



Analyse microbiologique de la viande de brousse du sanglier (*Sus scrofa L.*) vendue au marché de Liberté à Masina et au port fluvial de Ngafura à la commune de Maluku à Kinshasa/RD Congo

Mboma Mburawamba J.¹, Mavakala Mata S.¹, Kabamba S.¹, Ngoyi Malongi L.^{1,2}, Umba di M'balu J.^{1,2}, Ntumba Mukendi J.L.², Syauswa M.D.¹, Ndoki Ndimba J.C.¹, Mabi Nza Masumu J.², Lukombo Lukeba J.C.*

¹ Université Loyola du Congo (ULC), Faculté des Sciences Agronomiques et Vétérinaires, B.P. 3724/Kinshasa-Gombe.

² Université Pédagogique Nationale (UPN), B.P. 8815 Kinshasa/Ngaliema

*A titre posthume

Corresponding author email : joachimumba@yahoo.fr cellphone : + 243 822 248 733

Mots clés : Analyse microbiologique, viande de brousse, *Sus scrofa L.*, Marché de Liberté.

Keywords: Microbiological analysis, bushmeat, *Sus scrofa L.*, Liberty Market.

Submitted 30/09/2025, Published online on 30th November 2025 in the [Journal of Animal and Plant Sciences \(J. Anim. Plant Sci.\) ISSN 2071 – 7024](https://doi.org/10.35759/JAnmPlSci.v66.1.3)

1. RÉSUMÉ

Les animaux sauvages sont connus pour être des réservoirs des maladies zoonotiques. Le problème est maintenant d'évaluer les conséquences de ces activités apparemment peu hygiéniques sur la viande de brousse, c'est à dire analyser l'état hygiénique de la viande de brousse vendue à Kinshasa pour connaître le réel impact que les pratiques appliquées par différents acteurs ont sur la viande de brousse. L'objectif général de ce travail est de déterminer la qualité de la viande de brousse de sanglier vendue dans la ville de Kinshasa en se basant sur les caractéristiques microbiologiques afin de révéler si les pratiques d'hygiènes appliquées à différentes étapes de la chaîne de valeur sont suffisantes. Ainsi, 4 échantillons de viande de sanglier ont été collectés au marché de Liberté à Masina et au port fluvial de Ngafura à la commune de Maluku. Pour effectuer les analyses microbiologiques, 6 milieux de culture dont TBX, SBA, Endo Agar, Sabouraud, MacConkey et MHA ont été utilisés. Les résultats obtenus montrent qu'aucun n'échantillon n'a l'*Escherichia coli* sur le milieu TBX mais par contre tous les échantillons sur le milieu SBA ont la présence d'*Enterococcus* spp. Sur le milieu Mueller-Hinton Agar, tous les échantillons sont contaminés par la bactérie Gram+. Il y a aussi la présence de levures sur tous les échantillons. Il est essentiel de renforcer les bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la chaîne de valeur, en formant les acteurs impliqués (chasseurs, commerçants, transformateurs) à l'utilisation d'eau potable, d'outils propres et à la manipulation aseptique des carcasses. L'amélioration des conditions de conservation, notamment par le recours au fumage contrôlé, à la réfrigération et à l'emballage hygiénique, est également indispensable pour limiter la prolifération microbienne.



ABSTRACT

Wild animals are known to be reservoirs of zoonotic diseases. In short, the bushmeat value chain is likely to pose many health risks. The challenge is to assess the consequences of these seemingly unhygienic activities on bushmeat, that is, to analyze the hygienic state of bushmeat sold in Kinshasa to understand the real impact that the practices applied by different stakeholders have on bushmeat. The overall objective of this work is to determine the quality of wild boar bushmeat sold in the city of Kinshasa based on microbiological characteristics in order to reveal whether the hygiene practices applied at different stages of the value chain are sufficient. Four wild boar meat samples were collected from the Liberté market in Masina and the Ngafura river port in the municipality of Maluku. Six culture media were used to conduct microbiological analyses, including TBX, SBA, Endo Agar, Sabouraud, MacConkey, and MHA. The findings indicate that *Escherichia coli* was not detected in any samples cultured on TBX medium. Conversely, all samples grown on SBA medium exhibited the presence of *Enterococcus* spp. Additionally, Mueller-Hinton Agar cultures revealed contamination by Gram-positive bacteria across all samples. Yeast organisms were also consistently identified in each sample. It is essential to reinforce good hygiene practices throughout the value chain by training stakeholders (hunters, traders, processors) in the use of potable water, clean tools, and aseptic handling of carcasses. Improving storage conditions, particularly through the use of controlled smoking, refrigeration and hygienic packaging, is also essential to limit microbial proliferation.