-L, 2022 : cuisiner le canard 50 recettes, éditions du gerfaut, Paris, 96p
- Dufour A et Garnier C., 2019 : ma bible de l'alimentation anti-cholestérol, éditions LEDUC, 480p
- Ferreira Anthony, 2015 : Biologie de L'alimentation Humaine, Éditions study ramaeds, 545p
- Grimaud F., 2018 : canards pékin. Palmipèdes grands-parents, éditions weezyou,
- Lange D, 2017 : chaleur de bête et froid de canard, vies et morts d'une vétérinaire, éditions le zèbre volant, 160p
- Le grand Larousse illustre, 2016
- Le grand Larousse illustré, Edition prestige 2016
- Lebon A., 2019, abattage rituel et méthode d'étourdissement réversibles, éditions aurélie Lebon, 65p.
- Legray Cl., 2013 : les lipides, nutrition et santé, éditions Lavoisier, 334p
- Mafouo Ngandjou H., 2015 : caractéristiques et besoins protéiques du canard de barbarie, éditions universitaires européennes, 96p
- Ministere du plan de la RDC (2020) annuaire statistique RDC 2020, 433 p.
- Pingel H., Guy G., Beaza E., 2012 : production de canards, editionsquae, 252p.
- Ramazani Ruth, 2020 : libata (canard) aux carottes, in la cuisine congolaise,
- Reynald Nivoix, 2014 : les canards, editionsvecchi, 143p
- Roelens D, 2003 : essai d'un traitement homéopathique pour la prévention des hémorragies des foies gras de canard. Thèse de doctorat en médecine-pharmacie, Université Claude Bernard – Lyon 1, 72 P.
- Sauveur B. et Carville H., 1990 : le canard de barbarie, editionsquae, 182p
- SNV, 2007 : la transformation du canard en 33 recettes, SNV, Kinshasa
- Tollens, E., 2003 : l'état actuel de la sécurité alimentaire en RD Congo : diagnostic et perspectives.
- Van Den Meulen E. et Den Dikken G., 2004 : l'élevage de canards, fondation agronomisa, wageningen, 88p
- Web-site
http://www.azes-rdc.com/index.php?idrub=168&rubhot_e=2
- <https://www.passeportsanté.net>, nutrition, mercredi 10/11/2023
- <https://www.canard-soulard.ernerst.news>, Les valeurs nutritionnelles de la viande de canard, mercredi 10/05/2023



<https://www.santeenutrition.com>, les bienfaits du canard, mercredi 10/05/2023 <https://www.gresea.be>