

KONINKLIJKE ACADEMIE VOOR OVERZEESE WETENSCHAPPEN

Byakula

**Approche socio-anthropologique
de l'alimentation à Lubumbashi**

sous la direction de

Pierre PETIT

Observatoire du Changement urbain (UNILU)

ACADEMIE ROYALE DES SCIENCES D'OUTRE-MER

2004

KONINKLIJKE ACADEMIE VOOR OVERZEESE WETENSCHAPPEN
Klasse voor Morele en Politieke Wetenschappen
Verhandeling in-8°, Nieuwe Reeks, Boek 53, afl. 3, Brussel, 2004

Byakula

**Approche socio-anthropologique
de l'alimentation à Lubumbashi**

sous la direction de

Pierre PETIT

Observatoire du Changement urbain
(Université de Lubumbashi — Coopération Universitaire au Développement)

ACADEMIE ROYALE DES SCIENCES D'OUTRE-MER
Classe des Sciences morales et politiques
Mémoire in-8°, Nouvelle Série, Tome 53, fasc. 3, Bruxelles, 2004

Mémoire présenté à la séance de
la Classe des Sciences morales et politiques
tenue le 18 novembre 2003

Texte définitif déposé le 5 janvier 2004

KONINKLIJKE ACADEMIE
VOOR
OVERZEESTE WETENSCHAPPEN

ACADEMIE ROYALE
DES
SCIENCES D'OUTRE-MER

Defacqzstraat 1 bus 3
B-1000 Brussel (België)

rue Defacqz 1 boîte 3
B-1000 Bruxelles (Belgique)

☎ (02)538.02.11 & 538.47.72 – Fax (02)539.23.53

E-mail: kaowarsom@skynet.be

Website: <http://users.skynet.be/kaowarsom/>

ISBN 90-75652-34-8
D/2004/0149/3

TABLE DES MATIERES

L'Observatoire du Changement urbain	11
Equipe de recherche de la seconde session des travaux	13
Remerciements	15
Résumé	17

I. Les horizons de la recherche

1. Introduction (P. PETIT, MULUMBWA MUTAMBWA & J. KALONJI)	21
2. Méthodologie de l'enquête (R. LUBEMBO, A. KAKUDJI & P. PETIT)	28
2.1. La préenquête	28
2.2. L'enquête	29
2.3. Difficultés méthodologiques et techniques	30
2.4. L'interaction entre le chercheur et ses informateurs	31
2.5. Notice linguistique	34

II. Les réseaux d'approvisionnement

1. Introduction (A. STEVENS)	37
2. Les aliments de brousse (MULUMBWA MUTAMBWA)	43
2.1. Introduction	43
2.2. Les principaux aliments de brousse	44
2.2.1. <i>Nyama ya poro</i>	44
2.2.2. <i>Bilulu</i>	46
2.2.3. <i>Samaki</i>	47
2.2.4. <i>Matunda</i>	48
2.2.5. <i>Bya mayani</i>	48
2.2.6. <i>Varia</i>	49
2.3. Acquisition et conservation des aliments de brousse	49
2.4. Préparation et consommation des aliments de brousse	51
2.5. Approche socio-économique de la consommation des aliments de brousse	51
3. L'agriculture périurbaine (E. FRAUMAN)	55
3.1. Les ménages d'exploitants agricoles	55
3.2. Etat de la déforestation périurbaine	57
3.3. Le calendrier agricole	62
4. Le calendrier alimentaire (G. KALABA)	64
4.1. Les spécificités de la saison des pluies	65
4.2. Les aliments consommés en saison sèche	67
4.3. Conclusion	68

5. Les réseaux formels (KAMWANYA KALEMUNA)	69
5.1. Introduction	69
5.2. Lieu de provenance des aliments	69
5.2.1. Le maïs	70
5.2.2. Le poisson chinchard	70
5.2.3. L'huile de table	71
5.2.4. La farine de froment	71
5.3. Procédures officielles liées à l'approvisionnement alimentaire	72
5.3.1. Produits importés de l'étranger	72
5.3.2. Produits provenant de la province	74
5.4. Contournement des procédures officielles	75
5.4.1. Trafic illégal et fraude sur la quantité	75
5.4.2. Fraude institutionnalisée	76
6. Les réseaux informels (VWAKYANAKAZI MUKOHYA, en coll. avec J. Kalonji, Mutete Sapato & J.-P. Mwez)	78
6.1. Introduction	78
6.2. L'enquête, ses méthodes, ses difficultés	79
6.3. Provenance et acheminement des principaux produits	85
6.4. Les dépôts	88
6.5. Distribution	90
6.6. Conclusion	93
7. Les mesures du marché (MULUMBWA MUTAMBWA, J. KALONJI & E. KALONJI)	95
7.1. Les farineux, les tubercules, les légumineuses et le fretin	95
7.2. Les liquides	98
7.3. Les <i>varia</i>	99
7.4. Les équivalences entre les mesures locales et celles du système métrique international	100

III. La sphère domestique de l'alimentation

1. Introduction (A. MOTTIAUX)	105
2. Le repas: approche lexicale (MULUMBWA MUTAMBWA & J. KALONJI)	109
2.1. Introduction	109
2.2. Le <i>bukari</i>	109
2.2.1. Les constituants	110
2.2.2. Les accompagnements	111
2.2.3. Volume et consistance	112
2.2.4. Horaires et restes	113
2.3. <i>Mboka</i>	113
2.3.1. La viande	114
2.3.2. Les poissons	114
2.3.3. Les légumes (<i>bya mayani</i>)	115

2.3.4. La sauce	117
2.4. Conclusion	118
3. La conservation des aliments (J.-M. KALAU, MUTETE SAPATO & P. TSHIBAMB)	119
3.1. Introduction	119
3.2. Le stockage des aliments	120
3.2.1. Les types de vivres stockés	120
3.2.2. Les appareils frigorifiques	121
3.2.3. Les techniques de préservation et de stockage non frigorifique	123
3.3. Qui stocke?	124
3.4. La récupération des aliments	125
3.5. Conclusion	126
4. La préparation des aliments (J.-M. KALAU, P. TSHIBAMB & MUTETE SAPATO)	128
4.1. Introduction	128
4.2. Le repas type	129
4.3. Les personnes chargées de faire la cuisine	130
4.4. Les espaces culinaires	132
4.5. Les modes de cuisson et le temps de préparation du repas	133
4.6. L'acquisition des connaissances culinaires	135
4.7. Interdits culinaires	137
4.8. Conclusion	137
5. La journée alimentaire: composition des repas et budgets ménagers (P. PETIT)	139
5.1. Introduction: l'inégalité devant l'alimentation	139
5.2. Fréquences de consommation des principaux aliments	141
5.2.1. Le protocole d'enquête de décembre 2000	141
5.2.2. Fréquence et organisation horaire des repas	142
5.2.3. Le repas principal	143
5.2.3.1. Le plat de base	143
5.2.3.2. Les composants d'origine animale	144
5.2.3.3. Les légumes verts	145
5.2.3.4. Les autres légumes et condiments	146
5.2.3.5. Les huiles et oléagineux	147
5.2.4. Le repas secondaire	148
5.2.5. Le déjeuner	149
5.2.6. Consommation hors-repas durant l'après-midi	150
5.3. Le budget ménager de l'alimentation	151
5.3.1. La part de l'alimentation dans le budget mensuel	151
5.3.2. La ventilation des achats alimentaires	154
5.3.3. Comparaison avec les données antérieures relatives à Lubumbashi	157

5.4. Conclusion	160
6. Préférences et rejets alimentaires (O. KAHOLA & A. KAKUDJI)	163
6.1. Introduction	163
6.2. Préférences et rejets des aliments et boissons	163
6.2.1. Les aliments de base	165
6.2.2. Accompagnements en poissons	166
6.2.3. Accompagnements en viande et en insectes	167
6.2.4. Accompagnements en légumes	168
6.2.5. Les boissons	169
6.3. Les préférences et rejets liés à la préparation des aliments	169
6.4. Conclusion	170

IV. De la disette à la malnutrition

1. Introduction (P. PETIT)	175
2. Histoire et mémoire alimentaires (A. MOTTIAUX & P. PETIT)	180
2.1. Introduction	180
2.2. Chronologie absolue	181
2.3. Nostalgie et souvenirs d'enfance	184
2.4. Chronologie familiale	187
2.4.1. Enfance	187
2.4.2. Internat — célibat	188
2.4.3. Mariage	189
2.4.4. Naissances	190
2.4.5. Ruptures: perte d'emploi, divorce, maladie, décès, voyage, déménagement	190
2.5. S'alimenter en ville	192
2.6. Conclusion	195
3. La diététique lushoise: conceptions populaires sur l'alimentation et la santé (P. PETIT)	197
3.1. Introduction	197
3.2. Les signes de la bonne et de la mauvaise alimentation	198
3.2.1. L'apparence physique générale	199
3.2.2. Le volume corporel	200
3.2.3. La peau	201
3.2.4. La «santé»	202
3.2.5. La démarche, la force, le niveau d'activité	202
3.2.6. Les cheveux	203
3.2.7. Autres signes de bonne ou de mauvaise alimentation	203
3.3. Les aliments recommandés	203
3.3.1. Considérations diététiques générales	204
3.3.2. Aliments particuliers	204
3.4. Les alicaments (G. KALABA & O. KAHOLA)	208

3.5. Conclusion	209
4. La disette (A. MOTTIAUX)	211
4.1. Introduction	211
4.2. La disette	212
4.2.1. Le manque de vivres	213
4.2.2. Le manque d'argent	215
4.3. Les causes reconnues de la disette à Lubumbashi	215
4.3.1. Les périodes critiques	216
4.3.2. La conjoncture économique, la crise de l'emploi et l'insuffisance des salaires	217
4.3.3. Raisons circonstanciées	218
4.4. Stratégies pour faire face à la disette	219
4.4.1. Le travail	220
4.4.2. La solidarité familiale et religieuse	221
4.4.3. L'emprunt	221
4.4.4. La vente contrainte du patrimoine	222
4.4.5. Le <i>kinkurimba</i>	223
4.5. Les conséquences de la disette à Lubumbashi	224
4.5.1. Les changements alimentaires	224
4.5.2. Les problèmes de santé	225
4.5.3. Les conséquences pour les enfants	225
4.5.4. Raffermissement ou dislocation du tissu familial?	226
4.6. Conclusion	227
5. La malnutrition et sa prise en charge institutionnelle (G. FONTEYNE)	228
5.1. Introduction	228
5.2. La malnutrition: état des lieux	228
5.3. Les structures de la prise en charge institutionnelle	231
5.3.1. Le PAM — Programme Alimentaire Mondial	231
5.3.2. ACF — Action Contre la Faim	231
5.3.3. Le PRONANUT — Programme National de Nutrition	232
5.3.4. Eglises et congrégations religieuses	233
5.4. Le fonctionnement des centres nutritionnels	233
5.4.1. Personnel et infrastructures	234
5.4.2. Les activités courantes des centres de renutrition	235
5.5. Les familles face à la malnutrition	237
5.6. Conclusion	240

V. Réseaux sociaux et identités alimentaires

1. Introduction (F. DUVOSQUEL)	245
1.1. Lubumbashi, creuset d'enjeux identitaires et de puissants réseaux	245
1.2. Le protocole du repas familial	246

1.3.	La restauration hors du foyer	247
1.4.	Alcool	249
1.5.	Stéréotypes ethniques	250
2.	La dimension sociale du repas familial (G. KALABA)	252
2.1.	Prologue: présentation de trois ménages parmi d'autres	252
2.2.	Introduction	253
2.3.	Le repas familial, moment privilégié de la transmission des conve- nances	255
2.3.1.	Dresser la table	255
2.3.2.	Inviter à table (MULUMBWA MUTAMBWA, J. KALONJI & G. KALABA)	256
2.3.3.	Se laver les mains	257
2.4.	Les modes de partage du repas	257
2.4.1.	Le partage du repas selon le statut des convives	257
2.4.2.	Le partage du repas selon le statut des mets	259
2.5.	Les disputes autour du repas	260
2.6.	Les manifestations d'appréciation et la clôture du repas (MULUMBWA MUTAMBWA, J. KALONJI & G. KALABA)	262
2.7.	Conclusion	263
3.	La restauration hors-ménage (R. LUBEMBO)	264
3.1.	Introduction et difficultés méthodologiques	264
3.2.	Les types de restauration extra-ménagère	265
3.2.1.	Restauration dans la famille élargie	266
3.2.2.	Restauration auprès des amis et connaissances	267
3.2.3.	Le casse-croûte	269
3.2.4.	Les restaurants et <i>nganda</i>	269
3.2.5.	La restauration au service	271
3.2.6.	La restauration au marché	271
3.3.	Les raisons invoquées contre la restauration extra-ménagère	271
3.3.1.	La crainte de l'ensorcellement	271
3.3.2.	L'éthique parentale	272
3.3.3.	Conservateurs et casaniers	272
3.3.4.	L'honneur de l'épouse et le philtre d'amour	273
3.4.	Conclusion	273
4.	La consommation des boissons alcoolisées (VWAKYANAKAZI MUKOHYA)	275
4.1.	Introduction	275
4.2.	Types de boissons alcoolisées consommées dans les ménages et aliments accompagnant cette consommation	276
4.3.	Lieux, réseaux et protocole de consommation des boissons alcoolisées	279
4.4.	Bienfaits et méfaits rapportés de la consommation des boissons alcoolisées	281
4.5.	Synthèse et conclusion	284

5. Ethnicité et marqueurs alimentaires (A. KAKUDJI & R. LUBEMBO) . . .	287
5.1. Introduction	287
5.2. <i>Baluba barya mamba</i>	288
5.3. <i>Babemba barya kikanda</i>	289
5.4. Une recette typique <i>tabwa</i>	290
5.5. <i>Bakacokwe barya mutete</i>	291
5.6. <i>Bahemba barya ntema</i>	291
5.7. <i>Basanga batoma munkoyo</i>	292
5.8. <i>Bakasai barya imbwa</i>	292
5.9. <i>Barya nkwanga</i>	293
5.10. <i>Barya wali</i>	294
5.11. <i>Cakula ya kizungu</i>	295
5.12. Conclusion	296

VI. Représentations populaires et aspects symboliques de l'alimentation

1. Introduction (P. PETIT)	299
2. L'alimentation et les deux sexes (P. PETIT)	303
2.1. De l'hétérogénéité des normes alimentaires sexuelles	303
2.2. Les aliments masculins et féminins	306
2.2.1. Les aliments féminins	307
2.2.2. Les aliments masculins	308
2.2.2.1. Les végétaux	309
2.2.2.2. Les viandes des hommes	310
2.2.2.3. Préparation et consommation des viandes réservées aux hommes (G. KALABA & O. KAHOLA)	311
2.3. Le comportement à table	313
2.4. La consommation d'alcool	314
2.5. Conclusion	315
3. Femmes enceintes, femmes allaitant et petite enfance (R. LUBEMBO & DIAMBILA LUBOYA)	319
3.1. Introduction et problèmes méthodologiques	319
3.2. L'alimentation de la femme enceinte	320
3.2.1. Les préférences alimentaires	321
3.2.2. Les rejets alimentaires	322
3.2.3. Les interdits liés à la grossesse et à l'allaitement	324
3.3. Femme allaitant	325
3.4. L'alimentation de l'enfant	326
3.4.1. Le biberon	327
3.4.2. Les fruits	328
3.4.3. La bouillie	328
3.4.4. Le plat familial	329
3.4.5. Le sevrage	330

3.5. Conclusion	330
4. Les interdits alimentaires (A. KAKUDJI & O. KAHOLA)	332
4.1. Introduction	332
4.2. Les interdits liés aux coutumes ethniques ou claniques	333
4.3. Les interdits liés au sexe	334
4.4. Les interdits liés aux menstruations	334
4.5. Les interdits liés à la religion	335
4.6. Les interdits liés à l'état de santé	336
4.7. Les interdits liés à une convenance personnelle	337
4.8. Les interdits liés à un statut rituel	337
4.9. Conclusion: de la persistance et de l'évolution des interdits rituels alimentaires	338
5. Les repas des cérémonies familiales (G. KALABA & O. KAHOLA)	340
5.1. Introduction	340
5.2. La naissance	341
5.3. Le baptême	341
5.4. Les jumeaux	341
5.5. La circoncision	342
5.6. Le mariage	343
5.7. Le deuil	344
5.8. La poule des ancêtres (<i>nzolo wa bakishi</i>)	346
5.9. Conclusion	346
Conclusion générale (VWAKYANAKAZI MUKOYA)	348
Annexe: le protocole d'enquête	351
Bibliographie	361
Cartes	367
Planches d'illustrations	369

L'OBSERVATOIRE DU CHANGEMENT URBAIN

L'Observatoire du Changement urbain est une structure de recherche née de la collaboration entre l'Université de Lubumbashi et les universités francophones de Belgique réunies, pour les matières de coopération, au sein de la CUD (Coopération Universitaire au Développement), une commission permanente du CIUF (Coordination Interuniversitaire Francophone), qui l'a retenu parmi ses projets «d'initiative propre» pour les années 2000-2003. Durant cette période, qui vit la réalisation des enquêtes ici présentées, l'Observatoire était placé sous la promotion de Kakoma Sakatolo Zambèze, alors recteur de l'UNILU (Université de Lubumbashi), de Pierre Petit, chercheur qualifié au FNRS rattaché à l'Université Libre de Bruxelles (ULB), de Marc Poncelet, chargé de cours à l'Université de Liège (ULg), et de Pierre de Maret, recteur de l'Université Libre de Bruxelles. Depuis lors, l'Observatoire est devenu un centre de recherche de l'UNILU. Ses activités actuelles s'inscrivent dans un partenariat avec la CUI (Coopération Universitaire Institutionnelle, un autre programme de la CUD) et sont placées sous la responsabilité conjointe de Kakoma Sakatolo Zambèze et de Pierre Petit.

Fort d'une douzaine de sessions de recherche déjà menées sur les évolutions récentes de Lubumbashi (santé, gestion du deuil, guérisseurs traditionnels en ville,...), l'Observatoire développe à présent une politique de recherches contractuelles avec des partenaires locaux et internationaux. Il a ainsi conduit des enquêtes visant à une réforme du réseau d'enseignement salésien et participe, au moment où ces lignes sont écrites, à une recherche-action portant sur les enfants de la rue, en partenariat notamment avec l'UNICEF.

L'objectif de l'Observatoire est de contribuer à une meilleure connaissance des dynamiques présentes des villes congolaises, et tout spécialement de Lubumbashi où le projet est implanté. Pour ce faire, nous privilégions une approche mêlant étroitement les approches quantitative et qualitative, et résolument axée sur la collecte systématique de matériaux empiriques — ceci afin de contrebalancer une tendance actuelle de la recherche en Afrique centrale qui tend à désertier le «terrain» pour se focaliser autour d'informateurs privilégiés ou à prendre la forme de l'essai. La première session des travaux de l'Observatoire visait à produire, un quart de siècle après la dernière étude de ce genre, une synthèse sur la situation des ménages lushois (PETIT 2003). Avec la «crise» (un concept englobant profondément intégré dans les consciences citadines), beaucoup de Lushois ont été amenés à redéfinir leur mode de vie à tous les égards: composition du ménage, activités professionnelles, réseaux d'approvisionnement, consommation, déplacements, logement, etc. Le second volet de nos recherches — *Byakula*, les «aliments» — s'inscrit en continuité avec le premier

puisqu'il porte sur un des principaux aspects de cette recomposition sociale, en l'occurrence, celui touchant à l'alimentation considérée dans ses dimensions économique, sociale et symbolique. Avec la crise, la nourriture est devenue la préoccupation principale de beaucoup de foyers, qui déploient des efforts tous azimuts pour parvenir à réunir les ingrédients nécessaires pour le repas quotidien, repas unique et consommé en soirée dans beaucoup de ménages. Mais la raison économique n'épuise pas à elle seule l'ensemble des pratiques liées à l'alimentation, loin de là: nous verrons aussi que celle-ci joue un rôle fondamental dans la constitution des réseaux sociaux — dans la famille et au-delà — ainsi que dans une série de domaines symboliques, dont la conception du corps, la représentation de la dichotomie sexuelle et la définition des identités collectives.

Pierre PETIT

Jean-Baptiste KAKOMA SAKATOLO ZAMBEZE

EQUIPE DE RECHERCHE DE LA SECONDE SESSION DES TRAVAUX

Promoteur de la recherche

Pierre PETIT, membre titulaire de l'Académie, chercheur qualifié au FNRS,
chargé de cours à l'ULB et à l'ULg

Chercheurs seniors

Gabriel KALABA MUTABUSHA, professeur à l'UNILU
Déodat VWAKYANAKAZI MUKOHYA, professeur à l'UNILU

Chercheurs juniors

Albert DIAMBILA LUBOYA, professeur à l'UNILU
Jean-Marie KALAU MUTEJ, chef de travaux à l'UNILU
KAMWANYA KALEMUNA Lem's, assistant à l'UNILU
Winnie MUJINGA, nutritionniste aux Cliniques universitaires de Lubumbashi
MULOWAYI DIBAYA, professeur à l'UNILU
Georges MULUMBWA MUTAMBWA, chef de travaux à l'UNILU

Enquêteurs

Jacqueline KABEDI WA NSUMPI, diplômée ISES
Olivier KAHOLA TABU, assistant à l'UNILU
Aimé KAKUDJI KYUNGU, assistant à l'UNILU
Jean-Pierre KALEMBWE LONGWA, diplômé UNILU
Jerry KALONJI WA POYO, assistant à l'UNILU
Marie-Goretti KITWANGA MA-GOGO, diplômée UNILU
Richard LUBEMBO MULAMWA, assistant à l'UNILU
Aloïs MUSAMBA KISHIBA, diplômé UNILU
Dominique MUSONDA MILUNDU, diplômé UNILU
MUTETE SAPATO, assistante à l'UNILU
Jean-Pierre MWEZ MUTOMB, diplômé UNILU
Pascal TSHIBAMB TSHIKWEI, diplômé UNILU

Stagiaires dans le cadre de la CUD

Evelyne FRAUMAN, diplômée ULB
Gaëlle FONTEYNE, diplômée ULg
Aude MOTTIAUX, diplômée ULB

Coopération éditoriale de l'ULB

Delphine CHARLES, diplômée ULB
Françoise DUVOSQUEL, diplômée ULB
Barbara MENIER, diplômée ULB
Astrid STEVENS, diplômée ULB

REMERCIEMENTS

Nos remerciements s'adressent aux institutions universitaires congolaises et belges, et plus encore aux personnes qui les incarnent. Du côté congolais, nous pensons aux deux derniers recteurs de l'UNILU (Kakoma Zambèze et Kaumba Lufunda), qui ont toujours œuvré pour que l'OCU puisse poursuivre ses travaux dans la continuité. Nous pensons aussi au service du protocole et aux membres de la cellule de contacts — la collaboration informatique de Steve Chitekulu nous fut d'un grand apport, tout comme le fut l'aide administrative de Kyungu Shimbi. Du côté belge, la CUD, l'ULg et l'ULB ont chacune contribué à la bonne administration et à la logistique du projet. A Lubumbashi et à Bruxelles, Aude Mottiaux, Violaine Sizaïre, Françoise Duvosquel, Astrid Stevens, Delphine Charles et Barbara Menier, toutes diplômées de l'ULB, ont apporté une contribution importante dans un travail éditorial qui s'est avéré fastidieux de par la masse de chapitres qu'il concernait. Aimée Kasanji, de l'UNILU, s'est intégrée à l'équipe de l'OCU après les enquêtes mais a pleinement participé aux étapes ultérieures du travail. Outre son équipe scientifique, l'Observatoire a largement bénéficié de l'aide de l'équipe du secrétariat et de la logistique — en l'occurrence, Pascal Monga, Emery Kalonji Muya et Yves Kipepo.

Nous tenons aussi à remercier Monsieur le Maire Floribert Kaseba Makunko, qui a eu l'amabilité de nous recevoir à plusieurs reprises pour discuter de nos projets et qui a facilité toutes les démarches administratives liées au bon travail de nos enquêteurs.

Enfin, nous remercions pour la seconde fois les ménages de notre échantillon qui se sont prêtés au jeu de l'enquête et qui ont ouvert les portes de leurs foyers à nos enquêteurs de terrain. Beaucoup d'entre eux ont collaboré à ce projet en espérant que nos recherches sur l'alimentation puissent servir à établir des politiques alimentaires bien fondées. Nous espérons que ce rapport, à travers sa diffusion, permettra à leurs espoirs de se concrétiser.

RESUME

Faisant suite à un premier ouvrage («Ménages de Lubumbashi entre précarité et recomposition», 2003), ce second volume collectif de l'Observatoire du Changement urbain apporte un nouvel éclairage sur les dynamiques sociales de la métropole katangaise au départ du thème de l'alimentation: en ces temps difficiles, le commerce et la consommation des *byakula* (aliments, en swahili) préoccupent intensément les citadins. Sur les septante ménages constituant notre échantillon, trois seulement déclarent n'avoir jamais ressenti les effets de la disette, *njala...*

Même si plusieurs chapitres sont consacrés à la question de la précarité alimentaire et de la malnutrition, cette recherche ne se focalise pas sur les aspects les plus morbides de la problématique. Un des résultats inattendus de l'enquête, réalisée à la fin de l'an 2000, est que la dégradation de l'assiette alimentaire est nettement moins prononcée que ne le donnait à craindre l'effondrement économique du Congo. En effet, les citadins ont rapidement développé une série de pratiques pour pourvoir à leurs besoins de base, en termes d'approvisionnement notamment: l'économie informelle et le micro-commerce alimentaire ne se sont jamais aussi bien portés. Mais s'il n'y a pas à proprement parler «urgence» alimentaire à Lubumbashi, les préoccupations de cet ordre sont devenues la source d'un stress permanent, comme en témoignent les disputes lors de repas jugés insuffisants ou l'emploi récurrent de maximes et d'hyperboles centrées sur la nourriture, qui élèvent par exemple le plat de base (le *bukari* de maïs) au rang de «Dieu sur terre».

On aurait néanmoins tort de réduire le champ alimentaire à une arène où chacun se battraient pour assurer sa survie ou celle de son ménage. Car ce champ est aussi le lieu de prédilection des échanges, dans le cercle familial et au-delà. C'est aussi un domaine fortement lié au loisir — surtout quand on l'envisage sous l'angle de la boisson —, qui donne lieu à la convivialité et à l'entretien de réseaux de solidarité. C'est enfin un espace où se restructure en permanence la trame des liens sociaux et symboliques. La manière dont évoluent les rapports de genre autour du repas, les positionnements variés de nos informateurs par rapport aux interdits alimentaires («traditionnels» ou chrétiens), l'accession de certains plats au rang d'emblème ethnique, tous ces éléments et bien d'autres plaident pour une approche dynamique de l'alimentation, qui ne peut être pleinement comprise ni à travers ses seuls aspects biologiques, ni comme un simple «reflet» de la société: c'est plutôt un lieu privilégié au départ duquel hommes et femmes construisent leur propre monde.

I. Les horizons de la recherche

1. Introduction

par

Pierre PETIT, MULUMBWA MUTAMBWA & Jerry KALONJI

Au moment où nous terminions l'édition de ce rapport, nous découvriions l'existence, dans les marchés périphériques de la ville, d'une nouvelle unité de mesure, minuscule, baptisée simplement «*ka*-mesure» (le *ka* étant un diminutif en swahili), apparue depuis deux années environ selon nos informatrices mais encore inconnue des grands marchés du centre-ville. Elle constituait l'aboutissement d'un long processus d'appauvrissement et d'informalisation de l'économie alimentaire. Dans le commerce alimentaire de détail pour les matières pondéreuses, la fin des années 1970 a vu la disparition progressive du kilogramme au profit de deux nouvelles mesures: un seau en plastique appelé *kambeketi* et un pot de la même matière nommé *kwaker*, le second correspondant en volume à un peu moins de la moitié du premier (cf. figs 1 et 2*). Vers la fin des années 1980, on vit apparaître une mesure plus petite encore, le *sipa*, valant à peu près la moitié d'un *kwaker*. La «*ka*-mesure» est tellement petite (elle représente moins de la moitié d'un *sipa*) qu'elle ne peut servir pour l'alimentation des adultes: elle correspond à la mesure de farine de manioc nécessaire à préparer la bouillie d'un nourrisson. Son apparition ne fait que refléter la pauvreté grandissante en ville: le «micro-commerce» n'a jamais autant mérité son nom.

Les principales enquêtes qui ont servi à la rédaction de cette monographie sur l'alimentation lushoise ont été réalisées d'octobre 2000 à janvier 2001, au tournant d'un millénaire qui n'a guère changé l'histoire de la ville. Ces enquêtes devraient-elles être recommencées à présent, elles livreraient sans doute des résultats semblables. Si transformations il y a eu, elles ont dû hélas se produire dans un sens négatif, puisque la Gécamines, l'ancien poumon de la ville, cesse progressivement toutes ses activités.

Et pourtant, malgré cette situation économique désastreuse due à la présente guerre et à la mauvaise gestion caractérisant nombre d'institutions congolaises, la malnutrition et la sous-nutrition ne sont pas aussi catastrophiques qu'elles devraient l'être si elles étaient directement liées à la conjoncture économique. Banea-Mayambu le notait très justement à propos de Kinshasa: «même si la malnutrition à Kinshasa reste un problème préoccupant de santé publique,

* Les figures mentionnées dans le texte sont reproduites en fin de volume sous forme de planche.

l'ampleur de la malnutrition n'est pas proportionnelle à la gravité de la détérioration des conditions socio-économiques de la ville. La malnutrition aurait pu être plus expansive que ce qu'elle est actuellement. Cela suggère que les ménages, malgré la situation socio-économique toujours dégradante, disposent des mécanismes de défense contre la crise, mécanismes qui leur permettent de s'assurer une alimentation préservant la plupart de tomber dans la malnutrition» (BANEÀ-MAYAMBU 2001).

Tel est le cadre d'esprit dans lequel il convient de lire ce volume, baptisé *Byakula*, la — ou plutôt les — nourriture(s), en swahili de Lubumbashi. L'extrême précarité de la vie actuelle fait qu'une frange de la population se trouve à la limite ou en deçà des seuils nutritionnistes jugés acceptables en matière de calories, de protéines ou d'autres éléments. Toute une imagerie morbide s'est d'ailleurs ici développée autour du thème de la sous- et de la malnutrition: on appelle parfois «réa», diminutif de «réanimation», les secteurs du marché où l'on vend les légumes, qui seraient les seuls aliments que les ménages les plus modestes, socialement «mourants», ont encore les moyens d'acheter. Mais cette situation n'est pas généralisable à toute la ville, loin s'en faut, et nous ne nous attacherons pas ici de façon spécifique aux groupes précarisés. Nous chercherons plutôt à dresser un portrait général de l'alimentation en ville, tant dans les milieux modestes que parmi les couches moyennes et même nanties de l'agglomération, notre ambition étant de dégager le système alimentaire lushois dans son sens le plus large. La connaissance du système global nous semble un préalable à toute connaissance de problèmes plus particuliers.

Pour donner au lecteur une idée de la démarche que nous suivrons tout au long de ce volume, nous proposons comme entrée en matière un court commentaire à propos du plat de base de Lubumbashi: le *bukari*. De quoi s'agit-il?

Le bukari

Ingrédients: farine de maïs, eau (on peut aussi mélanger la farine de manioc à celle de maïs (1/3; 2/3) ou ne se servir que de farine de manioc).

Dans l'eau bien chauffée d'une casserole, verser un peu de farine afin d'obtenir une bouillie. Tourner quelques minutes pour éviter que la farine ne se tasse au fond de la casserole. Laisser bouillir pendant plus ou moins 15 minutes. Y rajouter la farine et laisser bouillir pendant 15 minutes encore. Malaxer avec une spatule (*mwinko*) afin d'obtenir une pâte homogène et consistante. Continuer le malaxage après avoir enlevé la casserole du feu.

Posé dans un plat commun, ou séparé en autant de boules qu'il y a de convives, le *bukari* se mange à la main: on en retire une boulette que l'on malaxe dans la paume avant de la tremper dans les plats d'accompagnement; on porte le tout à la bouche et l'on avale (figs 16 et 17).

L'importance de *bukari* ressort de tous les volets de l'enquête que nous avons menée: sur septante-deux ménages questionnés à propos de leurs préférences alimentaires, septante et un ont répondu — presque compulsivement — en citant le *bukari* de maïs; dans l'étude sur la composition effective des repas principaux pris lors des dernières quarante-huit heures parmi les ménages de notre échantillon, il est apparu que 95 % de ces repas s'articulaient autour d'un *bukari*. Quand on sait que la farine de maïs occupe le poste principal (20 %) dans le budget consacré par les ménages à l'alimentation, quand on sait en outre que la farine de maïs provient en bonne partie des pays du sud (Zambie, etc.), on mesure le degré de dépendance alimentaire de la ville.

On ne s'étonnera dès lors pas que parallèlement à ceci, le *bukari* occupe une place importante dans le discours des Lushois. On le qualifie parfois de *Mungu wa hapa dini* («le dieu sur terre») ou de *lufwalu* («voici la mort», c'est-à-dire une cause noble pour laquelle il est légitime de mourir). Il est aussi un repère pour la mémoire collective et individuelle. On se souvient ainsi avec douleur de la farine *vimba*, apparue au début des années 1990, lors de la période dite «Somalie» — par référence à la famine qui frappait ce pays de la Corne de l'Afrique. Suite aux pillages de 1991 et suite à la sécheresse, la disette à Lubumbashi atteignit une telle ampleur que certains ménages modestes durent se rabattre sur une farine destinée au bétail, jugée même avariée pour celui-ci, importée frauduleusement de Zambie. Cette farine avait la vertu de gonfler, d'où lui vient son nom swahili de *vimba* (*kuvimba*: «gonfler»).

L'alimentation est donc support de mémoire. Parfois aussi, elle devient satire et critique politique. Par le fait qu'elle est une activité partagée par tous — et partant, un «réservoir» de symboles compris par toute la communauté —, l'alimentation peut servir de référence à tous les champs de la vie. Au Congo, la politique a toujours constitué une sphère où règnent la censure et l'autocensure. Durant l'ancien régime, il était particulièrement dangereux de revendiquer ses droits ou de faire connaître explicitement son opinion: *utakufa zéro* («tu mourras pour rien»); mais le lexique alimentaire devint un terrain d'exutoire pour ces pensées refoulées, comme nous allons le voir.

Le *bukari* fut baptisé «boule nationale» sous l'ancien régime, sans doute en partie parce que c'est un repas partagé dans toute la moitié sud de la RDC, du Katanga au Bas-Congo, par toutes les couches de la population, par tous les membres de la maisonnée qui se réunissent autour de ce plat. Mais appliquer cette expression de «nationale» à un produit alimentaire revenait, par comparaison et par dérision, à stigmatiser le parti-Etat MPR, qui prônait cette unité de tous sans pouvoir la réaliser.

Le fretin, qui constitue une denrée très courante sur les assiettes lushoises en raison de son faible coût, illustre mieux encore ce principe (fig. 13). Ses surnoms successifs constituent un véritable résumé de plus d'une décennie d'histoire politique zairoise et congolaise. On a autrefois appelé ces petits poissons «rassembleurs», un titre que revendiquait le président Mobutu, persuadé d'être

le rassembleur du peuple zaïrois; visiblement, le menu fretin — tout comme le *bukari* — réussissait cet exploit d'unification mieux que le maréchal. Toujours au cours de la seconde république, ces mêmes petits poissons ont été aussi appelés «*tu-citoyens*» (lit. «les petits citoyens»), en raison de leur grand nombre dans la casserole, caractéristique qui évoquait les assertions politiques sur le très grand nombre de «citoyens» (expression alors consacrée) censés vivre dans la république. En raison toujours de leur grand nombre et de l'espoir qu'ils représentaient pour ceux qu'ils nourrissaient, ils se virent appeler ensuite «CNS», du nom de la conférence nationale souveraine dans laquelle se concentrèrent tous les espoirs du changement politique au début des années 1990 [1]*. Et quand les armées de Laurent-Désiré Kabila prirent la ville en 1997, les poissons-fretin furent rebaptisés «DSP». En effet, tout comme la DSP — la sinistre Division Spéciale Présidentielle — avait dû battre en retraite devant les troupes de l'AFDL (Alliance des Forces Démocratiques pour la Libération du Congo), les poissons-fretin avaient battu en retraite devant les chinchards, poissons de meilleure qualité dont le prix avait considérablement diminué suite aux ravitaillements de l'après-guerre [2]. Les FAZ (Forces Armées Zaïroises) ne furent pas épargnées par cette ironie alimentaire: *ngaingai*, terme swahili pour désigner l'oseille, évoque phonétiquement le terme lingala *ngai* («moi») utilisé à tout bout de champ par les FAZ et les membres des anciens services secrets (*Oyebi ngai?* — «Sais-tu qui je suis?»). Après que ces militaires eurent déserté la ville, l'oseille fut baptisée d'un nouveau nom: «*ex-ngai*»; puisque le terme *ngai* n'était plus politiquement au goût du jour, il fallait le faire précéder de la particule «*ex-*» par précaution oratoire!

Ce détour par quelques-uns des aliments les plus populaires avait pour seul but de montrer que l'alimentation n'est pas réductible à sa fonction explicite de nutrition: elle supporte un discours moral; elle entretient la mémoire d'une population. C'est un champ où se construisent, en s'opposant parfois, une multitude de pratiques et de représentations relatives à tout ce qui fait cette société: la famille, l'amitié, la richesse et la pauvreté, l'ethnicité, la religion, la politique, l'âge, le rapport entre les sexes, la sexualité, la conception du corps, les rapports avec l'au-delà, ... Il sera, au terme de la lecture de cet ouvrage, difficile de trouver un aspect de la société dont on ne puisse proposer une analyse à travers l'approche alimentaire.

Six chapitres constituent ce volume, dont le premier, ici entamé, situe rapidement l'orientation générale de la recherche et sa méthodologie.

Le second envisage l'alimentation en amont de la ville pour découvrir ses sources d'approvisionnement. Nous commençons bien évidemment par situer les plus proches sources de cet approvisionnement vivrier: la brousse et les exploitations agricoles périurbaines. De très nombreux produits alimentaires

* Les chiffres entre crochets [] renvoient aux notes en fin de chaque chapitre.

sont en effet directement prélevés de la brousse, dans le cadre de la chasse, de la pêche ou de la collecte. Ils sont parfois investis de valeurs symboliques fortes par les citadins, dont les attaches rurales restent très puissantes. Faiblement fertile, l'hinterland de Lubumbashi fait pourtant de nos jours l'objet d'un regain d'intérêt de la part de «néo-agriculteurs» lushois qui trouvent dans les activités champêtres, exercées à titre principal ou à titre d'appoint, une façon de s'assurer des revenus stables dans une économie précarisée. Néanmoins, la petite agriculture périurbaine des ménages se déroule sans pratiquement aucune mécanisation et l'absence d'un véritable complexe agro-industriel empêche tout développement agricole local. On ne s'étonnera pas de l'importance que prennent les importations dans ce contexte. Toujours en rapport avec la production des vivres, on évoquera la question de l'impact du développement de Lubumbashi sur son environnement naturel et celle des rythmes saisonniers en matière d'agriculture et d'alimentation.

L'on aborde ensuite les itinéraires que suivent ces produits jusqu'à leur mise en vente. Nous envisageons tout d'abord les importations venues par des voies formelles, dont la formalité précisément est souvent contournée. Puis s'impose la question des mécanismes plus informels de l'approvisionnement lié à des opérateurs économiques de moindre ampleur, qui fournissent en vivres des marchés moins contrôlés que ceux des produits importés. Une très longue chaîne de personnes participent à ces activités commerciales. Sans nous pencher outre mesure sur la commercialisation de tous ces produits ni sur l'organisation des marchés, nous avons cherché à approfondir le système des mesures locales employées dans le commerce alimentaire de détail, qui nous a semblé une clé importante pour comprendre les logiques de la vente et de l'achat.

Le troisième chapitre pénètre dans l'intimité des foyers puisque nous y étudions les aspects domestiques de l'alimentation. Pour pouvoir comprendre le système culinaire lushois, il convient tout d'abord de faire le tour de son vocabulaire: apparaît ainsi la structuration de la journée alimentaire, les règles de composition du repas, etc. On remarque au passage les multiples connotations qui accompagnent tout le lexique culinaire. Passant ensuite aux aspects plus proprement techniques qui sous-tendent ce système culinaire, nous présentons les modes de conservation et de préparation des aliments, le cadre social lié à l'utilisation collective de ces technologies ainsi que les modalités d'apprentissage qu'elles supposent. Une longue section, celle qui, dans ce volume, présente le plus de données quantitatives, aborde ensuite la composition effective des quarante-huit dernières heures alimentaires des ménages de notre échantillon telles que recensées lors d'une journée d'enquête en décembre 2000. Sans tenter une analyse en termes nutritionnistes, nous faisons ressortir la fréquence des différents aliments du déjeuner matinal, des repas proprement dits et des en-cas pris durant la journée. La section se conclut par une analyse du budget ménager consacré à l'alimentation, envisagé dans la perspective d'une comparaison entre les différents milieux socio-économiques, ainsi qu'entre la période présente et les années 1970-1980. Ce

troisième chapitre se clôture par une courte étude de l'expression des préférences et des rejets alimentaires chez les Lushois, qui démontre combien le caractère économique ou non des aliments détermine leur appréciation par les ménagères.

Le quatrième chapitre aborde la question de la gestion de la précarité alimentaire. C'est bien évidemment une problématique dont l'étude est fondamentale si l'on veut mettre en place des mesures sanitaires pour faire face aux carences alimentaires dont souffre une partie de la population lushoise. Un premier point traite de façon générale des souvenirs alimentaires de nos informateurs, où se reflètent souvent les aspects les plus affectifs de la question: l'abondance d'autrefois, la nourriture du village, l'abjection de la crise *vimba*, etc. Nous étudions ensuite les préceptes d'une bonne alimentation tels qu'ils s'expriment dans le discours populaire, qui n'est pas sans porter l'influence du discours savant vulgarisé au cours des consultations prénatales. Le point suivant aborde de façon centrale le problème de la disette telle que l'ont expérimentée beaucoup de nos ménages-informateurs, qui ont eu à mettre en place des mécanismes pour passer des caps difficiles sans trop en souffrir. Une étude des structures institutionnelles établies à Lubumbashi pour lutter contre la malnutrition complète cette partie sombre du volume.

Le cinquième chapitre aborde la question des réseaux sociaux qui se construisent autour de la prise alimentaire. Le simple repas familial quotidien est le théâtre de tout un protocole où les relations entre parents (mari/épouse, parents/enfants, frères/sœurs,...) se donnent à voir et se prêtent à négociation. Si les pratiques de la restauration hors domicile résultent parfois plus de contraintes que de souhaits, l'échange alimentaire apparaît néanmoins aussi comme une dynamique de constitution de réseaux de solidarité, dans les petits restaurants *nganda* notamment. La consommation d'alcool — qui n'a apparemment rien d'une contrainte, quant à elle — est directement liée à la constitution de cercles d'amis, quoi qu'en disent ses détracteurs. Que ce soit autour de la Simba katan-gaise ou autour du «whisky» local, le fameux *lutuku*, les Lushois se retrouvent pour boire entre hommes et discuter de femmes, de sport, de politique, mais aussi d'affaires et d'emploi. Enfin, la dimension ethnique, toujours très présente à Lubumbashi, trouve un de ses terrains d'application dans la nourriture: des traditions culinaires rurales sont parfois devenues le symbole d'identités régionales.

Nous terminons ce volume en abordant, dans le sixième chapitre, les domaines les plus abstraits de l'alimentation: ses représentations populaires et ses aspects symboliques. L'alimentation est d'abord abordée en suivant l'angle du genre: la différence culturelle et incontournable entre les sexes trouve-t-elle à se concrétiser sur le plan alimentaire? Tel est bien le cas, puisque la nature des aliments, la modalité de leur consommation et l'usage des boissons alcoolisées définissent un modèle bipolaire où les hommes apparaissent sous un pôle carné, dur, violent et sauvage, tandis que l'alimentation féminine participe d'un pôle végétal, mou, pacifique et domestique. Pas plus ici qu'ailleurs, il ne faudrait néanmoins prendre ce modèle pour une réalité mécanique et univoque: il s'agit plus d'un

système de référence partagé que d'une dichotomie rigide et contraignante. L'approche liée au genre se poursuit dans le chapitre suivant, où l'on analyse le couple mère/enfant dans l'alimentation, thème qui fait apparaître avec force tout un champ de préférences, de rejets, d'interdits et de prescriptions liés aux statuts de la femme enceinte, de la femme allaitant et de la petite enfance. Une section sur les interdits alimentaires systématise les nombreuses observations faites à ce sujet dans les contributions précédentes et commente les dynamiques qui font se maintenir ou disparaître lesdites interdictions. Enfin, une brève présentation des cérémonies familiales permet de saisir à quel point les rites s'articulent autour de repas particuliers, qui redéfinissent symboliquement le statut des commensaux réunis pour l'occasion.

Etant donné la longueur de ce «rapport fleuve» — toute réflexion sur l'alimentation finit par rencontrer plus d'affluents que prévu —, nous avons intégré une brève introduction thématique avant chacune des parties. Le lecteur pourra ainsi situer plus facilement les enjeux de la recherche et mieux saisir l'ordonnement de l'ouvrage.

Notre principal souhait, en terminant ce travail, est qu'il puisse servir à une meilleure intelligence de l'enclassement du domaine alimentaire dans son contexte social, ce dont devrait mieux tenir compte toute politique contre l'actuelle — et scandaleuse — précarité alimentaire du Congo. L'alimentation est toujours, en dernière analyse, une interaction: entre la nourrice et son enfant; entre les membres d'un même foyer; entre la commerçante et son client; entre l'hôte et son invité; entre l'ONG et ses bénéficiaires, etc. Réunissant la communauté urbaine dans un champ de pratiques communes et diversifiées, elle est à la base du maillage social et de la construction de représentations symboliques partagées qui pénètrent les aspects le plus divers de la vie personnelle et collective.

NOTES

- [1] Rapportons deux autres expressions nées de la période dite de la transition. A l'issue du périple euro-américain effectué par le premier ministre Nguz-Karl-i-Bond en quête d'aides alimentaires, on surnomma les mangues «*ma-aides*». En effet, alors que les politiciens tenaient des discours rassurants, allant jusqu'à annoncer que «les poulets tomberont même dans l'assiette des plus démunis», ces aides internationales se firent longtemps attendre, en vain. Le petit peuple, las de ces propos, s'est rabattu finalement sur les mangues, usant d'une ironie cinglante en les appelant «*ma-aides*», comme pour dire que c'était tout ce qu'on avait reçu du long voyage de l'homme politique. On baptisa les arachides et le manioc des noms de *Monsengwo* et de *Kanku*, les deux politiciens de la CNS les plus en vue lors du vote du président de cette assemblée. *Monsengwo*, qui l'emporta sur son rival, désigne l'arachide du fait que lorsque les cacahuètes accompagnent les cossettes de manioc, elles sont plus consommées que ces dernières.
- [2] Les chinchards (figs 14 et 17) sont communément appelés «thomsons». Lorsqu'ils eurent baissé de prix, on appela aussi les poissons-fretin *biwakisha moto* (lit. «qui sert à allumer le feu») pour signifier que plus personne ne s'intéressait à leur valeur alimentaire. Notons qu'à Kinshasa, les chinchards sont plutôt considérés comme un plat pour les bourses modestes: d'autres types de poissons — du fleuve ou de la mer — sont plus appréciés.

2. Méthodologie de l'enquête

par

Richard LUBEMBO, Aimé KAKUDJI & Pierre PETIT

Présenter les problèmes méthodologiques liés à l'enquête sur l'alimentation signifie rendre compte de la démarche qui fut la nôtre, du plan de notre recherche, des techniques utilisées, des difficultés non prévues dans notre entreprise, bref de la façon dont nous avons obtenu les données analysées tout au cours de ce travail. Nous renvoyons le lecteur au chapitre initial du premier rapport pour une esquisse de cette problématique telle qu'elle s'est présentée durant la première session de nos travaux (PETIT 2003, MUSONDA 2003).

2.1. LA PREENQUETE

Les recherches de terrain sur l'alimentation ont duré trois mois (novembre 2000 — janvier 2001). Après le recrutement des nouveaux chercheurs juniors et seniors pour l'encadrement de l'étude, nous avons pendant une vingtaine de jours mené des préenquêtes.

Afin d'élaborer un protocole de recherche approprié, l'équipe se réunit au complet pour faire apparaître, lors de séances de discussion, les principales problématiques liées à l'alimentation. Il s'agissait d'énoncer des hypothèses provisoires et de retenir des facteurs paraissant importants. Très vite, une bonne dizaine de thèmes sont apparus, et les enquêteurs de base furent chacun chargés de réaliser, sous la direction d'un chercheur junior ou senior, un petit dossier relatif à l'une de ces problématiques, sur base d'enquêtes de terrain.

Une fois ces dossiers réalisés et présentés à tout le groupe, les chercheurs juniors et seniors élaborèrent pour chacun des thèmes une notule (de trois à dix lignes en général) reprenant les points à aborder lors des enquêtes et quelques consignes à respecter. Ces notules ont constitué la première mouture du protocole. La majorité des enquêteurs de base eurent alors à administrer, chacun de leur côté, ce protocole provisoire auprès d'un ménage de leur choix, à l'exclusion de ceux de l'échantillon de référence. Ceci permit de dégager les problèmes du protocole de l'enquête et de faire apparaître toute une série de nouvelles données par une question biographique alimentaire large. Quand les enquêteurs revinrent du terrain, on amenda la grille provisoire du protocole afin de rendre nos questions mieux adaptées à l'appréhension des informateurs et aux attentes

des chercheurs. Comment éviter que des questions parfois intimes suscitent gêne ou mauvaise humeur? Que faire avec des informateurs peu enclins à rendre publics leurs interdits alimentaires? L'équipe a proposé des solutions à tous ces problèmes, et un protocole définitif fut adopté (cf. annexe).

Parallèlement à ce groupe, deux autres, plus petits, enquêtèrent sur l'approvisionnement alimentaire formel et informel de la ville de Lubumbashi. Lorsqu'on parle d'un approvisionnement informel, on est amené à concevoir une filière d'opérations parfois illicites qui échappent aux mécanismes de contrôle ou d'imposition de taxes par des services spécialisés. Entreprendre une enquête auprès de ces opérateurs est chose difficile: les chercheurs rapportent avoir été considérés comme des représentants du pouvoir public, voire comme de nouveaux percepteurs en stage, demeurés inconnus jusqu'alors. On comprend que les opérateurs économiques aient eu tendance à minimiser le volume de leurs activités... Une autre difficulté de cette enquête tenait à la grande variété des produits concernés et à la localisation disparate des agents d'approvisionnement dans la ville.

Un autre groupe restreint fut chargé de récolter les données existantes sur l'économie formelle, à partir des index officiels de l'OFIDA (douanes et accises), de l'OCC (office de contrôle) et des services de contributions. Mais ces données se sont vite révélées très lacunaires, voire impressionnistes [1], et en outre difficiles à obtenir dans certains services qui monnaient même leur accès. Bref, ce groupe de recherche eut le mérite paradoxal de révéler l'étendue du vide administratif qui entoure l'économie alimentaire.

2.2. L'ENQUETE

L'ensemble des enquêteurs de base et des chercheurs juniors eurent ensuite à se rendre sur le terrain pour administrer l'enquête, sur base du nouveau protocole, auprès des quatre-vingt-quatre ménages choisis aléatoirement dans l'ensemble des quartiers de la ville lors de la première enquête (PETIT 2003). Il s'agissait bien entendu d'entretiens répétés puisque dix-sept thèmes étaient repris dans le protocole et devaient, pour chaque ménage, faire l'objet d'autant de fiches à remettre à l'Observatoire.

Les entretiens furent systématiquement précédés d'une première prise de contact destinée à expliquer aux informateurs l'objectif, le programme et la déontologie de nos recherches, afin qu'ils ne se sentent pas désarçonnés par ce travail long et par des questions parfois très personnelles.

L'ordre des thèmes importait peu, mais il paraissait judicieux de «briser la glace» avec la question sur l'histoire alimentaire du ménage, qui avait en outre le mérite d'offrir à l'informateur tout un champ pour exprimer sa subjectivité en matière d'alimentation. Le 17^e point du protocole supposait la reconstitution précise des quarante-huit dernières heures alimentaires de chacun des ménages, et il avait été prévu — pour permettre la comparaison des données alors qu'une

disette structurelle commence habituellement en janvier (*cf.* chap. IV, 4.3.1.) — de réaliser cette partie de l'enquête durant la seconde quinzaine de décembre pour tous les ménages. Cette partie de la recherche supposait une forme d'observation directe: il fallait rejoindre le ménage à la tombée de la nuit pour s'enquérir de l'alimentation de la journée et de la veille, et pour assister (si c'était possible) au repas. L'opération a été bénéfique pour certains enquêteurs, car elle a notamment permis de transcender les résistances sur les thèmes liés aux manières de table, à la dimension sociale et au rituel du repas.

La technique d'interview utilisée fut celle de l'entretien semi-dirigé: le protocole n'était pas un questionnaire à proprement parler mais un pense-bête — rapidement mémorisé grâce à sa redondance —, et les enquêteurs restaient libres quant à la façon de poser les questions. Originaires du milieu d'étude, ils savaient dans ce processus de recherche *in vivo* adapter le protocole au niveau d'appréhension de chaque informateur. L'attitude non directive fut recommandée aux enquêteurs: les informateurs ont vite compris que c'était à eux de fournir les informations.

2.3. DIFFICULTES METHODOLOGIQUES ET TECHNIQUES

Nous utiliserons tout au long de ce rapport la lettre «M» suivie du numéro dans l'échantillon pour désigner nos ménages-informateurs. Plusieurs des quatre-vingt-quatre ménages de la première session des travaux avaient connu des changements dans leur habitat ou dans leur disponibilité: ainsi, M 40 s'était installé dans un autre quartier et resta dans notre échantillon; M 37 avait quitté la ville; M 5 et M 44 se montrèrent non favorables à continuer la collaboration. On ajouta à leur place deux nouveaux ménages (M 85 et M 86). Le reste de l'échantillon fut conservé tel quel, mais faute de disponibilité dans le chef de certains chercheurs et de certains informateurs, il se trouve, en moyenne pour l'ensemble des thèmes, une dizaine de ménages sur lesquels les informations n'ont pas été collectées.

Nous avons repris la classification de notre échantillon en trois classes de niveau de vie selon l'indice développé dans le précédent volume sur base du budget des dépenses ainsi que de la propriété de biens mobiliers et immobiliers (PETIT 2003). Nous avons postulé une stabilité des ménages par rapport à la première session des travaux, qui avait eu lieu quelques mois avant les enquêtes sur l'alimentation. Les enquêteurs ont pourtant pu observer certaines transformations dans la composition du mobilier des foyers, qui intervient pour déterminer leur indice de richesse [2]. Les deux nouveaux ménages (M 85 et M 86) sont de niveau de vie moyen.

L'indisponibilité des informateurs a soulevé quelques problèmes. Si le protocole prévoyait d'interroger l'ensemble de la famille, ce ne fut pas facile à réaliser dans certains cas: les travailleurs rentrent parfois très tard et accordent peu de temps à l'entretien, respectant par ailleurs rarement les rendez-vous. De plus,

le passage à la saison des pluies avait provoqué le déplacement de certaines personnes, que deux chercheurs ont même poursuivies jusqu'aux champs, à plusieurs dizaines de kilomètres de la ville.

Il était demandé aux enquêteurs d'enregistrer les interviews, et tout particulièrement les discussions autour de la biographie alimentaire et de la disette, ainsi que, de façon générale, les moments jugés les plus intéressants — ceci si les informateurs y consentaient, bien entendu. L'utilisation de l'enregistreur a réservé plus d'avantages que d'inconvénients. Pour conserver la fraîcheur de l'information, il était recommandé de transcrire ou de synthétiser les bandes le soir même, plutôt que de les accumuler en remettant au lendemain l'étape de la transcription. Ce travail est fort mécanique et exige du transcripteur une grande attention mais on maintient ainsi toute la richesse de l'oralité, l'ambiance originelle du moment de l'enregistrement, et l'on évite des distorsions qui apparaissent souvent quand on résume les interviews après coup. Ces bandes-cassettes sont conservées à l'Observatoire.

Malgré tous les amendements apportés au protocole durant les préenquêtes, des difficultés sont quand même apparues. Les renseignements paraissent parfois dignes de foi, parfois sujets à caution, parfois trop vagues, parfois trop stéréotypés (*cf.* le caractère saisonnier des repas, qui amenait perpétuellement les mêmes réponses), parfois étonnamment précis, parfois déclenchant des réponses très dichotomiques à contenu moral (boissons alcoolisées). Ainsi, les questions sur la disette étaient censées mettre en évidence les temps forts de la crise structurelle, mais les réponses tendaient plus souvent à révéler les crises conjoncturelles au sein des ménages — la fin du mois, correspondant à l'épuisement des salaires, étant la période de vaches maigres. Pour le thème 11 («Hommes et femmes»), on attendait des réponses liées aux goûts et dégoûts respectifs des deux sexes, mais les réponses se sont davantage portées vers les interdits alimentaires liés au sexe. Pour les questions du premier thème (histoire, mémoire et souvenirs alimentaires), les réponses étaient parfois vagues, et au lieu de se limiter à leur biographie alimentaire, les enquêtés retraçaient parfois la trajectoire de leur vie. Même si l'usage d'exemples était déconseillé pour ne pas aiguiller la nature des souvenirs, il fut parfois nécessaire d'y recourir.

Le passage de la langue française à la langue swahili (voire à d'autres langues plus locales partagées par l'enquêteur et l'informateur) a aussi posé des problèmes.

2.4. L'INTERACTION ENTRE LE CHERCHEUR ET SES INFORMATEURS

Les informateurs et les enquêteurs étaient pour l'essentiel les mêmes que ceux de la première session des travaux de l'OCU. Les retrouvailles furent généralement chaleureuses, la familiarité aidant. Par contre, les ménages dont les enquêteurs avaient changé éprouvèrent parfois un malaise: familiarisés à une personne à qui ils avaient parfois livré leurs confidences, ils pouvaient afficher

une certaine méfiance face au nouveau venu. Dans certains cas aussi, des informateurs firent état d'une surdose de ces enquêtes dans leur intimité familiale: depuis juillet 2000, on suivait leurs itinéraires professionnels, leurs budgets ménagers, et l'on s'intéressait maintenant à leurs habitudes alimentaires...

Les réactions au nouveau thème de recherche furent généralement très positives. Les enquêteurs expliquèrent l'intérêt de l'étude, qui pourrait à terme avoir des conséquences positives dans le domaine de l'alimentation en ville [3], et renouvelèrent l'engagement quant à l'anonymat des sources. Le plaisir de collaborer à une œuvre collective de nature scientifique stimula l'intérêt: la voisine d'un ménage échantillonné suggéra à l'enquêteur d'étendre les recherches à son ménage, et louait les mérites de «l'homme intéressé par la misère alimentaire des femmes». Il faut dire que les femmes furent particulièrement honorées par nos enquêtes, qui abordaient ces choses réputées anodines constituant leur univers quotidien. Les moins cultivés des enquêtés étaient aussi contents de donner des leçons aux jeunes universitaires, parfois considérés comme omniscients dans la société lushoise; leur statut d'«informateurs privilégiés» leur assurait en outre une certaine réputation dans le voisinage.

Le contexte politique était pourtant très mauvais au moment des enquêtes: la guerre s'était rapprochée de Lubumbashi en décembre 2000, avec la prise de Pweto par les troupes rebelles. Ceci a parfois suscité des réticences à collaborer, surtout que d'aucuns savaient que les recherches bénéficiaient d'un financement occidental, donc suspect à leurs yeux. Dans cette ambiance de suspicion et d'espionnage, les informateurs se demandaient souvent pourquoi c'étaient eux qui étaient interrogés, et non leur voisins: il fallait alors réexpliquer le caractère aléatoire de la sélection de l'échantillon. L'usage de l'enregistreur suscita aussi quelques problèmes: certains ont refusé de livrer leur voix sans savoir à quelle fin allait servir l'enregistrement.

En cas de gros problème de collaboration, les enquêteurs avaient trois recours. Ils pouvaient mobiliser des intermédiaires qui témoignaient de l'innocuité de leurs recherches, comme ce fut déjà le cas lors des enquêtes de la première session. Ils pouvaient aussi montrer leur ordre de mission, signé par les autorités de la ville et de l'université. Ce recours était bien sûr moins apprécié, car il suscitait chez certains la crainte de livrer des informations qui déplairaient aux autorités signataires! Enfin, ils pouvaient mettre un terme à la collaboration si la méfiance persistait de façon récurrente.

Un crédit modeste (2 USD/ménage/mois) était prévu pour pouvoir offrir de petits cadeaux aux informateurs, comme il sied dans ce contexte. En général, cette politique se révéla payante: les informateurs bien nantis déclinèrent parfois l'offre, et plusieurs ménages, sensibilisés à l'intérêt de l'étude, contribuèrent même parfois à payer le transport de l'enquêteur! Les ménages très pauvres, ou ceux qui voyaient dans la recherche une entreprise financée par les Occidentaux [4], posaient parfois plus de problèmes, mais ils ne constituèrent qu'une petite minorité: la consigne d'éviter tout monnayage de l'information fut donc respectée.

Lorsqu'on ne touchait pas à des domaines trop intimes, la collecte des réponses n'était pas problématique. Les questions sur le caractère saisonnier des aliments, par exemple, n'éveillèrent jamais aucun soupçon. La différence sexuelle entre l'informateur et l'enquêteur a parfois constitué une difficulté: elle explique la gêne dont certaines femmes ont fait preuve vis-à-vis d'enquêteurs de sexe masculin, qu'elles renvoyaient parfois vers leur mari pour des questions dont elles connaissaient pourtant bien la réponse; de plus, certains chefs de ménage trouvaient intolérable qu'un enquêteur converse, en leur absence, avec leur épouse au sujet de l'alimentation de la femme enceinte, un sujet trop intime à leur sens. Les questions intimes se sont révélées par ailleurs plus difficiles à aborder dans les petites maisons des milieux modestes où tout le monde est susceptible d'entendre les réponses données.

Sans le savoir, les enquêteurs mirent parfois le doigt sur des traumatismes ou des stigmates au sein du couple et du ménage. Pour la veuve du ménage 77, tout ce qui rappelait son défunt époux, y compris les scènes de partage des repas, était douloureux: on évita donc les questions à ce propos. Le ménage 83, un couple stérile, fut durement touché par la question de l'alimentation de la femme enceinte, à laquelle il ne répondit pas. A la question des disputes durant le repas, une informatrice offrit en guise de seule réponse une mine gênée. Une autre, de corpulence très mince, se froissa à la question des signes par lesquels on reconnaît quelqu'un qui mange bien: elle refoula sa gêne en arguant que la grosseur n'est pas signe de bonne santé. Cette même femme se froissa à nouveau lorsque l'enquêteur aborda la question des boissons alcoolisées, dont la mère de l'informatrice était connue comme une grande adepte sur base de discussions précédentes; elle trouva ici inconvenant de dénoncer le penchant de sa mère. De façon générale d'ailleurs, la question des boissons alcoolisées essuya pas mal de réactions vives. Pour rendre la problématique moins grave, il fallait souvent raconter une petite anecdote en suggérant à l'informateur — et surtout, à l'informatrice — d'y porter un jugement personnel. Cela permettait d'aborder la question de façon moins personnalisée et d'éviter de mettre l'informateur dans une position embarrassante.

Un problème fréquent fut qu'en raison du caractère trivial du domaine alimentaire et du statut élevé des enquêteurs, tous diplômés de l'enseignement supérieur, les informateurs s'étonnaient parfois des questions qu'on leur posait. A la question des disputes pendant le repas, on répondit: «ne savez-vous pas, Papa, que même chez vous, les enfants se disputent souvent quand le repas tend à sa fin ou quand le plus roublard prend vite les meilleurs morceaux?» (M 24). Un enquêteur rapporte qu'un informateur lui répondit qu'en tant qu'étudiant, il devait en savoir autant que lui sur toutes les recettes culinaires. On entendit aussi des fins de non-recevoir, du genre: «savoir la quantité de sel que nous saupoudrons dans la sauce n'a aucune importance, c'est connu»; ou encore: «mon niveau de vie me permet-il d'acheter de l'huile de table?»

2.5. NOTICE LINGUISTIQUE

Pour les différents repas de la journée, nous avons respecté le lexique belgo-congolais où se succèdent le déjeuner (au matin), le dîner (vers midi) et le souper (en soirée).

Le présent rapport reste fort marqué par une approche lexicale de la langue vernaculaire du milieu, le swahili (G42) sous sa forme dialectale de Lubumbashi: nous noterons donc les termes sous leur réalisation lushoïse plutôt que sous celle du swahili «standard». L'une des caractéristiques de ce parler est qu'il demeure un pidgin au sein duquel les formes françaises, anglaises et celles d'autres langues bantoues (lingala, ciluba, kiluba, kisanga, etc.) sont très visibles parce que très proches de leur langue d'origine.

Les mots et expressions d'usage courant sont sériés d'après un découpage plus thématique qu'alphabétique. Ce qui explique que ces matériaux linguistiques émaillent quasiment tous les chapitres de ce volume. Pour faciliter la lecture, quelques précisions concernant les notes linguistiques s'avèrent nécessaires. Dans la notation des termes, il a été fait largement usage:

- D'un trait d'union pour séparer le préfixe du thème substantival et d'une barre pour séparer la forme au singulier de celle au pluriel (par exemple, *ci-ngovu/bi-* signifie qu'on dira au singulier *cingovu* et au pluriel *bingovu*);
- Des italiques pour les morphèmes swahili ou d'autres langues bantoues, alors que les morphèmes des mots d'emprunt partiellement intégrés en swahili sont notés en utilisant une police normale et en respectant l'alphabet en usage dans leur langue d'origine (par exemple, *ka-défaite* est un mot composé de 2 morphèmes: *ka-* (diminutif swahili) et *défaite* (terme français)).

La réalisation phonétique du son [tʃ] qu'on retrouve dans la première syllabe des mots tels que Tchad et Tchèque est notée par la lettre *c* de l'Alphabet Phonétique Africain (APA). Ainsi, on n'écrit pas *tchakula* et *tchingovu* mais plutôt *cakula* et *cingovu*.

NOTES

- [1] Les rapports statistiques signalaient fréquemment eux-mêmes que les indices déclarés étaient le produit d'extrapolations, et un rapport de l'OFIDA sur les prix alimentaires incluait le savon dans ses statistiques!
- [2] Le ménage 46 a acquis un nouveau téléviseur et un nouveau salon, bien plus luxueux; le ménage 19 a transmis une partie de son mobilier à la fille de la maison à l'occasion de son mariage; le 21 a fait transférer une partie de son patrimoine dans une partie de la ville moins sujette au vol, etc.
- [3] Cette idée que les enquêtes pourraient apporter des solutions aux problèmes alimentaires présents eut des conséquences que nous n'avions pas cherchées: le ménage n° 19, habitué aux enquêtes des ONG alimentaires, a ainsi exacerbé sa famine dans l'espoir de recevoir une assistance de l'enquêteur.
- [4] Sur cette présomption de gros financements occidentaux, un informateur (M 5) réclama un forfait de 500 FC (4 USD) par heure d'enregistrement, ce qui amena la fin de notre collaboration.

II. Les réseaux d'approvisionnement

1. Introduction

par

Astrid STEVENS

Aborder le sujet de l'approvisionnement en produits alimentaires à Lubumbashi a rapidement amené les différents chercheurs à ne pas se limiter à une description des procédures officielles d'acheminement vivrier: le sujet requiert de s'intéresser à de nombreuses autres activités. En effet, dans une situation de crise économique accentuée par la guerre depuis 1998, s'approvisionner est un enjeu de chaque jour qui nécessite une grande débrouillardise faisant parfois fi des règles instituées. Un des six textes de cette partie d'ouvrage traite des procédures officielles d'approvisionnement, mais également de leur contournement. Les autres investiguent plutôt les modalités de l'économie alimentaire informelle. Au départ de la description des denrées les plus importantes pour l'alimentation de base des Lushois et constituant leurs repères culturels, les auteurs en arrivent à montrer comment la débrouillardise permet à tout un chacun de s'approvisionner au quotidien.

Le premier texte de ce chapitre traite des aliments de brousse et dès lors, du rapport que les Lushois entretiennent avec la brousse à travers la consommation de tels aliments. Mulumbwa Mutambwa y montre que les cités planifiées et d'extension sont proches de la brousse, ce qui permet à bon nombre de Lushois d'accéder facilement à ces aliments à travers la collecte ou la chasse. Toutefois, les viandes, les insectes, les poissons, les fruits et les quelques légumes provenant de la brousse sont également accessibles dans certains marchés. Leur prix en ville varie selon le lieu de vente. En décrivant la nature même des aliments de brousse, leur fréquence de consommation, leur mode d'acquisition, de conservation et de préparation, l'auteur en arrive à démontrer combien ces aliments sont dotés d'une charge affective. Dans sa description précise des termes utilisés se référant aux aliments de brousse, il montre que ceux-ci font encore et toujours partie du quotidien des Lushois. En effet, malgré leurs prix élevés et leur rareté, ces aliments de brousse sont consommés par tous les ménages de l'enquête, mais selon des fréquences variables. Dans sa description des modes de préparation, l'auteur en arrive à montrer combien le vécu particulier des consommateurs importe dans l'appréciation ou non, et dès lors dans la consommation ou non des aliments de brousse. En effet, les recettes rapides et accompagnées de condiments dits «modernes» sont plus appréciées des jeunes que les recettes prônées par leurs parents ou grands-parents, qui recherchent dans la

préparation des aliments de brousse des goûts d'autrefois leur rappelant leurs origines rurales. Cette constatation amène l'auteur à s'interroger sur les caractéristiques des personnes qui apprécient le plus les aliments de brousse. Le niveau socio-économique ne semble pas être un facteur déterminant, bien qu'il ne soit pas négligeable étant donné le prix élevé de ces produits. En effet, le caractère saisonnier des aliments de brousse et leur indisponibilité dans certains marchés les rendent rares et difficiles d'accès. C'est surtout l'âge et le fait d'avoir un passé rural qui semblent prédisposer à cette consommation.

Il ressort de la lecture de ce texte une interrogation sur ce qu'est «la brousse». En effet, elle semble tantôt être à proximité des cités planifiées et périphériques et regorger de fruits et légumes facilement cueillis, tantôt être difficile d'accès et pauvre en ressources alimentaires. Les grands changements au niveau de la démographie de la ville, résultant de l'économie de crise que traverse la RDC depuis le début des années 1990 et que renforce la situation de guerre depuis 1998, ont contribué à la transformation de la brousse et de son accès. L'article de LOOTENS-DE MUYNCK *et al.* (1980) abordait déjà la définition d'une aire d'influence autour de la ville, caractérisée par l'activité presque exclusivement agricole de sa population. De cette zone périurbaine arrivaient en ville des produits tels que les feuilles de manioc, les légumes, le charbon de bois et le bois de chauffe.

En 1980, il fallait parcourir plus de 20 km en dehors de la ville «pour découvrir un lambeau de forêt claire», la déforestation étant en cours à plus de 50 km le long des principales routes. La ville était constituée principalement du centre-ville, quartier très commercial, des «cités», des quartiers de résidence aisée (ville blanche), des quartiers industriels, et enfin des cités spontanées et extensions semi-rurales. On y trouvait également une zone périurbaine comprenant les quartiers d'extension semi-ruraux non directement contigus à l'espace aggloméré et les villages proches dont la population a un caractère au moins partiellement citadin. Cette zone périurbaine était aussi une aire de passage pour les flux à grande distance.

Ces renseignements permettent de mieux cerner ce qu'étaient — et ce que sont encore aujourd'hui — les environs de la ville de Lubumbashi et dès lors de mieux comprendre que «la brousse» est toute proche de la ville, tout en étant radicalement transformée par celle-ci. Le second point de ce chapitre remet d'ailleurs sur le métier cette problématique développée depuis longtemps par les géographes. Evelyne Frauman, au départ d'une enquête menée par l'Observatoire auprès de trente-cinq exploitations, présente les grandes caractéristiques de la petite agriculture périurbaine qui a suscité un engouement récent auprès de nombreux ménages de la ville, qui réinvestissent à présent ce volet auparavant délaissé de l'économie, avec des objectifs plus commerciaux que liés à la seule autoconsommation. Certains pratiquent l'agriculture à titre d'activité principale, d'autres y cherchent une ressource d'appoint à leur profession, dans l'objectif d'augmenter, de diversifier et de stabiliser leurs rentrées, une tactique qui s'inscrit bien dans l'informalisation de la vie économique.

Envisagée sous l'angle des techniques agricoles et de la gestion de l'exploitation, cette petite agriculture périurbaine est extrêmement fruste: il n'y a quasiment pas de mécanisation des activités; les soins préventifs contre les maladies et parasites sont rares; les cultures sont peu diversifiées; les exploitations sont très petites et les jachères très courtes provoquent un appauvrissement considérable de la terre déjà peu fertile. L'on aurait pu croire que la vogue d'accroissement d'une telle agriculture allait provoquer des conséquences très visibles sur le paysage et l'écosystème environnants. De façon contre-intuitive, l'analyse de deux images satellites datant de 1986 et de 2000 indique que les transformations de la couverture du sol ne sont pas aussi importantes qu'on aurait pu le craindre et que la déforestation ne s'est pas trop accélérée. Le point se termine par une présentation du calendrier des cultures reprenant les diverses opérations qui se succèdent au rythme des saisons.

L'article de Gabriel Kalaba approfondit ce thème du caractère saisonnier des cultures ainsi que celui de la disponibilité des produits de la brousse en dressant le portrait-type de l'assiette lushoise au cours des deux grandes saisons qui scandent l'année à Lubumbashi. Cette analyse rendue sous forme de tableaux présentant les aliments suivant les mois pendant lesquels on les trouve, cueille, récolte, pêche ou chasse, amène le lecteur à découvrir les habitudes du Lushois par rapport à la consommation des plats principaux, d'en-cas, d'aliments de grignotage et de fruits.

Dans son article sur l'approvisionnement formel, Kamwanya Kalemuna décrit le parcours de quatre des principales denrées utilisées dans l'alimentation quotidienne du Lushois: le maïs, l'huile de table, la farine de froment et le poisson chinchard. Ces produits sont importés en grandes quantités en RDC, au départ de pays divers, souvent voisins. Ce sont les pays de l'Afrique méridionale qui sont les plus importants partenaires commerciaux en approvisionnement alimentaire. Les produits sont acheminés par train, par bateau, par camion ou par d'autres véhicules. A leur arrivée à Lubumbashi, des sociétés d'importation les prennent en charge, fixent leur prix et gèrent leur distribution sur le marché de la consommation. Une série de procédures sont suivies afin d'obtenir les autorisations nécessaires au transport puis à la vente des marchandises. Les organismes de contrôle diffèrent suivant qu'il s'agit de produits importés de l'étranger ou provenant de la RDC: les quantités, la qualité et la conformité des produits importés de l'étranger sont contrôlés par l'Office congolais de contrôle (OCC) qui établit un dossier sur la marchandise importée; la Division provinciale du commerce extérieur se charge du contrôle des importateurs et de leur habilitation à importer; l'Office des douanes et accises (OFIDA) se charge de la taxation des produits importés et de la perception des taxes. Plusieurs personnes sont impliquées dans ces contrôles divers, ce qui engendre une augmentation des prix à chaque maillon de la chaîne, amenant souvent à des prix élevés sur le marché. Les produits originaires de la province sont acheminés par les trains de la compagnie ferroviaire congolaise, la SNCC. Le Service d'hygiène contrôle

les conditions de voyage et de conservation des denrées alimentaires ainsi que leur qualité à leur arrivée. La Division provinciale de l'économie se charge de la prévention contre les crimes économiques en contrôlant la structure des prix tandis que la Police économique est chargée de leur répression.

On constate qu'il existe officiellement un contrôle soutenu des importations alimentaires. L'auteur interprète cela comme une bonne volonté de la part des autorités à protéger le consommateur. Les nombreux contrôles devraient, d'une part, assurer aux Lushois la bonne qualité des aliments mis sur le marché et, d'autre part, permettre de vérifier la structure des prix de manière à empêcher un accroissement inconsidéré du prix des aliments. Ces procédures officielles sont toutefois souvent contournées dans le but de payer le moins de taxes possible et de dégager un bénéfice maximal. Il existe plusieurs types de contournement des procédures officielles: la non-déclaration de la marchandise importée, la minimisation des quantités déclarées, les tentatives d'allègement des taxes, soit par demande directe soit par le truchement d'associations sociales utilisées comme couverture. En analysant ces contournements des procédures de contrôle officielles, aujourd'hui devenus fréquents, l'auteur informe le lecteur du double danger auquel sont exposés les consommateurs de ces produits. D'une part, moins de contrôles et de taxes permettent au commerçant d'obtenir une marge bénéficiaire supérieure alors que les consommateurs ne bénéficient plus d'aucun contrôle sur la structure des prix. D'autre part, l'absence totale de contrôle de la qualité des produits engendre parfois la vente de produits avariés ou périmés. Le message implicite mais néanmoins évident est un appel à l'effort pour tous de passer par les procédures légales dans un souci de protection du consommateur.

Dans le point intitulé «Les réseaux informels», Vwakyanakazi Mukohya — en collaboration avec plusieurs enquêteurs — rend compte des différentes activités dites «informelles» qui jouent un rôle important dans l'approvisionnement de la ville, aussi bien au niveau du transport des marchandises que de leur entreposage ou de leur vente sur les marchés. Il ne s'agit pas ici à proprement parler de pratiques illégales et criminelles comme celles exposées plus haut, mais bien d'opérations commerciales liées à des acteurs économiques agissant en marge des grandes sociétés reconnues. On se trouve bel et bien ici dans le registre de l'économie seconde (MACGAFFEY *et al.* 1991).

Les chercheurs qui ont effectué l'enquête sur l'approvisionnement informel de la ville de Lubumbashi ont été confrontés à des difficultés d'ordre méthodologique liées à ce que ces activités sont toujours à la limite de l'illégalité. Bien des Lushois sont concernés par de telles activités pour arriver à se nourrir quotidiennement. Ils craignent dès lors les contrôles et ne parlent guère ouvertement de leurs activités informelles pourtant devenues si courantes. Ces difficultés d'enquêter dans un domaine entouré de non-dits justifient les quelques imprécisions des données de l'enquête, qui ont toutes été rassemblées dans un tableau. Pour chaque produit alimentaire concerné par l'approvisionnement informel, les auteurs ont défini son lieu de provenance, le moyen de transport par lequel il est

acheminé à Lubumbashi, les dépôts dans lesquels il est généralement entreposé, les marchés sur lesquels il est vendu, les opérateurs économiques concernés par le produit, son prix de vente et d'éventuelles autres observations. Le reste du rapport consiste en un commentaire et un approfondissement des données de l'enquête, particulièrement axés sur le lieu d'origine des denrées et sur le moyen de transport avec lequel elles sont arrivées à destination. Un inventaire des principaux dépôts dans lesquels les aliments sont entreposés avant d'être vendus et l'analyse des différents types de marchés localisés dans les différentes communes découlent logiquement du commentaire sur les dépôts et sur les lieux de distribution des aliments. C'est la taille des marchés et leur proximité par rapport au centre de la ville qui les différencient en quatre catégories: les marchés supérieurs, intermédiaires, élémentaires et périphériques. Trois de ces quatre catégories de marchés avaient déjà été évoquées dans un article de SOLOTSHI & PANGU (1991). Ces auteurs se basaient sur une hiérarchisation des marchés établie par BRUNEAU & KUNYINA KAKESE (1980). Ces derniers auteurs avaient identifié différents types de marchés d'après le nombre de vendeurs, la nature des produits et la surface de vente: les grands marchés, les marchés de niveau intermédiaire et les marchés élémentaires. On peut dès lors remarquer que le marché périphérique, ajouté dans la liste par Vwakyanakazi Mukohya parce que distinct de tous ces autres marchés de l'intérieur de l'agglomération, est une formule récente de point de vente liée à l'agrandissement de la ville et à son rapport avec la brousse.

Les ustensiles utilisés dans les marchés de la ville pour servir les consommateurs sont des objets familiers aux Lushois: le *kambeketi*, les pots, bouteilles et bidons divers permettent de mesurer des quantités qui paraissent plus concrètes aux Lushois que les kilogrammes et les litres, mesures internationales abstraites nécessitant l'utilisation d'ustensiles, de surcroît coûteux. C'est ce que nous apprennent Mulumbwa Mutambwa et Jerry Kalonji dans un article sur le lexique des mesures utilisées sur les marchés pour la vente des produits alimentaires. Utiliser des ustensiles «informels» permet au consommateur de cerner concrètement la quantité achetée et dès lors de n'acheter que les denrées nécessaires pour la journée. La situation de crise économique que connaît leur pays amène en effet les Lushois à vivre au jour le jour, au gré des maigres bénéfices qu'ils tirent de leurs activités quotidiennes. Le nombre de personnes par lesquelles transitent les marchandises est tel que le prix de vente reste élevé et le gain du vendeur très modéré. En effet, le vendeur du marché, souvent une femme, se trouve au bout de la chaîne et doit suivre les prix pratiqués par la concurrence. Cependant, certaines astuces sont parfois utilisées pour augmenter légèrement le faible gain, notamment en trichant sur les quantités vendues. On observe là aussi un contournement des normes, souvent considéré comme un secret par les vendeurs et pourtant bien connu du consommateur.

A la lecture des six textes, il apparaît que l'approvisionnement informel occupe une place importante dans le processus d'approvisionnement de la ville

de Lubumbashi. La débrouillardise, les astuces et le contournement des règles permettent à bon nombre de Lushois de se procurer leur nourriture. En effet, la longueur des réseaux par lesquels passent les produits engendre souvent une hausse des prix et un haut risque de rupture dans la chaîne de l'approvisionnement, risque que les circonstances de la crise économique et politique actuelle en RDC viennent renforcer. La précarité des routes, les tensions politiques, les variations saisonnières et l'absence de tout complexe agro-industriel à proximité de la ville amènent le Lushois à souvent devoir faire preuve d'inventivité pour se nourrir. On remarque cependant que quatre des principaux aliments de base de l'alimentation lushoise, l'huile, le maïs, la farine de froment et le poisson chinchard, suivent encore les procédures officielles d'approvisionnement, parfois contournées. On peut en conclure que l'approvisionnement informel, bien que très présent à Lubumbashi, joue un rôle de complément de l'approvisionnement formel plus qu'il ne s'y substitue.

2. Les aliments de brousse

par

MULUMBWA MUTAMBWA

2.1. INTRODUCTION

La question de l'approvisionnement de la ville amène rapidement au constat suivant: la majorité des aliments consommés à Lubumbashi sont importés de l'étranger, de la province ou de l'hinterland proche. La brousse joue un rôle non négligeable dans l'approvisionnement mais également dans le processus d'intégration du Lushois à Lubumbashi. Les commerçants en milieu rural, domiciliés en ville, tentent de valoriser leur nouveau statut de citoyen rural par l'emploi d'expressions telles que *mwetu mu Sababa* [1], *mu tauni* («chez nous à Lubumbashi, en ville») quand ils sont au village; et aux citoyens qui les houspillent par l'expression *kisamamba!* [2], ils rétorquent *balofwa!*, de l'anglais *loafer* («fainéant»), soulignant ainsi les affres de la ville. Pour ces raisons, il convient de consacrer un chapitre aux aliments de brousse, à leur consommation et au rapport que les Lushois entretiennent avec la brousse à travers ceux-ci.

Le terme «aliments de brousse» désigne tous les aliments que la langue populaire classe parmi les *byakula bya ku pori*. Cette expression véhicule des représentations contrastées parmi les Lushois: pour certains, les aliments de brousse comprennent aussi les mangues, les feuilles de manioc et même les citrons. D'autres incluent dans cette catégorie les poissons dont regorge la rivière Lubumbashi qui traverse la ville. Par «aliments de brousse» nous entendrons dans cette étude l'ensemble des denrées alimentaires sauvages au sens le plus fort du terme, c'est-à-dire celles dont la souche échappe à la domestication par l'homme. Cette gamme d'aliments comprend toutes sortes de viandes de mammifères, d'oiseaux, d'insectes, de poissons, mais aussi des fruits et des légumes et même différents types d'argile. En ce qui concerne les espèces en cours de domestication tels la pintade et les poissons, il sera considéré qu'elles font partie des aliments de brousse pour autant que ce processus ne soit pas encore achevé.

Depuis sa création en 1910, la ville de Lubumbashi s'est considérablement développée par sa démographie et par sa superficie. Les cités jadis périphériques (campus universitaire, l'actuelle ferme de Kisanga, la mine de l'étoile (Kalukulu), la cité Karavia, etc.) sont aujourd'hui en passe d'être elles-mêmes au cœur de nouveaux quartiers qui se sont développés autour d'elles. D'année en

année, les frontières de la brousse reculent, laissant place à la ville envahissante. Certains villages autrefois périphériques constituent aujourd'hui de nouveaux quartiers lushois. C'est notamment le cas de Kigoma, Kamisepe, Luwowoshi, Kabulameshi, dont la population s'accroît suite à l'exode rural. La question de l'extension de la ville pourrait toutefois être posée autrement: la brousse et ses villages ont-ils envahi la ville? En effet, la ville de Lubumbashi se présente comme une fresque dont les couleurs citadines fort marquées dans les quartiers résidentiels, commerciaux et industriels, s'estompent déjà dans les cités planifiées et disparaissent presque complètement dans les quartiers périphériques d'extension où le trait rural est fort accusé. Ces caractéristiques rurales de la ville touchent aussi bien l'architecture que les langues usitées, l'habillement et les mentalités [3].

Pour mieux appréhender ce phénomène, nous avons choisi de l'envisager dans une perspective multidimensionnelle. Ce chapitre présente les questions liées à la nature même des aliments de brousse consommés à Lubumbashi, à leur fréquence de consommation, à leur mode d'acquisition, de conservation et de préparation ainsi qu'à toute la charge affective qu'ils charrient. L'ouvrage de François MALAISSE (1997) occupe une place essentielle dans l'approche de notre sujet: «Se nourrir en forêt claire africaine» offre une vue complète sur l'écologie des espèces comestibles présentes dans la brousse au sud-est du Katanga (champignons, plantes, miel, grands mammifères, rongeurs, reptiles, chenilles, termites, etc.). L'auteur y expose la nomenclature populaire bemba et la taxonomie scientifique à laquelle nous nous référons dans le présent chapitre.

2.2. LES PRINCIPAUX ALIMENTS DE BROUSSE

L'éventail des aliments de brousse est trop large pour être décrit dans ce rapport de manière exhaustive (MALAISSE 1997). Il peut toutefois être divisé en catégories souvent mentionnées dans la langue populaire: les *nyama ya pori* (viandes de brousse), les *samaki* (poissons), les *bilulu* (insectes), les *matunda* (fruits) et les *bya mayani* (légumes). Une catégorie supplémentaire, celle des *varia*, reprendra tous les autres aliments.

2.2.1. *Nyama ya pori*

Ce terme désigne la viande sauvage. Il peut s'agir de grands mammifères, de rongeurs et même d'oiseaux. Les enquêtes réalisées auprès de nos ménages de référence font état de la consommation des animaux suivants: le *ngulube wa pori* (lit. «le porc sauvage», le potamochère), le *nshimbiriki* (l'aulacode swindérien [*trynomys swinderianus*] et l'écureuil de savane [*paraxerus cepapi*]), le *kalulu* (lièvre [*lepus saxatilis*]), le *nkanga* (pintade commune

[*numida meleagris coronota*]), le *mamba* (crocodile [*crocodylus niloticus*]), le *nsamba* (le varan aquatique [*varanus niloticus*] et le varan terrestre [*varanus exanthematicus*]), le *moma* (python de séba [*phyton sebae*]), le *mpombo-mfuko* (rat-taupo [*cryptomys hottentus*]), le *kasha* (antilope, céphalophe de Grimm [*sylvicapra grimmia*]), le *ntembo* (éléphant d'Afrique [*loxodonta africana*]), le *bandakwe* (tortue à dos articulé des savanes [*kinixys bellia bellia*]), le *maman-kowa* (aigrette garzette [*egretta garzetta*]) et le *toote* (tantale africain [*ibis ibis*]).

Nous consommons les aliments de brousse très occasionnellement; s'il nous arrive d'aller à Likasi et que nous trouvons de la viande de brousse (exposée) le long de la route, on en achète. Cela peut arriver une fois tous les deux ans (M 7).

La viande boucanée est rare, elle n'est pas à programmer: souvent, elle arrive à l'improviste. Ce n'est que lorsque tu la vois que tu peux penser à en acheter (M 48).

Comme le montrent ces extraits d'interviews, la consommation de viande sauvage est sporadique et plutôt rare. La vente de viande sauvage est en fait tributaire de paramètres que le chasseur ne peut maîtriser tels la quantité d'animaux disponibles à un moment ou à un autre, les changements climatiques et le calendrier de la chasse [4]. De plus, les mesures répressives adoptées autrefois par le service d'environnement et de conservation de la nature ont souvent découragé les braconniers, grands pourvoyeurs en viande de brousse.

La viande de brousse provient de tout l'arrière-pays de Lubumbashi et plus particulièrement des régions suivantes: Kundelungu, Bunkeya, Mukabe Kazadi, Shilasimba, Sambwa, etc. La distance et le contexte de sa vente la rendent rare et chère. Par exemple, une ménagère justifie sa consommation presque résignée de *ndakala* (fretin) en évoquant le caractère coûteux de la viande de brousse:

Hormis les légumes, nous ne consommons plus aussi fréquemment les autres aliments de brousse, la viande. Il suffit de se rendre au marché de la Commune Kenya pour s'en rendre compte: la viande de 100 FC (1,13 USD), c'est comme un minuscule beignet de 5 FC. Pour prétendre manger (correctement) de la viande de brousse, il faut disposer d'au moins 200 FC (2,26 USD); ceci contraint à acheter le *ndakala* dont la quantité sera plus ou moins suffisante pour tout le ménage (M 71).

L'hinterland est fortement entamé par le déboisement dû à la production de charbon de bois (MALAÏSE 1997) et à l'émergence des activités champêtres comme stratégies d'appoint à une situation de crise alimentaire. Ce déboisement aboutit à une raréfaction du gibier dont le prix augmente corrélativement. Cette viande n'est dès lors consommée que sporadiquement dans les ménages de niveau socio-économique moyen et inférieur de l'échantillon. Les ménages plus riches ne consomment de la viande de brousse qu'occasionnellement eux aussi, notamment à l'arrivée d'un proche parent du village, lors d'une excursion en zone rurale, etc. Cette rareté augmente les valeurs affective et gustative que les Lushois accordent à la viande de brousse.

Recette à base de *nyama ya pori*

Nyama ya kukauka (viande boucanée)

Ingrédients: tomates naturelles et concentré de tomates, oignons, gousse d'ail, huile (de sésame, d'arachide ou de palme), *kokoriko* (graines de courge), etc.

Préparation:

- Si la viande est recouverte de croûtes dues au fumage, mettre les morceaux de viande préalablement découpés dans de l'eau froide pour les y laver. Gratter avec un couteau ou frotter fortement à l'eau tiède.
- Mettre la viande dans une casserole et la couvrir d'eau froide, couvrir et placer sur le feu.
- Bien piler le *kokoriko* jusqu'à ce que les graines écrasées forment une pâte qui colle au pilon dans le mortier. Faire couler un peu d'huile jusqu'à ce que la pâte devienne onctueuse sur le pilon.
- Couper ou écraser les tomates et les oignons, y ajouter une gousse d'ail et la moitié d'une boîte de concentré de tomates.
- Pendant que la viande cuit, vérifier si la quantité d'eau a diminué et utiliser celle qui reste pour la sauce. Faire revenir dans une poêle les oignons et l'ail; ajouter la tomate puis le concentré et mélanger le tout. Avec une cuillère à soupe, retirer la pâte de *cocoriko* du mortier, la délayer sur une assiette avec un peu d'eau. Verser sur la sauce tomate, mélanger et retirer immédiatement du feu.
- Incorporer la sauce à la viande et remettre la casserole à cuire.

Ce plat est à consommer avec du *bukari* ou des bananes plantains qui ne sont pas très mûres.

2.2.2. *Bilulu*

Cette catégorie d'aliments de brousse reprend les insectes et autres invertébrés comestibles, parmi lesquels on a pu dénombrer les *tunkubyu* (petites chenilles que l'on trouve dans la brousse proche de Lubumbashi [*el phrodes*]), les *inswa* (termites ailés [*macrotermes falciger*]), les *kanta* (criquets nomades [*nomadacris septemfasciata*]), les *sosomani* (sauterelles appréciées pour leur graisse [*ruspolia differens*]), les *bikolokofyo* (escargots [*achatina fulica*]), les *nkala* (crabes [*potamonautes walderi* et *potamonautes bayonianus*]), les *bin-kubala* et les *ngenze* (grillons [*brachytrupes membranaceus*]). Leur consom-

mation est également sporadique car ces petits animaux sauvages sont capturés de façon aléatoire. Les *sosomani* sont par exemple récoltés autour d'une source lumineuse, généralement un tube électrique (MALAISSE 1997). Certaines espèces peuvent toutefois être considérées comme caractéristiques de la saison des pluies (*inswa*, *tunkubyu*, *binkubala*, *sosomani*) et d'autres comme typiques de la saison sèche, d'autres encore sont visibles toute l'année (*nkala*, *bikolokofyo*, etc.). Les *inswa* proviennent aussi bien de l'arrière-pays que de Lubumbashi même, où ils sont très visibles pendant les mois de décembre et de janvier.

En dehors de certaines espèces populaires comme celles citées plus haut, il en existe d'autres dont la consommation est plus prisée par certaines ethnies dont les membres se donnent la peine de les faire venir de leur milieu d'origine. Ainsi, les Ruund consomment-ils à Lubumbashi les grosses chenilles *amasis* originaires de leur région d'origine, une espèce que n'apprécient pas les Lamba qui, eux, aiment plutôt les petites chenilles *tunkubyu*.

Recette à base de bilulu

Makalo (termites sans ailes)

Ingrédients: tomates, oignons, sel, piment.

Préparation: plonger les termites dans de l'eau froide (ce qui achève de les tuer); puis les faire sécher au soleil. Pendant ce temps, découper les tomates et les oignons en petits morceaux auxquels on ajoute du sel et du piment. Ce plat cru est prêt pour la consommation, avec ou sans *bukari*.

2.2.3. *Samaki*

Le terme *samaki* regroupe toutes sortes de poissons tels le *mulonge* (anguille), le *kabambale* (silure), le *pale* (tilapia), le *kitoyo* (tout poisson salé), le *ndakala* (fretin), le *vodo* (sorte de gros *kitoyo*), le *makoki* (sorte de tilapia), le *mulobe* (*[mormyrops deliciosus]*), le *manda* (*[hydrocynus vitatus]*), le *ndomondomo* (*[campylomormyrus rynchophorus]*), le *kalongwe* (*[labeo annectens]*), le *kasepa* (*[barbus neefi]*), le *kabombola* (*[chrysichthys macropterus]*), le *mpata* (*[schilbe mystus]*), le *bongwe* (*[synodontis nigromalaculatus]*), le *mukebuka* (poisson du lac Tanganyika) (cf. aussi chap. III, 2.3.2.). Les principales rivières lushoises sont la Kafubu, la Lubumbashi et leurs affluents. En dépit de cet atout naturel proche, aucun ménage de notre échantillon n'affirme pratiquer la pêche. Le lac Moero demeure le principal pourvoyeur en poissons.

Le quartier Njanja s'est spécialisé dans le commerce des poissons venus de toute la région et parfois de contrées plus lointaines comme le lac Tanganyika, le Malawi ou la Zambie. Les gros poissons sont l'apanage des ménages de niveau de vie supérieur tandis que le fretin et les autres types de poissons constituent le lot commun des ménages de niveau socio-économique moyen et pauvre. Les poissons sont vendus principalement dans le marché et les dépôts de la Route Munama (Njanja) et ceux de la commune Kenya (où on trouve surtout des poissons en provenance du pays luba (Malemba-Nkulu, Bukama, etc.)).

2.2.4. *Matunda*

Cette catégorie d'aliments de brousse comprend les fruits suivants: le *matungulu pori* (lit. «oignon de brousse» [fruit d'*afromomun alboviolaceum*]), le *kisongole/bi-* ([*strychos cocculoides*]), le *masuku* ([*uapaca kirkiana*]), le *nfungo* ([*lanisophyllea boehmii*]), le *ntombolyo* ([*ficus sycomorus*]), le *mabungo* ([*landolphia kirkii*]), le *mpundu* ([*parinari curatellifolia*]), le *songwa* (groseille du Cap), le *ncenja*, le *bungelema*, le *mikole*, le *mikunyu* et le *bisafwa*. De tous les aliments de brousse, les fruits sont les moins chers. Ils prolifèrent dans tout l'hinterland proche. Leur commerce s'avère dès lors peu rentable puisqu'ils sont gratuitement accessibles à la sortie de la ville. Comme les autres aliments de brousse, ils sont saisonniers. Les Lushois les consomment avec appétence en début de saison et les délaissent à la fin de celle-ci, car ils engendrent une certaine monotonie. Ils sont parfois consommés à titre d'alicament.

2.2.5. *Bya mayani*

Il s'agit ici de toutes sortes de légumes et plantes comestibles tels le *mishilu* (fougère [*pteridium aquilinum*]), le *buyoka* (champignons de tous genres parmi lesquels les plus cités sont les *tente*), le *matembele ya pori* ou *mulapalala* ([*ipomea battatas*]), le *karibu na midi* ([*hibiscus rosa sinensis*]) et le *mungonda*. La gamme des légumes sauvages est assez réduite. Beaucoup de Lushois ne les apprécient pas: la vulgarisation du terme *bilala inje* («qui dorment dehors» [5]) en est une preuve supplémentaire. L'écologie de Lubumbashi n'offre qu'un éventail limité d'espèces reconnues comestibles par la population de l'agglomération.

Certaines plantes sauvages comestibles poussent dans les quartiers d'extension, parfois même à l'intérieur des parcelles. C'est le cas notamment des *sokontwe*, des *konimutengela* (feuilles du kapokier) et même des champignons. Pour cette raison, les cités périphériques sont parfois qualifiées de «brousse» par les Lushois du centre-ville.

Recette à base de *bya mayani*

Mishilu (fougère [*pteridium aquilinum*])

Ingrédients: *shoda* (bicarbonate de soude), tomates, poudre d'arachides.

Cuisson:

- Couper les *mishilu* en petits morceaux, les mettre à cuire dans une casserole d'eau froide, avec une pincée de *shoda*.
- Faire blanchir les *mishilu*, les égoutter dans une passoire et rincer à l'eau froide.
- Couper les tomates, au besoin les écraser, y ajouter la poudre d'arachides séchées et moulues, une pincée de bicarbonate de soude.
- Remettre au feu sans remuer jusqu'à la fin de la cuisson, laisser bouillir jusqu'à évaporation de toute l'eau, retirer du feu la casserole. Le légume est prêt et peut être servi avec du *bukari* accompagné de poisson.

2.2.6. *Varia*

Les Lushois ne peuvent accéder qu'occasionnellement au miel sauvage (*nsaari*), l'apiculture n'étant par ailleurs guère répandue. Certains s'en servent comme alicament contre la toux, tandis que d'autres l'utilisent lors de la préparation de l'hydromel (*mbote*, *kasolwe*). La rareté du miel fait de l'hydromel une boisson peu commune, que l'on importe parfois de contrées lointaines comme Dilolo.

Le bambou sauvage *nshimbala* est peu consommé sauf chez quelques anciens ruraux qui se rappellent comment ils en extrayaient un vin appelé *ntomb* en urund.

Le terme *mpemba* désigne l'argile qui sert à des usages multiples, dont le plus connu est l'alimentation de la femme enceinte qui le suce à longueur de journée. L'argile est également employée à titre de médicament contre les plaies, les boutons ou les maux d'estomac. Pour toutes ces raisons, le *mpemba* est très apprécié et arrive parfois de régions lointaines comme le Kasai (*mpemba ya Kasai*). La qualité d'argile la moins appréciée est le *mpemba* dit «*ya mu carrière*» qui, comme l'indique son nom, est extrait d'une carrière de sable. Toutes les sortes de *mpemba* peuvent être obtenues au marché.

2.3. ACQUISITION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DE BROUSSE

Pour les habitants des quartiers résidentiels, la principale occasion d'approvisionnement en aliments de brousse est la course au marché et plus rarement

l'achat lors d'un voyage en train ou en véhicule. Pour la majorité des ménages des cités planifiées ou d'extension dont au moins un des membres travaille aux champs, les modes d'acquisition sont la cueillette pour les fruits/légumes et le piégeage pour les reptiles ou autres petits animaux. Toutefois, ces ménages se procurent parfois aussi des aliments de brousse via les marchés, car il est difficile de planifier la cueillette de fruits/légumes sauvages et l'abattage du gibier, tributaires de l'alternance des saisons.

Les aliments de brousse font aussi l'objet de procédés de conservation sur leur lieu de ramassage, de cueillette ou de capture. *Kufumer* ou *kukausha* (lit. «sécher») consiste à conserver la viande ou le poisson frais par boucanage. La viande ou le poisson est posé sur un treillis sous lequel est allumé un feu de bois ou de charbon de bois. Sous l'effet de la chaleur, la graisse et toutes les substances liquides s'écoulent. Cette opération dure de trois à quatre jours, jusqu'à ce que plus rien ne suinte. Le résultat de cette première étape est appelé le *moto moyo* (lit. «un seul feu») parce que le fumage est superficiel. Retiré du feu, le *moto moyo* est alors exposé au soleil pour enfin devenir *nyama yakukauka* (lit. «la viande séchée») ou *samaki ya mukavu* (poissons secs). Lors du fumage, l'utilisation de l'arbre *mwenge* [*diplorynchus condylocarpon* subsq. *mossambicensis*] comme combustible est évitée car il est considéré comme un bois qui altère la saveur de la denrée.

Le fait de *kusaler* ou *kuweka ncuvi* (lit. «mettre du sel») n'a pas souvent été évoqué dans les enquêtes. Le salage ne s'applique qu'à de grandes quantités d'aliments. Dans notre échantillon, seul un ménage de niveau de vie supérieur recourt au salage. L'usage du congélateur (cf. chap. III, 3.2.2.) semble expliquer aussi le faible succès du salage. Le salage prend des formes relativement différentes selon la nature de la denrée. Ainsi, la viande est bouillie dans de l'eau salée et mise ensuite à sécher au soleil. Quant aux poissons, ils sont éventrés, nettoyés, puis mis dans une touque (de préférence en plastique afin d'éviter la rouille) où l'on aura préalablement déversé du sel. Les poissons sont superposés de manière à former une couche bien compacte qui est alors recouverte d'une couche de sel. Cette seconde couche de sel est alors recouverte d'un sachet sur lequel on dépose un objet lourd, de manière à bien presser les poissons. Au terme de trois jours, les poissons sont sortis et séchés au soleil durant vingt-quatre heures. Le poisson ainsi obtenu est appelé *kitoyo*.

Le fait de *kukanika* (lit. «sécher») renvoie au séchage par l'action du soleil. C'est une technique qui ne donne de résultats sûrs que pendant la saison sèche. La nature de la denrée impose un mode approprié de séchage: les poissons sont mis à bouillir puis sont séchés durant trois à quatre jours. Ces poissons séchés sont appelés *kitoyo kyasho ncuvi* (lit. «*kitoyo* sans sel»). Les champignons, quant à eux, sont exposés au soleil après avoir été mis à bouillir. Enfin, les insectes comme les chenilles ou les sauterelles sont également séchés au soleil après leur cuisson, au cours de laquelle leur contenu s'est vidé.

2.4. PREPARATION ET CONSOMMATION DES ALIMENTS DE BROUSSE

Il existe autant de recettes que d'aliments inventoriés, mais certains grands modes de préparation émergent. C'est le cas notamment de *bya mayi* (la cuisson à l'eau), *bya kukalanga* (la friture), *bya kucoma* (la grillade), *bibici* (les mets crus). Les modes de préparation expriment avec force les différences liées aux générations et au niveau économique. Certains modes de cuisson traditionnels sont caractéristiques des ménagères d'un certain âge qui y restent attachées, d'autres sont caractéristiques des foyers nantis. Par exemple, le ménage n° 2 rapporte l'histoire d'une ménagère qui ne s'est pas encore accordée avec ses enfants sur le mode de préparation. La mère prépare la viande boucanée en la cuisant à l'eau, alors que ses enfants, nés en ville, la préfèrent cuite à l'huile, avec des condiments modernes. De façon générale, les personnes plus âgées ont une préférence marquée pour les plats cuits à l'eau (*bya mayi*) qu'on agrémenté généralement de sauce (*bya nsupu*), tandis que les jeunes préfèrent les plats frits. La cuisson à l'eau est plus fréquente dans les ménages où une femme tient la cuisine, tandis que le grillage est surtout caractéristique des ménages de célibataires ou de divorcés qui n'ont pas de temps à consacrer à une méticuleuse et patiente cuisson. Enfin, les modes de cuisson sollicitant davantage d'ingrédients modernes sont en général plus appréciés par les jeunes. En outre, le niveau de vie s'ajoute aux paramètres précédents pour déterminer la propension à l'une ou à l'autre formule. Ainsi, le grillage est courant dans les ménages de niveau de vie inférieur du fait que ces derniers n'ont pas toujours les ingrédients nécessaires pour d'autres types de cuisson (huile, épices). La friture sera préférée à d'autres modes de cuisson par son caractère expéditif. Elle présente le double avantage d'occasionner moins de dépenses en charbon de bois et d'offrir rapidement un repas prêt à la consommation dans un ménage démuné qui aura passé l'essentiel de son temps à «choquer», c'est-à-dire à trouver l'argent nécessaire pour réunir les ingrédients du repas du soir grâce à des activités informelles.

2.5. APPROCHE SOCIO-ECONOMIQUE DE LA CONSOMMATION DES ALIMENTS DE BROUSSE

L'analyse des données de terrain permet de constater que les aliments de brousse les plus consommés ne sont pas toujours les plus prisés et que la valeur qui leur est accordée varie d'une catégorie de consommateurs à l'autre en fonction des clivages jeunes/vieux, «modernistes»/«conservateurs», chrétiens/non-convertis, nantis/pauvres, etc. Ces paramètres se superposent parfois, rendant leur analyse plus difficile.

Tous les ménages ayant participé à cette étude consomment d'une manière ou d'une autre des aliments de brousse: en dehors des poissons, de consom-

mation généralisée dans l'ensemble de la population, les champignons et la viande sont les plus souvent cités (ce qui ne signifie pas qu'on les consomme fréquemment). Les prix varient selon la nature des denrées: les denrées plus rares sont plus chères (comme la viande de brousse) et les plus démunis n'y accèdent qu'en des circonstances bien particulières (comme à l'occasion d'un cadeau d'un proche ou d'un piégeage heureux, etc.); d'autres denrées plus répandues et moins chères sont souvent consommées dans les ménages de niveau de vie inférieur, qui peuvent se les procurer par la collecte ou par le petit piégeage.

La fréquence de consommation des fruits sauvages (*bisongole* [*strychnos cuculoides*], *nfungo* [*anisophyllea boehmii*], *masuku* [*uapaca kirkiana*], *sansa*, etc.) semble croître à mesure que l'on s'éloigne du centre urbain, tandis que celle de la viande boucanée varie dans le sens inverse. En d'autres termes, les ménages des cités planifiées et d'extension consomment plus de végétaux que ne le font ceux des quartiers résidentiels, en raison notamment de leur proximité avec la brousse périurbaine où, faut-il le rappeler, le gibier est devenu extrêmement rare. Les travaux champêtres offrent à ces ménages l'opportunité de se rendre fréquemment en brousse où les légumes et plantes sauvages peuvent être cueillis et consommés sans frais.

Le niveau socio-économique joue un rôle important dans l'accès aux aliments de brousse mais il n'est pas le seul facteur qui détermine cette consommation. Pour preuve, on remarque que le ménage n° 19, catégorisé de niveau de vie inférieur, affirme se procurer de la viande boucanée auprès des vendeuses de brousse, alors que le ménage n° 80, également catégorisé de niveau de vie inférieur, déclare ne consommer des aliments de brousse que très rarement faute de moyens financiers. En outre, les mêmes aliments ont été déclarés être rarement consommés aussi bien par des personnes aisées que pauvres: pour les premiers, la rareté de ces produits sur le marché en est la principale cause, tandis que pour les seconds, à cette pénurie s'ajoutent les prix jugés exorbitants.

Il convient toutefois de s'interroger sur la corrélation entre le niveau de vie et le degré d'instruction. Une question vient alors à l'esprit: les plus instruits sont-ils les plus réfractaires aux aliments de brousse? La ménagère du foyer n° 18, hautement instruite, avoue abhorrer les *binkubala* (sorte de chenilles) qu'elle trouve parfois amères parce que contenant des particules impropres à la consommation. Il apparaît toutefois qu'il s'agit d'un cas de convenance personnelle car le même ménage affirme apprécier tous les autres aliments de brousse.

D'autres critères sont dès lors influents dans la consommation ou non d'aliments de brousse. Plus que la génération, c'est le fait d'avoir vécu en milieu urbain ou rural qui paraît prédisposer à des habitudes alimentaires bien précises. Pour que s'installent des coutumes alimentaires, il faut que la personne y soit soumise durablement. Les enfants venus du village ou nés en ville peuvent facilement s'adapter tandis que les adultes et les personnes âgées se démarquent

difficilement des habitudes alimentaires acquises. C'est pour cette raison que les personnes les plus attachées aux denrées de brousse sont d'anciens villageois (M 3, 8, 12, 15, 17, 19, 21, 35 et 81). Comme les mets de brousse sont rares et soumis au rythme des saisons, les anciens villageois n'ont pu transmettre à leurs enfants nés en ville leurs habitudes alimentaires de brousse.

Je mange de la viande de brousse depuis le toit paternel (...). Depuis que je me suis mariée, j'achète cette viande au marché. Bien que j'en donne à mes enfants, ils ne l'apprécient pas tellement, mais leur père l'apprécie beaucoup car il en mangeait chez eux [en famille] au village (...). La viande de brousse me rappelle aussi la maison paternelle car on en mangeait beaucoup (M 12).

L'étude de la charge affective reconnue à ces aliments révèle que seuls les gens ayant passé leur enfance au village s'en délectent de façon significative, alors que les autres membres du ménage y sont indifférents. Le témoignage du chef de ménage n° 72 en donne une illustration:

La viande de *nshibiriki* (aulacode swindérien) est une viande savoureuse (...). Ces aliments donnent la joie. La joie à table, la joie d'en manger. Cet aliment n'est pas monotone (*haicokeshake*), quand on en a, c'est volontiers que l'on en consomme (...). Les aliments avec lesquels on a grandi ont un bon goût: les viandes d'antilope, d'éléphant, de porc-épic... Les aliments de la ville n'ont pas de goût propre: ils exigent beaucoup d'assaisonnement, de condiments. Ces légumes de la ville, ces légumes nouveaux et même ces conserves nous donnent des maladies. Les produits de la ville sont monotones, fades.

Le chef du ménage n° 14, né en ville il y a une trentaine d'années, développe le point de vue des Lushois de sa génération:

La seule raison qui nous amène à consommer des aliments de brousse, c'est leur présence sur le marché. Personnellement, je ne peux pas me faire du mal pour obtenir à tout prix les aliments de brousse. Et je ne vois aucune différence quand je consomme des aliments de brousse: d'ailleurs, c'est à peine si je me rends compte qu'ils proviennent de la brousse.

Dans cette étude de la consommation des aliments de brousse, on observe combien la ville façonne les comportements des jeunes citadins, distants des modes de vie et de pensée ruraux (PAIN 1984). Cette différence entre les générations reste vivace non seulement dans les goûts ou les souvenirs évoqués, mais aussi dans les manières de cuisiner: les enfants aiment la viande préparée avec les assaisonnements de la cuisine moderne, tandis que les parents leur préfèrent souvent une simple sauce à l'eau.

NOTES

[1] Terme argotique se rapportant à la ville de Lubumbashi.

[2] Toponyme d'un village de Kasenga qui doit son appellation au vent Kisamamba qui souffle, entre juin et août, du sud au nord dans la vallée Lufira-Moero-Lwapula. Du fait que la route Kasenga relie Lubumbashi à la brousse, ce toponyme désigne par extension, à Lubumbashi, un rural par opposition à un citadin.

- [3] Ce constat rejoint celui de BECKER *et al.* (1994) parlant des conséquences de l'exode rural en Afrique vers les zones de squat.
- [4] La grande période de chasse est celle des feux de brousse, lorsque l'herbe est devenue très sèche, durant les mois qui précèdent les pluies (septembre et octobre).
- [5] Les vendeuses de légumes ont l'habitude de les laisser dehors où la fraîcheur de la nuit contribue à les conserver. Personne ne peut les voler car ils ne sont pas prisés.

3. L'agriculture périurbaine

par

Evelyne FRAUMAN

3.1. LES MENAGES D'EXPLOITANTS AGRICOLES

Les premières recherches de l'Observatoire ont fait apparaître avec force la ruralisation de l'économie urbaine en 2000: en effet, un chef de ménage sur six au sein de l'échantillon de référence déclarait exercer à titre principal une profession liée à la campagne, dans le domaine agricole ou du commerce de charbon de bois principalement (PETIT 2003). Si l'on devait tenir compte des activités exercées par l'épouse, ou par le mari en guise de complément à sa profession principale (KALABA *et al.* 2001), nul doute que l'on aurait de Lubumbashi une image plus agricole encore. Ceci permet d'ailleurs d'expliquer un paradoxe dans l'évolution des budgets ménagers durant ces dernières décennies: alors même que le budget mensuel a décliné en termes absolus, on constate une diminution de la part relative des frais alimentaires dans le budget (*cf.* chap. III, 5.3.3.), qui ne peut s'expliquer que par une croissance de l'autoproduction couplée à un transfert des achats alimentaires vers des produits meilleur marché. Pour mieux comprendre cette agriculture proprement «lushoise», une enquête sur l'agriculture périurbaine a été réalisée en décembre 2002 dans le cadre de l'OCU, au départ d'un échantillon de trente-cinq exploitations dont quatre «fermes» et trente et un ménages pratiquant la petite agriculture périurbaine (FRAUMAN 2003). Nous en synthétiserons ici les principaux résultats, en les complétant d'informations venant de l'ouvrage de MALAISSE (1997).

Une première précision s'impose dès que l'on aborde la question de l'agriculture dans ou à proximité des villes, car il ne faut pas confondre la petite agriculture urbaine et l'agriculture périurbaine (MALAISSE 1997). La première concerne la production *intra muros*, dans des jardins de parcelle où sont cultivés maïs, patates douces, courges, feuilles comestibles, condiments, aromates, fruits, etc. [1]: en 1985, environ une parcelle sur quatre était cultivée en ville. Les endroits de prédilection de cette agriculture urbaine sont surtout les nouvelles banlieues et les quartiers d'autoconstruction: son développement dans les cités planifiées est entravé par la densité de la population. Quant à l'agriculture périurbaine, on en distingue généralement deux types: la petite agriculture et les grandes fermes. Nous n'évoquerons pas ces dernières car, développées à l'époque coloniale, elles ont subi de plein fouet les effets de la politique de

zaïrianisation (1973) et ne se sont jamais remises de la mauvaise gestion qui s'ensuivit. Actuellement, il n'existe d'ailleurs aucun grand complexe agro-industriel dans la périphérie lushoïse.

L'agriculture périurbaine connaît un développement important depuis peu: les trente et un ménages de notre échantillon se sont constitués depuis plus de vingt ans (en moyenne), mais se sont dirigés vers l'agriculture depuis neuf années (en moyenne) seulement, ce chiffre étant d'ailleurs tiré vers le haut par quelques «vieux» ménages d'agriculteurs; ou pour prendre un indice plus frappant encore, dix-neuf des trente et un ménages de notre échantillon se sont mis à l'agriculture durant les cinq dernières années seulement. Si notre échantillon est représentatif de la vie agricole périurbaine, on assiste donc à un véritable retour, au moins intermittent, à la vie champêtre chez des couples déjà installés.

L'agriculture périurbaine semble être aussi souvent le fait de chefs de ménage qui la pratiquent plus à titre d'activité principale qu'à titre d'activité secondaire. Quinze des trente-cinq chefs d'exploitation de notre échantillon la définissent comme leur principale source de revenus, tandis que les autres la présentent comme une activité secondaire par rapport à une autre profession (ouvrier non spécialisé, cadre, étudiant, ... sans qu'aucun secteur ne l'emporte particulièrement). Une majorité des épouses de ces exploitants déclarent par ailleurs l'agriculture à titre d'activité principale.

On remarque que les exploitants agricoles de notre échantillon sont très souvent propriétaires de leurs champs: approximativement 40 % les ont achetés; 30 % les ont reçus de leur famille; 17 % les louent ou les ont reçus en prêt (d'une ferme, d'une communauté religieuse); les autres font état d'une appropriation personnelle dans la mesure où l'exploitation des terres leur a conféré un droit de propriété.

Le choix de l'emplacement des champs, quand il n'est pas contraint par le mode d'acquisition (dans le cadre familial, etc.), est déterminé en premier lieu selon nos informateurs par la réputation de l'endroit: terre fertile, fond de vallée riche en alluvions et en humidité, etc. Les facilités d'accès sont le second facteur pris en compte, suivi de considérations sécuritaires. La majorité des champs se situent d'ailleurs le long des principales routes d'accès, mais à une distance non négligeable de celles-ci. En effet, il faut trouver un compromis entre la facilité d'accès nécessaire pour écouler la récolte et l'écart par rapport aux voies de passage pour éviter les vols. Les champs vraiment proches des routes sont d'ailleurs situés à côté de villages: l'agriculteur prend alors contact avec les villageois ou avec les militaires afin qu'ils exercent une surveillance sur son champ. Parfois même, des rondes de garde sont organisées quand les cultures arrivent à maturité.

Les principales cultures sont le maïs, suivi du manioc, des arachides et des cultures maraîchères. En 1985, dans les environs de Lubumbashi, le maïs représentait 65 % des terres cultivées; le manioc, 16 %. Par ailleurs, l'agriculture périurbaine est essentiellement tournée vers la vente: dans notre échantillon, 26 % des exploitants déclarent n'utiliser le produit de leurs champs qu'à des fins

d'autoconsommation; 23 % disent vendre moins de la moitié de leurs récoltes; 6 %, la moitié; 34 %, plus de la moitié; 6 % disent même vendre tout; les autres ne se sont pas prononcés.

Les champs sont de petite taille en général et exploités sans recours à la mécanisation, sinon dans les fermes. Pour la récolte de 2002, 63 % des exploitants de notre échantillon ont utilisé des engrais chimiques (presque toujours en faibles quantités), mais seulement 37 % déclarent recourir à des produits chimiques en cas d'attaque par des parasites ou par une maladie. La prévention chimique ou biologique contre les parasites et maladies est peu commune. Les champs sont cultivés selon un rythme de jachère courte: dans la plupart des cas, les ménages ont expliqué que si la terre devient peu fertile, il suffit de déplacer le champ vers un endroit plus intéressant, le champ initial étant remis en culture deux ou trois années plus tard (à peine), souvent par une autre personne (parent, etc.). Les agronomes ne sont pratiquement pas impliqués dans la gestion de ces cultures, et la mise à nu des terres à proximité de la ville — très riches en oxydes de fer — par une agriculture non encadrée altère leur qualité déjà douteuse.

3.2. ETAT DE LA DEFORESTATION PERIURBAINE

Ceci nous amène à brièvement évoquer la question de l'évolution de l'environnement périurbain et plus particulièrement de la déforestation. A Lubumbashi comme dans de nombreuses autres régions d'Afrique centrale, la principale cause reconnue de déforestation est la fabrication de charbon de bois (WILMET & SOYER 1982). La seconde cause, d'importance moindre mais non négligeable, est l'expansion de l'agriculture, suivie de celle du bâti. L'objet de ce point sera d'évaluer les impacts cumulés de ces facteurs sur le territoire.

L'étude par CASTIAUX *et al.* (1991) de l'avancée de l'auréole urbaine de 1973 à 1988 montre que l'impact de la ville sur son environnement était alors important et se traduisait par un recul marqué de la forêt: en 1981, la déforestation touchait déjà une surface étendue jusqu'à plus de 50 km de Lubumbashi [2]. La forme de cette aire déboisée ressemblait à une étoile, dont les branches suivaient les principales voies d'accès à la ville. Après 1981, la déforestation s'était accrue sur les zones déjà touchées, en éliminant les aires encore boisées. Les auteurs estimaient, par télédétection, la surface déboisée à 230 km² en 1973 (pour une population de 413 000 habitants) et à 1 800 km² en 1988 (pour une population de 700 000 habitants): la déforestation croissait plus vite que la population.

Qu'en est-il à présent? Nous avons cherché à l'établir à travers la comparaison de deux images SPOT, datant du 4 juin 1986 et du 23 octobre 2000, qui ont été segmentées de la même manière, puis classifiées avec la même légende, afin de pouvoir les superposer et obtenir une carte des changements sur un territoire périurbain semblable (cartes 1, 2 et 3) [3]. La matrice de changements correspondante

(tab. 1) reprend comme variables l'évolution en km² des territoires des sept classes de la légende de l'occupation des sols. Sur la diagonale, en gris, nous retrouvons les superficies des sols dont l'occupation n'a pas changé entre 1986 et 2000. Les autres valeurs reprises dans cette matrice nous permettent d'estimer la régression et/ou la progression des différentes occupations du sol.

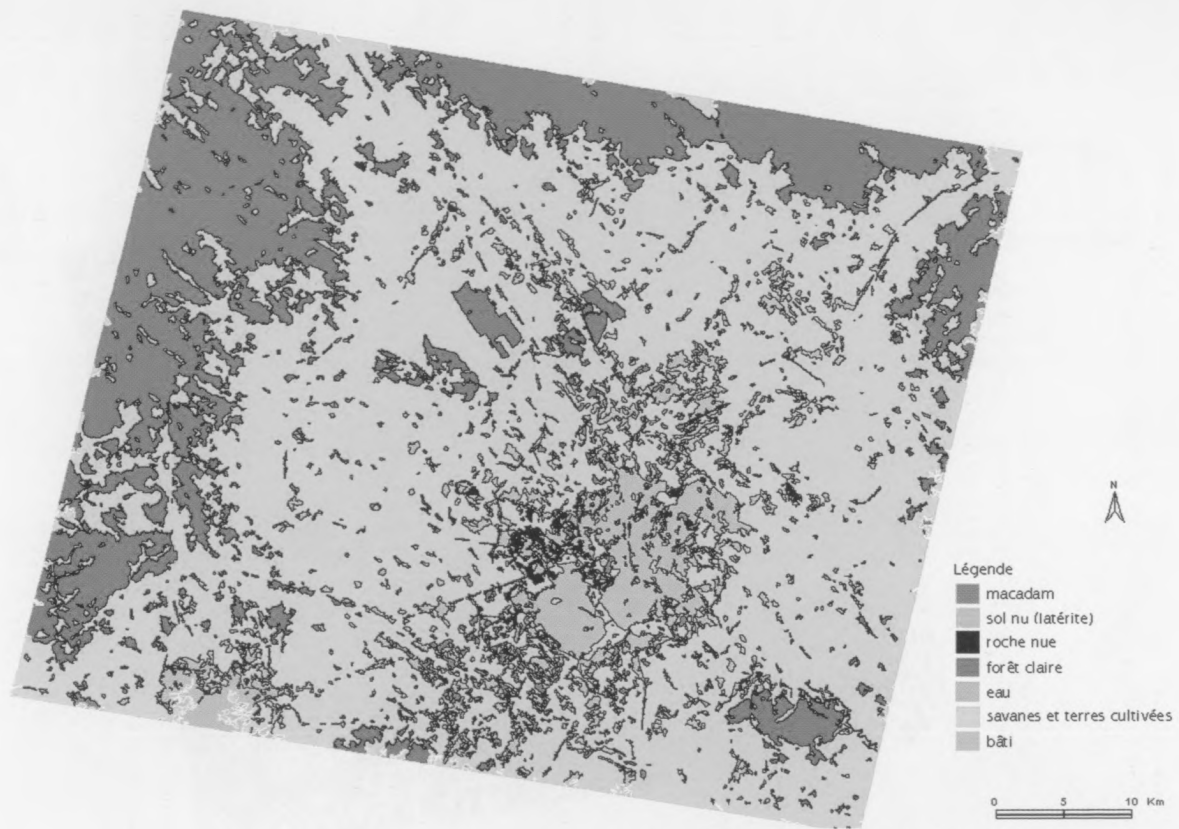
Tableau 1

Matrice des changements entre les images SPOT de 1986 et de 2000: évolution en km² des territoires des sept classes d'occupation du sol

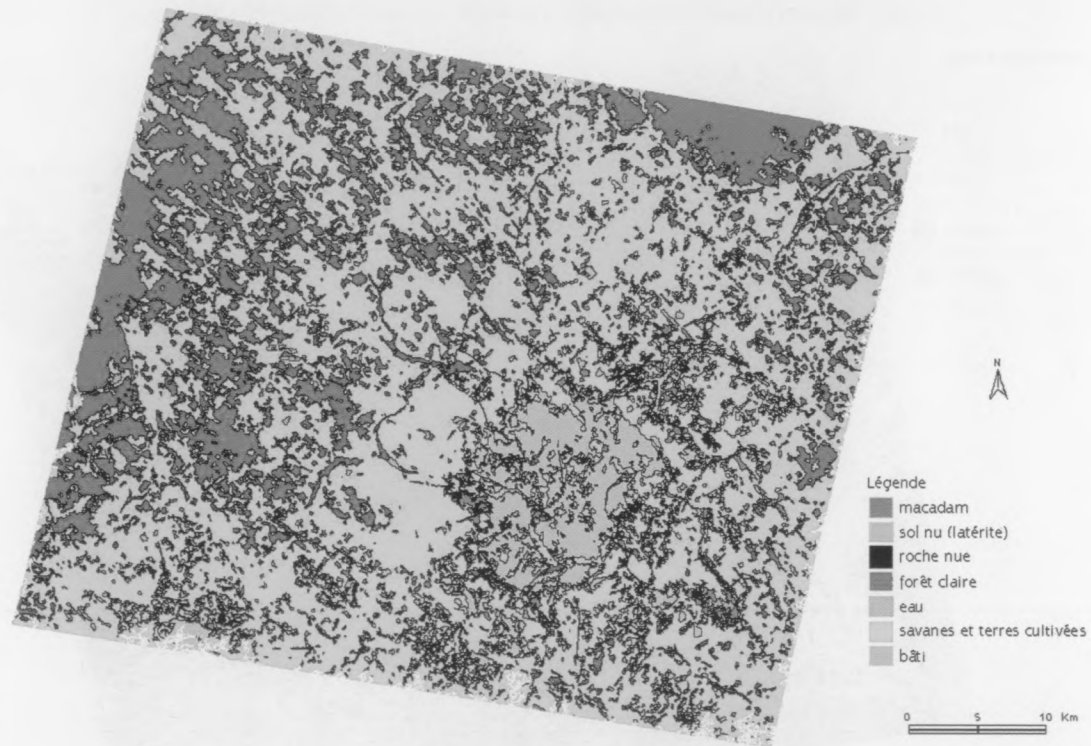
1986↓ - 2000→	Forêt claire	Plan d'eau	Roche nue	Macadam	Sol nu (latérite)	Savanes et terres cultivées	Bâti	Total 1986
Forêt claire	251,43	2,29	0,46	1,01	2,91	260,85	1,63	520,59
Plan d'eau	0,07	0,45	0,00	0,05	0,00	0,03	0,00	0,60
Roche nue	0,10	0,47	1,02	0,81	0,11	4,18	3,12	9,80
Macadam	0,11	0,16	0,89	2,12	2,04	21,23	7,29	33,83
Sol nu (latérite)	0,04	0,03	0,38	0,24	0,46	6,49	2,26	9,89
Savanes et terres cultivées	230,87	16,61	19,32	45,30	45,33	1 150,63	82,38	1 590,44
Bâti	2,26	0,30	7,10	10,13	6,11	90,65	82,45	199,00
Total 2000	484,88	20,31	29,16	59,65	56,95	1 534,06	179,13	2 364,14

Par comparaison avec l'image de 1986, on constate qu'en 2000, la ville s'est étendue surtout vers le nord et le nord-ouest. Ailleurs, la progression de l'agglomération est limitée et procède plutôt par remplissage des espaces entre des quartiers ou des villages préexistants.

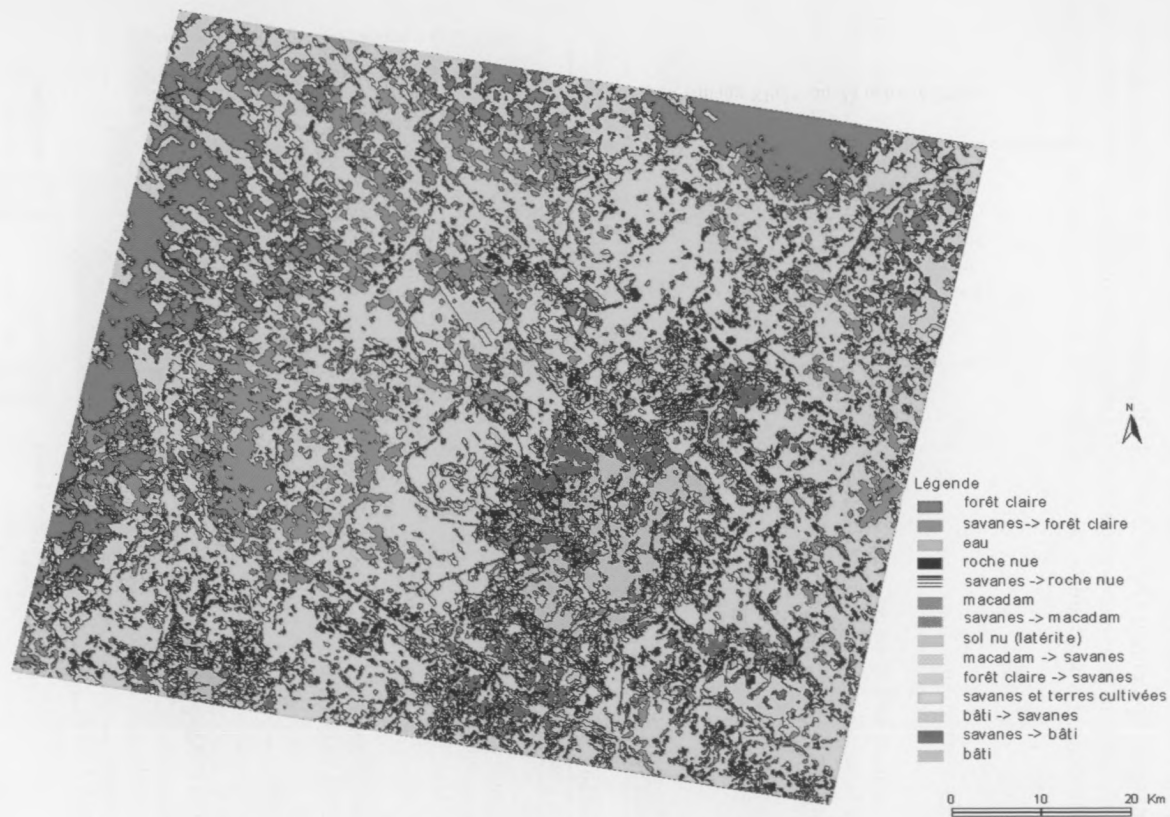
L'importante transformation de savanes en forêt claire (230,87 km²) qui apparaît dans ce tableau est inattendue: elle pourrait être expliquée par une reforestation effective liée au caractère plus humide du climat (telle que constatée par plusieurs auteurs dans des régions d'Afrique centrale) mais il s'agit plus vraisemblablement — surtout si l'on tient compte du fait que les zones de reboisement présumé sont fort près de la ville, ce qui rend l'hypothèse du reboisement peu vraisemblable — d'un problème lié à l'interprétation classificatoire de l'image de 2000: celle-ci a été prise en octobre, durant la saison des pluies, alors que l'image de 1986 a été prise en juin, c'est-à-dire en saison sèche. Ce qui apparaît en octobre 2000 comme «nouvelles» forêts claires est sans doute en réalité de la végétation hydrophile herbacée, plus présente en saison humide et que la classification supervisée n'a pas permis de différencier des forêts. Il s'agit en effet d'une végétation dense et donc facilement confondue avec de la forêt claire. Nos données sur l'évolution de l'auréole de savanisation (passée de 1 590,44 km² en



Carte 1. — Occupation des sols autour de Lubumbashi (image SPOT du 4 juin 1986).



Carte 2. — Occupation des sols autour de Lubumbashi (image SPOT du 23 octobre 2000).



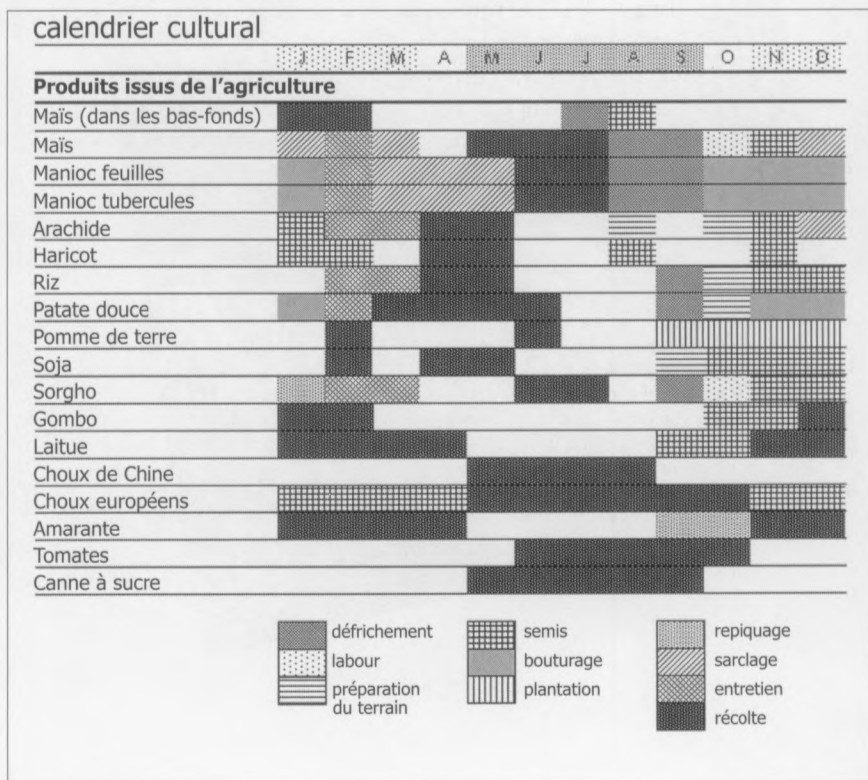
Carte 3. — Carte des changements dans l'occupation des sols autour de Lubumbashi (1986-2000).

1986 à 1 534,06 km² en 2000) doivent donc être revues pour l'an 2000 car l'aurore a dû alors atteindre approximativement 1 764,92 km² (1 534,06 km² + 230,87 km²). L'augmentation de surface de savanisation entre ces deux dates est donc faible, bien que visible sur les images, alors même que la population augmentait rapidement (PETIT 2003). L'importance accrue de la petite agriculture périurbaine telle que pratiquée par la population lushoïse et périlushoïse ne semble donc pas se traduire, jusqu'en 2000 en tout cas, par une déforestation massive.

3.3. LE CALENDRIER AGRICOLE

Le climat katangais se caractérise par une alternance marquée entre deux saisons: la saison des pluies (qui s'étend généralement de novembre à avril) et la saison sèche (de mai à octobre). Les rythmes de la flore et de l'agriculture sont

Tableau 2
Calendrier cultural



très directement déterminés par cette alternance. Le tableau 2 résume de façon synthétique la succession mensuelle des opérations agricoles pour les principales cultures du Katanga. Les données présentées sont un simple «portrait-type» car le climat varie d'une année à l'autre, la saison des pluies peut être plus ou moins précoce, etc.

Le défrichement et la préparation du terrain ont toujours lieu en fin de saison sèche. On met alors le feu aux plantes sèches, puis on doit dessoucher et retourner la terre, afin de lui restituer les plantes calcinées qui apporteront une certaine richesse au sol en éléments nutritifs pour les cultures durant quelques récoltes. Les arbres intéressants, comme les fruitiers, sont conservés sur la parcelle. Pour certaines cultures, on doit effectuer un buttage. Dans ce cas, les jeunes herbes ayant repoussé après l'incendie sont arrachées, séchées sur le sol, puis tassées en buttes qui seront ensuite recouvertes de terre. Le semis [4], le repiquage et le bouturage ont lieu le plus souvent en début de saison des pluies afin que la jeune plante, encore fragile, reçoive les quantités d'eau nécessaires à sa croissance. Les cultivateurs qui possèdent des terrains dans des bas-fonds réservent ceux-ci aux cultures de maïs d'appoint et aux cultures maraîchères; ils peuvent fournir du maïs hors-saison, au moment où son prix est le plus élevé sur le marché. Le sarclage a lieu principalement lorsque les plantes sont encore jeunes et fragiles, et que les mauvaises herbes peuvent entraver leur développement. L'entretien désigne dans ce tableau toutes les opérations que devront faire les cultivateurs pour maintenir leurs plantes en bonne santé: surveillance et lutte contre les parasites, tuteurage du haricot grimpant, accroissement de l'espacement des plantes quand celles-ci entrent en compétition, sélection des plus belles plantes qui serviront de parent pour les prochains cycles, etc.

NOTES

- [1] On trouve parfois aussi quelques volailles et chèvres élevées dans l'agglomération.
- [2] BRUNEAU & PAIN (1990) estimaient pour leur part qu'en 1985, le rayon moyen de l'aurole de savanisation augmentait d'environ 1 km par an.
- [3] Une image ASTER (27 août 2001) a aussi été utilisée. Pour plus de renseignements sur le traitement des images et sur les conclusions que nous présentons ici, cf. FRAUMAN (2003).
- [4] L'arachide, comme d'autres plantes à graines, se sème en deux fois: un premier semis est effectué en novembre, ensuite on effectue un second semis pour remplacer les graines qui n'auraient pas germé après le premier.

4. Le calendrier alimentaire

par

Gabriel KALABA

Le calendrier agricole étant dressé en fin du point précédent, nous tenterons dans les pages qui suivent d'établir une sorte de tableau général de l'alimentation dans les deux grandes saisons, en distinguant le repas principal (généralement, un *bukari* accompagné de légumes et de poisson) des aliments de grignotage et des «en-cas». Le grignotage est une activité de manducation qui a pour but, non pas de rassasier ou de couper la faim, mais de déguster de petites choses agréables à manger, comme on le propose à ses hôtes souvent. Quant aux en-cas, ce sont les aliments destinés à couper la faim en attendant la prise du vrai repas.

Avant de présenter les spécificités des deux saisons alimentaires, il convient de signaler que toute une série d'aliments sont consommés avec une fréquence assez semblable durant l'année entière: arachides, avocats, chenilles, chinchards, courges, farine de maïs ou de manioc, feuilles de manioc et de patates douces, fretin, huiles, oseille, sucre, viande de bœuf et gibier. Par ailleurs, certains aliments saisonniers peuvent faire l'objet de procédés de conservation qui permettent leur consommation durant les mois qui suivent.

D'autres aliments changent de forme ou de présentation selon la saison à laquelle ils sont consommés. Par exemple, les arachides sont consommées fraîches ou cuites à l'eau pendant la saison des pluies alors qu'elles sont généralement grillées pendant la saison sèche. Les avocats sont plus aqueux en saison des pluies et plus gras en saison sèche. La farine de maïs est consommée toute l'année mais la période courant du mois d'octobre au mois de mars, dite période de soudure car la production de la région du Nord-Katanga est totalement consommée, voit arriver à Lubumbashi du maïs en provenance de Zambie, du Zimbabwe et de l'Afrique du Sud. C'est pour cette raison que la farine importée coûte plus cher à ce moment-là de l'année, passant d'environ 12 USD au mois de septembre à 17 USD au mois de janvier pour un sac de 45 kg. Il existe plusieurs variétés de farine, notamment le *breakfast*, sorte de fleur de maïs consommée par les ménages les plus aisés, tandis que les Lushois moyens consomment la qualité dite ordinaire. Le manioc est plutôt consommé frais durant la saison des pluies, plutôt en farine pendant la saison sèche. Les feuilles de manioc sont abondantes en saison des pluies et dès lors bon marché à cette époque de l'année; en saison sèche, elles sont moins abondantes, moins aqueuses et parfois plus acides. Dès l'apparition des fortes chaleurs précédant les pluies de septembre et d'octobre, apparaît une variété de feuilles de manioc plus savoureuse que celles

consommées toute l'année. On appelle *bulungule* ces jeunes bourgeons qui se transforment en feuilles tendres souvent très appréciées par les Lushois.

La viande de bœuf est plus abondante en saison des pluies. A cette époque de l'année, les pâturages sont verts. Le cheptel qui est acheminé à pied du nord de la province jusqu'à Lubumbashi peut dès lors brouter l'herbe tout au long de son cheminement. Par contre, la viande de gibier est plus abondante pendant la saison sèche. Sa rareté sur les marchés pendant la saison des pluies peut être expliquée par l'absence des chasseurs, occupés alors à des tâches agricoles, ou par les meilleures conditions de camouflage dues aux herbes hautes et dont se servent les animaux convoités. En saison sèche, le gibier devient plus visible, fuyant les feux de brousse ou s'exposant plus facilement lors de leur recherche de jeunes bourgeons qui repoussent à la fin de la saison.

4.1. LES SPECIFICITES DE LA SAISON DES PLUIES

Les aliments spécifiques à la saison des pluies sont renseignés dans le tableau 1, les astérisques renseignant les mois où ils apparaissent en grande quantité sur le marché.

Tableau 1
Aliments spécifiques à la saison des pluies

Nom français	Nom swahili ou emprunté	Périodes					
		novembre	décembre	janvier	février	mars	avril
Amarante	<i>Lengalenga</i>	*	*	*	*	*	*
Arachides rouges en gousses	<i>Tunkalanga twa makanda</i>		*	*	*		
Aubergines	<i>Nyanya</i>	*	*	*	*		
Bananes	<i>Mandizi</i>	*	*	*	*	*	*
Champignons	<i>Buyoka</i>	*	*	*			
Chenilles	<i>Bilulu (binkubala, tunkubyu)</i>						*
Feuilles de courge	<i>Kibwabwa</i>		*	*	*	*	
Goyaves	<i>Mapela</i>			*	*	*	*
Hibiscus	<i>Karibu na midi</i>	*	*	*	*	*	
<i>Solanum</i>	<i>Mutete</i>	*	*	*	*	*	*
Maïs vert	<i>Mindji ya mubici</i>		*	*	*		
Mangues	<i>Embe</i>	*	*	*	*		
Termites <i>macrotermes</i>	<i>Makalo</i>	*	*	*	*	*	*
Oiseaux	<i>Ndeke</i>	*	*	*	*	*	*
Poisson frais	<i>Samaki mubici</i>	*					*
Poisson fumé	<i>Samaki mukavu ou samaki ya kukauka</i>	*	*	*	*	*	*
Poisson salé, fretin	<i>Bitoyo, ndakala</i>	*	*	*	*	*	*
Pommes de terre	<i>Bilashi bya kizungu</i>	*			*	*	

Quelques éléments d'explication sont nécessaires à la bonne compréhension des périodicités apparaissant dans ce tableau. Ainsi, les oiseaux sont bien entendu présents dans le paysage katangais toute l'année mais ils se font plus nombreux durant la saison des pluies, étant donné la présence de nombreux insectes dans l'atmosphère. Les poissons salés et fumés renseignés comme caractéristiques de cette période sont en fait les poissons pêchés durant la saison sèche et conditionnés pour la préservation et leur consommation durant les pluies. De décembre à mars est décrétée une fermeture des lacs, afin de favoriser la période de frai, ce qui explique la rupture momentanée de l'approvisionnement en poisson frais. Quant aux pommes de terre, une première récolte a lieu en novembre, de nouvelles semailles faites en janvier et février portant leurs fruits dans les mois qui suivent.

Commençons par établir les spécificités alimentaires des composantes du repas proprement dit durant la saison des pluies. De novembre à janvier, le *bukari* à base de maïs et de manioc est souvent servi accompagné de fretin ou de poissons salés ou frais, de gros champignons blancs, d'aubergines et d'hibiscus. Les ménages nantis consomment également du pigeon sauvage et des pommes de terre. De décembre à mars, les feuilles de courges viennent s'ajouter aux autres accompagnements. La quantité de poisson frais provenant des lacs Moero et Tshangalele ainsi que de grands cours d'eau (Lualaba, Luapula, Lufira) diminue petit à petit suite à la fermeture annuelle qui s'étend de décembre à mars. Il reste cependant sur le marché des stocks de poisson provenant de la pêche artisanale dans les rivières Kafubu, Munama, Lubumbashi et dans les étangs.

En ce qui concerne les grignotages de cette saison, un plat d'arachides rouges fraîches en gousses fumant de chaleur ou quelques épis dorés de maïs vert venant du feu, déposés par surprise par la ménagère sur une table du salon où le chef de ménage converse avec ses visiteurs, sont des signes explicites d'attention hospitalière. Une autre variante de ce type de surprise est celle composée d'arachides rouges, fraîches et crues, accompagnées de bâtonnets de manioc frais également crus, mais offerts au mari seul et non pas à ses amis (ce mets aurait en effet des vertus aphrodisiaques!). Les chenilles (*binkubala*, *tunkubyu*, etc.) et les termites sont également considérés comme des aliments de grignotage, accompagnant la bière comme amuse-gueule. Certains aliments de grignotage sont réservés aux enfants et peuvent être consommés à n'importe quel moment de la journée. Il s'agit des fruits et principalement des goyaves et des mangues. Les enfants les cueillent dans les arbres en rue. On trouve des mangues de novembre à février, alors que les goyaves mûrissent de janvier à avril.

Les Lushois qui travaillent en ville et qui ne peuvent rentrer chez eux à midi mangent souvent, à titre d'en-cas, des arachides rouges, des bananes sucrées (*bitika*, *ndizi ya kiloko*, *ndizi ya Kasāi*), du maïs vert cuit à l'eau entre décembre et février ou grillé au feu dès le mois de mars, du manioc ou des patates douces

cuits à l'eau. Un mari impatient d'avoir son repas peut également se voir offrir ces aliments pour calmer sa faim, tout comme n'importe quel visiteur. A ces aliments, il faut ajouter les courges cuites de décembre à mars mais qui ne se vendent pas sur la rue car elles sont délicates à manipuler. Ceux qui exercent des métiers lourds, c'est-à-dire les chauffeurs, les mécaniciens, les débardeurs, les conducteurs de poids lourds, etc. tartinent souvent de gros morceaux de pain avec de l'avocat pour meubler leur estomac avant de commencer leur travail. L'avocat est en effet un aliment lourd et abondant de janvier à mai.

4.2. LES ALIMENTS CONSOMMES EN SAISON SECHE

Tableau 2
Aliments spécifiques à la saison sèche

Nom français	Nom swahili	Périodes					
		mai	juin	juillet	août	septembre	octobre
Agrumes (orange, citron, mandarine, pamplemousse)		*	*	*			
Afromomum	<i>Matungulu pori</i>	*	*	*			
Chenilles		*	*				
Chou-fleur		*	*	*	*	*	*
Chou pommé		*	*	*	*	*	*
Chou de Chine		*	*	*	*		
Epinards	<i>Pinar</i>	*	*	*	*		
Haricots frais ou secs	<i>Malaki (ya mubici, ya kukauka)</i>	*	*				
Pâte (ou beurre) d'arachides grillées mélangées à la tomate	<i>Musweswe</i>	*	*	*	*	*	*
Pointes noires	<i>Kilanga</i>	*	*	*	*	*	*
Riz de Kilwa	<i>Mucele</i>	*	*	*	*	*	
Silures	<i>Kabambale</i>	*	*	*	*	*	*
Tomates fraîches			*	*	*	*	*
Gibier	<i>Nyama ya pori</i>		*	*	*	*	

Quelques éléments d'explication à propos du tableau 2: comme on le voit, les choux-fleurs et choux pommés sont disponibles jusqu'en septembre/octobre: le climat trop chaud fait que les choux de Chine et les épinards filent en fleur durant cette période. La pâte ou beurre d'arachides est disponible à cette saison seulement car il a fallu laisser le temps aux gousses de sécher pour entrer dans cette préparation. Le riz dont il est question dans ce tableau est celui cultivé à Kilwa, récolté en fin de saison des pluies et arrivant sur le marché lors de la saison sèche. Bien entendu, le riz, les haricots et les agrumes d'importation sont disponibles toute l'année, sans rupture.

Le repas typique de la saison sèche tourne autour d'un *bukari* constitué de farine de maïs et éventuellement de manioc, accompagné de silures frais, de choux pommés ou de Chine, d'épinards, de haricots frais ou secs, de pointes noires, de pâte d'arachides grillées mélangées à la tomate, le tout accompagné de sauce tomate. Dans les ménages les plus riches, le *bukari* peut être remplacé par du riz ou des pommes de terre et le poisson par de la viande ou éventuellement du gibier. Dans les ménages les plus pauvres, le poisson est souvent remplacé par la pâte d'arachides grillées, les haricots ou les pointes noires.

La saison sèche est considérée comme celle des vaches maigres. Cela se remarque au niveau du grignotage. En effet, à l'exception du manioc grillé accompagné d'un peu d'arachides également grillées, cette activité se réduit à la consommation de quelques agrumes: citrons, mandarines, oranges, pamplemousses. Or, les Lushois n'ont pas l'habitude d'incorporer les fruits dans leur alimentation quotidienne, estimant que ces sucreries sont réservées aux enfants. De plus, il faut de l'argent pour se procurer des agrumes car ils ne poussent pas aussi facilement que les mangues et les goyaves dans les parcelles d'habitation.

Les patates douces cuites, grillées ou rôties, les arachides et le manioc grillés sont les rares en-cas consommés pendant la saison sèche. Le riz accompagné de haricots, de poisson, de viande ou de légumes est servi comme «en-cas» dans des restaurants de fortune. Plantées normalement en saison des pluies, vers décembre, les patates douces sont consommées d'avril à septembre, durant la saison sèche donc. Certaines, plantées tardivement lors d'une saison des pluies, ne sont consommées qu'après quelques mois de la saison des pluies suivantes, quand elles sont arrivées à maturité (vers février).

4.3. CONCLUSION

L'alimentation à Lubumbashi reste tributaire de la conjoncture difficile que connaissent actuellement les ménages lushois. Si la saison des pluies apporte une gamme de légumes locaux un peu plus variée qu'en saison sèche, des champignons, du poisson frais des lacs, des rivières et des étangs, ainsi que des oiseaux de brousse, l'alimentation de base reste le *bukari* pour toute l'année, accompagné de poisson frais, fumé ou séché et de fretin. Les en-cas et aliments de grignotage varient suivant qu'ils sont consommés pendant la saison des pluies ou pendant la saison sèche. Les fruits en saison sèche et en saison des pluies gardent leur statut particulier d'aliment de grignotage réservé aux enfants. La viande, quant à elle, est un aliment cher et rare qui, toute l'année, reste l'apanage des ménages aisés.

5. Les réseaux formels

par

KAMWANYA KALEMUNA

5.1. INTRODUCTION

Lubumbashi est un important centre minier, industriel et commercial qui s'est principalement développé autour de l'exploitation et du commerce du cuivre. Sa population a connu un fort accroissement ces dernières années (PETIT 2003), ce qui a eu un impact sur l'économie de la ville, notamment sur son approvisionnement en nourriture. Environ 40 % des chefs de ménages sont des travailleurs salariés (PETIT 2003) mais les salaires ne sont pas toujours suffisants pour nourrir une famille pendant un mois. Le faible pouvoir d'achat résultant de cette situation économique a des conséquences sur la qualité des produits consommés mais également sur les moyens mis en œuvre pour se les procurer.

Une large gamme de produits alimentaires importés et communément consommés à Lubumbashi suivent toutes les procédures officielles requises pour leur commercialisation. C'est le cas des produits importés de pays européens, principalement de Belgique, tels les boîtes de conserve, le sucre, certaines liqueurs, les eaux minérales et d'autres articles alimentaires commercialisés dans les supermarchés («Mégastore», etc.). Toutefois, ces produits sont chers compte tenu de leur provenance lointaine et ne sont dès lors pas accessibles à tous. Pour les produits d'autres provenances, il n'est pas rare que les procédures officielles soient contournées.

Le présent chapitre tentera précisément de décrire quelles sont les procédures officielles d'approvisionnement de la ville et de quelle manière elles sont contournées. Dans un souci de simplicité, quatre des aliments parmi les plus communs seront mis en avant: le maïs, le poisson chinchard (communément appelé thomson), l'huile de table et la farine de froment. Leur acheminement depuis leur lieu d'origine jusqu'à Lubumbashi fera également l'objet de réflexions.

5.2. LIEU DE PROVENANCE DES ALIMENTS

Comme la majorité des aliments consommés à Lubumbashi, les quatre aliments sélectionnés pour notre travail sont importés. La carte 1* permet de mieux visualiser le trajet parcouru par certains de ces produits dans la province avant d'arriver à destination.

* Cette carte figure en fin de volume, p. 367.

5.2.1. *Le maïs*

Une bonne partie du maïs consommé à Lubumbashi est importé de l'étranger, principalement de la Zambie et du Zimbabwe et, dans une certaine mesure, du Botswana ou de l'Afrique du Sud. Cette denrée alimentaire est acheminée par route ou par voie ferrée, sous forme de grains ou de farine. Le transport par camion est le plus usité, par voie de véhicule ultra-long communément appelé *truck*, capable de transporter de 30 à 90 tonnes. Plusieurs avantages liés à sa grande mobilité en font le moyen de transport le plus courant pour le transport de maïs: le chargement de la marchandise peut s'effectuer directement sur le lieu de production (celui-ci ne se situant pas toujours à proximité des voies ferrées) et l'acheminement du produit depuis son lieu de production vers son lieu de distribution est plus rapide. Les camions en provenance de l'étranger passent par Kasumbalesa, le plus important poste frontalier à proximité de Lubumbashi et le seul qui soit relié à la ville par une grande route praticable.

Les compagnies ferroviaires Zambia Railways, SNCC (Société nationale des chemins de fer du Congo) et autrefois Spoornet (RSA) assurent le transport du maïs qui provient de l'Afrique australe dans des wagons ayant une capacité maximale de 40 tonnes. Qu'il y ait ou non transbordement des wagons d'autres compagnies vers ceux de la SNCC, c'est cette dernière qui s'occupe du déchargement des produits. Elle bénéficie d'une quote-part qui lui est versée à titre de «location de la voie» sur le tronçon Sakania (gare d'entrée ferroviaire du Congo depuis la Zambie) – Lubumbashi.

L'hinterland proche de Lubumbashi fournit également du maïs à la ville. Celui-ci arrive toujours sous forme de grains car les minoteries les plus proches se situent en ville. Le maïs de l'intérieur de la province du Katanga est toujours acheminé à Lubumbashi par la SNCC. L'insuffisance et le mauvais état des routes nationales rendent le transport par camion difficile et lourd de dangers pour les véhicules et leurs occupants. Le maïs national provient en partie des agglomérations du nord de la province telles que Kabongo, Kitenge, Kabalo, Nyunzu, Kongolo, etc. (cf. carte 1). Les trois dernières de ces agglomérations étant au moment des enquêtes sous contrôle rebelle. Une autre partie est produite par certaines firmes et fermes implantées dans l'hinterland minier du Sud-Katanga telles que Sader, Ferme Kibwe Sakina, etc.

Tout le maïs qui arrive à Lubumbashi n'est cependant pas consommé sur place. Une partie de cette marchandise a pour destination Mbuji-Mayi, chef lieu de la Province du Kasaï oriental, où les prix de vente pratiqués sont supérieurs à ceux de Lubumbashi.

5.2.2. *Le poisson chinchard*

Le poisson chinchard, communément appelé thomson, est abondant dans la ville et économiquement accessible à une bonne partie de la population. Il ne

s'agit pourtant pas d'un produit local. Il est pêché dans l'océan Atlantique et exploité en partie par la Namibie et l'Afrique du Sud qui l'exportent en grande quantité vers Lubumbashi. Acheminé exclusivement par route à bord de camions frigorifiques d'une capacité variant de 25 à 75 tonnes de cargaison, ce produit entre à Lubumbashi en passant par le poste frontalier de Kasumbalesa. Il est pris en charge à Lubumbashi par différents importateurs possédant leurs propres chambres froides: Socodis (500 t), Socel (200 t), Hyper-Psaro (100 t), Frigo Moero, Moulin Rouge, Cogetra, etc.

Il est à noter que les poissons *mikebuka* et *daga* [1] pêchés dans le lac Tanganyika et qui étaient acheminés à Lubumbashi par avion ou par wagons frigorifiques ne sont plus importés. Le poisson appelé *kapolowe* pêché dans la rivière portant le même nom, à plus ou moins 90 km de Lubumbashi, n'arrive pas à concurrencer le chinchar, commercialisé en grande quantité. Le chinchar est dès lors, parmi les poissons frais, le plus abondant dans la ville.

5.2.3. L'huile de table

L'huile de table est un produit d'usage courant car indispensable pour certaines formes de cuisson ainsi que dans la préparation d'aliments de base tels les pains, les beignets, la mayonnaise, etc. Aujourd'hui, les entreprises de raffinement d'huile comme Huilza ne fonctionnent plus à Lubumbashi. L'huile de table est dès lors importée en grandes quantités depuis différents pays. La qualité varie suivant le raffinage dont ce produit a fait l'objet. C'est l'Afrique du Sud qui fournit l'huile de meilleure qualité, utilisée principalement pour la cuisson des aliments. Sous la marque Somol, elle est conditionnée dans des bouteilles de 75 cl, rassemblées par douzaine dans des boîtes en carton et acheminées à Lubumbashi par route, dans des *trucks*. La société Evabuka détient l'exclusivité de l'importation de l'huile d'Afrique du Sud. Singapour exporte de l'huile végétale de marque Korie, en bidons de 3 ou 20 litres: celle-ci est acheminée par bateau depuis Singapour jusqu'au port de Dar es-Salaam, en Tanzanie; elle est ensuite transportée en train jusqu'à Lubumbashi, où elle est principalement commercialisée par les Indiens et les Pakistanais installés dans la ville. La Thaïlande exporte également de l'huile (de marque Oki) vers Lubumbashi, dans des emballages similaires à ceux de l'huile Korie. Il existe encore d'autres marques d'huile moins répandues, comme Pan ou Sunfoil, également importées, depuis la Malaisie notamment. L'huile de palme produite artisanalement et moins raffinée, provient quant à elle de la province.

5.2.4. La farine de froment

La farine de froment est un produit abondamment consommé par les familles lushoises qui l'utilisent dans la préparation d'aliments de base tels les pains, les beignets, les cakes, etc. La farine de froment provient essentiellement d'Afrique

du Sud, sous la marque Suprême, représentée à Lubumbashi par la société Hyper-Psaro. Elle est acheminée par la route, dans des *trucks*.

Il est à noter qu'il existe également d'autres marques de farine de froment, comme par exemple Goldstar et International, provenant de différents pays, notamment du Zimbabwe.

5.3. PROCEDURES OFFICIELLES LIEES A L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

Le maïs, le chincharid, l'huile de table et la farine de froment sont des produits importés en grandes quantités de pays voisins ou lointains. Les procédures officielles dont ils font l'objet, depuis leur passage frontalier jusqu'à leur commercialisation en ville, sont différentes des procédures officielles réservées aux produits provenant de la province. Pour cette raison, la présentation des procédures officielles d'approvisionnement est divisée en deux parties, l'une réservée aux produits importés depuis l'étranger et l'autre aux produits nationaux, acheminés depuis la province.

5.3.1. Produits importés de l'étranger

Trois services publics interviennent dans le processus de dédouanement des produits importés de l'étranger: l'Office congolais de contrôle (OCC), l'Office des douanes et accises (OFIDA) et la Division provinciale du commerce extérieur.

L'Office congolais de contrôle est chargé du contrôle de la quantité, de la qualité et de la conformité des produits importés. Pour tout produit importé, l'OCC procède à un contrôle par étape:

- A l'arrivée de la marchandise à la frontière, un membre du service des douanes établit un document appelé «bordereau de transit» qui accompagne la cargaison jusqu'à Lubumbashi. Un membre de l'OCC escorte également la cargaison jusqu'à sa mise en entrepôt, à Lubumbashi.
- A son arrivée à Lubumbashi, le produit est pris en charge par un transitaire (notamment TRC, AMI Congo, Socodam, Soger, Cactus ou Gecontrans) qui procède à la déclaration de la marchandise et crée un dossier composé de la facture du produit, de la lettre de transport, du certificat d'origine du produit et des éventuelles preuves des assurances ayant couvert le produit pendant son acheminement.
- L'authenticité de ces documents fait l'objet d'un examen minutieux par l'OCC. Cet examen se clôture par l'émission de documents envoyés au service Import-Export [2] qui procède alors à la contre-vérification des documents et demande l'analyse de la qualité et la vérification de la quantité du produit.

- Le contrôle de la qualité du produit s'effectue de manière scientifique comme visuelle, au moment de l'importation. Le déclarant doit fournir un échantillon du produit, qui fait l'objet d'analyses micro-biologiques (l'OCC se fait parfois assister par le Service vétérinaire pour de plus amples précisions sur la composition du produit). La vérification visuelle du produit et celle de sa date de péremption sont également réalisées à ce stade de l'acheminement.
- Le contrôle de la quantité importée est effectué par des employés de l'OCC au déchargement par pointage, sur le lieu de déchargement ou dans les entrepôts.
- L'OCC procède ensuite à la facturation de ses services et des taxes qui doivent lui être payées suivant un code précis des taux à appliquer pour chaque produit importé. Dans cette facture, sont repris les frais d'ouverture, les frais de dossier, les frais de contrôle, les frais de tally au débarquement, les frais de port et soins, les frais du bordereau de transit, les frais de déclaration et d'authenticité des documents, les frais de télex, les frais de cachet et ceux de laboratoire. Tous les frais perçus par l'OCC sont calculés sur la valeur CAF (Coût, Assurances et Fret) [3] du produit telle que déclarée par le transitaire et comparée aux mercuriales disponibles à l'OCC.
- Les documents délivrés par l'OCC ne sont disponibles pour les autres services publics qu'après paiement de la facture.
- Il est à noter que le Service d'hygiène effectue son travail continuellement dans les différents lieux de conservation et de commercialisation du produit après importation.

La Division provinciale du commerce extérieur, en sa qualité d'opérateur économique, a pour tâche principale de contrôler si l'importateur est habilité à procéder à l'importation de tel ou tel produit. Cette Division procède au contrôle du numéro de registre commercial, du numéro d'identification nationale, du numéro import-export et de l'attestation fiscale de l'importateur. Après ce contrôle, la Division perçoit, en rapport avec la réglementation en vigueur, un paiement comprenant une taxe et les frais occasionnés par le travail effectué.

L'Office des douanes et accises (OFIDA) a pour tâche principale de procéder à la taxation des produits importés et à la perception de ces taxes par le trésor public. L'OFIDA procède à plusieurs types de contrôle: les documents relatifs à l'importation du produit sont vérifiés, la quantité du produit est contrôlée par pointage au moment du déchargement, et la valeur déclarée est comparée aux valeurs mercuriales existantes à l'OFIDA. Après vérification, l'OFIDA procède à la taxation en percevant les droits d'entrée et une contribution sur le chiffre d'affaires (CCA) de la manière suivante:

- Pour le maïs ou la farine de maïs: 5 % des droits d'entrée [4] et 3 % de CCA;
- Pour l'huile végétale: 30 % des droits d'entrée et 13 % de CCA;

- Pour les poissons congelés: 15 % des droits d'entrée et 3 % de CCA;
- Pour la farine de froment: 15 % des droits d'entrée et 3 % de CCA.

A ces frais s'ajoute la perception d'une quotité de l'impôt sur le bénéfice des sociétés commerciales, appelé «précompte sur les bénéfices industriels et commerciaux (BIC)» qui varie entre 1 et 3 % de la valeur CAF du produit et versé à la Direction provinciale des contributions. D'autres services étatiques interviennent à différents moments dans le processus d'importation, particulièrement au moment du déchargement, pour percevoir certaines taxes non réglementées. Il s'agit notamment de l'Agence nationale des renseignements (ANR), de la Police économique, de l'Administration de la cité (au niveau de la frontière), de la Brigade OFIDA, des Fonds de promotion industriels et du Service d'hygiène. Notons que tous les employés des services présents au déchargement, en plus des taxes et frais réels perçus dans les services concernés, bénéficient d'un *per diem* de 10 USD chacun pour le fait de participer physiquement au déchargement.

5.3.2. Produits provenant de la province

Les produits provenant de la province sont le plus souvent transportés par la SNCC et font l'objet d'un contrôle à leur arrivée en gare. Des taxes doivent être payées à différents services publics, notamment à l'ANR, au Service de l'environnement et de la conservation de la nature, à l'OCC et aux trois sections qui continuent la surveillance des produits alimentaires jusqu'à leur commercialisation: le Service d'hygiène, la Division provinciale de l'économie et la Police économique.

Le Service d'hygiène s'occupe du contrôle des conditions hygiéniques dans lesquelles les marchandises voyagent et sont conservées ainsi que du contrôle de leur qualité. Ce service public joue un rôle important dans la protection de la santé des consommateurs contre la consommation de produits avariés ou périmés. En effet, le contrôle de qualité et de conformité qu'effectue l'OCC à l'arrivée des produits à Lubumbashi n'empêche pas les marchandises d'être mal conservées par après ou d'atteindre leur date de péremption avant même leur commercialisation. Afin d'éviter que de telles marchandises ne soient mises à la disposition du consommateur et ne portent atteinte à sa santé, le Service d'hygiène, formé de médecins vétérinaires et d'autres professionnels de la santé, effectue des contrôles dans les maisons commerciales et dans les dépôts pour détecter, prévenir et sanctionner de telles irrégularités. Toutefois, des difficultés d'ordre pratique, telles que le manque de laboratoires fiables pour effectuer les analyses, freinent l'efficacité d'un tel service.

La Division provinciale de l'économie se charge de la prévention des crimes économiques afin de protéger le consommateur, notamment en contrôlant la structure des prix des produits mis sur le marché alimentaire. L'opérateur

économique, après avoir payé les frais relatifs à l'importation et au dédouanement de la marchandise importée, doit proposer sa structure des prix et sa marge bénéficiaire à la Division provinciale de l'économie. Celle-ci confronte alors ses mercuriales avec les prix proposés par l'opérateur économique et fixe un prix de vente de la denrée alimentaire concernée, respectant à la fois le bénéfice de l'opérateur économique et le pouvoir d'achat du consommateur.

La Police économique, quant à elle, est chargée de la répression des crimes économiques contre tout opérateur économique ne respectant pas les prix définis par la Division provinciale de l'économie. Elle est composée d'une équipe de juristes et d'économistes de formation militaire. Ses agents procèdent au contrôle des prix dans les centres commerciaux et à la répression des fraudeurs par l'imposition d'amendes ou par fermeture momentanée du centre commercial concerné.

5.4. CONTOURNEMENT DES PROCEDURES OFFICIELLES

Les procédures officielles sont fréquemment contournées. Certains opérateurs économiques ne déclarent pas la marchandise importée, d'autres n'en déclarent qu'une partie, d'autres encore recourent à une fraude institutionnalisée consistant à alléger, d'une manière ou d'une autre, les taxes sur la marchandise.

5.4.1. *Trafic illégal et fraude sur la quantité*

La non-déclaration des produits concerne particulièrement le maïs importé. Elle peut s'effectuer de différentes manières. Les importateurs peuvent faire passer la marchandise par la brousse, ce qu'on appelle «opération *bilanga* [5]», ou par des postes frontaliers où ils bénéficient de la complicité des douaniers ne procédant à aucun contrôle de la marchandise. L'importateur procède parfois par déchargement de la cargaison avant le poste frontalier qu'il fait ensuite passer par sacs de 25 ou 50 kilos. Les sacs sont alors portés par des *katako* [6]. Cette fraude est rendue possible par le fait que les camions arrivés à la frontière doivent parfois passer plusieurs jours dans des zones neutres avant que les formalités d'entrée ne soient complètement terminées. L'importateur s'arrange alors pour décharger sa cargaison soit dans la zone neutre, soit au poste frontalier du pays voisin (en Zambie).

La minimisation des quantités ou des valeurs des marchandises est la fraude la plus courante qui vise à payer moins de taxes à l'Etat. L'opérateur économique qui importe une marchandise la fait déclarer par un transitaire (communément appelé Agence de douane). La déclaration comporte des informations erronées sur la quantité du produit importé, sur la valeur CAF de la marchandise (qui est minimisée) ou sur les deux à la fois. Aucun contrôle n'est effectué de telle manière que le transitaire, l'opérateur économique et l'agent de l'Etat

chargé du contrôle et de la vérification de la quantité, de la valeur et de la qualité des marchandises (OFIDA ou OCC) s'enrichissent au détriment de l'Etat. Les conséquences de ces pratiques sont désastreuses pour le consommateur. Aucun contrôle d'hygiène n'est effectué sur ces marchandises et la fixation des prix n'est pas contrôlée. De manière plus générale, les agents du service d'hygiène qui participent au déchargement des produits en provenance de l'étranger n'effectuent pas toujours un travail très efficace. Il arrive que le camion soit compartimenté, les produits de meilleure qualité étant situés dans la partie accessible aux agents de contrôle et les produits avariés placés hors d'atteinte. Les importateurs ne sont cependant pas inquiétés car le contrôle reste très superficiel. Un exemple connu de ce manque de vigilance est l'opération de destruction par le feu des produits avariés, organisée par l'OCC et qui n'est, dans les faits, réalisée qu'en partie. Les produits avariés qui ont échappé à l'opération sont remis en vente sur le marché. Les autres services étatiques telles la Division provinciale de l'économie et la Police économique, chargées respectivement de la prévention et de la répression des crimes économiques, ne sont pas à l'abri des opérations de fraude ou de vigilance superficielle de leurs agents. Par exemple, si l'opérateur économique offre des pots-de-vin au divisionnaire chargé de vérifier la structure des prix proposée, cette dernière est acceptée sans qu'aucun contrôle de la marge bénéficiaire ou des intérêts du consommateur ne soit exercé. Il en résulte une hausse des prix des marchandises, profitable aux commerçants et nuisible aux consommateurs.

5.4.2. *Fraude institutionnalisée*

La fraude institutionnalisée est celle qui s'effectue au niveau administratif. Elle vise également un allègement des taxes mais utilise des moyens réputés «officiels» pour y parvenir. Il existe deux variantes de cette fraude, la sollicitation directe d'allègements fiscaux et l'utilisation d'une couverture sociale pour y parvenir.

Afin d'obtenir des allègements fiscaux, l'opérateur économique qui importe des produits alimentaires mène une série de démarches administratives auprès du Ministère des finances. Il argumente sa demande par son souci de fixer des prix bas et adaptés au pouvoir d'achat des consommateurs. Après examen réel ou fictif de sa demande, le Ministère des finances accorde à l'opérateur économique des réductions sur les taxes à payer. Il peut s'agir notamment d'exonérations, de taux réduits, de soumission des valeurs sur un certain volume de biens à importer au cours d'une certaine période, etc. La fraude consiste dans les faits, pour l'opérateur économique, à ne pas mentionner ces allègements fiscaux dans sa proposition de structure des prix envoyée à l'OCC. Il vend ensuite la marchandise au prix plein et empoche la différence à la place du consommateur.

Une variante de la fraude institutionnalisée consiste, pour l'opérateur économique, à solliciter des allègements fiscaux pour l'importation de ses marchandises

au nom d'une organisation non gouvernementale ou d'une association pour la protection sociale. Ces associations religieuses ou sociales obtiennent facilement, grâce à leur statut particulier, des allègements fiscaux auprès du Ministère des finances. Les opérateurs économiques rétrocèdent une partie de leur gain aux associations qui les couvrent. Les deux parties sortent gagnantes. Cette fraude sous couvert d'une association est rendue possible par la faiblesse des contrôles dont se charge la Division provinciale de l'économie.

NOTES

- [1] Ce fretin est connu à Lubumbashi sous les noms de *ndakala ya Kalemie* ou *misumari*.
- [2] Le service «Import-Export» correspond à ce que l'on appelle Division provinciale du commerce extérieur. Il s'agit d'un service public, une représentation en province du Ministère du commerce et de l'industrie dont la tâche est de réglementer toutes les transactions relatives au commerce extérieur.
- [3] Le CAF est parfois appelé CIF, en référence aux initiales anglaises de *Cost, Insurance, Freight*.
- [4] Les droits d'entrée sont toutes les redevances payées par l'importateur avant de faire entrer les produits provenant de l'étranger en RDC. Cet impôt est relevé lors du passage des marchandises à la frontière.
- [5] «Champ», en lingala. En effet, les contrebandiers évitent la douane en empruntant des chemins de brousse.
- [6] Enfants ou adultes chargés de la manutention au chargement ou déchargement du véhicule.

6. Les réseaux informels

par

VWAKYANAKAZI MUKOHYA

(en coll. avec Jerry Kalonji, Mutete Sapato & Jean-Pierre Mwez)

6.1. INTRODUCTION

La situation de crise économique vécue par les Congolais depuis plusieurs années a favorisé l'émergence d'une grande débrouillardise visant à alimenter le foyer jour après jour. Les denrées alimentaires, principalement importées, atteignent souvent des prix très élevés auxquels la plupart des Lushois ne peuvent accéder avec leurs seuls salaires. Beaucoup d'entre eux exercent des petits boulots supplémentaires afin de trouver l'argent nécessaire à leur alimentation quotidienne, et ce, de manière dite informelle.

La majorité des denrées alimentaires consommées par les Lushois sont importées. Certaines d'entre elles suivent le parcours officiel d'approvisionnement, tout en le contournant parfois, tandis que d'autres sont acheminées vers la ville de manière informelle. Certains aspects de la production de ces marchandises, de leur transport, de leur entreposage et de leur distribution dans les marchés font l'objet de toute une série de pratiques commerciales interdites par la loi mais très fréquemment usitées. Elles permettent à de nombreux Lushois de gagner l'argent nécessaire à leur survie quotidienne.

Il est difficile de donner une estimation chiffrée des produits alimentaires entrant dans le circuit de l'approvisionnement informel de la ville de Lubumbashi. En effet, la plupart des dépôts n'ont pas de documents écrits sur les produits alimentaires entreposés ou livrés à la vente. S'il en existe, ils ne sont pas montrés par peur des contrôles administratifs et fiscaux. De plus, l'approvisionnement informel n'est pas régulier. Plusieurs facteurs parfois conjoncturels interviennent et modifient les quantités de produits importés à Lubumbashi de l'étranger ou de la province. La succession des saisons et la disponibilité des produits (fruits, légumes, tubercules, etc.), les contrôles administratifs et fiscaux (pêche uniquement en saison autorisée, taxes diverses, etc.) et le climat sociopolitique de la RDC (notamment pour le riz cultivé en zone occupée par les mouvements rebelles) exercent une influence non négligeable sur les quantités disponibles et importées ainsi que sur les prix pratiqués dans le secteur informel. Un tableau des principales données de l'enquête (*cf. infra*) reprendra toutefois avec quelque précision les types d'aliments et leur parcours dans le secteur de l'approvisionnement informel, sans évaluer des quantités précises puisqu'elles sont incalculables ou invérifiables.

Les deux sexes opèrent dans le secteur de l'approvisionnement alimentaire informel. Hommes et femmes se déplacent vers les pays limitrophes (Zambie et Tanzanie notamment) à la recherche de produits alimentaires. Toutefois, les propriétaires et gérants des dépôts, les transporteurs par véhicule, par bateau, chariot ou bicyclette sont majoritairement des hommes. Les femmes apparaissent surtout endosser le rôle de commerçante (achat des marchandises importées ou produites localement et vente sur les marchés de tous types). Le commerce de détail au marché peut même être considéré comme un monopole des femmes.

Ce chapitre étudiera, sur base des données recueillies par les enquêteurs, la manière dont les acteurs de ce travail informel gèrent le transport, l'entreposage et la distribution des produits dans un climat de perpétuelle incertitude liée au caractère illégal de l'activité.

6.2. L'ENQUETE, SES METHODES, SES DIFFICULTES

Dans un souci de clarté et de simplification, il a été décidé par les enquêteurs de cibler un certain nombre de produits alimentaires consommés communément par les ménages: farines (de maïs, de froment, de manioc), riz, haricots, viande, poissons, huiles, sel, sucre, thé, fruits, tubercules, légumes et condiments. Les résultats de l'enquête sont rassemblés dans le tableau n° 1.

Au cours de cette recherche, les enquêteurs ont dû faire face à une série de contraintes liées au fait même du caractère informel de l'approvisionnement, qui n'est généralement pas consigné dans des documents écrits (cahiers d'enregistrement, etc.). L'information doit dès lors être recherchée auprès des acteurs économiques eux-mêmes (les trafiquants [1] et vendeurs ambulants, les mamans des marchés, les mamans maraîchères, les dépositaires, les importateurs informels divers, etc.). Pour y parvenir, une préenquête a été menée durant une dizaine de jours, avec un protocole d'enquête provisoire constitué de huit questions. Après un premier rapport d'enquête, les chercheurs ont estimé qu'un certain nombre de questions méritaient d'être approfondies. Des rapports ont dès lors été élaborés sur différents sujets: les principaux acteurs et opérateurs impliqués, les dépôts, les marchés de la ville et leur organisation hiérarchique.

Des difficultés d'ordre pratique ont été soulevées. Le travail d'approvisionnement se fait par des chaînes de personnes et d'opérateurs: il est donc difficile d'identifier son véritable responsable et d'avoir, par entretien, des informations précises sur l'acheminement des produits dans la ville. De plus, la rareté des traces écrites rend difficile l'obtention d'informations quantitatives sur les approvisionnements, les livraisons, les prix, etc. Le fait que les opérateurs du secteur informel vivent dans la crainte des contrôles administratifs et fiscaux les a rendus méfiants et sur la défensive par rapport aux enquêteurs. Ces derniers ont souvent été confrontés au refus des acteurs concernés de livrer des informations. Enfin, les approvisionnements sont le plus souvent circonstanciels: ils

Tableau 1
Approvisionnement informel de la ville de Lubumbashi en denrées alimentaires

Produits ciblés	Sortes	Lieux de provenance	Moyens de transport	Dépôtaires	Quantités	Lieux de distribution	Opérateurs économiques (par sexe)	Prix du marché (en FC)	Observations
Farine	Maïs	– Importé (Zambie)	Véhicule – train	CAMG (av. Sendwe), Ets BIF (av. Sendwe), Ets Rauffy (av. Moero), etc.	Variable	Dépôts, marchés (Mzee Kabila, Kenya, Njanja, Katuba, etc.)	H-F	700/sac 25 kg 1 300/sac 50 kg	Beaucoup d'intermédiaires
		– Local (périphérie + Nord-Katanga)	Véhicule – train	Marchés: Mzee Kabila, Kabasele, Kenya, Njanja, etc.	Variable	Dépôts, marchés (Mzee Kabila, Kenya, Njanja, Katuba, etc.)	H-F	600/sac 25 kg 900/sac 50 kg	
	Froment	– Importé (RSA, USA, Europe)	Véhicule – train	Officiels (Psaromatis, Cogetra, etc.)	Variable	Dépôts officiels, marchés, magasins	H-F	3 000/sac 50 kg	Denrée d'importation officielle
	Manioc (cossettes)	– Local (Kasenga, Mitwaba, Kabongo, Bowa, Songe, Kasomeno, Sampwe, Lubanda, Kabyasha, Sasombo, Dilolo, Kasaji, etc.)	Véhicule – train	Kenya (av. Circulaire: Pandula), Njanja	Variable	Dépôts, marchés	H-F	1 500/sac 50 kg	Fourni en cossettes
Maïs en grain		– Importé (Zambie)	Véhicule – train	Kenya (av. du marché)	Réduite	Kenya (av. du marché, dépôts, marché Kenya)	H-F	2 000/sac 50 kg	A mouder ou destiné à préparer des pop-corns
		– Local (Mukabe-Kasari, Sambwa, Bulanda, Kasumbalesa, Sakania, Fungurume, etc.)	Véhicule – train	Kenya (av. du marché, dépôts, marché Kenya)	Variable	Kenya (av. du marché, dépôts, marché Kenya)	H-F	1 500/sac 50 kg	

Haricots	Gros et petits grains	– Importés (Zambie, Tanzanie)	Véhicule – train	Dépôts, marchés Kenya	Variable	Dépôts, marchés Kenya	H-F	4 000/sac 50 kg	Beaucoup de variétés
		– Locaux (Bunkeya, Kasenga, Fungurume, etc.)	Véhicule	Dépôts, marchés Kenya	Variable	Dépôts, marchés	H-F	3 000/sac 50 kg	
Riz		– Importé (Zambie, RSA, USA, Tanzanie, etc.), Maniema (avant-guerre)	Véhicule – train	Dépôts officiels		Magasins, boutiques, marchés	H-F	3 000/sac 50 kg	Perturbé par la guerre
		– Local (avant la guerre: Dilolo, Kilwa-Kasenga, etc.)	Véhicule	Ets Tchani			F		
Viande	Chèvre	– Importée (Zambie via Kipushi, Kamilombe)	Véhicule	Marché Munama	Réduite	Marchés (Mzee Kabila, Kenya, Katuba)	Vivantes: H Abattues: H-F	4 000-5 000/la chèvre	2 800-3 000/ la chèvre à Kipushi
		– Locale (périphérie + villages Katanga, Kasungeji, etc.)	Véhicule – à pied	Marché Munama	Réduite	Marchés: Mzee Kabila, Kenya, Katuba)	Idem	3 000-3 500/la chèvre	
	Porc	– Local: élevages domestiques ou fermes (périphérie)	Véhicule	Marché Munama	Très réduite	Marchés (Mzee Kabila, Kenya)	H-F	1 200/ le kg	Peu consommé
	Vache	– Importée (Zimbabwe)	Véhicule	Marché Munama	Très réduite	Marchés, rues	F		
– Locale: fermes, troupeaux à Kamina, Moba et Pepa (sous contrôle rebelle pour les deux derniers)		Véhicule – à pied (trek)	Marché Munama	Très réduite	Marché	H-F	Filet: 1 200/ kg Carbonades: 750/ kg Bouillie: 400/kg		

Produits ciblés	Sortes	Lieux de provenance	Moyens de transport	Dépositaires	Quantités	Lieux de distribution	Opérateurs économiques (par sexe)	Prix du marché (en FC)	Observations
Poisson	Fumé et salé	– Importé: Tanzanie (<i>mikebuka</i>), Zambie (de Tshavanga).	Véhicule – train	Dépôts Njanja, marché Kenya	Variable	Dépôts Njanja, marchés	H-F		
		– Local: lac Moero + Lwapula via Kasenga (camps de pêche)	Bateau – véhicule	Dépôts Njanja (Kalu, Lupanzula, Lupakafu,...)	Variable	Dépôts Njanja, marchés	H-F	600/panier 6 kg 300/colis 2 kg	
		– Local: Bukama	Véhicule	Dépôts Katuba	Variable		H-F		
	Frais	– Local: Kapolowe	Véhicule		Variable	Marchés (Rail, Mzee Kabila, Kenya)	H-F	300/kg (tas)	Problème de conservation
	Fretin (<i>bisense, misumari, kashobwe, kashikishi, etc.</i>)	Voir poisson fumé et salé	Véhicule – train – bateau	Dépôts Njanja, marché Kenya	Variable	Dépôts Njanja, marchés	H-F	30/1/2 kg (tas)	
Huiles de cuisine	Huile de palme	– Locale: Kabongo, Kitenge, Kitando, Kinkondja, Ilebo, Mweka, Kananga, Kikwit	Train – véhicule	Marchés (Mzee Kabila, Kenya)	Variable	Marchés	H-F	100/bouteille (75 cl) 12 000/le fût	Dépositaires vendent en gros et non par bouteille. Guerre a fermé route Kongolo-Maniema
	Huile Somol industrielle	– Fournisseurs officiels locaux – Petites quantités importées (Zambie)	Véhicule		Réduite	Boutiques, marchés	F H-F	120/bouteille (75 cl)	
	Huile d'arachides	– Importée (Zambie, Tanzanie, RSA, etc.)	Véhicule – train		Très réduite	Marchés	F	130/ bouteille (75 cl)	Peu consommée

Sel, Sucre, Thé		– Importé (Zambie, Tanzanie, RSA, etc.) Import officiel = fournisseurs officiels	Véhicule – train	Marché Kenya	Variable	Marchés	H-F	Sel: 10/le verre, 3 000/sac 50 kg Sucre: 12/ verre, 4 000/sac 50 kg Thé: 5-10/ verre	Avant la guerre, importations depuis le Kivu	
Fruits	– «De luxe»: oranges, pommes, etc.	Fournisseurs officiels locaux			Réduite	Marchés, étalages de rue	F	30/ orange RSA 30/ pomme RSA		
	– Communs: bananes, mangues, ananas, papayes, citrons, avocats, etc.	Nord-Katanga, Dilolo, Kasai, Zambie via Kasenga (grosses mangues + citrons)	Véhicule – train		Réduite	Marchés, étalages de rue	H-F	15/20: banane <i>kitabe</i> 100: banane <i>likemba</i> 10: mangue 60-100: ananas 40-60: papaye 5-10: citron 30-60: avocat		
Tubercules	Pomme de terre	– locale: Fungurume, Mitwaba	Véhicule		Réduite	Marchés	F	150/le tas (1 kg)		
		– importée: Zambie via Kipushi	Véhicule		Réduite	Marchés	F	800/sac 25 kg	A Kipushi	
	Patates douces (<i>cingovu</i>)	– Locale: périphérie	Véhicule – chariot – vélo			Variable	Marchés	H-F	350/sac 25 kg	
		– importée: Zambie via Kipushi	Véhicule				Marchés	H-F	60-100/le tas (2 kg)	
	Manioc frais (tubercules)	– local: village Katanga, Kilobelobe, Mokambo, Kapolowe	Véhicule			Variable	Marchés	H-F	30/le tubercule	

Produits ciblés	Sortes	Lieux de provenance	Moyens de transport	Dépositaires	Quantités	Lieux de distribution	Opérateurs économiques (par sexe)	Prix du marché (en FC)	Observations
Légumes	Feuilles de manioc Feuilles d'amarante Feuilles de patates douces Choux divers	Périphérie Villages distants: cas de Papa Lenge (<i>cf. infra</i>)	Véhicule – chariot – vélo – à pied		Cas de Papa Lenge (<i>cf. infra</i>)	Marchés	H-F	5/botte d' à peu près tous les légumes verts	
Condiments	Tomates fraîches Oignons Ail	– local: cas du Frère Georges (<i>cf. infra</i>)	Véhicule		Cas du Frère Georges (<i>cf. infra</i>)	Marchés (Kenya, Mzee Kabila, Njanja, Rail, etc.)	H-F	Cas du Frère Georges (<i>cf. infra</i>)	
		– importé (oignons de Zambie, Tanzanie, RSA)	Véhicule – train	Dépôts Kenya, Njanja	Variable		H-F	Tomates: 10-20/tas Oignons: 300/panier, 40/botte	

dépendent des saisons, de la disponibilité des produits, de la nature des contrôles administratifs et fiscaux, du climat sociopolitique du moment, etc. Il est dès lors difficile de généraliser les données récoltées, de statuer sur leur régularité et de procéder à des estimations valables. Afin de contourner certaines de ces difficultés, les enquêteurs ont dû visiter plusieurs fois les mêmes endroits, user de leurs relations personnelles avec certains approvisionneurs et parfois se présenter comme des étudiants en quête d'informations pour leurs travaux de fin d'études.

6.3. PROVENANCE ET ACHÈMEMENT DES PRINCIPAUX PRODUITS

Les principales données de l'enquête sont reprises dans le tableau ci-dessus. Les produits alimentaires ciblés sont repris par catégorie et commentés quant à sept caractéristiques: lieux de provenance, moyens de transport utilisés pour les acheminer en ville, dépositaires ou lieux de concentration des dépôts, quantités, lieux de distribution à destination des ménages de la ville, opérateurs économiques impliqués (par sexe) dans la distribution locale et prix courants du marché au moment de la rédaction de ce rapport. Signalons que lors des enquêtes (novembre 2000), le cours du dollar varia entre 105 et 115 FC. D'autre part, il convient de tenir compte de ce que des unités renseignées en termes de masse («sac de 50 kg», etc.) sont en pratique souvent des unités de volume (le sac proprement dit), précision sans laquelle le lecteur pourrait être amené à penser que, à masse égale, le grain est plus cher que la farine et le manioc plus cher que le maïs, ce qui n'est évidemment pas le cas. Pour mieux localiser les lieux de provenance ou de transit des aliments dans la province, le lecteur se reportera à la carte 1 figurant en fin de volume.

Il ressort de l'analyse du tableau une série de constatations. Une grande variété d'aliments arrivent à Lubumbashi par voie d'approvisionnement informel. Certains produits constituent des aliments de base (farine de maïs, poissons, légumes de base, condiments, etc.) alors que d'autres sont considérés comme des aliments de luxe (viande, riz, fruits (même communs), etc.). Certains aliments n'ont pas été pris en considération dans l'enquête, par simple principe d'échantillonnage (poulet, œufs, arachides, courges, taros, piments, aliments de brousse, etc.), d'autres ont été exclus car ils relèvent de l'approvisionnement formel (pain, beurre, margarine, confiture, spaghettis et charcuterie). L'approvisionnement formel n'échappe cependant pas à son contournement comme il est apparu dans la contribution précédente.

Concrètement, trois situations différentes se présentent: soit les produits alimentaires sont obtenus uniquement par importation (farine de froment, huile, sel, sucre, thé, etc.); soit — et c'est le cas le plus fréquent — ils sont importés ou produits localement (farine de maïs, maïs en grain, haricots, riz, chèbres, viande de vache, poissons fumés et salés, fretin, huile de palme, fruits de luxe,

pommes de terre, oignons, ail, etc.); soit — et c'est le cas le plus rare — ils sont produits localement (farine de manioc, manioc frais, poissons frais, légumes verts, tomates vertes, etc.).

Les produits d'importation proviennent le plus souvent de Zambie (farine de maïs, maïs en grains, chèvres, riz, poissons salés ou fumés, sel, thé, pommes de terre, oignons, ail, certains fruits communs) ou de Tanzanie (haricots, riz, poissons fumés ou salés, sel, sucre, etc.). L'Afrique du Sud, le Zimbabwe et les USA sont aussi parfois mentionnés parmi les pays approvisionneurs (farine de froment, viande de vache, sel, oignons, ail, etc.). Pour les pays les plus cités comme la Zambie ou la Tanzanie, il serait intéressant de vérifier s'ils sont réellement les producteurs des aliments mentionnés ou s'ils servent de lieux de transit pour des produits venant d'ailleurs. On sait que des pays d'Afrique australe comme la Zambie, l'Afrique du Sud, le Malawi et le Zimbabwe se sont illustrés par une bonne performance en production de maïs grâce à des politiques systématiques d'encadrement agricole. Une partie du maïs que livre la Zambie pourrait dès lors être produite par certains de ses voisins. De la même manière, alors que le riz et le sel sont annoncés comme provenant principalement de Zambie ou de Tanzanie, ils sont en réalité produits — en partie du moins — par l'Afrique du Sud et l'Asie pour le riz, et par l'entreprise canadienne Bill Mat représentée à Dar es-Salaam (Tanzanie) pour le sel.

Dans ce rapport, nous considérons également comme importés les produits qui proviennent à Lubumbashi d'autres régions que celle de la province du Katanga. Il ne s'agit pas là d'une prise de position politique, mais d'être capable de statuer sur la question de l'autonomie alimentaire de la ville de Lubumbashi et de la province du Katanga, dont Lubumbashi tient la place centrale dans la hiérarchie urbaine [2]. Parmi de tels produits, mentionnons une partie de l'huile de palme (Bandundu, Kasai occidental) et certains fruits communs comme les bananes et les ananas (Kasai oriental et occidental).

L'approvisionnement informel de Lubumbashi et de ses ménages en denrées alimentaires dépend aussi de la production locale. On pourrait également se poser la question de savoir si les produits alimentaires dits locaux sont réellement produits aux endroits mentionnés comme lieux de production. Nous savons que le poisson frais *kapolowe* est réellement pêché à Kapolowe, dans le lac artificiel de Changalele. Mais il n'en est pas de même pour le poisson fumé ou salé qu'on dit «de Kasenga». En réalité, celui-ci est pêché, traité et commercialisé dans un grand nombre de camps de pêche situés le long du Lwapula (Pwiti, Kintompwe, Kasato, Kabimbi, etc.) et au bord du lac Moero (Kapundu, Kanwankolo, Kamafubu, Kyowe, Mombo, Kamirimba, Kasolo, etc.) (cf. carte 1 en fin de volume). Il en est de même pour l'huile de palme locale dite «de Kinkondja». Elle est en réalité produite plus au nord du Katanga, à Ngoy Mani, Kabongo (Kitenge), Kitanda. Kasenga et Kinkondja ne sont donc que des lieux de transit ou de transbordement de ces produits sur leur route vers Lubumbashi [3]. Il est certain aussi que tout le poisson dit de Bukama ne provient pas uniquement de Bukama, mais

également d'autres lieux de pêche avoisinants, sur les bords du Lualaba. C'est aussi le cas des chèvres de Kipushi, dont une grande partie vient, en fait, de Zambie (Kamilombe) via Kipushi.

Quoi qu'il en soit, le rôle prépondérant que joue l'importation dans l'approvisionnement informel, même pour des produits alimentaires de base, et malgré l'absence d'estimation locale, nous amène à penser que la ville de Lubumbashi vit dans une situation de dépendance alimentaire très marquée.

La disponibilité des moyens de transport influence fortement l'approvisionnement en RDC où les voies de communication sont, depuis plusieurs années, perturbées. Les produits alimentaires arrivant à Lubumbashi, qu'ils soient importés ou nationaux, y sont le plus souvent acheminés par camion ou par train. S'ils proviennent de la périphérie de la ville (patates douces, légumes verts, etc.), on utilise le chariot, la bicyclette et même le déplacement à pied. Le bateau est utilisé sur le Luapula, le Lualaba et le lac Moero. Les véhicules affectés au transport de produits alimentaires, à l'exception de ceux qui circulent sur des routes en bon état et qui répondent à des contrôles policiers (notamment sur les axes Lubumbashi-Kipushi, Lubumbashi-Kasumbalesa, Lubumbashi-Likasi-Kolwezi), sont habituellement vieux et délabrés et appelés *kimalumalu* [4]. Ils appartiennent à des hommes d'affaires urbains qui les mettent sur les routes avec, à bord, des équipes composées de chauffeurs, de mécaniciens et de quelques convoyeurs, le plus souvent formés sur le tas et apparentés au propriétaire, ou du moins appartenant au même groupe ethnique que celui-ci. Les marchandises transportées dans un véhicule n'appartiennent pas nécessairement à son propriétaire. En effet, n'importe quel homme d'affaires peut louer un véhicule pour le transport de ses marchandises. Les camions sont toujours surchargés car ils transportent non seulement leur chargement de produits mais aussi de petits commerçants ambulants urbains, hommes et femmes en quête de produits commercialisables dans la périphérie de la ville ou à l'intérieur de la province [5], ainsi que des voyageurs occasionnels désireux de faire un déplacement. Ces véhicules sont à l'origine de nombreux accidents de circulation.

Le train est un moyen de transport considéré comme formel. Nous savons cependant qu'on y embarque aussi des marchandises et des charges non déclarées ou non enregistrées, en grandes ou petites quantités, et ce, avec la complicité du personnel de la SNCC. Le train contribue donc en grande partie à l'approvisionnement tant formel qu'informel de la ville de Lubumbashi.

Les chariots et les bicyclettes sont le plus souvent propriété privée. Cependant, quelques Lushois ont déjà conçu et matérialisé l'idée de créer de petites flottes de chariots avec conducteurs salariés. Les chariots, comme les bicyclettes d'ailleurs, ne transportent que de petites quantités de produits alimentaires (patates douces, oignons, légumes verts, maïs frais, etc.) sur des routes de déserte agricole (Lubumbashi-Kafubu-Sambwa, Lubumbashi-route Karavia, etc.) ou sur la route qui mène à Kasenga.

6.4. LES DEPOTS

Dans la mesure où ils ne sont pas périssables, les produits alimentaires arrivant à Lubumbashi par importation, de la périphérie ou de l'intérieur de la province du Katanga, sont le plus souvent stockés dans des dépôts avant d'être écoulés dans les circuits de la distribution. Les dépositaires officiels de produits alimentaires sont connus et recensés: Psaromatis, CAMG (Av. Sendwe), Ets BIF (Av. Sendwe), Ets Rauffy (Av. Moero), etc. Mais il existe aussi de nombreux dépositaires informels plus difficiles à recenser. Notons encore que certains dépôts ne sont pas des lieux de stockage de produits alimentaires importés ou produits localement, mais des lieux d'entreposage pour les colis des vendeurs de marchés. Ceux-ci confient leurs colis à ces établissements à la fin de leur journée de travail moyennant paiement (hebdomadaire ou mensuel). Ce type d'arrangement évite de ramener les colis, souvent lourds, à la maison chaque soir.

Les dépôts informels sont presque tous localisés aux alentours des grands marchés. Les principaux lieux de concentration sont le marché Mzee Kabila dans la commune de Lubumbashi (principalement pour la farine de maïs importée de l'Afrique australe), le site Njanja dans le quartier Munama (pour le maïs et les haricots de Zambie, de Tanzanie et de Kasenga, pour le poisson fumé et salé de Kasenga, etc.), les dépôts du marché de Katuba II (pour la farine de maïs, les poissons salés et fumés (Bukama), etc.) et les dépôts de la Commune Kenya. Ces derniers sont répartis en trois catégories: les dépôts du stade Bunkeya (Bukiri-Bukiri) pour les haricots locaux, le maïs local, le manioc, etc.; les dépôts du marché central Kenya pour le maïs en grains importé et local; les dépôts du marché de la Commune (près de la maison communale) pour le manioc sec et le maïs en grains. On le voit, les dépôts ont tendance à être spécialisés dans l'entreposage de certains produits. S'ils sont établis en grande concentration, leur nombre peut varier de dix à vingt.

L'entreposage des produits alimentaires est au centre d'un système complexe. Si l'on suit les produits alimentaires à partir de leurs premiers fournisseurs (approvisionneurs aux frontières ou producteurs locaux) jusqu'à leurs consommateurs, on découvre une longue chaîne de personnes et de services impliqués: les approvisionneurs aux frontières, eux-mêmes reliés en réseaux, les producteurs locaux de la périphérie ou de l'hinterland, les propriétaires des marchandises livrées ou à livrer dans les dépôts, les gérants des dépôts, des camions et des bateaux utilisés pour le transport et leur personnel respectif, les propriétaires des dépôts, des véhicules et bateaux, les distributeurs dans les marchés locaux (qui s'approvisionnent dans les dépôts) et enfin, les ménages consommateurs des produits alimentaires.

Les trafiquants qui opèrent aux frontières doivent eux aussi faire partie d'une chaîne [6]. Par exemple, pour l'approvisionnement en farine de maïs, ils doivent traiter avec des approvisionneurs zambiens (SUMBU 1988). La farine obtenue, il

faut la faire parvenir en territoire congolais, par la frontière, trouver un lieu d'entreposage momentané avant d'envisager le problème de l'acheminement et de l'entreposage dans la ville. Les propriétaires des produits alimentaires transportés ne sont pas toujours les propriétaires des dépôts. Ils payent dès lors ces derniers pour le service rendu. Les dépositaires se chargent de la vente, souvent en gros, parfois au détail. Ils emploient des caissiers, des chargeurs et déchargeurs à gages, personnel payé par le gérant du dépôt.

Entre le premier et le dernier maillon de la chaîne, le paiement des biens et des services se fait au comptant, à crédit ou par troc. Prenons l'exemple d'aliments produits localement et devant bénéficier des services d'entreposage (poisson fumé et salé, grains de maïs, haricots, etc.). Après avoir été achetés par un trafiquant auprès des producteurs locaux (au comptant ou le plus souvent par troc), ces produits sont acheminés par des transporteurs (à crédit) jusqu'aux lieux d'entreposage à Lubumbashi. Ils sont alors entreposés quelques jours ou quelques heures avant d'être livrés aux propriétaires pour la vente. Après l'inventaire et la remise-reprise entre le gérant du dépôt et celui du camion, vient l'étape de la vente. Chaque trafiquant s'occupe de la vente de ses marchandises sous l'œil vigilant du gérant du dépôt. Ce dernier perçoit à la fin de chaque vente un montant pour le service d'entreposage et les frais de transport. S'il n'est pas payé, le gérant se charge lui-même de la vente des produits et en retire les bénéfices. Cette situation a conduit à des abus qui poussent aujourd'hui les trafiquants à s'efforcer de vendre eux-mêmes les produits alimentaires et de payer ensuite les frais d'entreposage et de transport. Des plaintes ont été enregistrées chez les trafiquants à propos du paiement des auxiliaires des gérants des camions communément appelés «convoyeurs». En effet, ces derniers sont en principe payés par les propriétaires des véhicules mais ils exigent un autre paiement de la part des propriétaires des marchandises pour les services du chargement et déchargement, ce qui constitue un double paiement. Les frais de déchargement sont, en réalité, un arrangement entre les gérants des dépôts et les convoyeurs. Si ces premiers ne parviennent pas à convaincre les propriétaires des marchandises de couvrir ces frais, c'est une raison suffisante pour que leurs marchandises ne soient pas acceptées pour entreposage la fois suivante.

De ce système complexe de dépôts informels dans la ville de Lubumbashi ressort une série de constatations. Tout d'abord, le fait de passer par une chaîne étendue de personnes et de services augmente le prix des produits alimentaires qui arrivent jusqu'au ménage consommateur. Par exemple, un panier de poissons fumés (5-6 kg) est obtenu dans les camps de pêche au bord du lac Moero ou du Luapula à 100 FC. Il passe ensuite par la chaîne complexe des transporteurs par bateau jusqu'à Kasenga où il est vendu à 250 FC. De là, il est acheminé par une seconde chaîne de transporteurs par véhicule jusqu'aux dépôts de Lubumbashi où il revient à 450 FC et arrive enfin au marché des consommateurs où il se vend à 600 FC. Ce type d'augmentation des prix de l'ordre de 250, 450 ou 600 % concerne également les colis de poisson salé (\pm 2 kg) dont

le prix passe successivement de 50 à 200 puis à 400 FC. On constate cependant que l'organisation de tels services exige un savoir-faire et un art de gérer les affaires qu'il faut reconnaître aux entrepreneurs informels impliqués dans les différentes opérations d'achat, de vente, de chargement, de déchargement, d'entreposage et de revente. Enfin, il ressort de cette étude que ce système d'organisation des affaires constitue sans aucun doute un domaine de conflits et de tensions entre propriétaires et gérants, gérants et transporteurs, transporteurs et services de manutention, etc., et qu'un tel climat n'est guère propice à un déroulement normal des affaires.

6.5. DISTRIBUTION

Les principaux lieux de distribution des produits alimentaires sont les marchés. D'après l'étude de BRUNEAU & KUNYINA KAKESE (1980), réexaminée plus récemment par MAKANA NYEKA (1996), les marchés de Lubumbashi sont nombreux, multiformes, hiérarchisés, à aires d'influence différentes et en compétition. Ces auteurs reconnaissent trois principaux types de marchés, auxquels nous ajouterons un quatrième type:

- Les marchés supérieurs: comprenant plus de 2 000 vendeurs et ayant la plus grande aire d'influence (sur la commune et sur d'autres communes);
- Les marchés intermédiaires: comprenant entre 400 et 600 vendeurs et ayant des aires d'influence certaines mais limitées;
- Les marchés élémentaires: comprenant de 40 à 200 vendeurs, mais ayant des aires d'influence très restreintes;
- Les marchés périphériques: à savoir tous ceux de la commune Annexe et de la périphérie directement exposée à l'influence de la ville.

Le nombre de vendeurs de marchés proposé comme indice par ces chercheurs est celui des vendeurs patentés. Nous savons que depuis l'expansion extraordinaire de l'économie informelle suite à l'accentuation de la crise socio-économique en RDC, les marchés urbains sont envahis par une multitude de vendeurs non patentés qui se battent pour la survie. Cela explique leur surpeuplement et leur développement au-delà des limites géographiques qui leur sont assignées par les pouvoirs publics. Il est à noter que lors de la publication de l'étude en 1980 sur les marchés de Lubumbashi, la commune Annexe comme entité administrative n'existait pas encore. Elle faisait partie de la périphérie de la ville de Lubumbashi et donc du milieu rural. D'où la nécessité d'ajouter un quatrième type de marché car ceux de la commune Annexe présentent des caractéristiques nettes par rapport à ceux du reste de l'agglomération. Le tableau 2 ci-dessous et la carte 2* reprennent les principaux marchés de Lubumbashi.

* Cette carte figure en fin de volume, p. 368.

Tableau 2
Présentation hiérarchique des marchés de Lubumbashi [7]

Commune	Marchés supérieurs	Marchés intermédiaires	Marchés élémentaires	Marchés périphériques
LUBUMBASHI	Mzee Kabila Kabasele		Camps Mutombo Kalubwe Carrefour Stade Lupopo Golf, etc.	
KAMALONDO		Kamalondo		
KENYA	Marché central Kenya	Kenya Basilique Stade Bunkeya Marché Commune		
KATUBA		Katuba II	Katuba III Katuba-Kananga Katuba-Kisanga	
KAMPEMBA		Maramba SNCC Njanja	Camp Maramba Batumbula Tabacongo Kilobelobe Tshiamilemba Av. des plaines Marché Kigoma, etc.	
RUASHI		Marché Ruashi	Quartier Congo	
COMMUNE ANNEXE				Zambia Cité Karavia Kasapa Kimbembe, etc.

Source: adapté d'après MAKANA NYEKA (1996).

La distribution des produits alimentaires aux ménages de Lubumbashi suit généralement deux circuits. Les produits alimentaires non rapidement périssables (farines, cossettes de manioc, maïs en grain, poisson fumé ou salé, etc.) partent des dépôts vers les détaillants des marchés supérieurs. De là, ils sont écoulés vers les marchés intermédiaires et périphériques. Pour les produits alimentaires périssables (feuilles de manioc, tomates fraîches, légumes divers, etc.), le mouvement des produits alimentaires a tendance à partir des marchés périphériques et élémentaires vers les marchés intermédiaires et supérieurs.

Pour être complet, notons que dans de nombreux cas, des trafiquants donnent à crédit, à partir des dépôts, la totalité ou une partie de leurs produits alimentaires à des commerçantes de marchés. Celles-ci les vendent par mesurette, quelquefois

devant les dépôts mêmes. Elles en tirent un bénéfice et remettent aux trafiquants les montants exigés.

Pour rendre plus concrets nos propos, nous développerons ici, à titre d'exemple, le cas de Monsieur Lenge communément appelé «Papa Lenge», un homme de quarante ans. Il approvisionne le marché périphérique Zambia (commune Annexe) en feuilles de manioc. Il effectue avec son véhicule deux courses hebdomadaires sur la route Lubumbashi-Likasi pour se rendre à Kakila et dans les villages environnants (à 60 km). Il achète des légumes fournis en gros colis d'environ 10 kg, appelés *mbakambaka*. A leur réception, il les fait délier et les divise en petites bottes. Il embarque celles-ci sur son véhicule pour les déverser sur le marché Zambia. Il livre ainsi environ 6 000 bottes de feuilles de manioc par semaine. Un *mbakambaka* lui est fourni au village au prix de 15 FC. Il revend la botte au marché Zambia à 2 FC. Chaque colis reçu au village lui rapporte 100 FC. Une partie de son gain est toutefois dépensée dans la réparation de son vieux véhicule. Des pannes en cours de route lui font parfois perdre tout un chargement de légumes qui sèchent avant leur arrivée sur le marché. L'absence de services de réparation est, en effet, une des contraintes majeures dans l'approvisionnement de la ville de Lubumbashi en produits alimentaires périssables. Elle se fait sentir pour les légumes verts, mais également pour le poisson frais.

Un autre cas intéressant à relever à titre d'exemple est celui du frère Georges de Ndakata (au nord de Likasi). Il encadre de jeunes enfants abandonnés à qui il a appris divers métiers. Les enfants travaillent dans sa ferme qui produit des tomates et des oignons. Ces produits sont transportés sur son pick-up vers les marchés de Kigoma-Rail et du Stade Lupopo (Commune de Lubumbashi). Selon le témoignage du frère, il déverse deux fois par semaine (le mardi et le vendredi) cent quarante paniers de tomates et trois cent cinquante filets d'oignons sur les marchés de Lubumbashi, à un prix bien inférieur à celui de ces mêmes produits importés.

Bon nombre de «mamans» qui opèrent dans des marchés de niveau élémentaire, intermédiaire ou supérieur s'approvisionnent en légumes frais au marché périphérique Zambia. Certaines ménagères désireuses de bénéficier de bas prix se rendent également à Zambia pour s'approvisionner en feuilles de manioc. En effet, le prix de la botte augmente selon le niveau hiérarchique du marché: 2 FC à Zambia, 3 FC à Maramba SNCC et 5 FC à Mzee Kabila. Ce sont surtout les Lamba, population autochtone, à cheval sur la Zambie et la RDC, qui approvisionnent le marché en légumes produits localement. Les choux, feuilles de patates douces et d'amarante, *mutete*, *kibwabwa* et *kilanga*, sont mentionnés comme provenant des localités de Kilobelobe, Kafubu, Sambwa, Bulanda, Kawama, Lubanda et Minga. Par contre, les feuilles de manioc viennent principalement de Kasumbalesa, Kapolowe, Kakila et Kasomeno.

Le double mouvement des produits alimentaires non périssables et périssables et des vendeurs et consommateurs à la recherche de ces denrées alimentaires ne doit cependant pas être considéré comme mécanique et irréversible. Il est dicté

par la structure hiérarchique des marchés: en raison de l'aire d'influence étendue et de la spécialisation de certains marchés ou zones de dépôt, les membres des ménages effectuent parfois de grands déplacements à la recherche de produits alimentaires non périssables. Une ménagère de la commune de la Ruashi ou de la commune Annexe peut donc faire le déplacement à Njanja ou à la Kenya pour s'approvisionner en poisson fumé ou salé, ou à Mzee Kabila pour acheter de l'huile de palme ou du riz. Mais elle ne s'y rendra pas pour s'approvisionner en feuilles de manioc, en patates douces ou en champignons.

6.6. CONCLUSION

Le secteur informel contribue de façon substantielle à l'approvisionnement alimentaire de Lubumbashi, que ce soit pour des denrées alimentaires importées ou produites localement, qui se retrouvent finalement chez des distributeurs/commerçants tant informels que formels. Les approvisionneurs forment des circuits et des chaînes de personnes, depuis les lieux d'approvisionnement ou de production locale en gros jusqu'aux lieux de distribution au détail. La multitude des maillons de la chaîne commerciale (trafiquants, gérants, transporteurs, dépositaires et distributeurs) a un impact sur les prix qui augmentent fortement entre les producteurs de base et les consommateurs. Toutes ces opérations économiques et commerciales mettent en jeu des chaînes de personnes, qu'il s'agisse du transport par camion, par train ou par bateau, du chargement et du déchargement, de la réduction des stocks en quantités plus petites avant leur acheminement vers les petits distributeurs, etc. Les modalités de paiement sont diverses: au comptant, à crédit, par troc. De tels systèmes d'organisation des affaires constituent parfois un domaine de conflits et de tensions entre propriétaires et gérants, entre gérants et transporteurs ou entre transporteurs et personnel de manutention. Ce climat n'est guère favorable à un déroulement sain des affaires. On doit cependant reconnaître qu'il existe chez les entrepreneurs impliqués dans ce type d'approvisionnement un savoir-faire et un art de gérer les affaires qui traduit leur capacité de prendre des décisions et des initiatives.

A Lubumbashi, les marchés sont les lieux privilégiés pour la distribution des produits alimentaires. Ils sont nombreux, multifformes, hiérarchisés, à aires d'influence différentes et en compétition. Pour les produits alimentaires non périssables, en général, les dépôts approvisionnent les marchés supérieurs qui, à leur tour, approvisionnent les marchés intermédiaires et élémentaires. A l'inverse, les produits alimentaires périssables proviennent en général des marchés périphériques et sont vendus au détail dans les marchés centraux. Les mouvements s'effectuent donc en sens inverse.

L'approvisionnement informel de la ville de Lubumbashi est vulnérable à certains facteurs conjoncturels: la succession des saisons, la disponibilité des produits alimentaires, les contrôles administratifs et fiscaux, le climat sociopolitique

de la ville, de la province et du pays, l'état des routes, etc. Ces contraintes ont un impact sur la quantité et le prix des produits alimentaires.

Malgré une apparente abondance de produits alimentaires rendue possible par l'approvisionnement informel, la ville et les ménages de Lubumbashi souffrent de la dépendance alimentaire. En effet, les aliments de base comme la farine de maïs, les haricots ou le riz sont en grande partie importés et la ville ne semble être autosuffisante que dans son approvisionnement en légumes.

Les personnes des deux sexes participent à l'approvisionnement alimentaire informel. Les hommes ont toutefois tendance à prédominer comme transporteurs des produits, propriétaires et gérants des dépôts. Les femmes sont bien représentées parmi les propriétaires des denrées alimentaires importées ou produites localement. Elles monopolisent ainsi dans tous les marchés le commerce de détail des produits alimentaires périssables ou non.

Toutes ces constatations doivent cependant être remises dans le contexte méthodologique difficile d'une enquête qui permet d'arriver à certaines conclusions mais dont les résultats obtenus restent à enrichir à travers d'autres études sur le même thème.

NOTES

- [1] Les Lushois utilisent le terme «trafiquant» pour désigner tout opérateur économique qui se déplace d'une contrée à une autre soit pour acheter, soit pour revendre. Par contre, le terme «commerçant» désigne celui qui détient un magasin ou une boutique.
- [2] Nous nous inspirons ici de l'ouvrage *Central Places in Southern Germany*, 1966, du géographe allemand W. Christaller, en vogue en 1970-1980.
- [3] S'agissant de Kinkondja, cette fonction de lieu de transit est largement révolue.
- [4] Il s'agit des camionnettes souvent de marque Peugeot affectées au transport des personnes et de leurs biens.
- [5] Dans la périphérie de la ville de Lubumbashi, mais surtout à l'intérieur de la province, les transactions vente/achat se font assez souvent par troc. Les ruraux, qui ne connaissent pas toujours la valeur d'échange des produits urbains, y sont les grands perdants.
- [6] Pour une étude approfondie du trafic transfrontalier entre le Katanga et la Zambie, on se référera à RUKANGIRA & GRUNDFEST (1991).
- [7] Pour les marchés élémentaires et périphériques, nous nous sommes contentés d'exemples. Un relevé complet demande une démarche spéciale. On peut aussi consulter utilement BRUNEAU & PAIN (1990).

7. Les mesures du marché

par

MULUMBWA MUTAMBWA, Jerry KALONJI & Emery KALONJI

Le système de mesure international qui a longtemps prévalu dans le commerce à Lubumbashi, à savoir le kilogramme (kg), le litre (l) et le mètre cube (m³), a pour l'essentiel laissé place à des mesures nouvelles qui varient en fonction de la nature des produits. Par exemple, l'étalon utilisé pour les farineux est le seau *kambeketi* et ses subdivisions (*kwaker*, *sipa*); celui pour les liquides, la bouteille *ncupa* et ses sous-unités (coca, laiterie et *kankopo*); celui pour les légumes, la botte *kifulushi*; celui pour les fruits, le tas *nkunji*. Certaines unités de mesure comme celles utilisées pour les fruits et les légumes existent depuis la période coloniale alors que d'autres sont consécutives à la crise. Cette différence sera prise en compte tout au long de la présente étude sur l'utilisation des unités de mesure autres qu'internationales.

Certains facteurs explicatifs peuvent être avancés pour cerner les causes de l'utilisation de plus en plus courante des unités de mesure non standard: le caractère onéreux des instruments de mesure au regard du gain escompté, souvent minime; l'encombrement qu'ils imposent lors du déplacement d'un point de vente à un autre, souvent dans le contexte de marchés pirates et de vente à la sauvette; l'instruction que requièrent ces appareils de mesure aussi bien pour les opérateurs économiques que pour les clients ne s'accommodant pas toujours de la dimension abstraite des mesures classiques, etc. Pour un grand nombre de Lushois, le *kambeketi* (petit seau) ou la *ncupa* (bouteille) sont beaucoup plus concrets que le kilo ou le litre. De plus, dans une situation de crise, il y a nécessité de réadapter les mesures à la valeur d'un repas. Dans ce contexte, il est considéré qu'en général, un ménage dont la taille varie de six à sept personnes a besoin pour un repas d'un *kambeketi* de farine de maïs alors qu'un ménage de trois à quatre personnes n'a besoin que d'un *kwaker* et qu'un *sipa* est suffisant pour une personne seule.

7.1. LES FARINEUX, LES TUBERCULES, LES LEGUMINEUSES ET LE FRETIN

Ka-mbeketi/tu-, *kwaker* et *sipa* (figs 1 et 2) sont des mesures en plastique, de la forme d'un petit seau, en usage dans la vente du maïs, de la farine, du sucre, des arachides, du soja, des pommes de terre, des cossettes de manioc détrempe, etc. Le *kambeketi* vaut le double du prix d'un *kwaker* et ce dernier vaut le

double du prix d'un *sipa*. Nous verrons au point 7.4. qu'ils ne sont pas, au niveau de la contenance, dans cette relation de simple à double. Rappelons aussi que nous avons vu, dans le chapitre d'introduction, l'existence d'une petite mesure, «*ka*-mesure», destinée à l'alimentation du nourrisson. Le *kambeketi* (de l'anglais *bucket*) est très populaire dans tous les milieux lushois. Un *kambeketi* bien rempli est celui qui fait ressortir un cône, insinuant l'idée d'un débordement dans la mesure. La vendeuse saisit chaque opportunité pour se montrer généreuse envers le client à qui elle veut donner le sentiment d'avoir été servi sans parcimonie. Il arrive parfois qu'en plus du cône, une poignée symbolique du produit soit donnée à titre de *matabishi* (cadeau). Toutefois, ce geste ne réussit pas toujours à lever les soupçons qui pèsent sur les vendeuses. Celles-ci ont en effet acquis la réputation de *kunyangulula* (lit. «tamiser»), c'est-à-dire de faire glisser entre les doigts la farine ou le fretin de manière à ce qu'il n'entre pas en grande quantité dans le *kambeketi*: de cette manière, le cône n'est qu'apparent. En réalité, la quantité est moindre que celle que l'on obtiendrait en utilisant une mesure rase, mais cette pratique n'étonne pas beaucoup le Lushois, souvent habitué à jouer tour à tour le rôle de client et de marchand.

La farine, contrairement au fretin et aux pommes de terre, ne se mesure plus autrement que par le *kambeketi*. Ce terme a dès lors acquis le sens de farine mais également de l'argent qui permet de se la procurer. On parle ainsi de *kambeketi [ya batoto]* (lit. «le *kambeketi* [des enfants]»), pour désigner l'argent nécessaire à la ration journalière du ménage, de *kutafuta ya kambeketi* (lit. «chercher pour le *kambeketi*») afin d'exprimer la quête d'argent pour la ration, enfin de *kwenasha (ya) kambeketi* (lit. «accomplir [pour] le *kambeketi*») pour désigner le fait de réunir le montant utile à l'achat de la farine ou, par extension, de toute la ration quotidienne. Le *kambeketi* est également à la source de plusieurs termes synonymes qui soulignent son importance dans le vécu quotidien du Lushois. Il s'agit notamment de *kambama* (terme dérivé de *kambeketi*, par contraction), *ka-nene/tu-* (de l'expression *kambeketi kanene*: «un grand petit seau») et dont l'antonyme est *kaloko*, (*ka-*)*meka/tu-ma-* ou (*ka-*)*mega* (du lingala *komeka*: «mesurer; essayer») et (*ka-*)*mbeke/tu-* (forme abrégée du terme *kambeketi*).

Le gain escompté dans la vente de la farine est souvent minime de sorte que les vendeuses recourent à toutes sortes d'astuces pour obtenir une marge bénéficiaire plus importante. Outre la pratique de *kunyangulula*, il existe des procédés de truquage des mesures. Selon que la vendeuse achète ou vend, elle préférera utiliser l'un ou l'autre instrument de mesure. Le *kimbanseke/ma-* (étymologiquement, ce mot désigne une commune de Kinshasa) est, dans le monde du commerce, un *kambeketi* frauduleusement agrandi dans l'eau bouillante et qui est préféré pour l'achat de divers produits comme la farine, les patates douces et les arachides parce qu'il a une grande capacité. Il semble qu'il y ait dans ce terme l'allusion à une entrée massive rappelant l'affluence vers cette grande commune, la plus peuplée, dit-on, de Kinshasa, celle qui a aussi le plus grand cimetière. En effet, les vendeuses préfèrent se procurer la marchandise grâce à un *kambeketi*

agrandi (raison pour laquelle on l'appelle *kikombola* (de *kukombola*: «acheter en gros») en vue d'une revente au détail grâce au (*ka-*)mirage/(*tu-*)*ma-* qui est un *kambeketi*, *kwaker* ou *sipa* frauduleusement rétréci dans de l'eau bouillante. Ils produisent un effet de «mirage» dans la perception du client qui les confond avec des mesures normales. La manipulation alternée du *kikombola* (*kimbanseke*) et du «mirage» illustre l'esprit de fraude qui anime les vendeuses qui comptent ainsi tirer de cette différence d'outils un meilleur gain. Lorsque la vendeuse a l'opportunité de mesurer elle-même la denrée qu'elle achète auprès d'une personne qui n'a pas de *kambeketi*, elle peut être amenée à faire le *ambula mwana* (du kiluba: «prends l'enfant»), c'est-à-dire de remplir démesurément le *kambeketi* à telle enseigne que le produit en déborde et se déverse même sur les mains de celui qui mesure, évoquant l'image d'une mère qui prend son bébé.

Certains clients n'ont pas la possibilité de se procurer un *kambeketi* plein. Une série de sous-multiples ont alors été mis à la disposition des clients (cf. chap. I, point 1).

mu-fuko/mi («sac») constitue la plus grande mesure utilisée pour les produits mesurables en *kambeketi*. On distingue plusieurs types de sacs en fonction de leur capacité. La «bande verte» est un sac tranché d'une bande verte qui peut contenir plus ou moins quarante-cinq *tumbeketi*, soit près de 120 kg de maïs. Les camionneurs n'apprécient pas ce type de sac parce qu'il est très lourd et rend difficile sa manutention. La «bande bleue» porte trois bandes bleues et a la capacité d'une trentaine de *tumbeketi* de maïs, soit plus de 20 kg.

Enfin, le (*ka-*)raphia /(*tu-*)*ma-* («sac de raphia») a une capacité de 25 kg et sert de mesure dans la vente de grains de maïs, de cossettes de manioc, etc. Le *ka-vingt-cinq/tuma-* (fig. 5) désigne également un petit sac de 25 kg contenant cette fois-ci plus ou moins 10 *tumbeketi* de farine. Ceux qui ne peuvent se procurer les sacs ci-haut décrits ont la possibilité d'acheter le *ki-pupu/bi-*, un sac rempli en partie seulement (de maïs ou de charbon de bois).

Le *makala* ou charbon de bois — principal combustible utilisé pour la cuisson des aliments — se vend également dans des sacs en raphia. Le sac considéré comme le mieux rempli est celui qui présente un cône dont la base dépasse largement de l'ouverture du sac, comme une tête qui en émerge. On parle alors de *mufuko ya kicwa* (lit. «sac avec tête») utilisé avant tout dans la vente du charbon (fig. 6). Il existe également le *mufuko ya mapepeela* ou *mufuko ya kicwa* ou *mufuko ya macafu* (lit. «sac avec des joues»). Le *sankinga* (traduit littéralement du cokwe *sa*, «père de», et du swahili *nkinga*, «vélo») est un sac de charbon de bois si grand qu'il donne l'air d'encombrer le vélo qui le transporte. Le vélo devient si volumineux qu'on en vient à croire qu'il est le «père» même des vélos. C'est donc par métonymie que ce sac est désigné par le terme même de son effet. Le *sashoka* (traduit littéralement du cokwe *sa*, «père de», et du swahili *shoka* «hache») désigne un sac si grand que l'on suppose qu'il a fallu une très grande hache pour abattre les nombreux arbres nécessaires à la production d'une telle quantité de charbon de bois.

Le terme *mufuko* amène ainsi à des concepts qui renseignent sur la valeur que le Lushois reconnaît à l'objet désigné. En effet, beaucoup de ménages n'arrivent pas à se procurer un sac de farine ni de charbon de bois pour la consommation mensuelle. Suite à la précarité de la situation, le ravitaillement est devenu quotidien de telle manière que les ménages qui parviennent à posséder le *mufuko* passent pour financièrement viables.

Le «**verre**» (figs 2 et 4), appelé aussi verre-mesure, sert à mesurer les farineux autres que la farine: soja en poudre, sucre, lait et sel. Cette mesure peut également être utilisée dans la vente de différentes sortes de chenilles et de légumineuses.

7.2. LES LIQUIDES

Les unités de mesure les plus couramment citées pour les produits liquides (huile et boissons) sont les suivantes:

Bidon/ma- (fig. 4) est un bidon dont on se sert pour la vente en gros d'un produit liquide. Le *bidon ya sept* [bouteilles] (lit. «bidon de sept [bouteilles]») désigne un bidon de cinq litres en usage dans la vente de l'alcool *lutuku* et de carburant. Le *bidon ya trente* [bouteilles] désigne quant à lui un bidon de vingt litres souvent utilisé dans la vente en gros de l'huile.

(Ka-)nkopo/(tu-)ma- (de l'anglais *cup*) désigne une boîte de concentré de tomates vidée, d'une capacité de 7,3 cl, essentiellement utilisée dans la vente des produits liquides (huile, pétrole, mazout) mais parfois aussi dans la vente du sucre et du sel (syn. *kajima*) (fig. 3). Les ménages qui peuvent accéder à l'unité de mesure immédiatement supérieure, la *ncupa* (la bouteille) par exemple, sont considérés comme des foyers non misérables.

Pour augmenter sa marge bénéficiaire, le vendeur fait parfois sécher du sucre ou du sel dans la boîte, la remplissant de la sorte déjà d'une mesure. Lorsque le client achète, seule une petite quantité de sucre peut être déversée dans le récipient sans qu'il ne s'en aperçoive tant tout se fait dans un geste très rapide. Si la boîte n'est pas entière, on parlera alors de *ka-kipande/tubi-* (fig. 3) (de l'expression *kankopo kakupande*, «une demi-boîte»), c'est-à-dire une demi-boîte d'une capacité de plus ou moins 3,65 cl en usage dans la vente des produits liquides, du sucre, du sel, etc. Son antonyme est *ka-jima/tu-* (de l'expression *kankopo kajima*), c'est-à-dire une petite boîte entière.

Ki-jima/bi- (fig. 4) (de l'expression *kincupa kijima*, «une grosse bouteille entière») désigne une bouteille entière de 73 cl de la boisson alcoolique *lutuku*. L'expression *kubeba kijima* (lit. «prendre une grosse bouteille entière») signifie prendre un verre de *lutuku*. On parle également de *mu-tuntulu* (du kiluba *ncupa mutuntulu*, «bouteille entière») qui désigne une bouteille de 73 cl exclusivement utilisée dans la vente du *lutuku*. Ceux qui ne peuvent pas se procurer une bou-

teille ont la possibilité de recourir au *ki-lauri/bi-* (lit. «verre») qui a comme synonyme le terme bambou/*tuma-*. Laiterie/*ma-* désigne une bouteille d'environ 60 cl en usage dans le marché de la boisson alcoolique *lutuku* et qui fut, à l'origine, une bouteille de laiterie. Par extension, le terme désigne toute bouteille de 60 cl. On mentionne également le *Coca/tuma-*, soit une bouteille de coca-cola de 30 cl (fig. 4) utilisée comme mesure de différents produits liquides. Par extension, le terme désigne toute bouteille de 30 cl. *Sipa* est un synonyme de *Coca/tuma*.

Lu(ki)-baya/bi- (du kilamba, *ulubaya*: petite Calebasse à manche servant de coupe) est une mesure employée dans la vente de *munkoyo*, la boisson traditionnelle à base de farine de maïs et de racines de l'espèce *eminia* (figs 20 et 21). De plus en plus, le *nkopo* («gobelet») supplante cette mesure dans le centre de Lubumbashi.

Ncupa/ma- (lit. «bouteille») désigne une bouteille de 73 cl servant à vendre au détail des produits liquides tels l'huile, le vin, le pétrole, le mazout, etc. L'expression *kubamba ncupa* signifie prendre un verre de boisson alcoolisée et l'expression *ya ncupa* désigne l'argent nécessaire à l'achat de la boisson (ses synonymes sont *Simba*, *Tembo* et *lutuku*).

Ntuku/ma- (de «toute») est un fût de 200 litres et la plus grande mesure existant pour le commerce de produits liquides.

7.3. LES VARIA

Ki-fulushi/bi- (fig. 7) (lit. «fagot») désigne une botte de légumes. Les vendeurs ont l'habitude de se procurer de gros colis de légumes susceptibles de peser plus de 10 kg communément appelés *mbakambaka* qu'ils revendent au détail par botte. Le *mbakambaka* se présente finalement comme le multiple du *kifulushi*.

Mpawa/ma- ou *lu-pao/m-* (lit. «cuillère») est une cuillère servant de mesure pour la levure, le piment en poudre, le thé et toutes sortes de produits qui se vendent en petites quantités.

Nfungo/ma- ou *nkunji* (figs 8 et 9) (lit. «tas») est un tas utilisé comme mesure dans la vente au détail du charbon de bois, de tomates, d'aubergines, de patates douces, de fretin, etc.

Pas/ma- est une mesure utilisée dans l'estimation du volume d'un sac de charbon de bois dit *mufuko ya makala* (fig. 6). Le charbon de bois est emballé dans des sacs en raphia qui contiennent initialement 25 kg de farine. On mesure alors le cône qui ressort d'un sac de charbon par l'écart entre l'extrémité du pouce et de l'index largement tendus. Chaque écart est perçu comme un pas. On peut alors distinguer un sac de «un pas», «deux pas» ou «deux pas et demi».

Rame: colis standard de 10 kilos de poissons thomson.

7.4. LES EQUIVALENCES ENTRE LES MESURES LOCALES ET CELLES DU SYSTEME METRIQUE INTERNATIONAL

Les opérateurs économiques importent de l'étranger des denrées alimentaires évaluées selon le système métrique universel. Celles-ci sont revendues selon les mesures locales (surtout au détail). Il convient dès lors d'avoir un tableau des correspondances entre les différentes unités de mesure.

Nous avons procédé à des mesures dans trois marchés différents de la ville: celui de la commune Kenya, celui de la commune de Lubumbashi (Mzee Kabila) et celui de la cellule Luano, au quartier Kigoma (Rail). Sur chacun de ces marchés, nous avons procédé à une mesure (unique) du poids d'un *kambeketi* des principales denrées. Le tableau 1 donne la moyenne arithmétique des trois mesures effectuées pour chacun des produits. Cependant, pour ce qui est de la nouvelle mesure (cf. chap. I, point 1), la «ka-mesure», son usage étant limité à la périphérie, elle n'a été mesurée que sur le marché Zambia de la commune Annexe (en faisant la moyenne de trois pesées successives pour chaque denrée).

Tableau 1

Calcul des moyennes des poids du *kambeketi* rempli de différents produits (en kg)

	Haricot	Arachide	Riz	Farine de maïs	Farine de manioc	Sucre	Sel
<i>Kambeketi</i> (en kg)	2,80	2,30	2,80	2,50	1,45	3,30	4,10
<i>Kwaker</i>	1,10	0,95	1,25	1,10	0,50	1,50	1,95
<i>Sipa</i>	0,50	0,40	0,50	0,50	0,30	0,70	0 90
<i>Kamesure</i>	0,30	0,25	0,30	0,25	0,18	0,30	0,45

	Froment	Farine de soya	Soya en grains	Cossettes de manioc	Makolwelo	Maïs en grains
<i>Kambeketi</i> (en kg)	2,35	1,60	2,80	2,00	1,80	2,70
<i>Kwaker</i>	0,90	0,75	1,20	1,15	0,85	1,15
<i>Sipa</i>	0,50	0,35	0,55	0,60	0,40	0,50
<i>Kamesure</i>	0,25	0,15	0,30	0,20	0,20	0,30

En moyenne pour toutes ces mesures, si nous prenons un indice 100 pour le contenu du *kambeketi*, le *kwaker* vaudrait 43; le *sipa*, 21 et la *ka*-mesure, 11. Ainsi donc, pour un *kambeketi* de maïs en grains qui pèse 2,7 kg, le *kwaker* de ce produit devrait peser $0,43 \times 2,7 \text{ kg} = 1,16 \text{ kg}$ et le *sipa* $0,21 \times 2,7 \text{ kg} =$

0,57 kg. Quand on compare ces chiffres aux mesures empiriques figurant dans le tableau, on constate qu'on est bien dans cet ordre de grandeur. Nous avons vérifié la pertinence de ces rapports à travers le calcul de l'écart type et du coefficient de variation. Pour les treize aliments, le coefficient de variation est de 12 % pour les rapports entre *kwaker* et *kambeketi*; de 20 % pour les rapports entre *sipa* et *kambeketi*; de 8 % enfin pour les rapports entre *kamesure* et *kambeketi*.

Le *kwaker* et le *kambeketi* n'entretiennent donc pas exactement un rapport du simple au double, pas plus que *kwaker* et *sipa*. Par contre, les prix varient du simple au double dans les deux cas: proportionnellement, le gain est en rapport inverse avec la grandeur de la mesure, ce qui correspond à une caractéristique du micro-commerce et ne semble choquer personne.

III. La sphère domestique de l'alimentation

1. Introduction

par

Aude MOTTIAUX

Le présent chapitre a trait aux aspects domestiques de l'alimentation à Lubumbashi. Les différents auteurs de ces textes ont jugé pertinent d'aborder des thèmes tels que la linguistique, les modes de conservation et de préparation des aliments, la composition des repas dans le cadre d'un bilan des dernières quarante-huit heures alimentaires vécues par les ménages au moment de l'enquête, enfin l'expression et les motivations des préférences et des rejets alimentaires. Au fil des chapitres, nous réalisons l'importance accordée à l'alimentation dans la ville de Lubumbashi et ce que celle-ci a de particulier. Nous allons aussi considérer toute l'importance qui est accordée au plat de base qu'est le *bukari*. Enfin, dans la situation actuelle de crise, nous verrons poindre des changements dans l'accessibilité des aliments suite à la diminution du pouvoir d'achat, ce qui entraîne aussi des modifications dans la fréquence et la composition du ou des repas, dans les stratégies mises en œuvre pour se nourrir et dans les manières qu'ont les Lushois de s'exprimer à propos de la nourriture.

L'essentiel de l'activité des Lushois a pour objectif l'obtention de nourriture. Cette situation à l'origine conjoncturelle, mais devenue structurelle les années passant, marque profondément le langage utilisé pour parler de la nourriture, comme le montre l'article portant sur le lexique de l'alimentation réalisé par Mulumbwa Mutambwa et Jerry Kalonji. Le domaine culinaire en lui-même est passé au peigne fin par ces auteurs. Ceux-ci présentent ici le vocabulaire tournant autour des principaux repas et aliments consommés par les Lushois, à savoir le *bukari* et le *mboka* (viande, poissons, légumes et sauce). Ils mettent en exergue le fait que le langage permet de considérer la valeur affective accordée aux aliments de base. Les expressions utilisées afin de décrire un *bukari* sont significatives de l'importance accordée à sa forme, à son apparence et à sa consistance, le tout augurant de sa qualité. La composition du *bukari* et du *mboka* est donc un puissant marqueur social et est porteur d'une appréciation que l'on retrouve dans les mots utilisés pour le décrire et en parler.

Après avoir traité de l'approvisionnement en nourriture dans les chapitres précédents, la logique commandait de poursuivre avec les modes de conservation des aliments. Jean-Marie Kalau, Mutete Sapato et Pascal Tshibamb rendent compte des différents moyens de conserver les aliments en fonction de leur nature, et ce dans une économie de précarité qui, souvent, ne permet pas aux ménages d'être

les propriétaires d'un frigidaire. Seuls les ménages de niveau socio-économique supérieur en possèdent un, en règle générale. Dans ce contexte, les auteurs — qui font la distinction entre vivres frais et vivres secs ne nécessitant pas les mêmes modes de conservation — nous font constater que deux modes d'organisation permettent aux autres ménages de garder au frais leurs aliments: soit en comptant sur la solidarité existant entre parents, amis et voisins — dans ce cas, l'usage du congélateur se fait collectivement et généralement sans frais —, soit en louant l'usage d'un frigo, contre paiement à son propriétaire. Cela dit, les auteurs précisent que la conservation des aliments n'est pas très répandue dans la société, la situation économique permettant à peine l'achat et la consommation d'aliments au jour le jour. Un dernier point abordé dans ce texte est celui de la récupération d'aliments avariés ou datant de la veille. A nouveau, c'est le niveau socio-économique du ménage qui détermine le comportement vis-à-vis de ces denrées.

Les enquêtes réalisées par les trois mêmes auteurs concernant la préparation du repas permettent de constater l'importance de la région d'origine des conjoints quant à la détermination du choix des aliments consommés et de leur mode de préparation. Il apparaît clairement ici aussi que le niveau socio-économique du ménage n'est pas étranger aux modes de cuisson (à l'eau, à la poêle, par grillage, rôtissage ou friture) ni aux lieux de préparation (cuisine/autre pièce/extérieur de la maison). La détermination de la personne à qui incombe la préparation du repas éclaire sur les relations entre les tranches d'âge et les sexes dans la société lushoise. Cette personne peut changer en fonction des convives présents à la table et des circonstances particulières dans lesquelles se tient le repas. La femme reste cependant l'incontournable acteur de et dans la cuisine. Depuis sa jeunesse, elle y a eu sa place auprès de sa mère ou de sa sœur aînée. Elle a appris à cuisiner principalement par ce biais. Les auteurs de ce texte font aussi référence aux autres modes d'acquisition des connaissances culinaires. Il apparaît enfin que la préparation du repas prend un temps relativement long, proportionnellement aux autres activités de la journée. La préparation d'un *bukari* peut prendre une à deux heures, la rapidité dépendant du nombre de brasers disponibles, de la nature et de la quantité du *mboka* ainsi que de l'identité de la personne qui prépare. La préparation des aliments fait donc référence à tout un contexte social particulier bien mis en avant par les trois auteurs.

Dans le point 5, Pierre Petit analyse la composition des repas dans le cadre d'un bilan des dernières quarante-huit heures alimentaires vécues par les ménages lors d'une soirée de décembre 2000. Cette étude basée sur des données quantitatives permet la mise en évidence des comportements alimentaires effectifs des Lushois ainsi que l'appréciation des transformations qui ont eu lieu par rapport à l'alimentation d'autrefois. C'est ainsi que l'on constate la transformation d'aliments autrefois communs en aliments «de luxe», ou encore la dépendance des ménages par rapport au prix de la farine de maïs. En effet, 90 % des ménages se nourrissent de *bukari* pour leur repas principal. La moindre hausse du prix de la farine a ainsi des conséquences catastrophiques sur le budget

ménager. L'étude permet aussi de constater que même si les légumes sont dévalorisés en tant que tels, il n'existe pas de repas sans légumes. Toutes les observations ainsi faites par l'auteur mettent clairement en évidence les différences existant entre les ménages de niveaux socio-économiques différents en ce qui a trait notamment à la fréquence et à l'horaire des repas, à la consommation de certains aliments et à la part du budget ménager réservé à l'alimentation. En définitive, ce qui ressort de cette analyse quantitative, c'est l'inégalité foncière des Lushois devant l'alimentation.

Enfin, dans le point 6, «Préférences et rejets alimentaires», Aimé Kakudji et Olivier Kahola analysent les réponses données par nos informateurs à propos des aliments qu'ils apprécient ou non. Posées en Occident, ces questions auraient sans doute appelé des réponses liées à l'appréciation gustative, à la mémoire de plats anciens, régionaux ou liés à l'enfance, ou encore à des considérations diététiques. Dans le contexte de la crise congolaise, ces facteurs liés à l'esthétique culinaire passent à l'arrière-plan. Très souvent, on constate que l'appréciation ou le rejet d'un aliment se limite à évaluer les dépenses qu'entraîne son achat. Ainsi, un légume qui nécessite beaucoup d'ingrédients pour sa préparation sera jugé négativement par les informateurs, sans égard pour l'appréciation éventuelle de son goût. On aime les poissons salés *bitoyo* non pas tant parce qu'on raffole de leur saveur (ce qui peut être le cas) mais bien souvent parce qu'ils sont déjà salés, ne nécessitent pas beaucoup d'ingrédients et peuvent rassasier toute une famille pour un coût limité. Un tel critère semble inconnu parmi les populations rurales africaines qui ne sont pas frappées aussi durement par la crise sur le plan alimentaire (DE GARINE 1996b). L'alimentation urbaine semble donc victime d'un «stress» économique qui obnubile les consommateurs. Les considérations de nature diététique sont quant à elles extrêmement rares dans l'énonciation des appréciations. Autre conclusion intéressante de cette analyse, le *bukari* est cité dans 99 % des réponses portant sur les plats appréciés, ce qui confirme, si besoin en était encore, la place absolument centrale de cette composante du repas.

A la lecture de ces différents textes, il apparaît que les Lushois envisagent l'alimentation d'une manière qui leur est propre. Tous leurs efforts de vie et de survie alimentaire tournent autour du plat de base, le *bukari*, qui fait l'objet de modalités particulières de conservation, de préparation et de consommation. Le *bukari* polarise l'ensemble du système des représentations liées à la nourriture, comme en témoignent les très nombreuses expressions imagées qui le désignent et dont certaines ont déjà été déclinées dans le chapitre II.

Du point de vue économique, l'alimentation est le premier poste du budget ménager. Elle canalise la majorité des activités lushoises même si sa part relative dans le budget ménager a diminué au cours de ces dernières années, en raison de l'apparition de nouveaux postes. D'un point de vue social, le repas de *bukari*, pris généralement en fin de journée, est l'événement central de celle-ci. En effet, après avoir passé l'essentiel de la journée à travailler afin de réunir

l'argent ou les aliments nécessaires pour nourrir la famille, les différents membres du ménage se réunissent afin de partager ce repas chargé d'une profonde signification pour eux. A la différence de ce qui se produit à Kinshasa, les Lushois considèrent qu'il est primordial de prendre le repas principal en famille, au terme de la journée. Et c'est au regard de l'organisation de ce domaine familial que l'on comprend la construction de la dichotomie sexuelle à Lubumbashi. L'homme et la femme ont chacun une place qui leur est propre dans l'alimentation ménagère: en effet, l'homme part le matin à son travail — ou à la recherche d'un travail — avec pour mission de rapporter l'argent permettant de composer le repas du soir; la femme, elle, se doit de préparer les aliments rapportés par son époux, même si l'on constate que, de plus en plus, les femmes jouent un rôle économique important qui conditionne l'accès à la nourriture pour le ménage. Malgré cela, la préparation du repas reste un domaine exclusivement féminin, et la cuisine, le cadre de la transmission des savoirs féminins — l'homme n'y a d'ailleurs pas sa place.

Nous l'avons déjà dit, les Lushois, contraints par la situation politique et économique du pays, sont devenus les maîtres de la débrouille. Place donc aux stratégies et au *bukari*, ce «Dieu d'ici-bas»...

2. Le repas: approche lexicale

par

MULUMBWA MUTAMBWA & Jerry KALONJI

2.1. INTRODUCTION

Pour les Latins, il fallait manger pour pouvoir ensuite philosopher, aphorisme qui vaut aussi pour les Lushois même si ces derniers se voient en plus contraints de «choquer», c'est-à-dire de se dépenser à corps perdu pour s'assurer un repas. Mais précisément, que signifie pour eux «manger»? Serait-ce se remplir l'estomac, se nourrir au sens diététique du mot ou autre chose encore?

Le lexique lushois fournit des vocables riches en renseignements à ce sujet: l'idée même du repas, dans le chef des Lushois, ne correspond pas à se nourrir, ni à ingurgiter un mets quelconque mais bien d'abord à *kubamba* («prendre»), à *kubununka* («sentir»), à *kutwanga* («piler»), autant de verbes qui se rapportent au *bukari* à tel titre qu'il n'est pas rare d'entendre dire: «nous n'avons pas encore mangé, nous n'avons pris que du riz!».

L'importance que les Lushois attachent à la consommation du *bukari* dépasse la simple satisfaction des besoins organiques: ce mets a acquis à leurs yeux une signification qui le hisse au-dessus de tous les autres repas. Le *bukari* constitue, pour ainsi dire, un objet d'admiration sans borne. Epinglons les vocables de *lufwalu*, de *Mungu wa hapa cini* (déjà présentés dans le chapitre I) qui soulignent combien le *bukari* est digne du sacrifice suprême, combien il est digne de notre attention tel un dieu à qui l'on doit vouer un culte d'adoration. Certes, on serait porté à bien exagérer les choses si l'on ne se fie qu'à ces expressions décontextualisées (COPANS 1998), alors que les Lushois jouent ici consciemment avec des hyperboles: la réalité est que cet émerveillement pour le *bukari* est plus marqué dans les ménages pauvres — où il tient lieu de panacée dans un contexte où arrivent fréquemment à manquer le dîner autant que le déjeuner — que dans les familles nanties. Ce repas qui exalte l'attention du Lushois mérite qu'on s'y attarde.

2.2. LE BUKARI

Bukari/ma- (figs 16 et 17): il s'agit d'une pâte à base de farine qui constitue le repas principal des Katangais en général et du Lushois en particulier; il se consomme accompagné de *mboka* (dont nous verrons la composition plus loin).

L'expérience de la consommation du *bukari* se focalise autour de trois temps forts qui caractérisent sa prise. On commence par prendre (*kubamba*) le *bukari*. Le mangeur le tient par la main, il en coupe un morceau qu'il roule habilement entre les doigts pour former une boulette (*ntonge*, *kitolo*) qu'il trempe ensuite dans les accompagnements (*mboka*). Lorsqu'on tient à consommer plus de *mboka*, l'on aménage avec un doigt un creux (*kalondo*) (fig. 16) dans le *ntonge*, ce qui constitue un privilège réservé aux seuls aînés parmi les commensaux. Ce *bukari* exhale une odeur qui lui est typique; en le mangeant, l'on en renifle aussi l'odeur (*kubununka*). Pour se rassasier, la main fait des va-et-vient multiples vers le *bukari*, rappelant l'image d'un boxeur qui roue son adversaire de coups (*kutwanga makofi*). S'il vient à bout de cet adversaire, il peut l'enterrer (*kujika*), mais cette fois-là dans l'estomac. En effet, d'aucuns estiment qu'en consommant le *bukari*, l'on se bourre l'estomac à la manière de quelqu'un qui, pour bien charger son sac, le remplit de grains de maïs en y donnant quelques coups de pilon (*kutwanga*), pour le remplir avec débordement (*kusaka*). Tel est le mode traditionnel de la prise du *bukari*. Il semble en effet que lorsqu'il est mangé à la fourchette, la sauce ne l'imbibe pas suffisamment, ce qui lui fait perdre un peu de sa saveur.

En tant que repas principal, ce mets est désigné de diverses manières. Plusieurs expressions argotiques mettant l'accent sur l'un ou l'autre aspect saillant du *bukari* sont nées à ce sujet: *badi*, *bela*, *buduf*, *cansemba* (lit. de *nsemba*, «farine» dans le langage des meuniers), *damage* (du français «damer»), *kafinyanga* (lit. «qui écrase, presse»), *jakujaku* (de *kuja*, «manger»).

On distinguera ici les différents types de *bukari* selon la nature des constituants, selon son volume, sa consistance, sa durée de cuisson et la nature des *mboka* qui l'accompagnent.

2.2.1. Les constituants

Plusieurs types de *bukari* existent en fonction du type de farine utilisée pour sa préparation, à savoir:

- *Bukari bwa buleji* (lit. «*bukari* de mil»): pâte à base de mil.
- *Bukari bwa kucanga* (lit. «*bukari* mélangé»): pâte préparée à base de farine de maïs et de farine de manioc. Il rassasie et est facilement digéré.
- *Bukari bwa minji* (lit. «*bukari* de maïs»): pâte préparée uniquement avec de la farine de maïs. Syn. *bukari bwa mulobelo*.
- *Bukari bwa moko* (lit. «*bukari* de manioc»): pâte préparée uniquement avec de la farine de manioc. Il est surtout consommé dans les milieux ruraux où les moulins permettant de moudre le maïs sont rares. Or, piler le grain de maïs dans un mortier nécessite un long et pénible travail. A Lubumbashi, la consommation de *bukari* de manioc, moins coûteux et plus facile à digérer, est essentiellement le fait des ménages pauvres, des enfants et des malades. Syn. *bukari bwa mulutu*.

— *Bukari bwa mutama* (lit. «bukari de sorgho»): pâte à base de farine de sorgho.

Bunga/ma-: «farine». Denrée indispensable à la ration quotidienne du Lushois, à savoir le *bukari* pour les enfants et les adultes, la bouillie pour les bébés. Elle a souvent constitué l'étalon grâce auquel est jaugé un revenu: tout salaire qui ne permet pas de se procurer un *mufuko ya bunga* (sac de farine) est jugé dérisoire; de nombreux travailleurs s'accrochent aux emplois qui leur assurent de la farine à la fin de chaque mois, même si le salaire en espèces est faible. La farine la plus recherchée est celle de maïs, qui produit un *bukari* plus consistant que celui à base de farine de manioc et qui est réputée pour son meilleur apport en protéines.

Les différentes variétés de farine se distinguent selon leur nature, comme nous venons de le voir, mais aussi selon leur provenance. Ainsi, on parle de *bunga bwa Zambia* ou simplement de *Zambia*, qui est une farine industrielle enrichie, sans impuretés, très appréciée et des plus chères. Le *mulobelo*, le *bunga bwa Kakontwe*, ou *Kakontwe*, est une farine de traitement industriel jadis préparée par la minoterie de Kakontwe à Likasi. Aujourd'hui encore, ces termes sont d'un usage courant à Lubumbashi.

«Choco»: il peut arriver également que l'on soit amené à consommer un *bukari* noirâtre, on parle alors de «choco», assez symptomatique du dénuement. La couleur de la farine donne d'ailleurs une indication sur sa qualité: plus elle est foncée, plus il y a de risques qu'elle ait été moulue avec des déchets ou de la pourriture; à l'inverse, on dira «le blanc» pour désigner un *bukari* fait avec une bonne farine de cette couleur.

2.2.2. *Les accompagnements*

La variété des *bukari* s'accroît encore en fonction des accompagnements d'origine animale ou végétale.

- *Bukari bwa buruma* (lit. «bukari de la pitié»): *bukari* consommé sans *mboka*, ce qui dénote un dénuement profond.
- *Bukari na nkuku* (lit. «bukari au poulet»): *bukari* accompagné de poulet. Il revêt une importance capitale lors des cérémonies ou festivités (cf. chap. VI, point 5): mariage, baptême, circoncision, première visite des membres de la belle-famille — et visites subséquentes, si la situation économique le permet. La poule doit, du reste, avoir été «élevée au sol», par opposition aux poulets industriels qui sont trop gras, et de ce fait, dévalorisés dans certains ménages.
- *Bukari na nsombe* (lit. «bukari aux feuilles de manioc») ou *bukari na matembele* (lit. «bukari aux feuilles de patates douces»): ils sont tous deux symptomatiques de la précarité s'ils sont régulièrement consommés par le ménage et surtout s'ils le sont lors des fêtes à titre de repas principal.

2.2.3. *Volume et consistance*

Bukari bwa diamond (lit. «bukari de Diamond»): les consommateurs démunis préfèrent une pâte qui procure un rassasiement durable. En effet, «Diamond» est une marque chinoise de pneus de vélo réputés durables et donc prisés. Syn. «béton».

Bukari bwa gazebo (lit. «bukari de Gazebo»): *bukari* qui ne procure pas un sentiment de rassasiement durable. En effet, «Gazebo» est une marque jadis connue pour ses articles de vélo réputés peu durables.

Ka-défaite (lit. «une petite défaite»): petit *bukari* qui ne réussira pas à vaincre la faim. Syn. *kafyoti* (du kikongo, lit. «peu»). Sur le campus, les Kinois parlent aussi de «blague *ya badi*».

Mpwilamambo (du kiluba, lit. «qui met fin aux problèmes»): gros *bukari* qui symbolise l'abondance et le rassasiement. La préoccupation majeure étant de se rassasier, un gros *bukari* est le plus souhaité, particulièrement lors des cérémonies officielles. En ces circonstances (mariage, deuil, etc.), les commensaux apprécient le poids dont ils sont lestés, entre autres par le volume du *bukari* offert. Ainsi, lors des *matebeto* [1], plusieurs mets dont un gros *bukari* sont offerts. Il a pour synonymes les termes suivants: *mutempesele* avec rondor (argot); *mulima/mi-* (lit. «montagne»): grosse pâte de *bukari* de forme pyramidale qui rappelle une montagne. Très fréquemment consommé dans les milieux ruraux, le *mulima* n'est plus cité en ville qu'à titre de souvenir d'antan. Les Luba du Katanga le désignent quant à eux sous l'appellation de *katabuka nkuvu* (lit. «que ne peut enjamber une tortue»).

Bukari bubici (lit. «un *bukari* cru»): *bukari* raté. On parle aussi d'un *bukari* si mou qu'il ne se laisse pas bien presser: *bukari bwa mbwetete*, *bukari bwa mapori* (lit. «le *bukari* avec boules, contenant de la farine blanche»). Sa fréquente apparition à table mécontente le mari et peut provoquer des discordes au sein du ménage.

Bukari bwa kubala (de *kubala*, «fendre une pâte»): lorsque le *bukari* est trop chaud pour être consommé, on peut hâter son refroidissement en le fendant grâce à une spatule en plusieurs fractions plus rapidement aérées. Syn. *bukari bwa kuteba*.

Bukari bwa kumama: les règles de présentation du repas exigent que l'on ait donné au *bukari* une forme bombée à l'aide d'une spatule appelée *kimamiyo*. L'opération consiste à tremper cette dernière dans l'eau et à l'appliquer sur la pâte afin de polir le *bukari*. Pour ce faire, on peut aussi le projeter en l'air et le récupérer dans une assiette, il est alors poli par le choc. Cette opération se fait dès que le *bukari* est retiré du feu. Syn. *kuselula [bukari]* (lit. «renverser brusquement [le *bukari*]»).

Ka-batoto/twa- (de *kabukari kabatoto*, «bukari pour les enfants»): petit *bukari* préparé généralement pour les enfants dans un contexte de carence de farine.

2.2.4. Horaires et restes

Ka-mbiyombiyotwa- (de *kabukari kambiyombiyo*, «bukari de la hâte»): petit *bukari* préparé hâtivement afin d'apaiser une fringale. Ce *bukari* est caractéristique des ménages soumis à un long jeûne faute de moyens et qui s'impatienteraient devant la longue préparation que nécessite normalement ce plat.

Kimbala ou **bukari bwa kimbala**: *bukari* qui, pour diverses raisons, n'a pu être consommé dans son entièreté. Refroidi, il n'est généralement mangé dans cet état que par un affamé qui n'a plus le temps ou les moyens de le re préparer (*kupikulula*). Selon le savoir populaire, sa consommation régulière entraîne la maladie de *kibale*, qui fait gonfler le ventre. Les sorciers s'en serviraient aussi pour consolider leur pouvoir (MULUMBWA & VERBEEK 1997). Syn. *bukari bwa baridi* (*bukari* froid), *ki-polo/bi-* (lit. de *kupola*, «se refroidir»).

Bukari bwa kupikulula («le *bukari* re préparé»): généralement, on s'accorde à dire qu'un *bukari* chaud est préférable à celui qui est froid. La ménagère peut le réchauffer en y ajoutant de l'eau, de sorte qu'il forme une sorte de bouillie à laquelle elle rajoute un peu de farine.

Bwabukitu (du swahili *bukari bwa* («le *bukari* de»); du lingala *butu* («nuit»)): expression argotique désignant le *bukari* consommé tard dans la nuit. En effet, dans beaucoup de ménages vivant de la débrouille, le repas s'organise tardivement, lorsque tous les membres sont revenus avec ce qu'ils ont pu trouver au cours de la journée comme ressource alimentaire. Par ailleurs, d'autres foyers plus démunis préfèrent manger tard dans la nuit espérant ainsi se réveiller le matin avec un peu plus de force afin de mieux «choquer» (se débrouiller) pendant la journée. Syn. *karibu na kesho* (lit. «près de demain»).

2.3. MBOKA

Mboka (du swahili *bora*, *maboga*): initialement, ce terme fait référence aux légumes, lesquels ne se consomment pas seuls mais accompagnés de *bukari* ou de riz. Actuellement, il désigne tout mets accompagnateur du *bukari* (y compris la viande ou les poissons), ce qu'en français de Lubumbashi on désigne par le terme de «condiment». *Mboka haina na mambo* (lit. «le *mboka* n'a pas de problème»): quelles que soient sa qualité et sa quantité, le *mboka* importe peu, l'essentiel étant de faire passer le *bukari*. Ce que le Lushois considère en général comme indispensable est la présence du *bukari*, lequel, suffisamment énergétique, donne de la force, même consommé seul. Alors que les plus nantis mangent plus de *mboka* que de *bukari*, les plus pauvres font l'inverse. L'absence complète de *mboka* dénote un extrême dénuement. Les *mboka* les plus prisés à Lubumbashi sont par ordre: la viande, les poissons et enfin les légumes. La viande la plus chargée de valeur symbolique reste le *nkuku* (la poule) (cf. 2.2.2.).

2.3.1. *La viande*

Nyama/ma- (lit. «viande»): catégorie générique qui inclut toute chair d'animal au sens le plus large du terme, même si on se réfère plus généralement à une viande d'animal domestique: bœuf, chèvre, etc. Les oiseaux et les rats font aussi partie de cette catégorie.

Nyama ya pori (lit. «la viande de brousse»): gibier, qui s'oppose à *nyama* tout court. Cette viande de brousse peut être consommée fraîche ou boucanée, auquel cas l'on parle de *nyama ya kukauka* («viande séchée»). Cette dernière est affectivement chargée car elle évoque le village et tout le souvenir d'abondance qu'on en garde, comme on l'a vu dans le chapitre II, point 6.

Micopo (terme monoclasse sans singulier): morceaux de viande rôtie de chèvre (parfois de mouton), au goût salé et pimenté, qui accompagnent souvent la prise de boissons alcoolisées. Cette préparation a été introduite par les Ouest-Africains — principalement des Sénégalais — résidant dans la Commune Kamalondo dans les années 1960 (KALABA 2003).

2.3.2. *Les poissons*

Kabambale/matubambale: «silure».

Kapolowe/ma- ou **matu-**: sorte de tilapia pêché dans la rivière Kapolowe, à 90 km environ de Lubumbashi. On pêche des tilapia de la même espèce à Kolwezi (*samaki ya Lwalaba*) et dans le Moero (*kakenge/tu-* ou *kituku/bi-*).

Ki-toyo/bi-: «poisson salé». Il provient de plusieurs pêcheries dont celles de la vallée de la Lwapula ou du lac Moero et celles de la région de Malemba-Nkulu. Par extension, ce terme désigne tout poisson éventré et séché même sans sel, excepté les silures. Jadis, le *kitoyo* figurait parmi les poissons mangés par les couches appauvries de la société, mais depuis que la crise économique s'est aggravée, il bénéficie d'un regain de considération. En effet, certains ménages ne peuvent même plus accéder au poisson, fût-il salé, et se rabattent sur les légumes.

Mulonge/mi-: anguille souvent pêchée dans les eaux peu profondes.

Ndakala/ma- (fig. 13): «fretin». Il provient de diverses contrées auxquelles il emprunte souvent son nom; ainsi, on distingue le *Malawi*, le *Kalemie* (du lac Tanganyika), le *Kashikishi*, le *Kashobwe* (du lac Moero). Ces petits poissons jadis peu prisés se comptent parmi les plus consommés de nos jours à Lubumbashi. Le succès du fretin tient à son moindre coût par comparaison aux autres poissons. Parmi les différents types de fretin, on retiendra les *bisense*, la catégorie de la taille la plus petite: après la pêche, il est séché à même le sol, ce qui explique la présence d'un peu de sable signalée lors de sa consommation.

Le fretin (en général) a pour synonymes les termes suivants:

- **Mokomoko** (du lingala, lit. «un à un»): désigne le fretin dans les ménages des «gagne-petit» où la règle veut qu'on les prenne un à un afin de ne pas terminer le *bukari* sans *mboka*;
- **Mille poissons**: le fretin est ainsi désigné parce qu'il ne peut être préparé qu'en masse;
- **Tu-citoyens**: cf. chap. I, 1;
- **DSP**: cf. chap. I, 1.

Pale/ma- : sorte de tilapia que l'on pêche dans les cours d'eau peu profonds et vaseux (Lwapula, une partie du lac Moero). Très prisé à Lubumbashi pour sa chair épaisse et pour son goût.

Thomson: chinchard. Ce poisson pêché sur la côte de l'Afrique australe doit son nom à la concomitance de son apparition sur le marché kinois — vers 1977-78 — avec celle des télévisions couleur de marque Thomson. Les prix très abordables de ces dernières leur assuraient un quasi-monopole sur le marché. Les chinchards avaient le même succès dans le domaine alimentaire. Ce poisson est transporté en grandes quantités depuis l'Afrique australe dans des camions frigorifiques (cf. chap. II, 5.2.2.).

Vumilia/tuma- (lit. «supporte!»): petit poisson de la famille des *nothobranchius malaissei* (MALAÏSSE 1997) qui contient très peu de chair comparativement aux arêtes. Il n'est pas apprécié et est révélateur d'un faible niveau économique. Il doit cette appellation aux colères de la ménagère qui peut être tentée de vouloir quitter le foyer à la suite de la misère dont le *vumilia* est l'expression.

Vodo/ma-: gros poisson que l'on pêche dans le fleuve Lwalaba, à la chair épaisse mais contenant beaucoup de petites arêtes.

2.3.3. Les légumes (bya mayani)

Bilala injé (lit. «ce qui passe la nuit dehors»): ce vocable désigne de façon dépréciative les légumes. En effet, comparativement à la chair animale, les légumes sont peu valorisés. Lorsqu'ils viennent des champs, ils passent la nuit dehors où ils sont aspergés d'eau pour éviter qu'ils ne sèchent. Généralement, personne ne les vole, ce qui ne serait pas le cas pour la viande ou le poisson.

Il est difficile de comprendre pourquoi les légumes ne sont pas appréciés. Néanmoins, le fait qu'ils soient accessibles à tous et disponibles à profusion (comme, par exemple, le *sombe* («feuilles de manioc») pendant la saison sèche et le chou pommé en saison des pluies) offre une piste de réponse. Le nom qui est donné au lieu de leur vente est assez éloquent: au marché Rail, dans la commune de Kampemba, par exemple, on parle de «réa» (diminutif de réanimation) pour désigner le quartier des légumes et des légumineuses, perçu comme l'endroit où l'on peut réanimer les «économiquement mourants» tant ils ne peuvent se permettre le luxe d'acheter autre chose que ces légumes, seuls accessibles à leur bourse.

Bilombolombo: du ciluba *djilombolombo*, plante cultivée dans les deux Kasai, dont les feuilles séchées au soleil prennent une apparence noirâtre. Fort appréciée par les originaires de ces deux provinces, surtout quand elle accompagne les silures séchés. Alicament pour les maux de ventre.

Ki-bwabwa/bi- (fig. 16): «feuilles de courge». Aliment typique de la saison des pluies. La recette réussie nécessite tomates, oignons, purée d'arachides, huile et sel.

Kilanga/bi-: légume vert typique de la saison sèche, au goût piquant (*gynandropsis gynandra?*).

Lengalenga: «amarante» (fig. 7). Le *lengalenga* est parmi les légumes les plus prisés à Lubumbashi. Nombre d'enfants lushois ont chanté *lengalenga mu kitoyo, ufwa nshima* (du kiluba: «l'amarante dans le poisson salé, te fait mourir de *bukari*»), pour signifier que les délices que procure cette recette pourraient conduire à un excès de table. Caractéristique de la saison des pluies, le *lengalenga* peut néanmoins être produit en horticulture durant la saison sèche. Dans les familles nombreuses, il est souvent évité du fait qu'il diminue de quantité lors de sa cuisson, qui ne dure du reste que dix minutes environ.

Matembele: feuilles de patates douces très répandues à Lubumbashi, où elles sont accessibles à toutes les bourses. On peut les préparer de diverses manières, variant souvent selon le niveau socio-économique des ménages: leur friture, par exemple, exige une quantité non négligeable d'huile et ne sera pas utilisée par les foyers pauvres, qui recourent plutôt à la cuisson à l'eau.

On distingue plusieurs sortes de *matembele*, à savoir:

- **Matembele bange** (lit. «feuilles de patates douces-chanvre»): il s'agit de *matembele* aux petites feuilles qui rappellent celles du chanvre;
- **Matembele céleri**: feuilles de patates douces entrelacées;
- **Kalembula** (du cibemba, où ce terme désigne de façon générique toutes les sortes de feuilles de patates douces): *matembele* aux grosses feuilles;
- **Matembele ngeleso**: une variété sauvage qui pousse le long des cours d'eau;
- **Matembele ya cingovu**: feuilles de patates douces d'une variété venue de Zambie (cf. fig. 11).

Mu-lenda/mi- (fig. 12): «gombos». Sous ce terme sont regroupées également différentes sortes d'hibiscus. Cette plante constitue une recette connue comme l'apanage des Lwena et des autres populations au sud-ouest du Katanga. La simplicité de sa cuisson (eau et sel) la rend accessible à tous, d'autant plus qu'elle ne dure que quelques minutes et n'occasionne donc pas de grandes dépenses en charbon de bois. Les ménages qui ont assez de moyens peuvent ensuite faire frire les gombos et les assaisonner de tomates. Ce mets est en outre perçu comme typique des femmes (cf. chap. VI, 2.2.1.). Mais ceux qui le prennent estiment que c'est un alicament qui favorise la digestion et qui calme les maux d'estomac. Il est aussi rapporté que la substance gluante qu'il contient favorise le travail lors de l'accouchement (cf. chap. VI, 3.2.3.).

On distingue:

- *Mulenda ya nsengo/mi-* (lit. «mulenda à cornes»): gombos proprement dits.
- *Karibu na midi* (lit. «près de midi»): hibiscus. Il est ainsi appelé pour sa cuisson facile et rapide. Alors qu'en général, la préparation du *bukari* et du *mboka* prend environ une heure et demie, celle du *bukari* et de l'hibiscus n'en prend tout au plus que la moitié. De ce fait, la ménagère peut entreprendre de le préparer même à quelques instants de midi.

Mutete: légume vert au goût très amer (*solanum sp.*).

Ngaingai: «oseille» (fig. 12). Suite à son goût aigre, ce légume est régulièrement consommé par les femmes enceintes (cf. chap. VI, 3.2.1.) ou par les individus qui souffrent d'anorexie. Sa cuisson ne dure que cinq minutes environ.

Nsombe ou *sombe*: «feuilles de manioc» (fig. 10). Cet aliment constitue le légume le plus prisé et le plus fréquent dans la cuisine lushoise. Il peut à lui seul accompagner le repas de base qu'est le *bukari*. A cet effet, on parle de *bukari na nsombe* (*bukari* au *sombe*), perçu comme plutôt caractéristique des ménages sans grands moyens. Cela dit, les ménages de niveau de vie supérieur le consomment aussi, mais accompagné d'autres denrées carnées. Le riz au *sombe* est perçu comme l'apanage des Congolais de l'ancienne province du Kivu (Maniema, Nord-Kivu et Sud-Kivu) et des Tetela, qui le consomment à titre de plat de base. L'appréciation de ce légume est fonction de son mode de cuisson très variable selon les cultures et selon le niveau socio-économique. Ici, on le préfère assaisonné d'huile (surtout de palme), de crème d'arachides, de sel et de petits morceaux de poissons. La durée de sa cuisson est d'environ trente minutes. Sa permanence durant toute l'année et son accessibilité le rendent populaire.

2.3.4. La sauce

Notons que les termes «sauce» et «soupe» ont des sens différents en français et en swahili. En effet:

- *Nsupu* (du français «soupe»): ce terme désigne non la soupe comme le suggère son étymologie mais plutôt la sauce. Une bonne *nsupu* est celle qui est lourde (*nsupu ya buzito*). Légère (*nsupu ya bupepelo*), elle est dépréciée. Il n'est pas rare qu'on parle de *kunywa nsupu* (lit. «boire la soupe»): se dit de quelqu'un qui mange avec appétit un «condiment» au point d'en consommer la sauce jusqu'à la lie. Généralement, le mangeur prend la «soupe» en soulevant une assiette et en en buvant comme à une coupe. Le sens commun interprète ce geste comme une réussite culinaire de la part de la ménagère
- *Ya mayi/bya-* (lit. «aqueux»): cuisson à l'eau. La tendance actuelle dans l'art culinaire lushois semble privilégier les mets frits (*bya kukalanga*). Pour frire, il faut posséder suffisamment d'huile. La cuisson à l'eau nécessite tout

au plus du sel et de l'eau. Ainsi, les *byakukalanga* sont souvent un signe si pas d'aisance, en tout cas de non-dénuement. *Kusoskile* (argot formé à partir de «sauce») s'emploie pour désigner l'opération qui consiste à ajouter des épices dans la sauce, ce qui produit généralement un grand bruit au contact de l'huile dans la poêle et dégage un bon fumet.

2.4. CONCLUSION

Les termes repris dans ce lexique retracent la dimension objective et subjective de l'univers alimentaire des Lushois. Ils précisent les contours sémantiques de ce qu'il faudrait véritablement entendre par «manger» du point de vue de ces derniers. Ils indiquent par ailleurs les denrées les plus indiquées à cette fin et la façon dont elles sont préparées ou consommées. La diversité des mots et des expressions utilisées souligne le caractère variable et multiréférentiel du discours sur l'alimentation.

Le repas principal censé assouvir la faim reste le *bukari*. Mais pas n'importe lequel: il doit être consistant et bien préparé. Ce qui fait de lui un mets exquis, c'est aussi le *mboka* qui l'accompagne. Bien préparé mais consommé avec des légumes seulement, il trahirait le faible niveau économique du ménage, à moins que ne soient évoqués à cette occasion des contextes particuliers (maladie, emprisonnement). Pris avec de la viande, il renseigne sur le standing élevé de ceux qui peuvent se procurer un tel luxe. Le poulet constitue le summum du *mboka*, suivi d'autres viandes. Puis apparaissent les poissons dont les plus charnus sont aussi les plus prisés, et enfin, les légumes, aliments les plus démocratiques car disponibles à travers l'autoproduction, qui, consommés seuls, sont caractéristiques des économiquement faibles.

NOTE

- [1] Terme d'origine bemba qui désigne la cérémonie au cours de laquelle la famille de la jeune mariée amène de la nourriture à celle de l'époux pour la mettre au courant des recettes que leur fille leur offrira.

3. La conservation des aliments

par

Jean-Marie KALAU, MUTETE SAPATO & Pascal TSHIBAMB

3.1. INTRODUCTION

Compte tenu de la précarité dans laquelle vivent de nombreux ménages à Lubumbashi, il pourrait presque paraître inopportun d'étudier les processus par lesquels ceux-ci maintiennent en bon état leurs denrées alimentaires. En effet, dans les conditions qui sont les leurs, la conservation n'est pas une préoccupation majeure. Leurs moyens financiers ne leur permettent guère de se constituer des provisions. «Nous ne conservons pas très souvent», «Nous achetons les aliments à consommer quotidiennement», «Ici, chez nous, c'est le taux du jour», nous a-t-on fait savoir lors de nos entretiens. Dans un des ménages pourtant classé «niveau de vie moyen», il nous a été dit que parler de la conservation des aliments paraissait ridicule, «car c'est à peine si nous achetons quelque chose à garder en réserve» (M 17). Loin est l'époque où la Gécamines ravitaillait ses employés en poisson ou en viande au prorata du nombre d'enfants du travailleur (4, 6 ou 8 kg/mois/famille, selon que celle-ci ait moins de six, sept, huit enfants ou davantage), ce qui obligeait les ménages à saler ou à fumer les stocks reçus. Toutefois, il arrive qu'un ménage stocke de petites quantités de denrées alimentaires et mette en œuvre un certain nombre de techniques pour maintenir ces denrées en bon état. C'est de ces différentes techniques qu'il sera question dans ce chapitre. Nous aborderons également la nature des produits stockés et les attitudes que manifestent nos interlocuteurs vis-à-vis des aliments impropres à la consommation.

Rapportons la présentation du protocole qui a été soumis aux ménages de l'échantillon:

Les modes de conservation des aliments

- Comment conserve-t-on les vivres/les boissons selon leur nature ou selon leur état?
- Dispose-t-on d'appareils appropriés?
- Que fait-on lorsqu'on n'en a pas?
- Que fait-on des aliments avariés lorsqu'on les constate dans cet état?

Par «mode de conservation», nous entendons les moyens par lesquels les ménages tentent d'éviter la détérioration de leurs denrées alimentaires sous l'action du pourrissement (*kuoza*), de la poussière, des rats, des cancrelats, etc. La conservation ne doit pas être confondue avec la récupération. Cette dernière correspond aux opérations mises en œuvre par les ménages dans le but de faire retrouver aux aliments en phase de détérioration une certaine comestibilité, à condition bien sûr que le degré de dégradation ne soit pas trop prononcé. Les modes de récupération des aliments sont par exemple: la cuisson à l'eau bouillante pour les poissons fumés incrustés de vermine, la grillade des poissons salés tendant à la pourriture, la re-préparation du *bukari*, etc.

3.2. LE STOCKAGE DES ALIMENTS

3.2.1. Les types de vivres stockés

Les vivres stockés par les ménages peuvent être classés en deux grandes catégories: les vivres frais et les vivres secs.

La première catégorie regroupe des denrées alimentaires humides et fraîches telles que les poissons frais (thomson, tilapia (*kapolowe*), silure (*kabambale*), anguille (*mulonge*), «sardine» [1]), la viande fraîche, les légumes, l'huile de palme, les oignons, les piments frais ainsi que les crudités. Nous évoquerons longuement la question de la conservation de ce type de denrées lorsque nous parlerons des appareils frigorifiques.

La seconde catégorie rassemble des denrées comme le sel, le sucre, les piments séchés, la farine de maïs ou de manioc, le fretin, le poisson salé ou fumé, les légumes séchés, etc. Ce type de vivres est généralement entreposé dans un endroit sec. Le piment par exemple, qui peut être consommé séché, ne fait pas l'objet de précautions de conservation particulières. Il est couramment conservé à l'air libre ou dans un pot en plastique ou en verre contenant du sel, à l'abri de l'eau. Ce pot peut être déposé à même le sol, sur une étagère ou suspendu au mur. Quant à la farine de maïs, elle se conserve dans une touque [2] qui la protège contre l'humidité. Signalons enfin que dans certains ménages, ces denrées sont conservées à l'abri du regard des visiteurs afin de ne pas avoir à les partager avec ceux-ci.

Contrairement à ce qui s'observe chez certains spéculateurs [3], le stockage parmi les ménages enquêtés vise plutôt à éviter des déplacements quotidiens vers les marchés, à se prémunir contre les lendemains incertains ou à éviter de déranger voisins, frères, amis et connaissances en sollicitant leur aide pour disposer de produits de base. Cette dernière manière d'agir est en effet considérée comme déshonorante. Les réserves ainsi constituées sont destinées à une consommation étalée sur plusieurs jours, une semaine, un mois ou davantage selon les moyens.

La question du stockage concerne aussi bien les aliments que les boissons. Dans la plupart des ménages enquêtés de niveau de vie modeste, l'eau est l'unique boisson qui fasse l'objet d'une conservation: comme ils ne possèdent pas de frigidaire pour conserver les boissons en bouteille, ils n'acquièrent celles-ci que lorsque le besoin s'en fait sentir, en général lors de l'accueil d'un hôte de marque. Par contre, le stockage de l'eau à domicile est très répandu comme l'énonce une maxime d'usage courant: «on ne doit pas dormir dans une maison sans une seule goutte d'eau» (*habalalake mu nyumba pasipo mayi*). Cette pratique s'explique en partie du fait des coupures intempestives de la distribution d'eau par la régie mais aussi en partie du fait que seuls neuf ménages, soit 11 % de notre échantillon, disposent de sources d'approvisionnement en eau à l'intérieur de leur maison, les 89 % restants devant se constituer des réserves (TSHIBAMB & MULEKA 2003). Approvisionner la maison en eau fait partie des tâches quotidiennes de la ménagère et disposer d'une *ntuku ya mayi* (une touque de réserve d'eau) est fréquent, y compris dans les ménages de niveau de vie supérieur.

Certaines boissons alcoolisées produites artisanalement (*lutuku, malevu*) requièrent quant à elles un mode de conservation particulier. Les producteurs de *lutuku* disent verser le liquide dans un bidon qui est ensuite placé dans un endroit chaud afin d'en accroître le taux d'alcool. Quant à la bière locale *mun-koyo*, elle fait l'objet d'une conservation au froid assez fruste, souvent tributaire du niveau de vie du ménage: on la conserve tantôt dans une calebasse ou un seau placé au frais, tantôt dans un bidon recouvert d'un sac en raphia imbibé d'eau. Parfois, les femmes qui vendent cette boisson le long des grandes artères de la ville plongent dans le seau qui la contient des morceaux de glace enveloppés dans des sachets en plastique, afin d'éviter que la glace ne se dilue dans la boisson et ne l'altère (fig. 21).

3.2.2. Les appareils frigorifiques

Les questions relatives à la manière dont les ménages empêchent leurs différentes provisions alimentaires de s'avarier n'ont pas suscité des réponses riches en information. Certains ménages ont recours aux appareils frigorifiques modernes, d'autres à des techniques que nous qualifierons de «non frigorifiques». L'huile, par exemple, est conservée dans une bouteille ou un pot en plastique, en verre ou en métal, placé dans une armoire ou à même le sol.

Comme on peut le remarquer dans le tableau 1, les appareils frigorifiques sont inaccessibles à la plupart des ménages de notre échantillon, et ce, faute de moyens. Bien qu'on en trouve de fabrication artisanale [4], ces appareils sont hors de portée de la bourse du Lushois moyen. Si trente et un ménages de notre échantillon ont parfois recours au stockage dans un réfrigérateur, douze d'entre eux seulement sont propriétaires de l'appareil. Cependant, les ménages non propriétaires peuvent avoir accès à un appareil frigorifique, gratuitement ou — c'est plus rare — moyennant paiement.

Tableau 1
Répartition des ménages utilisateurs d'appareils frigorifiques

	Echantillon global (73 ménages)	Niv. supérieur (14 ménages)	Niv. moyen (42 ménages)	Niv. inférieur (17 ménages)
Possédant un frigidaire	12	11	1	0
Service gratuit d'un frigidaire	15	3	11	1
Location d'un frigidaire	4	0	4	0
Pas d'accès à un frigidaire	42	0	26	16

Les jeunes vendeurs ambulants de charcuteries, les vendeurs de viande grillée le long de certaines artères («michopistes») ainsi que les petits commerçants qui ravitaillent la ville en poissons *kapolowe* entreposent leurs marchandises dans le congélateur d'un tiers, moyennant paiement. Il n'existe pas de prix fixe pour ce genre de service: tout dépend des contractants. Le congélateur est également utilisé pour le commerce d'eau fraîche et de «*sun glace*» [5] (fig. 19). La vente d'eau fraîche dans des sachets (*mayi matalala*) est un commerce très prospère pendant la saison chaude et s'effectue souvent dans des lieux fréquentés (marchés, stades, défilés,...), en dépit des conséquences néfastes que l'on peut redouter au niveau de l'hygiène.

La location de frigidaire conduit souvent à des tensions entre les contractants. Un de nos interlocuteurs a ainsi laissé entendre qu'il ne voulait plus recourir aux appareils d'autrui pour conserver ses denrées.

Dans le temps, j'avais l'habitude de conserver mes denrées périssables chez un tenancier de buvette qui disposait de plusieurs congélateurs. Mais à chaque fois que je retirais mon colis (que j'avais pourtant pris soin de bien nouer), je remarquais que le nœud avait été défait et que la quantité de poisson déposée la veille ne correspondait plus à ce que je retirais. Il y avait toujours une diminution. C'est pourquoi je ne veux plus demander de service de ce genre aux gens. C'est pour éviter des problèmes (M 60).

Les aliments conservés dans le frigidaire d'autrui finissent parfois par être consommés dans le ménage de celui-ci sans qu'aucune réparation s'ensuive. Parfois aussi, ce sont les offreurs de ce service qui sont gênés par la récurrence des demandes. L'épouse du ménage 26 nous a rapporté avoir des difficultés depuis quelque temps pour conserver les poissons frais que son mari rapporte à la maison tard dans la soirée, après le service. Avant, c'était facile: lorsque son mari ramenait ce produit, généralement vers vingt heures, elle envoyait ses enfants le déposer chez une connaissance du quartier qui vend de la bière et qui dispose d'un congélateur. Mais un jour, celle-ci refusa parce que ses clients lui faisaient remarquer que les bouteilles de bière qu'elle servait répandaient l'odeur du poisson frais (*luke*).

Bénéficiaire gratuitement du service du réfrigérateur d'un voisin, d'un membre de sa famille ou de sa belle-famille est aussi monnaie courante. Mais d'après les propriétaires de ces appareils, lorsque les bénéficiaires de ces services habitent très près, les demandes deviennent vite dérangeantes et même lorsqu'ils n'ont rien à faire conserver au froid, ils viennent déposer des bidons d'eau. Dans certains cas aussi, les bénéficiaires des services d'un congélateur payent en nature le service ainsi rendu, en remettant une partie de la denrée conservée au propriétaire du congélateur.

3.2.3. Les techniques de préservation et de stockage non frigorifiques

Lorsqu'un ménage n'a pas accès à un réfrigérateur et qu'il est en possession de denrées périssables qu'il ne peut consommer entièrement, plusieurs scénarios s'offrent à lui: soit il distribue les quantités excédentaires à ses frères, amis et connaissances dans l'espoir que ceux-ci pourront lui réciproquer cette assistance un jour — mais le geste en lui-même peut déjà faire suite à une bienveillance dont a bénéficié le ménage dans le passé —, soit il décide de garder le tout pour lui, et dans ce cas, il faut mettre en œuvre une autre technique de conservation (tab. 2).

Tableau 2

Modes non frigorifiques de conservation cités par nos informateurs

Réchauffage	Séchage (au soleil)	Fumage	Friture	Salage	Grillage
19	17	8	2	2	2

La plupart des techniques non frigorifiques portent sur des denrées d'origine animale. Le fumage, par exemple, concerne la viande (cf. chap. II, 2.3. pour davantage de précisions sur le fumage en brousse). Actuellement, cette technique qui s'appliquait autrefois au seul gibier s'étend à la conservation de viande d'ovins et de caprins. Il peut paraître étonnant que dans une ville comme Lubumbashi, le fumage soit une technique si répandue. En effet, le bois pour fumer se raréfie du fait de la croissance urbaine et il y a de moins en moins de gibier aux alentours de la ville. En réalité, lorsque les ménages parlent du fumage, il s'agit plutôt d'une sorte de grillage appliqué le plus souvent à des poissons — dont le très populaire thomson —, qui se fait au charbon de bois et pendant plusieurs jours.

Les légumes sont également difficiles à conserver. C'est une denrée presque toujours présente à la table du Lushois. Comme on ne peut les conserver autrement qu'en les exposant à l'air frais ou en recourant au réfrigérateur, les ménagères les achètent ou les cueillent au jour le jour. Dans presque toutes les parcelles de Lubumbashi, à l'exception des parcelles de quartiers populaires

densément peuplés tels que Kenya, Kamalondo et une partie de Katuba, on trouve une petite surface sur laquelle sont plantés quelques légumes consommés couramment par les ménages. Ces surfaces sont communément appelées «jardins». Certains pensent que les légumes conservés n'ont pas un bon goût. Lorsqu'ils sont avariés après avoir été préparés, le chauffage constitue la principale technique de récupération. Il s'agit simplement de réchauffer la nourriture sur le feu afin de la rendre consommable.

Compte tenu du faible approvisionnement des ménages en vivres frais, le fumage, le salage et le grillage sont des modes de conservation assez peu pratiqués par les ménages. Ces différentes techniques sont surtout le fait des producteurs (chasseurs, pêcheurs, collecteurs et agriculteurs) et réalisées en dehors de la ville. Il convient de remarquer que ces trois techniques ne visent pas seulement à conserver les aliments mais aussi à obtenir un goût caractéristique et apprécié. Ainsi, le séchage des aliments (*kukausha*) sert à conserver mais aussi à donner un goût particulier aux feuilles de manioc, aux gombos (*mulenda ya kukausha*), aux chenilles, aux termites ailés, aux champignons, aux feuillages et légumes séchés appelés *bilombolombo*. Il en va de même du boucanage de différents gibiers. Ces techniques procurent aux aliments un goût particulier, recherché parfois selon des préférences alimentaires ethniques. Ainsi, par exemple, les gombos séchés sont un aliment typique des Ruund; les feuilles de manioc séchées, des Kasaiens, etc.

3.3. QUI STOCKE?

Comme mentionné dans l'introduction de cette contribution, les informations recueillies donnent à penser que les questions de conservation sont, pour beaucoup de ménages, considérées comme obsolètes. Lors des périodes fastes du passé congolais, la conservation des aliments constituait un véritable problème, comme lorsque la Gécamines ravitaillait son personnel en rations alimentaires. Qu'en est-il aujourd'hui?

Actuellement, la conservation concerne plus les aliments qui ont déjà été préparés que les vivres qui ne le sont pas encore. Le tableau 3 nous montre que seuls trente-neuf des ménages interrogés (soit 53 % de notre échantillon) stockent des denrées alimentaires. On voit très nettement que la conservation des aliments, plus singulièrement encore la conservation des aliments frais, est typique des ménages de niveau de vie supérieur. Beaucoup de ménages nous ont rapporté qu'ils ne stockaient absolument rien. Quelques-uns cependant se constituent, à certaines occasions, de petits stocks de vivres secs et sporadiquement de vivres frais. La viande et les poissons frais sont relativement rares dans l'alimentation des Lushois, en raison de leur coût élevé. En effet, les thomsons coûtent généralement l'équivalent d'un dollar américain le kilo, ce qui les rend inaccessibles à certains budgets.

Tableau 3
Répartition des ménages selon la nature des vivres stockés

	Echantillon (73 ménages)	Niv. de vie supérieur (14 ménages)	Niv. de vie moyen (42 ménages)	Niv. de vie inférieur (17 ménages)
Vivres secs et vivres frais	8	6	2	0
Vivres frais uniquement	13	7	6	0
Vivres secs uniquement	18	0	13	5
Pas de stockage	34	1	21	12

3.4. LA RECUPERATION DES ALIMENTS

Au cours de nos enquêtes sur le terrain, nous avons aussi voulu savoir comment se comportaient nos interlocuteurs vis-à-vis des denrées avariées. En fait, les attitudes adoptées par les ménages se résument à l'anecdote du «ventre en plastique» (*tumbo ya sachet*) et du «ventre en acier» (*tumbo ya kyuma*). En d'autres termes, c'est «un problème de la qualité de son ventre», nous a-t-on dit. Les ventres des hommes se répartiraient en deux catégories. Le «ventre en acier» ne pose aucun problème quand bien même il aurait ingurgité des aliments plus ou moins détériorés ou encore un repas froid. Il n'est pas rare d'entendre dire, surtout dans les quartiers pauvres, que les microbes ne tuent pas l'homme noir (*mikrobe hayiwake muntu mweushi*). Le «ventre en plastique» ne peut se permettre de consommer n'importe quel aliment, sous peine de sérieux dérangements (diarrhée, verminose, etc.). La simple prise d'un repas refroidi peut le conduire à des désagréments terribles. Il ne faudrait pas perdre de vue que plus de 30 % des décès d'enfants de moins d'un an seraient dus aux maladies diarrhéiques, selon un rapport interne de l'Inspection provinciale de la santé publique au Katanga daté de 2000.

Les attitudes des gens diffèrent aussi selon qu'ils sont face à des aliments préparés la veille (*kimbala*), avariés (*ya kuharabika*), exhalant une odeur abjecte (*ya kununka*), ou encore pourris (*cakula ya kuoza*). Dans un ménage de niveau de vie supérieur, l'on affirme, par respect des exigences hygiéniques, n'avoir pas l'habitude de consommer les aliments avariés: «Lorsqu'il s'agit de repas déjà préparés et qui viennent à se détériorer soit nous les réservons à nos sentinelles, à nos domestiques ou encore à nos chiens ... soit nous les jetons carrément» (M 10). Dans d'autres ménages, les aliments dont le degré d'avarie est jugé faible (par exemple, le *kimbala*, les *ya kununka*) — qu'ils soient préparés ou non — sont récupérés. Même les denrées déclarées avariées par les organismes étatiques compétents font l'objet d'une récupération. En effet, en RDC, deux services publics contrôlent la conformité des denrées alimentaires aux normes

hygiéniques. Il s'agit, d'une part, du Service d'hygiène représenté à tous les niveaux de l'administration publique (province, district, ville, commune, territoire, etc.), et d'autre part, de l'Office congolais de contrôle (cf. chap. II, 5.3.1. et 5.3.2.). Mais il n'est pas rare de rencontrer, surtout dans les quartiers d'extension, des gens revenir les bras chargés d'un lieu où vient d'être jeté un stock de produits avariés. Il peut s'agir de poissons salés, de poissons frais, de préparations alimentaires en conserve, de farine, de pains, de charcuterie, et d'autres choses encore. Certaines personnes déclarent d'ailleurs ne trouver aucun mal à consommer des aliments dont on a constaté l'avarie.

Dans tous les cas, lorsque les aliments — préparés ou non — sont avariés, la cuisson constitue une technique de récupération des plus fréquentes. Les ménagères l'appliquent au *bukari* restant de la veille et appelé *kimbala*. En effet, le *bukari* dont la famille laisserait une partie par satiété la veille est, dans certains ménages, conservé dans un bol ou dans une cuvette (*kibakuri*) dans le but d'être récupéré, réchauffé et utilisé pour le repas du lendemain. Le tout se fait comme si on préparait un autre repas. Le *kimbala* est découpé en petits morceaux que l'on plonge dans l'eau bouillante. On ajoute une petite quantité de farine, on malaxe le tout et le *bukari* est fin prêt à être consommé. Cette opération a l'avantage de permettre une économie de farine.

3.5. CONCLUSION

En guise de conclusion, retenons les cinq points suivants:

- La question de la conservation des aliments paraît un sujet hors propos aux yeux de nombre de nos interlocuteurs en proie à la précarité économique actuelle.
- Dans les ménages où l'on peut encore conserver quelque chose, on recourt à plusieurs stratégies: utilisation de son propre réfrigérateur ou congélateur, recours aux services gratuits ou payants de l'appareil d'un tiers, etc.
- Les denrées et aliments conservés par les ménages peuvent être classés en deux grandes catégories: les vivres frais et les vivres secs, chacune de ces catégories faisant l'objet de modes particuliers de conservation.
- Les techniques de conservation ne sont pas à confondre avec les techniques de récupération.
- Face aux denrées avariées, les ménages manifestent diverses attitudes qui vont de la récupération au rejet. Même les denrées déclarées avariées par les organismes compétents font parfois l'objet d'une récupération.

NOTES

[1] Il ne s'agit pas du poisson de mer portant ce nom mais d'un poisson d'eau douce qu'on appelle communément «sardine» à Lubumbashi.

- [2] Il s'agit d'un fût en métal d'une capacité d'environ cinquante, cent ou deux cents litres qui a servi originellement à transporter des lubrifiants ou tout autre produit.
- [3] Certaines personnes s'adonnent à cette opération pour des produits comme le maïs, qu'elles acquièrent à bas prix pendant la période de récolte et qu'elles revendent entre les mois de décembre et de février au double du prix d'achat.
- [4] Les congélateurs fabriqués artisanalement sont l'œuvre de «réparateurs» de frigos qui récupèrent d'anciennes carcasses de congélateurs dans lesquelles ils placent un nouveau moteur, une nouvelle tuyauterie et du gaz.
- [5] Il s'agit d'eau sucrée, mélangée à une petite quantité de poudre colorée, congelée et conditionnée en sachets plastique afin d'être vendue sous forme de glaçons, un peu partout en ville.

4. La préparation des aliments

par

Jean-Marie KALAU, Pascal TSHIBAMB & MUTETE SAPATO

4.1. INTRODUCTION

Nous analyserons ici les conditions et le contexte dans lesquels s'effectue la préparation du repas dans les ménages, et ce, en complémentarité avec l'analyse faite sur les modes de cuisson lors de la première session de recherche (TSHIBAMB 2003). Ont retenu plus particulièrement ici notre attention les questions relatives à la personne qui prépare le repas, au lieu de la préparation, aux modalités de celle-ci selon l'âge et le sexe des convives ou de la personne qui prépare, aux techniques utilisées pour la cuisson des aliments, et enfin, à l'apprentissage du savoir-faire culinaire. Le protocole se déclinait de la façon suivante:

Préparation des repas

- En temps ordinaire dans le ménage, à qui incombe la tâche de préparer? Qui ne devrait pas préparer? Qui prépare habituellement dans votre ménage? Où se passe la cuisson, et combien de temps prend-elle?
- Qu'en est-il lors des événements exceptionnels (fête, deuil, mariage)?
- Comment prépare-t-on le plat le plus habituel dans votre ménage?
- Quel est le plat dont vous estimez maîtriser le mode de préparation? Veuillez en donner les différents ingrédients et les différentes étapes.
- Qui vous a appris à cuisiner? Et comment avez-vous appris (mode d'apprentissage)? Si l'informateur répond par la négative, reformulez: «il vous est déjà arrivé, au moins une fois, de préparer un repas. Qui vous l'a appris?».
- Y a-t-il des circonstances où l'on ne peut pas se prêter le feu/ les ustensiles/ la nourriture entre voisins?
- Connaissez-vous des mets que seul(e) doit préparer l'homme (la femme)? Si oui, lesquels? Qu'est-ce qui justifie cette prescription?
- Adopte-t-on un mode de préparation différent pour les enfants et pour les vieux dans ce ménage? Leur réserve-t-on un mode de préparation particulier?

Alors que nous pensions que ce thème n'amènerait que des réponses relativement brèves, il est apparu sur le terrain que nos interlocuteurs avaient beaucoup

à nous apprendre, notamment sur la recette qu'ils estimaient bien maîtriser. Contre toute attente, cette question a offert une occasion à nos interlocuteurs d'exposer soit leurs expériences, soit leurs imaginations culinaires, lesquelles nous ont permis d'avancer dans notre recherche. A l'inverse, d'autres questions n'ont pas suscité beaucoup d'informations. C'est le cas notamment de la question relative aux modes de préparation de la nourriture des tout-petits. Notons aussi qu'il n'a pas été possible de quantifier l'ensemble des réponses lors de l'analyse des données: la question des interdits, celle du temps de préparation ainsi que celle des repas exceptionnels ont été tout simplement présentées sous forme de synthèse. Il n'a pas non plus été possible d'obtenir les réponses de tous les ménages qui figuraient au sein de l'échantillon: nous avons reçu septante-trois fiches pour quatre-vingt-quatre ménages constituant l'échantillon de départ.

4.2. LE REPAS TYPE

Tableau 1
Composition du repas type

Plat principal			Accompagnements (<i>mboka</i>)			
			D'origine animale			D'origine végétale
<i>Bukari</i>	Riz	Pommes de terre	Viande	Poisson	Invertébrés	Légumes
			Vache	Fretin	Chenilles	Feuilles de manioc, d'amarante, de
			Chèvre	Frais	Termites	patates douces, etc.
			Mouton	Fumé	Sauterelles	Choux
			Porc	Salé	Criquets	Tomates
			Gibier			Epices, etc.
			Volaille [1]			

Lorsqu'on évoque la question de la préparation du repas, beaucoup font allusion presque spontanément au *bukari* (cf. tab. 1). En effet, c'est seulement lorsqu'on a partagé le *bukari* que l'on peut estimer s'être restauré. Un individu qui vient de consommer 100 à 150 grammes de riz peut arguer n'avoir pas encore mangé depuis le début de la journée (cf. chap. III, 6.2.1.).

Par extension, le terme *bukari* désigne d'ailleurs le repas complet que prend le Lushois. Ce repas, en tant que tel, se compose de deux éléments: le *bukari* proprement dit et le *mboka*. Quelques personnes consomment du riz ou des pommes de terre comme aliment de base, en lieu et place du *bukari*. Quoique le fait n'ait pas été signalé dans les fiches d'enquête, il existe à Lubumbashi une certaine relation entre repas type et origine provinciale. Ainsi, les Lushois originaires des provinces de l'ouest (Kinshasa, Bas-Congo, Bandundu) consomment préférentiellement la *chikwangue* («pain de manioc», cf. chap. V, 5.9.) et le

bukari (ou *fufu*) de manioc. Ceux du Maniema consomment du riz comme plat de base; ceux de la province orientale, du riz et des bananes plantain (*lituma* à base de *makemba*); ceux du Kivu montagneux, des pommes de terre et des haricots, etc. Le chapitre V, point 5, envisage cette variation avec davantage de détails.

Nombre de nos interlocuteurs ont aussi fait allusion à un autre type de repas, le déjeuner. Rappelons qu'à Lubumbashi comme en Belgique, il s'agit du repas matinal (le «petit déjeuner» des Français).

Ce type de repas n'est pas à la portée de n'importe quel ménage (*cf.* chap. III, 5.2.5.). Comme le montre bien le tableau 2, ses composantes nécessitent l'achat d'aliments souvent chers. Dans certains ménages, le déjeuner n'est pas considéré comme un vrai repas: après l'avoir pris, certaines personnes peuvent dire qu'elles n'ont pas encore mangé, et ce, aussi longtemps qu'elles n'auront pas malaxé de leurs propres mains du *bukari*.

Tableau 2
Le déjeuner

Base		Aliments d'accompagnement	
Boisson	Aliment	D'origine animale (rarissime)	D'origine végétale
Thé	Pain ou beignets	Charcuterie	Margarine
Café	Bouillie (préparée à base soit de son de farine de maïs ou de cette farine elle-même, soit de riz, de farine de soja, etc.)	Omelette	Manioc
Lait			Maïs cuit ou grillé
Thé de soja			Mangues
Sucre en accompagnement			

4.3. LES PERSONNES CHARGÉES DE FAIRE LA CUISINE

Tableau 3
Personnes chargées de faire la cuisine

	Echantillon global (n = 73 ménages)	Niv. de vie supérieur (n = 14)	Niv. de vie moyen (n = 42)	Niv. de vie inférieur (n = 17)
Epouse du chef de ménage	61	11	36	15
Autre membre féminin du ménage	30	7	18	5
Femme de ménage	2	2	0	0
Chef de ménage/homme	12	1	6	5

Dans presque tous les ménages enquêtés, on assigne aux personnes de sexe féminin (épouses et jeunes filles) la responsabilité de la préparation du repas, aussi bien en temps ordinaire qu'en temps exceptionnel (cf. tab. 3). Les femmes considèrent d'ailleurs que cette tâche leur revient de plein droit. Cette phrase recueillie sur le terrain en témoigne: «on n'apprend jamais aux femmes à préparer. Ça, c'est un don de Dieu qui, quand il a créé la femme, lui a dit: "quand tu grandiras, tu commenceras à préparer!"» (M 46). Au moment où une jeune femme doit rejoindre le toit marital, dans nombre de familles, la coutume veut qu'elle apporte l'ensemble des ustensiles de cuisine. Elle pourra les reprendre si jamais le couple se sépare, car ces biens constituent son indéniable propriété. Ce sont là les seuls biens à propos desquels on ne se dispute jamais dans le cadre de l'héritage: les ustensiles de cuisine reviennent coutumièrement et systématiquement à l'épouse.

Lorsqu'on tient compte de la catégorisation du ménage selon l'indice de richesse, on remarque que deux ménages de niveau de vie supérieur affirment bénéficier des services de femmes de ménage, communément appelées «domestique», «bonne» ou «boy» — ce terme s'applique dans le langage courant lushois aux domestiques des deux sexes. Ils utilisent parfois aussi les services d'autres membres du ménage, apparentés ou non (neveu, nièce, connaissance, etc.), résidant chez eux, souvent sans distinction de sexe.

Les autres femmes du ménage, ou celles qui sont hébergées par celui-ci (belles-sœurs, etc.), peuvent aussi être mises à contribution. Ce sont en général des jeunes filles. La coutume à Lubumbashi veut d'ailleurs que lorsqu'une jeune femme est prise en mariage, elle soit accompagnée par une de ses petites sœurs. Il peut paraître étonnant que les familles de niveau de vie supérieur voient davantage que les autres les jeunes femmes s'activer à la cuisine: c'est le cas de sept ménages sur les quatorze de notre échantillon. Or les filles de ces familles nanties sont plutôt ménagées par leurs mères: on peut penser que leur participation aux travaux de la cuisine tient à ce que la préparation des repas dans ces ménages nécessite plus de bras compte tenu du nombre de convives qui y participent; d'autre part, ce sont précisément ces ménages qui accueillent le plus de jeunes parentes (nièces) placées «au pair», et qui sont souvent tenues de contribuer aux activités domestiques (PETIT 2003).

Les traditions katangaises veulent que les hommes ne puissent ni passer à la cuisine ni préparer de la nourriture. Dans la tradition ruund, par exemple, on recommande au jeune garçon ou au mari de ne pas entrer dans la cuisine. On rationalise cette prohibition en lui disant que ce n'est pas bien car il risque de voir, au moment du malaxage du *bukari*, la nudité de sa mère, ce qui n'est pas une bonne chose. En effet, la cuisinière fixe avec les deux pieds la casserole descendue du feu pendant que les deux mains s'affairent à ramollir les petites boules (*mapuri* ou *mapori*) qui persistent.

Les douze hommes de notre échantillon qui s'activent à titre principal à la cuisine sont sous le coup de cas de force majeure: ménage disloqué, célibat, épouse absente du toit pour des raisons de survie (M 1, 2, 9, 17, 22, 31, 43, 47, 52, 68, 74, 82). Dans tous les cas, il s'agit donc de cuisiniers malgré eux. Beaucoup de

personnes interrogées pensent d'ailleurs qu'il n'est pas bon d'habituer les hommes ou les garçons à cuisiner: «Si un homme sait préparer le repas, il cherchera à contrôler son épouse chaque fois que celle-ci fera la cuisine. Ceci est un grand défaut pour un homme, car cette attitude ouvre une brèche aux disputes dans les ménages» (M 38). Dans un des ménages enquêtés, le mari ne peut pas descendre une casserole du feu, même lorsqu'elle brûle. L'épouse doit revenir et la retirer, comme le veut l'éducation qu'elle a reçue au Kasai oriental (M 6). Pour une ménagère, «les hommes ne sont là que pour manger et être servis» (M 70).

La répartition traditionnelle des tâches entre les sexes est surtout battue en brèche au sein des ménages de niveau de vie inférieur, qui enregistrent le taux le plus élevé de préparation faite par le chef de ménage (cinq ménages sur les dix-sept, contre six sur quarante-deux et un sur quatorze respectivement pour les ménages de niveau de vie moyen et supérieur). Dans un ménage sans ressources, n'importe quel membre se charge de faire la cuisine lorsqu'il a réussi à attraper quelque chose à se mettre sous la dent.

Pour ce qui est des repas exceptionnels (repas de fête, visites de marque, deuils, etc.), beaucoup de personnes se chargent normalement de leur préparation. Ce sont généralement des femmes (mères, tantes, belles-sœurs, voisines, sœurs en Christ, etc.) qui cuisinent, sauf s'il s'agit d'un repas pour lequel la coutume stipule clairement que seuls les hommes peuvent le préparer (*cf.* chap. VI, 2.2.2.2. et 2.2.2.3.).

4.4. LES ESPACES CULINAIRES

Au cours de la première session de recherche, nous avons recueilli des informations au sujet du nombre de pièces dans le domicile de nos ménages [2]. Nous avons ici cherché à repérer les espaces culinaires, c'est-à-dire les endroits dans lesquels les ménages réalisent la cuisson des aliments. Nous avons retenu tous les lieux qui ont été cités au moins une fois et nous les avons regroupés en sept catégories, un même ménage pouvant donner plusieurs réponses (tab. 4).

Tableau 4
Les espaces culinaires

	Echantillon global (n = 73)	Niv. de vie supérieur (n = 14)	Niv. de vie moyen (n = 42)	Niv. de vie inférieur (n = 17)
Cuisine	10	8	2	0
Cuisine ou autre pièce	6	1	4	1
Autre pièce de l'habitation	14	2	10	2
Cuisine ou dehors	5	1	4	0
Autre pièce ou dehors	22	0	15	7
Dans la cour de la parcelle	15	2	7	6
En dehors de la parcelle	1	0	0	1

Comme on peut l'observer sur ce tableau, le lieu où s'effectue la préparation culinaire est fonction du niveau de vie du ménage. Plus de la moitié des ménages de niveau de vie supérieur (dix sur quatorze) préparent le repas dans leur cuisine. Les logements qui abritent la majorité de ces ménages — situés pour la plupart dans la vieille ville — ont été construits pour héberger les Européens et, à ce titre, se devaient de respecter les modes de construction en vigueur en Europe (PETIT 2003). Par contre, seuls deux des ménages de niveau de vie inférieur disposent d'une salle réservée à la préparation de la nourriture. Les ménages qui ne disposent que de deux pièces dans leur logis sont nombreux à préparer les repas dans un local servant de salon ou de chambre à coucher pour les enfants, ou encore à l'extérieur (en plein air, sous le toit ou sous une paillote aménagée sur la cour de la parcelle). La luminosité et les intempéries déterminent souvent le choix du lieu: «chez moi, la cuisine se passe dans la chambre où dorment les enfants. Parfois, ça se passe dehors s'il ne pleut pas» (M 26).

La préparation du repas en dehors de la parcelle constitue un fait rarissime (un ménage de l'échantillon) dû ici à un ménage de vieillards qui comptent sur l'assistance de leurs enfants vivant non loin de chez eux. Ceux-ci sont, en effet, tenus de garantir la bonne alimentation de leurs géniteurs.

4.5. LES MODES DE CUISSON ET LE TEMPS DE PREPARATION DU REPAS

Comme signalé dans l'introduction (4.1.), nous ne reviendrons plus ici sur la source d'énergie utilisée par les ménages pour cuire les aliments. Voici comment se distribuent les différentes façons de cuire à travers notre échantillon (les ménages pouvant, bien entendu, recourir à plusieurs d'entre elles) (tab. 5).

Tableau 5
Quelques modes de cuisson des aliments

	Echantillon global (n = 73)	Niv. de vie supérieur (n = 14)	Niv. de vie moyen (n = 42)	Niv. de vie inférieur (n = 17)
Cuisson à l'eau	54 [3]	10	33	11
Cuisson à la poêle	47	11	24	12
Grillage, rôtissage	21	7	8	6
Friture à la sauce	14	10	2	2

Comme on peut l'observer, la cuisson à l'eau est le mode de cuisson le plus courant (75 % des ménages), surtout s'agissant des légumes. Elle revêt deux formes: l'aliment peut être mis dans de l'eau froide que l'on chauffe progressivement jusqu'à la porter à ébullition; ou bien il est mis dans une eau déjà bouillonnante que l'on garde sur le feu.

La cuisson à la poêle, très répandue elle aussi, s'applique surtout aux accompagnements d'origine animale (poisson, viande, etc.). Elle fait intervenir un corps gras: de l'huile de palme ou de l'huile industrielle.

Tout particulièrement lorsque le ménage compte de tout petits enfants, on ajoute de la sauce à cette friture pour leur permettre, dit-on, de bien manger; ce mode de préparation — on parle alors de friture à la sauce — permet d'obtenir une sauce *nsupu* (cf. chap. III, 2.3.4.) dans laquelle plonger (*kutanta*) la boule de *bukari* avant de l'avaler. La sauce est, elle-même, une friture de tomates, d'oignons et d'autres épices que l'on verse dans une casserole contenant un aliment déjà frit. On rajoute au mélange un peu d'eau et on laisse mijoter pendant dix à vingt minutes, pour obtenir un plat contenant de la sauce en abondance.

La cuisson des aliments par exposition directe au feu est aussi fréquente. Rôtir ou griller un aliment se traduit en swahili par le terme *kucoma* («brûler»). On constate que ce mode de cuisson est répandu à la fois dans les ménages de niveau de vie supérieur et inférieur. Mais en fait, lorsqu'on évoque ce mode de cuisson dans les ménages de niveau de vie supérieur, il s'agit de rôtissage dans un four ou de grillage à la broche, et les aliments concernés sont de la viande ou du poisson frais imprégné d'une matière grasse (margarine, huile). Tandis que dans les ménages de niveau de vie inférieur, il s'agit d'exposer les aliments dans un (*lu*)*sambo* (gril arrondi tressé artisanalement avec du fil de fer) placé au-dessus du brasero. On peut se passer du *lusambo* et faire griller l'aliment directement sur le charbon de bois ardent. Entendu dans ce sens, ce mode de cuisson concerne le poisson salé, frais ou fumé, la viande boucanée, etc. Lorsque le ménage n'a pas envie de consommer exclusivement des aliments cuits à l'eau, ce mode de cuisson est une alternative satisfaisante et rapide.

Notons enfin que la cuisson à la vapeur n'a pas été signalée, alors qu'elle est bien connue dans de nombreuses régions du Congo, le long du fleuve notamment.

Questionnés sur le temps que prend la préparation d'un repas, nos informateurs sont très peu nombreux à donner une réponse précise. Dans beaucoup de ménages, nous recevions des estimations on ne peut plus élastiques: trente minutes, une, deux, trois, voire cinq heures. Beaucoup reconnaissent que le temps de cuisson ou de préparation dépend d'un certain nombre de facteurs: le mode de préparation adopté, la nature et la quantité de l'aliment à préparer — les haricots et les feuilles de manioc étant particulièrement longs à préparer —, la source d'énergie utilisée et curieusement, le sexe de la personne qui prépare. Ce dernier facteur a été davantage cité par les hommes, mais les femmes reconnaissent que les hommes sont très rapides quand ils préparent. «Lorsque c'est une femme qui fait la cuisine, les choses traînent en longueur. Tandis que lorsque c'est un homme, on ne tarde pas à être servi» (M 41). Cette impression tient à ce que lorsqu'un homme prépare, c'est une

sorte de demi-cuisson qui se fait, comme si le temps de cuisson devait être compressé (recours aux modes de cuisson rapides comme le grillage, la cuisson à la poêle, etc.).

La préparation d'un repas consistant à l'aide d'un seul brasero, telle que nous l'avons observée dans un ménage de six personnes, a pris deux heures et demie. Il s'agissait d'un repas constitué d'un plat de *bukari* (1 seau *kwa-ker* + 1 seau *sipa* de farine de maïs) et de deux plats d'accompagnement: feuilles de manioc et anguilles fumées (*mulonge*). La ménagère a commencé par préparer les accompagnements avant d'en arriver au *bukari* lui-même. La préparation des légumes — épluchage (*kutondola*), lavage et cuisson — a pris une heure et vingt minutes. Le deuxième plat, friture «à la sauce» des *mulonge*, n'a duré que trente-cinq minutes, toutes opérations comprises (parure, lavage et cuisson). Préparé en dernier lieu, le *bukari* a pris quarante minutes.

4.6. L'ACQUISITION DES CONNAISSANCES CULINAIRES

Nous avons aussi cherché à savoir comment les personnes ont acquis les connaissances qu'elles mettent en œuvre lorsqu'elles s'activent à la cuisine. Les réponses reçues à ce sujet étant très différentes les unes des autres, nous les avons regroupées en quatre catégories génériques: l'initiation/imitation, l'apprentissage formel (à travers des structures formelles d'enseignement), la culture personnelle (lecture ou réflexion) et la formation sur le tas (tab. 6). Un même ménage pouvait bien entendu donner plus d'une réponse. En effet, les membres qui s'activent à la cuisine disent souvent avoir appris à cuisiner par différents moyens ou dans diverses circonstances.

Tableau 6
Modes d'acquisition du savoir culinaire

	Echantillon global (n = 73 ménages)	Niv. supérieur (n = 14 ménages)	Niv. moyen (n = 42 ménages)	Niv. inférieur (n = 17 ménages)
Par initiation/imitation	52	11	31	10
Apprentissage formel	7	2	3	2
Curiosité/culture	3	3	0	0
Formation sur le tas	4	1	0	3

L'initiation/imitation est sans conteste le mode d'acquisition des connaissances le plus courant (72 %). Généralement, il se réalise dans le cadre familial. Dans la plupart des ménages, initier les enfants (surtout les filles)

aux travaux ménagers est une obligation des parents, qui les préparent ainsi à la vie conjugale future. Dès l'âge d'environ dix ans, les jeunes filles sont constamment invitées à la cuisine pour assister la ou les grandes personnes qui s'y activent. Au bout d'un certain temps, elles peuvent se débrouiller par elles-mêmes tant bien que mal. Comme on peut le constater, il s'agit donc d'un processus informel d'apprentissage dont les bénéficiaires ne sont pas toujours conscients. Une informatrice nous donna cette réponse édifiante:

Ma mère ne m'appelait pas pour me montrer comment cuisiner. J'étais dans la cuisine et je regardais (M 45).

D'autres le vivent plus consciemment. C'est le cas de cette informatrice qui a laissé entendre que sa maman l'aimait beaucoup et l'appelait souvent à la cuisine pour lui apprendre à cuisiner:

Après, je demandais si je pouvais aussi préparer le soir. J'ai commencé à préparer très jeune car je voulais me marier très jeune. A 10 ans déjà, je pensais au mariage et je m'efforçais de faire ce qu'une femme devrait faire. C'est ainsi qu'à 10 ans, je préparais le *fufu* [autre nom du *bukari*] (M 7).

Rapportons quelques autres témoignages sur l'apprentissage informel:

La cuisine n'est pas une leçon que l'on peut donner à quelqu'un (M 19).

Comme j'ai grandi chez ma sœur, c'est par elle que j'ai appris à cuisiner. Quand j'avais 10 ans, elle me donnait à cuisiner des plats dont elle avait préparé les aliments. A la longue, je pouvais aussi apprêter des repas et les cuire selon le modèle calqué sur ma sœur. Avec des amis, je complète la gamme avec différents mets qui m'étaient inconnus (M 14).

La dimension imitative de ce processus transparait aussi dans les jeux d'enfants. Ainsi, les fillettes lushoises se livrent à une sorte de jeu de dinette communément appelé *kwibuta*, où elles imitent leurs mères dans tout ce qu'elles font. Elles ont de petits *mbabula* («brasero») fabriqués à partir de boîtes de conserve vides. D'autres boîtes — de concentré de tomates surtout — servent de casseroles. Chacun prépare selon le modèle de sa famille. Parfois aussi, des garçons interviennent dans ce jeu.

L'apprentissage formel, auquel font référence sept ménages de notre échantillon, a lieu dans les écoles ménagères, appelées communément «foyers» [4]. D'autre part, dans les ménages de niveau de vie supérieur, les femmes et les hommes peuvent aussi apprendre à cuisiner par la lecture ou par leur recherche personnelle, grâce à leur niveau d'instruction plus élevé. Quelques chefs de ménage font aussi allusion à la formation sur le tas, surtout mentionnée parmi les chefs de ménages de niveau de vie inférieur, où l'on trouve des individus ayant exercé dans le passé le métier de domestique chez des européens ou qui sont restés célibataires longtemps, faute de moyens pour se marier.

4.7. INTERDITS CULINAIRES

Les enquêtes de terrain ont révélé l'existence de certains interdits autour des braises du foyer culinaire, des ustensiles de cuisine ou de la nourriture. On rapporte souvent que la tradition interdit de prendre du feu chez les voisins ou d'en donner aux tiers lorsqu'il y a des cas de maladie chez soi (rougeole, *lukunga*). Néanmoins, cette prescription ne serait plus respectée que par de rares ménages de nos jours. Nos informateurs ont plus fréquemment parlé de ce qu'ils perçoivent chez leurs voisins que de ce qui se passe réellement chez eux. Cette réaction tient sans doute à une volonté de ne pas paraître soi-même trop traditionaliste.

Nous avons ainsi entendu dire que nos interlocuteurs n'ont pas d'interdits pour le feu, mais qu'il y a des gens qui n'aiment pas prêter le feu à partir de leur foyer. Plusieurs de ceux qui ont donné cette réponse font prévaloir qu'ils sont chrétiens et n'observent donc pas ce genre de prescription. Dans cet ordre d'idées, une ménagère nous a affirmé que comme elle prie, elle ne peut pas refuser de prêter quelque chose à ses voisins, quelles que soient les circonstances. Somme toute, beaucoup de chrétiens considèrent les interdits traditionnels comme contraires à leur religion. Il faut dire que dans le contexte de crise qui est celui de Lubumbashi, les prêts et les emprunts auprès du voisinage sont fréquents et nécessaires pour se tirer d'affaire.

Tel que nous vivons dans notre quartier, on se prête toujours le feu entre voisins, même la nourriture. Celui qui en a peut aider les autres, s'il a pitié et selon sa volonté (M 9).

4.8. CONCLUSION

Comme on a pu le constater, les modalités et les contextes dans lesquels les ménages préparent leur repas sont assez homogènes.

Nos interlocuteurs reconnaissent que la tâche de préparer le repas, aussi bien en temps ordinaire qu'en temps exceptionnel, est dévolue aux femmes (épouse et jeunes filles). Il y a ici plus qu'une simple répartition pratique des rôles puisque cette division des tâches confine souvent au système des interdits: dans un des ménages enquêtés, le mari ne peut pas retirer une casserole du feu, même lorsque son contenu brûle. Si cette répartition traditionnelle des tâches est parfois battue en brèche, c'est essentiellement pour des raisons économiques contingentes, et ce surtout chez les pauvres.

Quant aux modes d'acquisition des connaissances culinaires, ils se résument le plus souvent dans cette phrase maintes fois entendue: «j'étais dans la cuisine et je regardais». Toutefois, les modes d'apprentissage diffèrent selon le sexe: les hommes ont surtout acquis leurs connaissances culinaires sur le tas ou à travers la lecture; les femmes, par l'imitation.

NOTES

- [1] Notons que dans la taxonomie populaire en matière d'alimentation, la chair de poule est en général distinguée de la viande (*nyama*). Ainsi, lorsqu'une personne a mangé cette chair, elle considère qu'elle n'a pas consommé de la viande.
- [2] La moyenne du nombre de pièces par ménage était pour l'ensemble de l'échantillon de 3,5 mais de 2,1 seulement pour les ménages de niveau de vie inférieur (PETIT 2003).
- [3] Nous n'avons pas pris en compte la préparation du *bukari*, sinon nous aurions eu 100 % de ménages pratiquant la cuisson à l'eau.
- [4] Généralement, ces écoles sont l'œuvre d'entreprises privées (GCM avec un foyer aux camps, Tabacongo avec un foyer à Kamalondo,...) et très proches des milieux ouvriers.

Byakula

K. Acad. Overzeese Wet.

Acad. R. Sci. Outre-Mer

pp. 139-162 (2004)

5. La journée alimentaire: composition des repas et budgets ménagers

par

Pierre PETIT

5.1. INTRODUCTION: L'INEGALITE DEVANT L'ALIMENTATION

Comme on le verra dans le chapitre IV, point 2, c'est avec beaucoup de nostalgie que les Lushois évoquent ces jours heureux où ils «mangeaient bien», faisant ainsi référence à une période éloignée d'une, deux ou trois décennie(s) maintenant. Et d'autre part, on a vu (chap. I, point 1 et chap. III, point 2) à quel point le *bukari* et le fretin monopolisent actuellement l'inventivité lexicale: les plats les plus démocratiques occupent en effet les devants de la scène dans la précarité ambiante. A suivre ces indicateurs, on pourrait avoir l'impression que la population est plongée dans l'insécurité alimentaire la plus totale, en proie à la malnutrition et à la sous-nutrition. Or, heureusement, cela ne semble être le cas que dans une mesure limitée (cf. chap. IV, point 5). De même à Kinshasa, les nutritionnistes ont pu constater que durant toutes les années 1990, malgré la succession de pillages et de guerres (le présent conflit prive la ville d'une partie de son hinterland nourricier), les chiffres relatifs à la malnutrition aiguë infantile sont restés stables, de l'ordre — désolant — de 7 %; BANEAMAYAMBU (2001) explique cette stabilité par l'expertise de plus en plus grande que déploient les foyers pour faire face à cette précarité quotidienne. L'insécurité alimentaire est très grande, mais les tactiques pour y échapper sont devenues un nouvel habitus.

Nous allons, tout au cours de ce chapitre, tenter de cerner avec quelque précision le contenu effectif de l'assiette alimentaire du Lushois, afin notamment de mieux cerner les transformations par rapport à l'alimentation d'autrefois, et afin de mieux connaître l'assiette des ménages de niveaux économiques différents.

Avant d'en venir là, il y a lieu de rapporter ici les résultats de quelques données inédites de la précédente session de recherches de l'Observatoire. Ces résultats font apparaître très crûment la double nature, quantitative et qualitative, de l'inégalité alimentaire. Ainsi, une question fermée [1] portait sur la fréquence des repas: elle permettait de déterminer si le ménage consommait habituellement un ou deux repas par jour et s'il prenait ou non un déjeuner [2] (tab. 1).

Tableau 1
Fréquence quotidienne des repas (enquêtes d'août 2000)

	Echantillon global (n = 84)	Niv. supérieur (n = 17)	Niv. moyen (n = 50)	Niv. inférieur (n = 17)
Deux repas + déjeuner	25 (30 %)	14 (82 %)	9 (18 %)	2 (12 %)
Un repas + déjeuner	24 (28,5 %)	2 (12 %)	16 (32 %)	6 (35 %)
Deux repas sans déjeuner	11 (13 %)	1 (6 %)	9 (18 %)	1 (6 %)
Un repas sans déjeuner	24 (28,5 %)	—	16 (32 %)	8 (47 %)

Deux éléments se dégagent de ce tableau. Tout d'abord, comme on pouvait s'y attendre, le nombre habituel de repas par journée diminue très nettement avec le niveau socio-économique. Ensuite, on remarque que la consommation du déjeuner (58,5 %) est plus courante que celle d'un second repas (43 %), et ce dans les trois catégories de niveau de vie.

Une autre question, ouverte cette fois, cherchait à dégager la composition habituelle du repas (tab. 2). Les enquêteurs devaient ici produire une courte synthèse sur le plat principal habituel, sur les types de viande, de poissons, de légumes et de légumineuses généralement consommés dans le foyer. A partir des réponses, nous avons inféré trois grandes catégories de régime. La première catégorie reprend les réponses témoignant d'une relative diversité du menu ménager, qui se manifeste notamment par la consommation de viande au moins une fois par semaine. La seconde rassemble celles où les poissons séchés/surgelés constituent l'accompagnement habituel des repas, en sus de divers légumes. Enfin, une dernière catégorie reprend les ménages dont les repas ne sont accompagnés que de fretin au mieux, de simples légumes au pire.

Tableau 2
Composition habituelle des repas (enquêtes d'août 2000)

	Echantillon global (n = 84)	Niveau supérieur (n = 17)	Niveau moyen (n = 50)	Niveau inférieur (n = 17)
Variée, avec viande (une fois par semaine)	9 (11 %)	5 (29 %)	4 (8 %)	—
A base de poissons (thomson, <i>bitoyo</i> ,...)	56 (67 %)	12 (71 %)	36 (72 %)	8 (47 %)
A base de fretin ou de légumes	19 (22 %)	—	10 (20 %)	9 (53 %)

Les conclusions de ce tableau sont elles aussi édifiantes, puisque l'on constate que la viande a déserté pour ainsi dire la table lushoise! Il n'y a plus qu'une minorité de ménages au sein de la catégorie des plus aisés qui déclarent consommer ce qui est devenu un «luxe» alimentaire — la viande —, ainsi que

quelques familles de niveau de vie moyen qui doivent ce privilège à leur activité professionnelle [3]. Les poissons surgelés et séchés sont donc à présent la principale base de protéines d'origine animale, et ce dans les catégories de niveaux de vie supérieur et moyen. Pour les plus pauvres, par contre, le plat de base est le plus souvent accompagné de fretin ou simplement de légumes.

5.2. FREQUENCES DE CONSOMMATION DES PRINCIPAUX ALIMENTS

5.2.1. *Le protocole d'enquête de décembre 2000*

Nous avons affiné ces résultats quantitatifs préliminaires grâce à une enquête de terrain menée durant la seconde moitié de décembre 2000. Les enquêteurs devaient passer en soirée dans les ménages et se renseigner sur ce qu'avait mangé chacun des membres durant les deux journées écoulées. Pour chaque ménage, on devait ainsi disposer du bilan nutritif de quarante-huit heures: celui de la veille et celui du jour de l'enquête (recueilli peu avant le coucher, c'est-à-dire à un moment après lequel il ne devait plus y avoir de prise alimentaire). Il a été demandé aux enquêteurs de se montrer aussi précis que possible, en renseignant la consommation spécifique de chacun (grignotage, restauration hors du ménage, plat spécial,...) et en précisant la composition de la sauce, le type de farine utilisée pour la bouillie ou pour le *bukari*, la nature des boissons, etc. Les instructions sont renseignées dans l'annexe en fin de volume.

Nous n'avons malheureusement pas reçu les fiches de l'ensemble des quatre-vingt-quatre ménages, et parmi celles qui nous sont parvenues, certaines consignaient des renseignements trop imprécis pour être utilisables, ou, pour des raisons diverses, ne portaient que sur une seule journée et non deux. En définitive, nous avons gardé soixante-trois fiches donnant des renseignements pour les deux journées, soit cent vingt-six journées alimentaires réparties en ménages de niveaux de vie différents (tab. 3).

Tableau 3

Composition de l'échantillon de l'étude (enquêtes de décembre 2000)

Niveau de vie supérieur	Niveau de vie moyen	Niveau de vie inférieur
12 ménages, 24 journées	36 ménages, 72 journées	15 ménages, 30 journées

Rappelons que notre échantillon de base contenait respectivement, pour chacune de ces trois catégories, dix-sept, cinquante et dix-sept ménages. Nous avons encodé les résultats obtenus dans une matrice. Nous n'avons finalement pas repris les évaluations des quantités consommées, en raison de la difficulté de cette évaluation. Les chiffres que nous allons donc livrer ici donnent une idée de

la fréquence de consommation, non des quantités consommées. Comme le dit avec justesse Banea-Mayambu à propos d'une enquête semblable réalisée à Kinshasa, «nous avons vu des ménages assaisonner des grandes quantités de feuilles de manioc avec un petit poisson chinchard de quelque 20 g, et d'autres ménages déclarent avoir consommé du lait alors qu'il ne s'agissait que d'une cuillerée à soupe de 15 g de lait diluée dans 1-2 litres de thé pour l'ensemble du ménage» (BANEA-MAYAMBU 2001).

5.2.2. Fréquence et organisation horaire des repas

Une première donnée intéressante concerne le nombre de repas par jour, hors les déjeuners. Par «repas», nous entendons ici un repas consistant et complet selon la pensée lushoïse, c'est-à-dire composé d'un *bukari* — ou, plus rarement, de riz — et de *mboka* (les légumes, les poissons ou la viande qui accompagnent le plat de base) [4]. Sur les cent vingt-six journées alimentaires étudiées, cinquante-six comportent deux repas (soit 44 %); vingt et une en comptent un seul, la plage alterne de la journée donnant lieu à une petite consommation (parfois simplement de thé sucré: cf. *infra*); quarante-sept comptent un seul repas, sans qu'il n'y ait aucune prise alimentaire sur l'autre plage; enfin, deux ne comportent pas de véritable repas, la journée se poursuivant tel un jeûne ponctué de «grignotages». Il y a donc eu cent quatre-vingt «repas» pour l'ensemble des cent vingt-six journées alimentaires.

L'horaire des repas varie lui aussi. Les «vrais» repas se prennent normalement vers midi et/ou en début de soirée, rarement aussi le matin. Nous avons cherché à dégager le moment où se prend le repas principal de la journée (tab. 4).

Tableau 4
Le moment du repas principal

Repas principal	Echantillon total (n = 126)	Niveau supérieur (n = 24)	Niveau moyen (n = 72)	Niveau inférieur (n = 30)
Le matin	1 (1 %)	0	0	1 (3 %)
Vers midi	45 (36 %)	17(71 %)	20 (28 %)	8 (27 %)
En soirée	62 (49 %)	2 (8 %)	42 (58 %)	18 (60 %)
Deux repas équivalents [5]	16 (13 %)	5 (21 %)	9 (13 %)	2 (7 %)
Aucun repas important	2 (2 %)	0	1 (1 %)	1 (3 %)

C'est donc en soirée que se prend le plus souvent le repas principal. Mais cette constatation cache une différence marquée entre d'une part les habitudes des ménages plus riches, qui prennent généralement leur repas principal à midi (conformément à ce qui avait cours dans la ville avant la «crise», lorsque la

soirée était l'occasion d'un repas moins important que celui de midi), et d'autre part celles des ménages de niveau de vie moyen ou modeste, dont le principal repas se prend d'habitude en soirée. En fait, la paupérisation de la ville a engendré un raccourcissement du cycle de l'argent, à tel point que dans beaucoup de familles, c'est en début de soirée que les membres actifs du ménage rentrent à leur domicile et mettent en commun les ressources qu'ils ont pu rapporter de leur journée de travail pour acheter les ingrédients de leur repas unique et tardif, qu'un néologisme swahili appelle *karibu na kesho* («près de demain»). Les Lushois remarquent d'ailleurs que la ville reste animée bien plus longtemps qu'autrefois en soirée, à cause du prolongement de la journée de travail pour beaucoup. D'autre part, les difficultés et le coût des transports incitent beaucoup de travailleurs à ne pas rentrer chez eux à midi.

5.2.3. Le repas principal

Pour avoir une bonne idée du repas type lushois, nous avons sélectionné, dans chaque fiche qui nous est parvenue, le principal repas de la journée partagé par les membres du ménage [6]. On a pu déterminer un repas principal sur cent vingt-quatre des cent vingt-six fiches à notre disposition, les deux exceptions étant celles de ménages restés en situation de jeûne. Nous allons analyser les résultats de ces repas types en six tableaux.

5.2.3.1. Le plat de base

Tableau 5
Le plat de base

	Echantillon total (n = 124)	Niv. supérieur (n = 24)	Niv. moyen (n = 71)	Niv. inférieur (n = 29)
<i>Bukari</i> de maïs	91 (73 %)	19 (80 %)	49 (69 %)	23 (79 %)
<i>Bukari</i> mélangé	27 (22 %)	3 (13 %)	20 (28 %)	4 (14 %)
Riz	6 (5 %)	2 (8 %)	2 (3 %)	2 (7 %)

Nous nous trouvons ici (tab. 5) face à une sorte d'horizon unique, partagé par les différents milieux de la ville de Lubumbashi: le *bukari* règne sans partage puisqu'il est dans 95 % des cas le plat de base du repas principal de la journée, alors que le riz ne réussit qu'un tout petit score de 5 %. Ceci confirme par les chiffres l'importance accréditée au *bukari* dans tous les chapitres précédents.

Le *bukari* de maïs reste très largement majoritaire dans les trois couches socio-économiques, mais dans un cas sur quatre — et ce surtout dans les couches économiques moyennes —, la farine utilisée est un mélange de maïs et de manioc, à raison, idéalement, de deux tiers de maïs pour un tiers de manioc [7].

Etrangement, les pommes de terre et les patates douces ne sont pas même signalées une seule fois comme ingrédients de base du repas principal, alors qu'elles pourraient être reconnues à ce titre, si le cas se présentait. Plusieurs facteurs expliquent cette absence: tout d'abord, plantées en décembre-janvier, les pommes de terre et les patates douces n'apparaissent en nombre sur le marché qu'ultérieurement et sont très rares en décembre (mois des enquêtes); de toute façon, pommes de terre et patates douces ne paraissent pas à même de constituer un «vrai» repas, qui doit s'articuler autour d'un bon *bukari*, ou, dans de rares cas, d'un plat de riz.

5.2.3.2. Les composants d'origine animale

Sur les cent vingt-quatre repas, nonante-six font entrer dans la composition du *mboka* un ou plusieurs aliment(s) d'origine animale. Les vingt-huit repas strictement végétariens, qui représentent un quart de notre échantillon, ne le sont pas par choix volontaire mais par manque de moyens. L'idéologie végétarienne n'existe pas à Lubumbashi: ce sont les milieux les plus pauvres qui ont le plus à déplorer l'absence de toute protéine animale dans leur alimentation. Mais d'autres inégalités s'observent dans l'accès aux protéines d'origine animale, comme le montre le tableau 6.

Tableau 6
Les composants d'origine animale

	Echantillon total (n = 124)	Niveau de vie sup. (n = 24)	Niveau de vie moyen (n = 71)	Niveau de vie inf. (n = 29)
Repas végétariens	28 (23 %)	2 (8 %)	13 (18 %)	13 (45 %)
<i>Bitoyo</i> et poissons salés	29 (23 %)	5 (21 %)	17 (24 %)	7 (24 %)
Fretin	29 (23 %)	2 (8 %)	20 (28 %)	7 (24 %)
Poissons frais	27 (22 %)	9 (37 %)	16 (23 %)	2 (7 %)
Poissons fumés	5 (4 %)	4 (17 %)	1 (1 %)	0
Viande	8 (6 %)	3 (12 %)	5 (7 %)	0
Chenilles et insectes	1 (1 %)	0	1 (1 %)	0
Œufs	1 (1 %)	0	1 (1 %)	0

Vu son prix prohibitif, la viande est extrêmement rare dans l'alimentation et n'est signalée que dans huit repas (ménages de niveau de vie supérieur ou moyen). Les insectes et les œufs sont quasiment absents du tableau. Tout au contraire, ce sont les poissons qui occupent le premier plan puisqu'ils constituent les cinq sixièmes des produits d'origine animale consommés. Trois types de produits viennent au coude à coude dans le tableau: le poisson salé, le fretin et le poisson frais, présents chacun dans 22-23 % des repas principaux de notre échantillon. La catégorie des poissons salés, les *bitoyo*, est la plus passe-partout puisqu'on les consomme également dans les trois sous-groupes. Les plus riches, néanmoins, s'abstiendront de consommer les espèces les plus petites (et les moins chères) de ces poissons. Le fretin est un plat

très bon marché, fréquemment consommé dans les ménages de niveau de vie moyen ou inférieur, alors que les plus riches le boudent ostensiblement. Quant aux poissons frais, ils sont l'apanage des ménages de niveau de vie supérieur (grands consommateurs de chinchards (thomson) surgelés venus d'Afrique australe) et de niveau de vie moyen (plus axés sur d'autres poissons frais). Signalons encore que les poissons fumés représentent un quatrième type de poissons beaucoup moins souvent consommé, plus typique, dans notre échantillon, des ménages aisés.

La situation ici décrite ressemble de près à celle qui a cours à Kinshasa, où la consommation de viande est très réduite, alors que celle du poisson — et surtout du chinchard, produit bon marché dans cette ville — est très répandue (BANEAMAYAMBU 2001, NTOU M'VUBU 2001).

5.2.3.3. Les légumes verts

S'il est des repas sans poisson ni viande, il n'y a pas de repas sans légumes à Lubumbashi. Ceux-ci sont presque toujours achetés frais, au jour le jour. La seule exception notable est celle des boîtes de concentré de tomate importées, ainsi que, dans une moindre mesure, celle des fèves de haricots vendues sèches sur les marchés. Les Lushois font une distinction entre deux catégories de légumes: les légumes proprement dits, qui reprennent toutes les feuilles vertes, et les légumes au sens large, à savoir tous les autres.

Commençons par les légumes verts. Au moment des enquêtes, quatre variétés dépassaient le seuil des 10 % de consommation: les feuilles de manioc (*sombe*), l'amarante (*lengalenga*), les feuilles de patates douces (*matembele*) et les feuilles de courge (*bibwabwa*). Il s'agit de quatre légumes particulièrement fréquents durant la saison des pluies (cf. chap. II, point 4). Le *sombe* l'emporte haut la main en entrant dans la composition d'un quart des repas étudiés [8] (tab. 7).

Tableau 7
Les légumes verts

	Echantillon total (n = 124)	Niveau de vie sup. (n = 24)	Niveau de vie moyen (n = 71)	Niveau de vie inf. (n = 29)
Feuilles de manioc (<i>sombe</i>)	32 (26 %)	11 (46 %)	13 (18 %)	8 (28 %)
Amarante (<i>lengalenga</i>)	19 (15 %)	3 (12 %)	9 (13 %)	7 (24 %)
Feuilles de patates douces (<i>matembele</i>)	14 (11 %)	1 (4 %)	8 (11 %)	5 (17 %)
Feuilles de courge (<i>bibwabwa</i>)	13 (10 %)	1 (4 %)	9 (13 %)	3 (10 %)
Oseille (<i>ngaingai</i>)	7 (6 %)	2 (8 %)	3 (4 %)	2 (7 %)
Chou pommé	4 (3 %)	3 (12 %)	1 (1 %)	0
Poireaux	4 (3 %)	3 (12 %)	1 (1 %)	0
Gombos (<i>mulenda</i>)	1 (1 %)	0	1 (1 %)	0

Comme on le voit, la consommation de feuilles de manioc semble plutôt typique des ménages aisés, alors que la constatation inverse s'applique à l'amarante, aux feuilles de patates douces et de courges. Ceci n'est pas sans explication. En effet, la préparation des feuilles de manioc est très longue et implique une laborieuse phase de pillage (or, les ménages plus pauvres n'ont pas cette latitude en raison de leur emploi du temps): elle est recommandée dès lors aux ménages plus nombreux (comme le sont les ménages aisés par comparaison aux ménages plus pauvres, cf. PETIT & KASONGO 2003) et requiert en général plusieurs ingrédients (arachides, huile de palme, oignons,...) dont on se passera plus facilement avec les autres légumes. L'amarante, les feuilles de patates douces et de courges sont donc, comparativement, des légumes plus accessibles. Le succès de l'amarante chez les plus modestes tient en bonne partie à la facilité de leur culture: tout le monde peut les planter dans son jardin et l'on ne doit pas attendre une année (ce qui est le cas du manioc et de ses feuilles) pour en consommer le produit.

En dessous du seuil des 10 %, on trouve l'oseille (*ngaingai*), le chou pommé et les poireaux — ces deux derniers étant des légumes plutôt typiques des ménages aisés. Les gombos (*mulenda*) n'ont été cités qu'une seule fois.

5.2.3.4. Les autres légumes et condiments

Les autres légumes sont quant à eux davantage utilisés pour assaisonner les légumes verts/les poissons/la viande ou pour en constituer la sauce d'accompagnement. C'est à ce titre que nous ajoutons à cette liste le céleri (un légume pourtant «vert»), la muscade (épice) et les champignons (tab. 8).

Tableau 8
Les autres composants végétaux

	Echantillon total (n = 124)	Niveau de vie sup. (n = 24)	Niveau de vie moyen (n = 71)	Niveau de vie inf. (n = 29)
Oignons	70 (56 %)	22 (92 %)	41 (58 %)	7 (24 %)
Tomates	54 (44 %)	13 (54 %)	34 (48 %)	7 (24 %)
Concentré de tomates	39 (31 %)	15 (62 %)	24 (34 %)	0
Ail	19 (15 %)	10 (42 %)	9 (13 %)	0
Aubergines	14 (11 %)	5 (21 %)	8 (11 %)	1 (3 %)
Haricots	12 (10 %)	5 (21 %)	6 (8 %)	1 (3 %)
Céleri	11 (9 %)	3 (12 %)	8 (11 %)	0
Muscade	8 (6 %)	6 (25 %)	2 (3 %)	0
Poivrons	7 (6 %)	1 (4 %)	6 (8 %)	0
Champignons	5 (4 %)	1 (4 %)	3 (4 %)	1 (3 %)

La consommation de ces légumes est corrélée avec le niveau de vie de façon plus nette encore que pour les légumes verts: les condiments sont un petit luxe que tout le monde ne peut se payer. En tête de cette catégorie, les oignons

interviennent dans plus de la moitié des repas sous étude, mais s'ils sont très communs dans les repas des ménages aisés (92 %), ils le sont moins parmi les ménages de niveau de vie moyen (58 %) et beaucoup moins parmi les ménages pauvres (24 %). Nous verrons néanmoins que, s'ils sont fréquemment utilisés, les oignons ne sont consommés qu'en très petites quantités, comme le révèle l'étude des budgets. Utilisées dans 44 % des repas, les tomates fraîches sont typiques des couches aisées et moyennes; mais le concentré de tomates (31 % des repas) est un produit dont l'usage est beaucoup plus différencié selon le niveau de vie, à tel point qu'il semble presque inconnu des ménages plus pauvres. De même, l'ail et la muscade — et, dans une moindre mesure, les aubergines et les haricots [9] — sont des produits caractéristiques des ménages aisés. Le céleri et les poivrons semblent avoir un statut plus démocratique. On notera au passage le faible score réalisé par les champignons, alors que l'on se trouvait à une période propice pour leur récolte (décembre).

5.2.3.5. Les huiles et oléagineux

A Lubumbashi, un bon repas doit être bien gras, comme on le verra (chap. IV, 3.3.2.) et comme le constatent les Européens surpris de l'usage — immodéré à leurs yeux — de l'huile dans la cuisine locale. Mais le type d'huile utilisé varie d'un milieu à l'autre (tab. 9).

Tableau 9
Les composants oléagineux

	Echantillon total (n = 124)	Niveau de vie sup. (n = 24)	Niveau de vie moyen (n = 71)	Niveau de vie inf. (n = 29)
Huile de palme	83 (67 %)	18 (75 %)	42 (59 %)	23 (79 %)
Huile industrielle	71 (57 %)	20 (83 %)	47 (66 %)	4 (14 %)
Arachides	38 (31 %)	12 (50 %)	19 (26 %)	7 (24 %)

Deux types d'huile sont utilisés pour la cuisine à Lubumbashi, qui arrivent à peu près à égalité dans notre tableau. La plus fréquente est l'huile de palme, qui, grosso modo, sert à la préparation de deux tiers des repas, tous milieux confondus. L'huile industrielle, de tournesol généralement, est dans l'absolu un peu moins souvent utilisée que la première (57 % des repas principaux), mais elle connaît une nette décroissance d'usage en passant des milieux aisés aux milieux moyens et surtout aux milieux plus pauvres, qui, dans notre échantillon, sont 14 % seulement à y avoir accès. Son prix est, on l'a compris, un peu plus élevé.

On remarquera au passage que les ménages de niveaux de vie supérieur et moyen utilisent très souvent plus d'une huile pour la préparation de leurs repas. Cela tient à ce qu'elles ont des usages différents, l'huile industrielle

étant préférée pour la friture, alors que l'huile de palme entre dans la préparation des feuilles de manioc, dont les ménages aisés sont grands consommateurs comme nous l'avons vu plus haut.

Les arachides sont aussi une source importante de graisses dans l'alimentation lushoise: elles sont au menu du tiers des repas de notre échantillon, mais ne sont consommées qu'à très petites doses comme le révélera l'analyse des budgets. Elles sont fréquemment consommées dans les ménages aisés, dont nous venons précisément de rappeler qu'ils sont de grands consommateurs de feuilles de manioc, qui nécessitent pour leur préparation des arachides.

5.2.4. Le repas secondaire

L'analyse de l'éventuelle plage consacrée à un second repas fait apparaître de fortes disparités selon les niveaux de vie. Si nous laissons de côté les deux journées alimentaires sans véritable repas, les cent vingt-quatre autres peuvent être comparées sur base de leur seconde plage horaire de restauration (tab. 10).

Tableau 10
Nature de l'éventuelle seconde plage de restauration

	Echantillon (n = 124)	Niveau de vie sup. (n = 24)	Niveau de vie moyen (n = 71)	Niveau de vie inf. (n = 29)
Véritable repas	56 (45 %)	18 (75 %)	33 (46,5 %)	5 (17 %)
Consommations légères	21 (17 %)	4 (17 %)	10 (14 %)	7 (24 %)
Rien	47 (38 %)	2 (8 %)	28 (39,5 %)	17 (59 %)

On voit les proportions s'inverser de haut en bas et de gauche à droite: alors que les deux repas quotidiens sont la norme parmi les ménages aisés, c'est le repas unique sans prise d'aliment dans la plage horaire alterne qui est le lot quotidien de la plupart des ménages pauvres.

Quant à la composition du repas secondaire, lorsqu'il s'agit d'un «véritable repas» (cf. *supra* 5.2.2.), c'est très généralement un *bukari* avec un *mboka*, mais dans les dix-huit cas répertoriés parmi les ménages aisés, huit sont à base de riz [10]; on note parfois, surtout dans les ménages de niveau de vie moyen, la consommation de restes du repas précédent. La rubrique «consommations légères» regroupe des aliments divers (maïs, manioc, bouillie,...) dont très peu dépassent le cap de trois occurrences, à l'exception des mangues (neuf occurrences), des pains et beignets (neuf occurrences, surtout dans les milieux nantis ou moyens) et des boissons chaudes sucrées (thé, lait, thé de soja, représentant ensemble quinze occurrences, surtout attestées parmi les ménages de niveau aisé ou moyen).

5.2.5. Le déjeuner

A Lubumbashi, comme dans l'ancienne métropole belge, le repas du matin est appelé «déjeuner». Par facilité, nous avons regroupé sous cette appellation toutes les prises d'aliments avant midi, y compris dans la matinée avancée (tab. 11). Contrairement à ce qui a été dit plus haut à propos du repas secondaire, le déjeuner reste assez commun dans les trois groupes socio-économiques: environ 80 % des ménages prennent un tel repas, la différence entre les ménages aisés et les ménages pauvres restant ici assez limitée.

Tableau 11
Fréquence de la prise alimentaire matinale

	Echantillon total (n = 126)	Niveau de vie sup. (n = 24)	Niveau de vie moyen (n = 72)	Niveau de vie inf. (n = 30)
Prise alimentaire avant midi	104 (83 %)	22 (92 %)	59 (82 %)	23 (77 %)

Nous rapporterons donc les chiffres qui nous sont parvenus aux occurrences des ménages qui ont effectivement connu une prise alimentaire avant midi, et présenterons les aliments constitutifs en regroupant ceux qui sont associés (tab. 12).

Tableau 12
Composition de la prise alimentaire matinale

	Echantillon total (n = 102)	Niveau de vie sup. (n = 22)	Niveau de vie moyen (n = 59)	Niveau de vie inf. (n = 23)
Pain, beignets, etc.	40 (39 %)	14 (64 %)	24 (41 %)	2 (9 %)
Margarine	6 (6 %)	5 (23 %)	1 (2 %)	0
Mayonnaise, miel	3 (3 %)	3 (14 %)	0	0
Thé	23 (22 %)	11 (50 %)	11 (19 %)	1 (4 %)
Thé de soja	11 (11 %)	3 (14 %)	8 (14 %)	0
Lait	9 (9 %)	6 (27 %)	3 (5 %)	0
Café, Nesquik	4 (4 %)	3 (14 %)	1 (2 %)	0
Mangues	21 (20 %)	1 (5 %)	13 (22 %)	7 (30 %)
Avocat, goyaves	7 (7 %)	3 (14 %)	3 (5 %)	1 (4 %)
Bouillie de maïs [11]	19 (18 %)	2 (9 %)	12 (20 %)	5 (22 %)
Bouillie de riz	8 (8 %)	0	5 (9 %)	3 (13 %)
Autres bouillies	2 (2 %)	0	2 (3 %)	0
Manioc (grillé, cuit)	13 (12 %)	1 (5 %)	7 (12 %)	5 (22 %)
Riz	11 (11 %)	3 (14 %)	7 (12 %)	1 (4 %)
Maïs (cuit, grillé,...)	9 (9 %)	2 (9 %)	6 (10 %)	1 (4 %)
Biscuits	6 (6 %)	1 (5 %)	5 (9 %)	0
Boissons sucrées	4 (4 %)	0	4 (7 %)	0
Bukari + mboka	5 (5 %)	0	1 (2 %)	4 (17 %)
Autres aliments végétaux	6 (6 %)	0	3 (5 %)	3 (13 %)

Autrefois, le déjeuner le plus habituel était composé de pain ou de beignets. Ce menu continue à représenter 39 % des déjeuners répertoriés, mais ceci surtout du fait des ménages de niveau de vie supérieur (qui, pour les deux tiers, consomment du pain le matin), et dans une moindre mesure du fait des ménages de niveau de vie moyen. Les ménages modestes n'ont plus accès à ces aliments, pas plus qu'aux «tartinables», dont les seuls ici répertoriés sont la margarine, la mayonnaise et le miel (la confiture a disparu des tables de notre échantillon). Nous verrons aussi, dans la partie relative aux budgets ménagers, que les ménages aisés sont quasiment les seuls à acheter de la farine de froment pour l'autoconsommation.

Si l'on additionne les quatre catégories de boissons chaudes et sucrées répertoriées (thé, thé de soja, lait, café/Nesquik), on réalise que presque la moitié des ménages en consomment le matin; pour certains, c'est à cette seule boisson que se limite le déjeuner. Le thé vient très largement en tête dans les habitudes matinales. Il est relativement caractéristique des milieux aisés, tandis que le lait, le Nesquik et le café ne se rencontrent quasiment qu'au sein de ceux-ci. Parmi les ménages de niveau de vie moyen, le «thé de soja» (c'est-à-dire de la farine de soja délayée dans de l'eau) concurrence le thé proprement dit: il s'agit d'un produit bon marché, popularisé par des campagnes nutritionnistes qui ont vanté ses mérites et son moindre coût par rapport au lait. Notons bien que les ménages modestes n'ont pratiquement pas accès aux boissons chaudes le matin.

Un quart des ménages consomment des fruits le matin, ce qui est surtout dû aux ménages de niveau de vie moyen et inférieur qui consomment des mangues à cette occasion, à défaut souvent d'autre chose: les mangues peuvent être cueillies gratuitement sur les parcelles. Avocats et goyaves semblent quant à eux typiques des milieux plus aisés.

Les bouillies sont au menu d'un quart environ des déjeuners. De compositions diverses, elles sont pour la plupart obtenues à base de maïs ou de riz. Il s'agit comme on le voit d'une habitude beaucoup plus répandue parmi les ménages de niveau de vie moyen ou inférieur, alors que les ménages aisés semblent l'éviter.

Viennent ensuite le manioc grillé ou autrement cuit (12 % des déjeuners, mais surtout parmi les plus pauvres), le riz — ici très généralement accompagné de sucre — (11 %), le maïs grillé ou cuit (9 %), etc. Notons aussi les repas de *bukari* que prennent surtout des ménages de niveau de vie inférieur (cf. *supra* 5.2.2.). Les «autres aliments végétaux» sont des divers (courge, pain végétal *kikanda*, etc.).

5.2.6. Consommation hors-repas durant l'après-midi

Pour être tout à fait complet, signalons enfin que de petites prises d'aliments (maïs, manioc, etc.) peuvent avoir lieu durant l'après-midi (tab. 13).

Tableau 13
Fréquence de la prise alimentaire durant l'après-midi

	Echantillon total (n = 126)	Niveau de vie sup. (n = 24)	Niveau de vie moyen (n = 72)	Niveau de vie inf. (n = 30)
Prise alimentaire de l'après-midi	15 (12 %)	4 (17 %)	11 (15 %)	1 (3 %)

Comme on le voit, il s'agit d'une pratique relativement rare. C'est bien autour du déjeuner, du dîner et du souper que les prises alimentaires se concentrent.

5.3. LE BUDGET MENAGER DE L'ALIMENTATION

5.3.1. La part de l'alimentation dans le budget mensuel

Le point 5.2 nous a appris que l'assiette alimentaire des ménages varie, en qualité et en quantité, selon leur niveau de vie. Pour mieux préciser l'ampleur de ces différences, nous allons ici nous servir d'une seconde série de données, de nature économique cette fois, recueillies durant la première quinzaine de septembre 2000. En effet, lors de la première session des travaux de l'Observatoire, les enquêteurs avaient été amenés à définir le budget mensuel de chaque foyer, et parmi la rubrique des dépenses figurait la liste des principaux aliments (KALABA *et al.* 2003). Nous allons poursuivre l'analyse initiale dans une perspective plus détaillée.

Rappelons brièvement les principaux résultats apparus lors de cette enquête sur les budgets ménagers (KALABA *et al.* 2003). Les dépenses avaient été scindées en deux groupes: les dépenses ordinaires, récurrentes, et les dépenses extraordinaires, irrégulières. Les dépenses ordinaires concernaient les postes suivants: alimentation (52 %), logement (14 %), instruction (13 %), communication (8 %), santé (6 %), loisirs (6 %), activité religieuse (1 %). Quant aux dépenses extraordinaires, elles furent beaucoup plus difficiles à évaluer du fait de leur irrégularité: elles reprenaient les postes investissement/équipement (79 % [12]), habillement (15 %) et obligations sociales (6 %). Comme on le voit déjà, l'alimentation se taille la part du lion dans le budget des dépenses ordinaires des ménages. Ceci est surtout vrai dans le cas des ménages de niveau de vie inférieur, où la part de l'alimentation — au sein du budget des dépenses ordinaires tel que défini *supra* — atteint 65 % des dépenses ordinaires; parmi les ménages de niveau moyen et de niveau supérieur, elle descend respectivement à 59 et 44 %.

Afin de pouvoir réaliser des comparaisons avec d'autres études, nous proposons ici de modifier quelque peu les rubriques et sous-rubriques proposées par KALABA *et al.* (2003) en réintégrant dans le budget ordinaire les biens

d'équipement ménager ainsi que le poste «habillement»; par ailleurs, les boissons alcoolisées et sucrées quitteront le poste «loisirs» pour entrer dans celui de l'alimentation tandis que les cosmétiques et produits de beauté féminins quittent le poste «santé» pour constituer, avec les loisirs et l'activité religieuse, une catégorie résiduelle appelée «autres postes». La ventilation du «nouveau» budget ménager ordinaire (qui n'exclurait plus que les investissements immobiliers, la capitalisation pour le commerce et les transferts/obligations sociales) se présenterait de la sorte (tab. 14):

Tableau 14

Ventilation du budget des dépenses ménagères ordinaires (enquêtes de septembre 2000)

Poste	Budget en FC	Proportion du budget
Alimentation (+ boisson)	486 882 [13]	44,6 %
Habillement	144 994	13,3 %
Logement	115 600	10,6 %
Instruction	113 855	10,4 %
Equipement	94 135	8,6 %
Communication	66 510	6,1 %
Santé	33 496	3,1 %
Autres postes [14]	37 375	3,4 %
Total	1 092 847	100 %

Nous reviendrons à ces chiffres tout à l'heure pour esquisser une comparaison avec les résultats d'études plus anciennes.

Si l'on exclut les boissons alcoolisées et sucrées, 441 367 FC de dépenses alimentaires seraient réalisées mensuellement dans les quatre-vingt-quatre ménages regroupant six cent vingt-huit personnes, ce qui signifie que l'alimentation mensuelle d'un Lushois moyen occasionnerait une dépense de 703 FC, soit 8,80 USD au moment des enquêtes. Ce chiffre, bien entendu, doit être compris comme une approximation: les interviews ont essentiellement porté sur la consommation alimentaire au sein du foyer; il est plus difficile d'évaluer les dépenses réalisées dans la consommation d'en-cas achetés en chemin, par les enfants comme par les personnes au travail. Enfin, il y a lieu de souligner que les données qui suivent ne font état que des seuls achats alimentaires, à l'exclusion des denrées produites, collectées ou consommées sans achat par le ménage. Quand on sait que quatorze des quatre-vingt-quatre chefs de ménage de notre échantillon (soit un sur six) pratiquent une activité champêtre à titre de profession principale (PETIT 2003) et qu'un nombre important d'épouses s'adonnent à un commerce lié aux produits agricoles, on est en droit de penser qu'une part non négligeable de l'alimentation passe par d'autres voies que celles du commerce: collecte de produits naturels, autoproduction agricole, petite horticulture urbaine, échange, etc.

Tableau 15
Ventilation du budget des dépenses alimentaires (enquêtes de septembre 2000)

	Echantillon global (n = 628)			Niveau de vie supérieur (n = 152)			Niveau de vie moyen (n = 384)			Niveau de vie inférieur (n = 92)			ICD: Indice de Consommation Démocratique
	Dépenses totales (FC)	Idem <i>per</i> <i>capita</i> (FC)	pourcentage du budget alimentaire	Dépenses totales (FC)	Idem <i>per</i> <i>capita</i> (FC)	pourcentage du budget alimentaire	Dépenses totales (FC)	Idem <i>per</i> <i>capita</i> (FC)	pourcentage du budget alimentaire	Dépenses totales (FC)	Idem <i>per</i> <i>capita</i> (FC)	pourcentage du budget alimentaire	
Farine de maïs	91 364	145	20,7	24 456	161	12,9	54 492	142	25,0	12 416	135	36,3	83,9
Viande	37 886	60	8,6	29 820	196	15,8	7 281	19	3,3	785	9	2,3	4,4
Poisson salé	37 305	59	8,4	11 835	78	6,2	22 790	59	10,5	2 680	29	7,8	37,4
Poisson frais	35 730	57	8,1	15 490	102	8,2	19 050	50	8,7	1 190	13	3,5	12,7
Légumes verts	32 603	52	7,4	13 485	89	7,1	16 488	43	7,6	2 630	29	7,7	32,2
Pain	31 687	50	7,2	15 960	105	8,4	13 732	36	6,3	1 995	22	5,8	20,6
Riz	22 307	36	5,0	12 690	83	6,7	9 150	24	4,2	467	5	1,4	6,1
Sucre	18 449	29	4,2	8 754	58	4,6	8 618	22	4,0	1 077	12	3,1	20,3
Haricots	16 822	27	3,9	5 888	39	3,1	9 249	24	4,2	1 685	18	4,9	47,3
Tomates	15 122	24	3,4	6 223	41	3,3	7 715	20	3,5	1 184	13	3,5	31,4
Fretin	14 846	24	3,4	3 715	24	2,0	9 246	24	4,2	1 885	20	5,5	83,8
Huile de table	14 697	23	3,3	7 480	49	3,9	6 079	16	2,8	1 138	12	3,3	25,1
Lait	12 322	20	2,8	8 370	55	4,4	3 912	10	1,8	40	0	0,1	0,8
Farine de manioc	11 083	18	2,5	2 460	16	1,3	6 263	16	2,9	2 360	26	6,9	158,5
Farine de froment/blé	10 872	17	2,5	9 447	62	5,0	1 425	4	0,6	0	0	0	0
Poisson fumé	10 790	17	2,4	3 665	24	1,9	6 275	16	2,9	850	9	2,5	38,3
Patates douces	9 540	15	2,2	2 470	16	1,3	6 040	16	2,8	1 030	11	3,0	68,9
Huile de palme	6 417	10	1,4	2 652	17	1,4	3 055	8	1,4	710	8	2,1	44,2
Patates	1 570	19	0,2	1 220	72	0,7	350	7	0,1	0	0	0	0
Sel	768	9	0,1	174	10	0,1	460	9	0,1	134	8	0,1	100,0
Oignons	453	5	0	150	9	0,1	303	6	0,1	0	0	0	0
Arachides	138	2	0	0	0	0	138	3	0	0	0	0	-
Autres	8 597	102	1	2 880	169	1,7	5 717	114	1,1	0	0	0	0
Total	441 367	703	100	189 284	1 245	100	217 828	567	100	342 56	372	100	29,9

5.3.2. La ventilation des achats alimentaires

Le tableau 15 reprend l'ensemble des résultats de nos enquêtes de septembre 2000. Les rubriques sont celles qui apparaissaient dans le protocole d'enquête du budget ménager. Nous avons, pour la présentation, repositionné les postes dans un ordre décroissant de dépenses. Les données sont présentées tout d'abord pour l'ensemble de l'échantillon, puis pour chacune des trois catégories de niveau de vie. Dans ces quatre groupes, on détermine tout d'abord le volume général des dépenses; on le réduit ensuite à la dépense *per capita*; on le rapporte ensuite au budget alimentaire global du groupe concerné. A l'extrémité droite du tableau, nous avons inclus une colonne qui présente, pour un produit donné, le rapport de la dépense *per capita* dans les ménages de niveau de vie inférieur à la dépense *per capita* dans les ménages de niveau de vie supérieur, en pourcents. Cet indice, que nous qualifierons d'«indice de consommation démocratique» (ICD), donne une estimation du caractère accessible ou non d'un produit aux plus démunis: plus l'indice est élevé (supérieur à 100), plus le produit est typique des ménages pauvres; plus il descend en dessous de ce seuil, plus il peut être caractérisé comme un produit réservé aux seuls nantis.

Ce tableau est particulièrement suggestif des disparités entre les Lushois quant à leur accès à l'alimentation. Si le poste alimentaire représente un budget moyen de 703 FC *per capita* pour l'ensemble de l'échantillon, cette somme varie du simple au triple selon le niveau de vie: 1 245 FC parmi les ménages aisés, 567 FC parmi les ménages de niveau moyen, 372 FC parmi les pauvres. Il convient néanmoins de signaler que les ménages de niveau de vie inférieur sont ceux qui sont le plus impliqués dans les activités champêtres (PETIT 2003), ce qui fait qu'ils bénéficient sans doute davantage d'apports nutritifs obtenus par d'autres voies que celles de l'achat. Ceci néanmoins s'applique surtout à des produits de l'agriculture ou de l'horticulture de base, mais pas — ou peu — à la viande, aux poissons, à l'huile, au lait, au sucre, au pain et au froment.

Comme on pouvait s'y attendre, c'est la farine de maïs qui vient en tête des dépenses, toutes classes confondues, puisqu'elle représente en moyenne 20,7 % des dépenses alimentaires totales de l'échantillon. On ne doit apparemment pas être très éloigné de la consommation de 5,3 kg/personne/mois notée en 1973 par HOUYOUS & LECOANET (1975).

La dépense *per capita* de farine de maïs diminue avec le niveau économique, mais de façon assez faible (indice de consommation démocratique de 83,9 %). En fait, on peut penser qu'il y a pratiquement égalité des ménages dans l'accès au *bukari*: la moindre dépense des ménages pauvres tient à l'autoproduction possible de maïs, au choix d'une farine de maïs de qualité moindre et donc de moindre coût, enfin — et peut-être — à la tendance à recourir davantage à la farine de manioc, beaucoup moins chère. En effet, la farine de manioc est le seul produit dont l'indice de consommation démocratique est supérieur à 100 (ICD = 158,5), ce qui signifie que la dépense *per capita* est, en termes absolus,

supérieure dans les ménages de niveau modeste. Le principal usage de cette farine est d'entrer dans la préparation du *bukari* «mêlé», où elle est utilisée avec la farine de maïs à raison habituellement de 1/3: 2/3.

En définitive, la consommation importante de *bukari* réunit les trois groupes économiques. Son usage généralisé en fait le poste le plus lourd du budget alimentaire (20,7 %) et l'on imagine l'impact cruel que toute hausse du prix de la farine de maïs a sur l'économie ménagère lushoise. Ceci est surtout vrai parmi les ménages plus pauvres, où le poste «farine de maïs» correspond à 36,3 % du budget alimentaire, qui correspond lui-même à 65 % du budget des «dépenses ordinaires» défini par KALABA *et al.* (2003). Bref, la farine de maïs correspond chez eux au quart des dépenses ordinaires.

Une surprise de ce tableau tient à la seconde place qu'occupe la viande en termes de budget global (8,6 %, loin derrière la farine de maïs, donc). Mais il s'agit d'une consommation qui est l'apanage des seuls ménages riches: la dépense *per capita* y est dix fois plus importante que dans les ménages de niveau moyen, vingt fois plus que dans les ménages de niveau inférieur! C'est un des articles pour lesquels l'indice de consommation démocratique est des plus faibles (4,4), statut partagé avec le riz (6,1), le lait (0,8), la farine de froment (0,0), les pommes de terre (0,0) et la catégorie générique «autres» (0,0). Ceci, notons-le bien, ne signifie pas que tous les ménages riches consomment beaucoup de viande: seuls trois des vingt-quatre repas analysés parmi les ménages de ce niveau de vie contenaient de la viande (*cf. supra* 5.2.3.2.) et nous avons vu plus haut (*cf.* 5.1.) que seuls cinq des dix-sept ménages de niveau de vie supérieur consommaient de la viande au moins une fois par semaine. Si l'on analyse le chiffre des dépenses liées à ce poste (37 886 FC), on se rend compte que plus de la moitié de cette somme (21 000 FC) est due aux quatre ménages les plus riches de tout l'échantillon, selon l'indice mis au point dans le précédent rapport. En définitive, c'est la consommation — non quotidienne — de ce produit extrêmement cher par quelques rares privilégiés qui explique sa position en tête des dépenses alimentaires après la farine de maïs.

Dans ce même tableau, le poisson salé et le poisson frais talonnent de très près la viande. Mais les deux catégories présentent un profil très différent, comme le révèlent les chiffres et l'indice de consommation démocratique: si les plus pauvres dépensent trois ou quatre fois moins que les riches pour l'achat de poisson salé, ils dépensent presque dix fois moins pour l'achat de poisson frais.

Les légumes verts et le pain apparaissent aussi comme de gros postes budgétaires dans les dépenses alimentaires globales (de l'ordre de 7 % chacun), ceci essentiellement à cause des ménages aisés. On peut penser que les ménages pauvres compensent en partie leurs faibles achats en légumes par l'autoproduction, mais ce n'est pas le cas pour le pain (la farine de froment n'entre que dans le budget des classes aisées). Dernier produit au-dessus du seuil des 5 % des dépenses alimentaires globales, le riz est un produit très peu démocratique (ICD = 6,1). Nous avons pourtant noté qu'il apparaît non rarement dans les

déjeuners des niveaux moyen et inférieur, sous forme de bouillie notamment; les plus riches semblent le préférer dans le cadre du second repas de la journée, réservant le *bukari* à leur repas principal. Il y a ici discordance entre les données de l'enquête budgétaire d'août et l'enquête alimentaire de décembre.

Nous avons signalé lors de l'analyse des quarante-huit heures alimentaires que l'usage du sucre est assez répandu pour accompagner les boissons chaudes ou les bouillies. Mais si le sucre représente 4,2 % du budget alimentaire global, c'est à nouveau du fait des plus aisés. En d'autres termes, si tout le monde ou presque utilise le sucre dans l'alimentation, c'est en l'employant de façon très économe chez les plus pauvres et avec prodigalité chez les riches, les seconds en consommant cinq fois plus que les premiers. Comme nous l'avions déjà dit à propos de l'huile, les Européens sont étonnés des quantités de sucre — quand il s'en trouve sur la table — que les Lushois peuvent mettre dans une boisson chaude.

En analysant la suite du tableau (rubriques de volume budgétaire inférieur à 4 % du total), on remarque que le sel et le fretin sont les seuls postes de dépenses assez constants pour les différents groupes économiques (ICD = 100,0 et 83,8). Ceci était prévisible pour le sel, produit de base très bon marché. S'agissant du fretin par contre, il y a une inconsistance apparente avec les chiffres de l'enquête des quarante-huit heures alimentaires, où le fretin apparaissait beaucoup plus souvent dans les repas des ménages moyens ou pauvres que dans ceux des milieux aisés: sans doute les différences apparues entre le budget et la consommation effective s'expliquent-elles par le fait que les ménages plus pauvres utiliseront leur fretin parcimonieusement mais fréquemment, alors que les plus riches en consommeront moins souvent mais en beaucoup plus grosses quantités.

En descendant vers des produits de moins en moins démocratiques, on trouve les patates douces (ICD = 68,9), les fèves-haricots (47,3), l'huile de palme (44,2), le poisson fumé (38,3), les tomates (31,4), l'huile industrielle de table (25,1). Le score relativement honorable des patates douces s'explique par le calendrier des enquêtes: août et septembre sont les mois d'abondance pour ce produit. Les autres postes (haricots, huiles, poissons fumés, tomates) correspondent aux résultats dégagés sur base des enquêtes de consommation en décembre, en apportant quelques précisions: les catégories économiques moyenne et inférieure consacrent un budget plus ou moins équivalent aux deux types d'huile, mais en consomment beaucoup moins, en termes absolus, que les ménages aisés; la différence notable au niveau du budget des tomates (alors que la fréquence de consommation est moins inégalitaire) tient en partie à ce que les ménages aisés achètent beaucoup de boîtes de concentré de tomates, les ménages de niveaux moyen et inférieur achetant préférentiellement des tomates en fruit.

Viennent ensuite des catégories de produits absentes ou quasi absentes de la table des foyers modestes: le lait (ICD = 0,8), la farine de froment (0,0), les

pommes de terre (0,0) et les divers (0,0). Le lait (en poudre) est en effet un aliment très cher comparativement à la farine de soja, que les ménages pauvres emploient en remplacement mais qui n'a malheureusement pas été reprise ici dans une rubrique. La farine de froment n'est utilisée que dans les ménages aisés qui possèdent un four électrique pour en faire du pain ou de la pâtisserie; parfois aussi, on utilise cette farine pour lier les sauces. Les pommes de terre sont chères à l'achat, même si le mois des enquêtes correspond à leur période d'abondance.

Notons enfin que les oignons (présents dans 56 % des repas principaux analysés pour les quarante-huit heures alimentaires) et les arachides (présentes dans 31 % d'entre eux) ne sont utilisés qu'en proportions infimes: ensemble, ils ne totalisent pas 600 FC de dépenses déclarées pour l'ensemble de l'échantillon! Sans doute y a-t-il eu ici un biais inclinant à ne pas signaler aux enquêteurs des dépenses quotidiennes très réduites.

5.3.3. Comparaison avec les données antérieures relatives à Lubumbashi

Comme nous l'avons souvent fait dans le précédent rapport, nous allons ici dresser un petit bilan des évolutions des habitudes lushoises en matière de dépenses alimentaires sur les trois dernières décennies, en comparant nos données avec celles recueillies à propos de la population lushoise en 1973 (HOUYOUX & LECOANET 1975) et en 1985 (INS 1989).

Un premier point intrigant est que la part de l'alimentation semble avoir très fortement diminué dans le budget ménager (tab. 16), alors que l'on devrait s'attendre à l'inverse en ces temps de précarité sans précédent. En 1973, le poste «alimentation», boissons comprises, correspondait à 61,5 % des dépenses du budget ménager (HOUYOUX & LECOANET 1975); en 1985, il correspondait à 62,3 % de ces mêmes dépenses (INS 1989). Or, notre enquête portant sur septembre 2000 révèle que l'alimentation ne représente plus que 44,6 % du budget des dépenses ordinaires des ménages (*cf. supra* 5.3.1.).

Tableau 16
Evolution du budget des dépenses ordinaires

<i>Poste</i>	1973	2000
Alimentation et boisson	61,5 %	44,6 %
Logement + équipement	13,9 %	19,2 %
Habillement	12,0 %	13,3 %
Instruction	2,0 %	10,4 %
Communications	5,1 %	6,1 %
Santé	1,3 %	3,1 %
Autres postes	4,2 %	3,4 %
Total	100 %	100 %

En fait, cette transformation drastique de la modulation du budget tient en bonne partie à un facteur contraignant, qui a obligé les Lushois, alors même que leurs rentrées devenaient plus modestes en termes absolus, à sabrer dans le budget «alimentation»: la disparition du service public et des politiques paternalistes des grandes entreprises. Ceci a obligé les ménages à assurer presque sans aide aucune le financement de secteurs comme la santé et l'enseignement. Ces deux postes représentent actuellement 3,1 et 10,4 % du budget mensuel moyen, alors qu'en 1985, ils représentaient respectivement 2,2 et 7,8 % des dépenses ordinaires; en 1973, ils ne représentaient chacun que 1,3 et 2,0 % [15]. Parallèlement à ceci, les dépenses de logement ont fortement progressé: le prix du loyer, de l'eau et de l'électricité ne sont plus les postes symboliques qu'ils étaient du temps de l'Etat-providence [16]. Le poste «alimentation» a donc dû faire de la place à ces nouvelles dépenses qui ont réduit sa part dans le budget.

Un second facteur explicatif de cette baisse relative de la part de l'alimentation dans le budget est la ruralisation de la ville, qui est elle-même liée à la crise économique à la base de la disparition de l'Etat-providence et du paternalisme des grandes entreprises. Parfois privés d'emploi, très généralement diminués dans leurs salaires, devant dans tous les cas trouver des ressources pour financer des postes autrefois inexistantes (enseignement, santé,...), les ménages se sont tournés à titre principal ou à titre secondaire vers l'agriculture, dans la grande périphérie urbaine ou dans les jardins des parcelles. L'autoproduction et l'autoconsommation ont fini par s'imposer comme des alternatives ou comme des compléments à l'activité des employés et de leurs épouses, réduisant ainsi la charge de l'alimentation dans le budget.

La diminution substantielle du poste «alimentation» se vérifie aussi à Kinshasa: au milieu des années 1980, il représentait entre 62 et 65 % du budget, selon des études portant sur l'ensemble de la ville [17]; en 1999, il atteignait seulement 43,1 % [18], et ce sur base d'une étude réalisée dans trois quartiers pauvres (où, peut-on conjecturer, le poste «alimentation» est plus important que dans le reste de la ville).

Quant à la répartition interne du budget des dépenses alimentaires [19], on perçoit aussi des différences significatives, comme le montre bien le tableau 17, ne reprenant pas les dépenses en boissons alcoolisées et sucrées.

Dès les années 1980, le poste des céréales avait grossi de moitié par rapport à ce qu'il représentait dans les années 1970, et ce pour tous les produits: maïs, riz, produits de boulangerie. Il s'agit d'aliments de base, assez peu coûteux, qui ont été préservés mieux que les autres de la diminution relative des dépenses alimentaires. Il en va de même pour le sucre, et, dans une moindre mesure, pour les féculents, qui progressent en raison de l'importance que prennent le manioc et les patates douces, ainsi que pour les légumineuses, suite à la forte hausse du poste «haricots» qui compense la baisse sensible du poste «arachides».

Tableau 17
Evolution du budget des dépenses alimentaires

	1973	1985	2000
Céréales, dont:	21,3 %	34,6 %	35,4 %
Farine de maïs	11,7 %	—	20,7 %
Pains	5,1 %	—	7,2 %
Riz	2,5 %	—	5,1 %
Farine de froment	0,2 %	—	2,5 %
Viande	19,3 %	9,8 %	8,6 %
Poisson, dont:	26,1 %	21,0 %	22,3 %
Poisson salé	7,9 %	—	8,4 %
Poisson frais (+ en boîte, en 1973)	8,2 %	—	8,1 %
Poisson fumé	6,7 %	—	2,4 %
Fretin	3,3 %	—	3,4 %
Légumes, dont:	10,5 %	11,4 %	10,9 %
Légumes verts	6,3 %	—	7,4 %
Tomates	2,5 %	—	3,4 %
Oignons	1,2 %	—	0,1 %
Sucre	2,4 %	2,9 %	4,2 %
Légumineuses, dont:	3,1 %	3,0 %	3,8 %
Haricots	1,9 %	—	3,8 %
Arachides	0,9 %	—	0,0 %
Huiles, dont:	5,0 %	10,0 %	4,8 %
Huile de palme	2,8 %	—	1,5 %
Huile de table	1,3 %	—	3,3 %
Lait	4,6 %	2,5 %	2,8 %
Féculets, dont:	4,0 %	2,5 %	5,0 %
Farine de manioc	1,7 %	—	2,5 %
Patates douces	0 %	—	2,2 %
Pommes de terre	0,7 %	—	0,4 %
Sel	0,3 %	—	0,2 %
Autres	8,5 %	—	1,9 %
Total nourriture:	100 %	100 %	100 %

Au contraire, les postes «luxueux» de la viande et du lait font les frais de cette baisse, diminuant de moitié entre les années 1970 et les années 1980-90.

Les autres postes restent assez constants. Le poisson ne connaît qu'une sensible érosion, due surtout à la baisse des achats de poisson fumé — un poste important autrefois —, les autres types de poissons ne semblant pas affectés. La catégorie «légumes» ne connaît guère de changements non plus, si ce n'est que les oignons ont presque disparu du budget. Quant aux huiles, après un chiffre étonnant pour 1985, elles semblent revenues en 2000 à un niveau semblable à celui de 1973, les huiles industrielles compensant la baisse de l'huile de palme, dont les sources d'approvisionnement sont mises à mal avec la guerre au nord de la province.

5.4. CONCLUSION

Au terme de cette analyse, l'inégalité des Lushois devant l'alimentation se manifeste sous quatre modalités qui se renforcent.

Tout d'abord, le nombre de repas quotidiens diminue drastiquement avec le niveau économique des ménages: les deux repas plus le déjeuner ne restent la norme que dans les ménages de niveau économique supérieur. Dans les ménages de niveau de vie inférieur de notre échantillon, la seconde plage horaire des repas est dans la majorité des cas (59 %) vide, ou l'occasion de petits grignotages (24 %), rarement celle d'un repas (17 %).

La seconde inégalité touche à la fréquence de consommation de certains produits, telle qu'elle a été révélée par l'analyse des quarante-huit heures alimentaires. Toute une gamme d'aliments apparaissent beaucoup plus fréquemment sur l'assiette des ménages de niveau de vie supérieur: la viande, les poissons frais ou fumés, le pain et ses tartinables, le thé, le lait, les feuilles de manioc — ce qui est assez surprenant mais s'explique par les coûts de préparation de ce plat —, le concentré de tomates, les oignons, l'ail, les arachides, l'huile industrielle. Même si certains de ces produits peuvent être aussi consommés dans les milieux appauvris, on remarque qu'ils le sont à une fréquence moindre. A l'inverse, certains aliments sont plus souvent présents sur l'assiette des ménages de niveau de vie moyen ou inférieur sans que nous ne présumions ici des quantités consommées: c'est le cas du manioc (sous forme de farine pour le *bukari* «mêlé» ou sous forme de petits en-cas), des légumes bon marché (amarante, feuilles de courges ou de patates douces), du fretin et des mangues.

La troisième inégalité tient aux quantités consommées, ce qui se manifeste dans les très grandes disparités que l'on peut observer dans le budget alimentaire *per capita* des ménages, qui varie du simple au triple entre les deux catégories économiques extrêmes. S'il y a une relative égalité entre les ménages quant à l'accès au *bukari*, elle s'arrête à ce seul poste. Les inégalités apparues en ce qui concerne la fréquence de consommation sont en fait moindres que celles révélées par le budget mensuel de l'alimentation, ce dernier traduisant les volumes (et non les fréquences) de consommation. Par exemple, la consommation de poissons salés au cours du repas principal avoisine 25 % dans les trois catégories économiques, mais dès que l'on envisage le budget consacré à l'achat de poissons salés par ces trois catégories, on arrive à des dépenses *per capita* respectives de 78, 59 et 29 FC par mois. Cela signifie que la quantité de poissons salés consommée lors d'un repas dans les ménages riches est bien plus importante que dans les autres catégories [20]. On pourrait recommencer cette démonstration avec d'autres produits.

Bien que cela n'ait pas fait l'objet de recherches chiffrées dans ce module, cette inégalité économique est renforcée par la tendance des ménages appauvris à acheter leurs vivres dans le micro-commerce, en doses parfois infinitésimales, sur lesquelles les bénéfices réalisés par les commerçants sont proportionnellement plus

grands (cf. chap. II, 7.4.). Seuls les ménages plus riches peuvent se permettre d'acheter «en gros» — l'expression ne valant ici que par la comparaison avec les pratiques de plus pauvres.

Une quatrième inégalité tient à la plus grande vulnérabilité des ménages pauvres sur le plan de l'économie alimentaire. Nous entendons par là le fait que le budget alimentaire des ménages modestes — et même leur budget mensuel tout court — est presque rivé au cours de la farine de maïs: alors que celle-ci ne représente que 12,9 % du budget alimentaire de la catégorie économique supérieure, elle monte à 36,3 % de ce même budget dans les familles de catégorie économique inférieure. En d'autres termes, la moindre fluctuation du cours du maïs entraîne immédiatement des conséquences importantes pour la vie de ces ménages, qui ne possèdent pas une palette de produits de consommation alimentaire diversifiée comme c'est le cas pour les ménages plus riches.

Il y a donc lieu de rejeter l'assertion parfois entendue selon laquelle la «crise» toucherait de la même manière toutes les couches de la société, nivelant par le bas la communauté lushoïse. L'assiette du riche n'est pas l'assiette du pauvre. Même si le régime «*bukari* / poissons / légumes verts» est une sorte de plus petit commun dénominateur, il se décline sous des formes très différentes, en ce qui a trait à l'accès aux protéines animales notamment. Le caractère essentiellement végétal et monotone de l'alimentation est avéré sous des formes extrêmes chez les plus pauvres. Ceux-ci sont confrontés à un dangereux exercice d'équilibre quotidien, où ni le volume ni la régularité ni la diversité de l'apport nutritif ne sont assurés.

NOTES

- [1] Intégrée dans la «fiche descriptive» qui fut administrée auprès des 84 ménages de notre échantillon durant la première quinzaine d'août 2000 (PETIT 2003).
- [2] Par repas, on entendait ici un repas au sens socialement reconstruit du terme — un repas chaud, construit autour d'un plat de base de *bukari* ou de riz; par déjeuner, on entendait quelque chose de consistant, et non un grignotage ou un en-cas; néanmoins, l'appréciation finale était laissée à l'enquêteur. Le tableau 1 peut être comparé à ceux qui ont été dressés à propos de la situation alimentaire à Kinshasa dans les années 1990: selon les études, 9, 11 ou 17 % des ménages y mangent trois fois par jour (contre 30 % à Lubumbashi); 52, 64 ou 61 % mangent deux fois (41,5 % à Lubumbashi); 39, 25 ou 22 % ne mangent qu'un seul repas (contre 29 % à Lubumbashi) (BANEA-MAYAMBU 2001).
- [3] Il s'agit essentiellement de ménages qui pratiquent des activités champêtres ou qui font un petit élevage, ce qui leur permet de bénéficier régulièrement d'un apport nutritif en viande, qu'ils ne pourraient par ailleurs pas acheter sur les marchés locaux.
- [4] Nous avons aussi admis à titre de «vrai repas» le riz sans *mboka*, accompagné de sucre ou de fèves de haricots, pour autant qu'il s'agisse du repas secondaire de la journée.
- [5] Les cas de «deux repas équivalents» font presque toujours référence à un repas pris le midi, l'autre, le soir. Seule exception à cette règle, un des deux effectifs de cette catégorie parmi les ménages de niveau de vie inférieur concerne des repas pris l'un, le matin, l'autre, en soirée. En outre, l'occurrence unique de repas principal pris le matin est elle aussi le fait d'un ménage pauvre. Manger en matinée est caractéristique des milieux appauvris: le repas matinal est souvent la conséquence de l'absence de toute prise alimentaire dans la soirée précédente; dès que les vivres sont réunis le lendemain matin, on met un terme à ce jeûne.

- [6] Comme il vient d'être dit, ce repas peut être pris vers midi, en soirée, voire en matinée. Dans les cas de ménages où il y a deux repas de nature équivalente, nous avons sélectionné celui qui semble le plus complet. Rarement, l'un ou l'autre membre du ménage prend son repas en dehors de la famille, ou se fait servir un plat différent de celui consommé par le reste de la famille (un père qui se fait préparer du poulet pour lui seul, etc.). Nous n'avons rapporté que la composition des plats partagés par la majorité des membres du ménage, à l'exclusion des «extra» dont bénéficient certains.
- [7] On note ici une différence marquée par rapport à Kinshasa, où le *fufu* (*bukari*) de manioc seul est de loin le plus commun, suivi du *fufu* mélangé (maïs + manioc), du *fufu* de maïs, du riz et de la banane (BANEAMAYAMBU 2001, NTOTO M'VUBU 2001).
- [8] Notons ici que les habitudes des Kinois en matière de légumes sont très proches de celles des Lushois. Dans la capitale en effet, les légumes que les ménages désignent comme de consommation la plus fréquente sont les feuilles de patates douces et celles de manioc, suivies par l'amarante (BANEAMAYAMBU 2001, NTOTO M'VUBU 2001).
- [9] Les fèves-haricots sont pourtant d'un prix assez démocratique, mais elles réclament 4-5 heures de cuisson ininterrompues, ce qui suppose un achat conséquent de charbon de bois ou la possession d'une cuisinière électrique.
- [10] Riz accompagné de *mboka*, ou dans quelques cas, de sucre, de sauce ou de haricots. Il n'y a que deux ménages de niveau de vie moyen dont le repas secondaire soit à base de riz.
- [11] A base de farine ou de semoule de maïs, éventuellement augmentée de farine de soja.
- [12] Ce chiffre tient en fait à de gros investissements réalisés par quelques ménages au moment des enquêtes.
- [13] 441 367 FC pour l'alimentation, 44 015 FC de boissons alcoolisées, 1 500 FC de boissons sucrées.
- [14] 6 985 FC pour les loisirs, 9 957 FC pour l'activité religieuse et 20 433 FC pour les cosmétiques et produits de beauté féminins.
- [15] INS (1989), HOUYOUS & LECOANET (1975).
- [16] Elles correspondaient à 13,9 % du budget en 1973, à 11,6 % en 1985, mais à 19,2 % en 2000 si l'on regroupe les postes «logement» et «équipement», conformément à ce qui a été fait dans les études antérieures (HOUYOUS & LECOANET 1975, INS 1989). Encore n'avons-nous pas ici tenu compte dans ce calcul pour le budget 2000 des investissements en immobilier — très difficiles à évaluer et laissés donc dans le budget «extraordinaire» —, qui pousseraient ce chiffre bien au-delà de la barre des 20 %.
- [17] INS 1989, N'TOTO M'VUBU 2001.
- [18] Nous reprenons ici les données de l'enquête de N'TOTO M'VUBU (2001) mais retirons le poste «transferts» du budget; en l'y laissant, l'alimentation représenterait 37,3 % du budget.
- [19] Les chiffres de 1985 ne portant que sur les catégories génériques des nutritionnistes, nous avons intégré ces catégories (en gras dans le tableau 17). Pour l'année 2000, nous avons supposé qu'elles correspondent grosso modo à la somme des rubriques correspondantes, bien que le petit solde «autres: 1,9 %» en fin de tableau donne à penser qu'il se trouve là des produits (margarine, tubercules de manioc,...) qui pourraient grossir certaines catégories génériques. Quant à la série de 1973, les chiffres donnés pour ces catégories génériques sont précis, mais ne correspondent pas à la somme des sous-rubriques que nous renseignons, puisque Houyoux et Lecoanet renseignaient une multitude de sous-rubriques, que nous avons pour nos enquêtes en 2000 regroupées dans la catégories «autres»: par exemple, le maïs décortiqué, les biscuits, le quaker figuraient aussi dans la liste «céréales» de Houyoux et Lecoanet. La catégorie «autres» dans la colonne «1973» du présent tableau somme l'ensemble des sous-rubriques qui ne se trouvent pas dans notre tableau (maïs décortiqué...). Elle donne déjà une idée de la réduction de la diversité alimentaire dans la ville, puisque cette catégorie atteignait 8,5 % en 1973, alors qu'elle n'est plus que de 1,9 % en 2000.
- [20] Cela pourrait aussi signifier que les ménages riches achètent des poissons salés de meilleure qualité et donc plus chers, mais l'expérience enseigne que la différence de prix entre poissons de qualités différentes n'est pas assez élevée pour expliquer une telle disparité dans le budget.

6. Préférences et rejets alimentaires

par

Olivier KAHOLA & Aimé KAKUDJI

6.1. INTRODUCTION

Le dernier point de ce chapitre tente de cerner les jugements qu'expriment les Lushois à propos des aliments: quels sont les sentiments, positifs ou négatifs, qui entourent les ingrédients des repas? Une foule de commentaires sont apparus lors de l'enquête, qui manifestent de façon très vivante l'appréciation qui entoure les aliments qui nourrissent bien sans être trop chers, ou le sentiment de manque par rapport à des produits que l'on n'a pas — ou plus — les moyens de se payer, ou encore la satisfaction que procure un plat qui se prépare rapidement. En rapportant de la sorte des jugements ménagers tout droit issus du sens commun — jugements que nous citerons abondamment dans ce point —, on comprendra mieux les réflexes de la ménagère quand elle fait son marché. De manière générale, il ressortira que l'expression des préférences et des rejets est fonction avant tout de l'intérêt économique que les aliments présentent pour le ménage, ensuite de leur facilité de préparation, de leur caractère nutritif, de leur goût, de la capacité de l'organisme à les assimiler.

Pour rappel, voici comment se présentait le protocole qui a permis de recueillir des réponses auprès de septante-deux des quatre-vingt-quatre ménages de l'échantillon.

Parmi les aliments que l'on mange habituellement ou de temps en temps, que préfère-t-on manger le plus? Et pour les boissons? Qu'aime-t-on manger le moins? Raisons qui justifient ces choix?

Tient-on compte des préférences alimentaires des différents membres de la famille (mari, enfant, vieux, etc.) dans le choix des plats?

D'autre part, certains membres de la famille désirent-ils que les plats soient préparés selon un mode bien particulier pour eux?

Quels sont les obstacles à la consommation des aliments préférés?

6.2. PREFERENCES ET REJETS DES ALIMENTS ET BOISSONS

L'expression des préférences et des rejets dans les septante-deux ménages a été synthétisée dans un tableau général (tab. 1) subdivisant les aliments par grandes catégories.

Tableau 1
Préférences et rejets des aliments classés par catégories

Catégories d'aliments	Libellés	Préférences (n = 72)	Rejets (n = 72)
Aliments de base	<i>Bukari</i> de maïs	71	1
	Haricots	25	3
	Riz	14	0
	Patates douces (<i>cingovu</i>)	12	1
	<i>Bukari</i> de manioc + maïs	3	0
	Pommes de terre	3	0
	Spaghettis	2	0
Accompagnements en poisson	Poissons salés (<i>bitoyo</i>)	17	5
	Thomson	14	2
	<i>Kapolowe</i>	13	1
	Fretin	11	13
	Poisson fumé	8	0
	Poisson frais	6	0
	Poisson (en général)	4	0
Accompagnements en viande	Viande (en général)	16	3
	Poulet	6	0
	Chèvre	3	1
	Porc	1	0
	Viande boucanée	1	1
	Rat	1	0
	Chenilles	1	1
Accompagnements en légumes	Légumes (en général)	2	1
	Feuilles de manioc (<i>sombe</i>)	11	4
	Feuilles de courge (<i>bibwabwa</i>)	5	1
	Feuilles de patates douces (<i>matembele</i>)	5	8
	Chou	5	1
	Oseille (<i>ngaingai</i>)	3	6
	Amarante (<i>lengalenga</i>)	2	6
	Aubergines	2	0
	<i>Mutete</i>	1	1
	Champignons	1	2
	Gombos (<i>mulenda</i>)	0	2
	Autres aliments	Lait	2
	Beurre	1	0
	Pain	1	0
Boissons sucrées	Sucrées industrielles	15	0
	<i>Munkoyo</i> (indigène)	2	0
Boissons alcoolisées locales	Industrielles: Simba + Tembo	11	4
	<i>Lutuku</i> (indigène)	3	0
Boissons alcoolisées d'importation	vin	1	0

6.2.1. Les aliments de base

Le *bukari* s'avère être le plat de base par excellence puisqu'il recueille 99 % des suffrages dans l'expression des préférences. Les Lushois apprécient sa capacité à rassasier: après un «bon *bukari*», on peut demeurer de longues heures sans manger. MAISTRIAUX (1964) soulignait que les Lushois n'adoptaient qu'avec beaucoup de réticences la nourriture occidentale jugée trop légère et beaucoup moins économique. La situation n'a guère changé. En effet, le rejet du *bukari* n'est signalé que dans un seul ménage, très occidentalisé dans son mode de vie (M 7).

Les *haricots* sont à cheval entre les aliments de base et les accompagnements. Comme aliment de base, cette légumineuse se consomme soit seule, soit mélangée au riz, aux patates douces, aux pommes de terre, etc. Les haricots se consomment aussi comme accompagnement avec le *bukari*. Cet aliment offre beaucoup d'avantages. Tout d'abord, rapportent les ménagères, «ça gonfle» (*inavimbaka*) et la préparation n'exige pas beaucoup d'ingrédients. Ensuite, les haricots rassasient. Une informatrice déclare que lorsqu'elle prépare les haricots, au lieu d'utiliser les deux seaux de farine de maïs que le ménage consomme quotidiennement pour le *bukari*, elle n'en utilise qu'un seul et il reste parfois même du *bukari* après le repas (M 41). Une autre informatrice (M 43) abonde dans le même sens: avec un seau *sipa* de haricots, elle peut nourrir tous les membres de son ménage. Complétant son épouse, le chef du même ménage déclare qu'on consomme moins de *bukari* quand il est accompagné de haricots, ce qui explique qu'on en achète davantage en temps de crise.

Comme l'expriment bien ces commentaires qui reviendront souvent par la suite, les ménagères misent davantage, dans cette économie précaire, sur la quantité que sur la qualité: elles doivent, avec des moyens limités, assurer un repas satisfaisant à tous les membres de la famille et les aliments susceptibles de rencontrer cet objectif sans trop de contraintes sont fort appréciés.

Mais les haricots ont d'autres vertus encore. Ils sont accessibles durant toute l'année, en saison sèche comme en saison des pluies. Ils sont jugés particulièrement riches sur le plan nutritif: le chef du ménage 48 note qu'ils compensent l'incapacité qu'ont les ménages à accéder à des aliments «valables» (viande, lait, margarine, poissons frais, etc.), faute de moyens. En revanche, les haricots sont rejetés par trois ménages qui estiment leur cuisson onéreuse (car exigeant beaucoup de charbon de bois) et très longue.

Le *riz* compte lui aussi parmi les aliments de base appréciés des Lushois (quatorze mentions). Cette céréale présente un double avantage: pour une somme raisonnable, on dispose d'une quantité suffisante de riz pour toute la famille; de plus, cet aliment peut se consommer en lieu et place de *bukari*, mélangé aux haricots ou accompagné de *mboka*. C'est un aliment fréquemment préparé lors des fêtes et, au demeurant, souvent fort apprécié par les enfants.

Trois ménages rejettent le riz pour des raisons économiques — il est plus cher que la farine de maïs — et pour des questions d'habitudes alimentaires (M 8, 70, 72). Dans la perception des Lushois, le riz est associé à la nourriture européenne. Il est qualifié de léger et d'inconsistant. «Même alors que j'ai mangé le riz, il me faut encore manger le *bukari*» affirme le chef du ménage 54. Il est clair pour cet informateur que le riz ne peut être consommé que comme dessert ou comme déjeuner. Un autre chef de ménage hors échantillon, parlant du caractère léger et inconsistant du riz, affirme que «le riz, c'est un aliment pour oiseaux» (*mucele ni cakula ya ndeke*).

Les patates douces sont disponibles surtout pendant la saison sèche, durant laquelle elles peuvent parfois être consommées en lieu et place du *bukari*. Les ménages qui l'apprécient vantent sa consistance et son faible coût, ce qui permet d'économiser en farine. Ces patates sont très prisées par les enfants pour leur goût. En période d'abondance, rapporte une informatrice, elles servent de déjeuner lourd pour les enfants, qui peuvent ainsi rester une journée entière sans demander à manger.

Classés parmi les aliments européens, les **pommes de terre** et les **spaghettis** s'affirment très faiblement comme aliments de base. Ils sont consommés en temps de fête, sous forme de frites pour les premières (M 6, 38).

6.2.2. Accompagnements en poissons

Les **poissons salés** font l'objet d'une préférence dans dix-sept foyers de notre échantillon (soit 24 %). L'informatrice du ménage 57 signale qu'ils sont économiques à beaucoup de points de vue: «je préfère les *bitoyo* parce qu'ils sont salés, ce qui résout le problème de sel. En plus, quand je n'ai pas d'huile, je peux les griller». Un tas de *bitoyo* — c'est sous cette forme qu'on les achète au marché (cf. fig. 15) — peut nourrir facilement une famille composée de dix membres, surtout lorsqu'ils s'accompagnent de *bukari* et de légumes. De plus, leur cuisson est rapide et leur saveur est appréciée par beaucoup.

Six ménages déclarent avoir une aversion pour les *bitoyo*. Comme le fait remarquer l'une des informatrices, leur caractère salé incite les enfants à manger beaucoup: on consomme en effet une quantité plus importante de *bukari* avec des *bitoyo* qu'avec des haricots ou des légumes. Selon elle, «c'est un aliment à acheter seulement quand on a un sac de farine». Une ménagère signale que pour une même somme d'argent, elle pourra acheter des haricots pour deux repas ou des *bitoyo* pour un seul.

Autrefois considérés comme denrée rare, les **chinchards (thomsons)** sont devenus, depuis l'entrée de l'AFDL en 1997, l'un des repas les plus fréquents des Lushois. Quatorze ménages de notre échantillon déclarent l'apprécier en invoquant leur faible coût et leur facilité de partage à table. Un des informateurs ajoute que les thomsons présentent peu d'exigences culinaires: ils peuvent en effet être consommés frits et sans sauce. Et en temps de fête, les thomsons sont

des amuse-gueules appréciés: une rame (paquet de 10 kg) suffit pour nourrir de nombreux invités. Epinglons le commentaire révélateur d'un des rares détracteurs du thomson: «le thomson non frit est fade. On ne peut même pas le manger, c'est pourquoi, il faut toujours le frire, ce qui consomme beaucoup d'huile. La quantité que l'on utilise habituellement pour deux repas est utilisée pour un repas de thomson».

Le fretin: onze ménages disent l'apprécier pour son faible coût et sa facilité de partage à table, comme c'était le cas du thomson. Une informatrice (M 85) rapporte: «je préfère le fretin de par sa quantité, bien que sa cuisson exige beaucoup d'huile et d'épices. Cependant, il permet à tous les membres du ménage de manger sans que se pose le problème des accompagnements». Grâce à ces qualités, les enfants mangent bien et l'on évite ainsi les éternelles disputes lors des repas.

Des ménages interrogés, treize rejettent fortement le fretin, ce qui en fait l'aliment le plus décrié dans notre liste. Ils déclarent que même s'il est avantageux dans son rapport quantité/prix, sa préparation est très exigeante, requérant beaucoup d'huile et d'ingrédients qui coûtent cher. De plus, une informatrice signale qu'il faut le tremper longtemps dans l'eau pour le débarrasser du sable (M 42). Une autre avance que sans nettoyage correct, sa consommation pourrait provoquer l'appendicite, en raison de la quantité de sable qu'il contient (M 31). Certains se plaignent aussi de la nausée qu'il provoquerait chez eux.

Autres accompagnements en poisson: plusieurs ménages ont dit apprécier les poissons en général ou les poissons frais en particulier: ils ont un bon goût, sont trouvables sur le marché en toute saison, et sont nourrissants pour les enfants. Huit autres ménages enquêtés apprécient le poisson fumé qui, selon eux, aurait un meilleur goût. De tous les poissons frais, le *kapolowe* s'avère être l'aliment le plus cher vu son prix et le nombre d'ingrédients entrant dans sa préparation.

6.2.3. *Accompagnements en viande et en insectes*

Seize ménages font état de préférences pour des plats de viande, une denrée devenue hors de portée pour beaucoup. Il est intéressant de noter que les expressions de rejet tiennent non au goût mais précisément au caractère luxueux de la viande. Un des informateurs déclare que «acheter de la viande n'est possible que lorsqu'on est déjà rassasié» (*kuzu nyama, nikama unaisha kuanza kujiba*). Un demi-kilo de viande vaut environ le prix de trois kilos de thomsons: un seul repas accompagné de viande équivaut financièrement à plus ou moins quatre jours de repas ordinaires!

Le **poulet** (six mentions) et la **chèvre** (trois mentions) sont souvent prisés pour des raisons de goût. La **viande boucanée** fut rejetée dans un ménage en raison de l'incertitude quant à ce que l'on consomme: «nous nous abstenons d'acheter de la viande boucanée de peur de consommer de la viande de chien» (M 47). Signalons enfin que certaines personnes invoquent la nausée pour expliquer leur rejet de la chèvre ou des chenilles.

6.2.4. Accompagnements en légumes

Les **légumes** se présentent en grande variété à Lubumbashi. Le chef de ménage 48 ne conçoit pas un repas sans eux; un autre informateur considère qu'ils sont les aliments les moins coûteux et qu'ils permettent de faire l'économie des autres accompagnements (M 24). Sur l'ensemble des préférences déclarées au sein de notre échantillon, trente-sept concernent les légumes, dont on dit souvent, comme c'était le cas pour les haricots, qu'ils permettent de réaliser des économies sur la quantité de farine de maïs consommée au quotidien. De plus, avec les potagers domestiques, il n'est pas toujours nécessaire de dépenser de l'argent pour se les procurer.

Onze ménages déclarent que les **feuilles de manioc** (*sombe*) sont très économiques: «je préfère préparer le *sombe* pendant la période de disette. Les enfants ne consomment pas beaucoup de *bukari*. En plus, pendant la saison des pluies, il coûte moins cher». Un autre avantage souligné par une informatrice est que: «d'une part, le *sombe* peut se consommer seul avec le *bukari* sans autre accompagnement; d'autre part, même quand il n'y pas assez d'huile, il suffit d'y mettre beaucoup d'arachides et les enfants peuvent manger sans problème». Quatre ménages déclarent ne pas apprécier les feuilles de manioc: leur préparation exige beaucoup d'ingrédients pour améliorer leur goût (arachides, aubergines, oignons, une grande quantité d'huile de palme, etc.); le *sombe* serait donc plus cher que les autres légumes, et ce surtout durant la saison sèche, où les botes de ce légume deviennent très peu consistantes.

La préférence pour les **feuilles de courge** (*bibwabwa*) (cinq occurrences) tient plus à leur goût qu'à leur coût. Les ménages qui ne les apprécient pas mettent en cause leur prix élevé durant la saison sèche et le nombre d'ingrédients coûteux entrant dans leur préparation.

Cinq ménages déclarent apprécier spécialement la consommation de **feuilles de patates douces** (*matembele*) pour des questions de goût. Elles ne sont vraiment bon marché que durant la saison sèche mais ne requièrent de toute façon que peu d'ingrédients. Néanmoins, c'est le légume qui a le plus de détracteurs dans notre échantillon (huit mentions), dont plusieurs qui invoquent des raisons économiques: «le *matembele* est un légume qui ne rassasie pas et qui incite les enfants à consommer une grande quantité de *bukari*» (M 38).

L'examen des entretiens montre que l'**oseille** (*ngaingai*) est souvent rejetée (six mentions): son goût aigre (*bucaco*) entraîne une plus grande consommation de *bukari*; de plus, son prix est élevé et l'on dit que c'est un légume «de gens qui ont des moyens» (*ya bantu ya makuta*); enfin, sa cuisson exige aussi beaucoup d'ingrédients (huile de table, tomates, oignons, céleri, etc.).

L'**amarante** fait aussi l'objet de beaucoup de rejets en dépit de sa facilité d'approvisionnement puisqu'elle pousse naturellement dans les parcelles durant la saison des pluies. Quatre des six ménages qui expriment un rejet à son propos l'estiment peu économique: elle coûte cher pendant la saison sèche; sa cuisson

exige une fois de plus beaucoup d'ingrédients; il faut en acheter en grande quantité pour que tout le monde soit rassasié.

6.2.5. *Les boissons*

Les enquêtes révèlent des rejets et préférences vis-à-vis de deux types de boissons: les boissons industrielles locales (*Simba*, *Tembo*, «sucrés» [1]) et les boissons indigènes qui ne requièrent pas d'être consommées fraîches, raison pour laquelle elles sont appelées *pombe ya moto* («boissons chaudes»).

La *Simba* et la *Tembo* font partie des préférences avouées de onze ménages de notre échantillon qui estiment cependant que ces bières sont onéreuses: on les consomme donc en groupe afin de partager les frais, dit-on. De leur côté, ceux qui préfèrent l'alcool *lutuku* méprisent les boissons industrielles locales qu'ils estiment moins alcoolisées et trop onéreuses. «C'est cher pour rien! Celui qui prend la *Simba* et celui qui prend le *lutuku* poursuivent tous le même objectif: s'enivrer» (M 38). Le *lutuku* est moins cher que la *Simba* et soûlerait trois fois vite, dit-on.

Quinze ménages de l'échantillon affirment leur penchant pour les sucrés. Ce choix s'explique par des considérations économiques (car ce sont en effet les boissons les moins coûteuses) mais aussi par une abstinence plus ou moins complète à l'alcool que développent certaines personnes pour des raisons de santé ou de morale religieuse.

6.3. LES PREFERENCES ET REJETS LIES A LA PREPARATION DES ALIMENTS

A côté des préférences exprimées quant à la nature des aliments, il en existe aussi qui portent sur leur mode de préparation, un point que nous aborderons succinctement ici. Beaucoup préfèrent les aliments frits aux aliments bouillis. D'autres disent n'apprécier que les plats bien épicés.

L'étude révèle que les préférences du mari l'emportent souvent dans le ménage, en dernière analyse. Une informatrice le rapporte: «le mari doit être bien traité parce que c'est lui le chef de ménage. Je tiens plus compte de ses goûts et du mode de préparation qu'il préfère» (M 50). Des ménages ont ainsi cessé de consommer certains mets pour la bonne et simple raison que le chef de ménage ne les appréciait pas. Le cas contraire se présente parfois également, mais plus rarement.

Par ailleurs, trente des septante-deux ménages (42 %) disent qu'ils tiennent compte des préférences culinaires des enfants et préparent dès lors leurs plats avec de la sauce. Par contre, on prend peu en considération les préférences culinaires des personnes âgées à charge (quatre mentions seulement).

Soulignons que dans les familles pauvres, on ne tient pas compte des préférences culinaires des uns et des autres: «on mange et on prépare selon ce que l'on peut et non selon ce que l'on veut», soutient un informateur (M 48).

6.4. CONCLUSION

L'économie de Lubumbashi est en profonde récession et affecte par conséquent la vie alimentaire de ses habitants. Suite à ces contraintes socio-économiques, les Lushois se nourrissent davantage comme ils le peuvent que comme ils le veulent — ou plus précisément, les pratiques alimentaires sont vécues comme contraintes plus que comme choisies. Le manque de moyens empêche le plein accès aux nourritures appréciées et les préférences et rejets sont plus souvent dictés par des considérations économiques que par des questions de goût.

Lorsqu'on demande aux Lushois leurs préférences, ils pensent avant tout au *bukari* (99 % des préférences). En tant qu'aliment de base, il répond au souci de consistance et d'économie qui anime les ménages. Les autres aliments de base, comme les patates douces et le riz, n'ont pas été l'objet de beaucoup de citations, les premières étant périodiques, le second étant assimilé aux aliments européens réputés légers et inconsistants.

Viennent en second lieu les accompagnements carnés (poisson et viande). Les poissons salés, le thomson, le *kapolowe*, la viande et le poulet sont parmi les accompagnements les plus appréciés comme le montre le tableau. Cependant, en dehors des poissons salés et des thomsons, les préférences citées pour les autres aliments carnés — au premier rang desquels la viande — se rapportent davantage à un souhait qu'à une consommation réelle. Ce type d'aliments est dès lors parfois paradoxalement rejeté, en raison de son coût qui ne permet d'y accéder que lors des grandes festivités.

Les haricots ont fait l'objet de nombreuses citations. Leurs amateurs estiment qu'ils offrent l'avantage d'être polyvalents dans leur mode de consommation: ils peuvent se consommer seuls ou associés aux autres aliments de base comme le riz, les patates douces ou le *bukari*. Les ménages qui ont recours aux haricots affirment que cet aliment est très précieux tant du point de vue économique que diététique, surtout en temps de crise.

Viennent enfin les légumes qui, comme le fretin, révèlent une certaine ambiguïté par le fait qu'ils sont à la fois appréciés par certains et rejetés par d'autres, et ce presque à proportion égale. Les feuilles de patates douces, l'oseille et l'amarante sont les légumes les plus décriés: il n'est pas impossible que des raisons de nature symbolique interviennent ici (ils sont déconseillés aux hommes à qui ils feraient perdre courage et virilité, cf. chap. VI, 2.2.1.). Mais leur rejet tient aussi à des raisons économiques: ils ne rassasient pas ou requièrent trop d'ingrédients. Le fretin, par contre, est rejeté dans la plupart des cas par les ménages riches pour des raisons physiologiques (nausée), tandis qu'il est apprécié par les ménages pauvres et moyens qui l'estiment très nourrissant et peu coûteux: certains ménages pauvres le rejettent quand même à cause de la consommation élevée d'huile que sa préparation exige.

Les grands absents de ce volet de l'enquête sont tous les aliments qui rentrent dans la catégorie du déjeuner. Il s'agit du pain, du beurre et du lait. Le protocole

d'enquête a conduit les informateurs à s'exprimer sur le repas principal et sur les boissons, non sur les grignotages ou sur les repas secondaires.

Parmi les boissons non alcoolisées, les «sucrés» industriels se font la part belle. Les raisons invoquées sont, d'une part, des convictions religieuses et, d'autre part, les limites économiques de certains ménages. Dans cette précarité économique, rapportent nos informateurs, s'adonner aux boissons alcoolisées constitue un dangereux gaspillage (M 40, 45). Les boissons alcoolisées industrielles viennent en second lieu. La plupart des ménages préfèrent les bières *Simba* et *Tembo* qu'ils considèrent comme les meilleures boissons de Lubumbashi. Le rejet de ces boissons relève plutôt de convictions religieuses et de contraintes économiques.

En définitive, il apparaît que les contraintes économiques déterminent en premier lieu les préférences et rejets des aliments à Lubumbashi: les ménages pauvres misent plus sur une gestion budgétaire rigoureuse, qui ne tient guère compte du goût ni de la valeur diététique des aliments; dans les ménages riches, par contre, les choix tiennent davantage compte de la qualité, de la diététique et de la variété des aliments disponibles.

NOTE

- [1] La *Castel* et la *Primus* n'ont jamais été citées par nos informateurs bien qu'elles soient consommées à Lubumbashi.

IV. De la disette à la malnutrition

1. Introduction

par

Pierre PETIT

Njala: la faim, la disette, la famine. Mais c'est aussi l'expression par laquelle les enfants des rues ou les mendiants interpellent les passants pour quémander leur obole. A Lubumbashi (comme ailleurs en Afrique et dans le monde), le manque alimentaire est un registre lexical fortement mobilisé pour parler de la société et de la morale. Quelques centaines de kilomètres plus à l'ouest dans l'arrière-pays, les Ruund envisagent comme réalités conjointes la disette, la rupture des liens sociaux et le déclin moral (DE BOECK 1995). L'on sait par ailleurs depuis les recherches de l'historien Thomson que les «émeutes de la faim» dans l'Europe des Temps Modernes avaient moins à voir avec des famines avérées qu'avec la revendication du retour à une économie morale et paternaliste, que le capitalisme naissant minait inexorablement (RANDALL & CHARLESWORTH 1999).

Ce quatrième chapitre envisagera sous quatre angles différents le manque alimentaire. Nous n'éluderons pas les aspects proprement médico-sanitaires de la question puisque le dernier point étudiera la prise en charge alimentaire des malnutris par des structures médicales spécialisées. Cependant, nous ferons nôtres les recommandations de Pottier, anthropologue spécialiste des questions de sécurité alimentaire: «Etant donné l'extrême imbrication des domaines liés à l'alimentation, les publications récentes relatives à la sécurité alimentaire s'attachent tout particulièrement aux moyens d'existence et à la sécurité économique des personnes, plus qu'à la nourriture en soi. Ce sont les relations — économiques, sociales, politiques, religieuses, toutes liées entre elles — qui déterminent qui mangera et vivra bien, et qui ne le pourra» (POTTIER 1999). En bref, l'attention au terreau social dans lequel s'enracine le manque alimentaire est tout à fait capitale pour une bonne compréhension du problème.

Les images très médiatisées des famines en Afrique ont suscité en Occident une vision catastrophiste de la condition alimentaire sur l'ensemble du continent. Comme nous le verrons ici, Lubumbashi n'est pas le Biafra dans ses heures sombres, à tel point que certains responsables d'Action Contre la Faim (ACF), la célèbre ONG de lutte contre la malnutrition, se demandent si l'urgence alimentaire a vraiment lieu d'être décrétée. Il serait bien entendu scandaleux de nier la réalité des problèmes de nutrition dans l'agglomération — nous les soulignerons tout au cours de cette partie —, mais ceux-ci n'atteignent pas l'ampleur qu'on leur prête parfois.

Les problèmes alimentaires en Afrique passent souvent pour une conséquence de conflits politiques ou de catastrophes naturelles. Or, les dimensions sociale et économique du problème sont tout aussi fondamentales. Pour preuve, l'on se tournera vers les Etats-Unis. Le plus important complexe agro-industriel mondial est implanté dans une nation où l'on connaît des problèmes de carences alimentaires: une étude de Harvard menée en 1984 rapporte des cas de kwashiorkor et de marasme à Chicago, tandis que 21 % des enfants de Minneapolis bénéficiant, grâce aux services sociaux, d'une aide alimentaire régulière sont frappés d'anémie (FITCHEN 1997). Vivre dans une nation surproductrice en produits alimentaires n'empêche pas — dans les milieux pauvres principalement, et sans qu'ils ne soient nécessairement touchés par des formes de morbidité alimentaire caractérisée — de connaître la faim ou plus largement le manque alimentaire, comme le montre fort bien l'étude de FITCHEN (1997). Celle-ci, à travers des formes d'observation participante menées dans des milieux très différents de la société américaine, a pu voir émerger des comportements et des représentations relativement homogènes face à la précarité alimentaire, que ce soit parmi les populations noires urbaines du sud, parmi les populations blanches rurales du nord-ouest ou encore parmi les Samoans résidant à Hawaï. Nous retrouverons d'ailleurs beaucoup de ces comportements recensés par Fitchen chez les Lushois précarisés: achat quotidien de denrées au détail (ce qui enferme progressivement les pauvres dans leur pauvreté, les produits étant plus chers quand ils sont vendus en petite quantité); cycles de vaches maigres précédant les rentrées financières mensuelles; multiplication des conflits autour des repas; stratégie de visites (intéressées) qui permettent de «partager la pauvreté»; traitement alimentaire défavorable dont sont parfois victimes les enfants nés d'un mariage antérieur; obubilation pour les produits riches en amidons et en graisses, etc. Face à la disette, l'humanité est très semblable.

Le point 2 n'est pas spécifiquement axé sur les problèmes nutritifs puisqu'il envisage la mémoire des citoyens dans leur rapport à la nourriture. Aude Motiaux et moi-même y analysons les biographies alimentaires des informateurs. La diversité prévisible des réponses a amené à classer celles-ci en fonction de grandes thématiques. Tout d'abord, les souvenirs s'ancrent dans une chronologie absolue qui est celle de l'évolution politico-économique du pays: si la politique de zaïrianisation (1973) est vue comme à l'origine du déclin de l'ancienne prospérité et de la satiété alimentaire qui la caractérisait, ce sont les années troublées entre 1991 et 1993 qui focalisent une mémoire traumatique liée à la privation alimentaire. Ces années sont retenues comme celles de la dégradation alimentaire la plus totale: la population fut contrainte à manger du *bukari* préparé avec une farine avariée, à destination animale, importée frauduleusement de Zambie, le *vimba*. Même si cette farine est parfois louée pour avoir permis aux Lushois de survivre, les principaux souvenirs sont ceux de l'abjection qu'elle suscitait et qui poussait les Lushois à manger de nuit, pour ne pas voir sa couleur grisâtre. Un autre souvenir communément partagé est celui de la libération de la ville en

1997, qui suscita une très éphémère plénitude alimentaire avant que la guerre ne s'installe à nouveau.

Le point 2 se poursuit par l'étude des souvenirs alimentaires liés aux différentes phases de la vie. Par contraste aux affres du présent, le passé recèle les souvenirs enchantés de l'enfance: la nourriture de maman, les trois repas par jour, les aliments à présent hors de portée de la plupart des bourses... mais surtout, la possibilité de choisir sa nourriture, plus que d'être contraint dans ses choix. Les souvenirs d'enfance ne se réduisent pas à la nostalgie, ils incluent aussi des références au (parfois dur) apprentissage des rapports sociaux autour du repas. Les époques de l'internat et du célibat sont souvent remémorées — surtout par les hommes — comme de mauvaises périodes alimentaires, faites de pis-aller par comparaison à la cuisine maternelle. Pour les deux sexes, le mariage représente une période généralement propice à l'émancipation alimentaire et à la découverte de nouveaux plats à l'initiative du conjoint. Par contre, les naissances successives amènent des charges budgétaires qui obligent à économiser sur le plan alimentaire, voire à se priver au profit des enfants. Une série de ruptures sont ensuite passées en revue (diminution des ressources, divorce, décès,...), qui toutes s'accompagnent d'une diminution de la qualité et de la quantité des repas. Pour clôturer ce point de façon plus transversale, sont reprises diverses réflexions de nos informateurs qui témoignent d'un positionnement par rapport au mode alimentaire de la ville, opposé à celui de la campagne. Beaucoup ont ainsi rapporté des anecdotes où ils ont été amenés, en toute innocence, à transgresser des interdits alimentaires liés à leur milieu d'origine, suite à la plaisanterie d'un proche qui leur a offert une nourriture prohibée sans leur en révéler la vraie nature. La ville est ainsi vécue comme le lieu de dépassement des contraintes culinaires des milieux ruraux, comme une sorte d'espace d'apprentissage et de «cosmopolitisme» alimentaires qui désenclavent les anciennes habitudes nutritives. Ceci n'empêche pas plus ponctuellement une valorisation de l'alimentation au village, dont on vante l'abondance et le caractère «traditionnel» de la nourriture qu'on y trouve.

Dans le point 3, «La diététique lushoise: conceptions populaires sur l'alimentation et la santé», j'aborde la question de ce qu'est une bonne alimentation aux yeux des Lushois. Il s'agit donc de découvrir les principes diététiques tels qu'ils sont énoncés par la population, non par les spécialistes. Nous verrons tout d'abord que les Lushois ont développé une symptomatologie de la malnutrition et de la sous-nutrition. L'apparence physique générale, la démarche, la texture ou la couleur des cheveux et de la peau sont autant de signes que les citadins décryptent pour jauger la condition alimentaire d'autrui. Un second type de savoir concerne la qualité nutritive des aliments (un tableau reprenant quelques «aliments», nourritures censées avoir des vertus thérapeutiques, est aussi intégré dans ce chapitre). Quand on demande aux Lushois d'établir la liste des aliments bons pour la santé, beaucoup utilisent spontanément des concepts issus des sciences nutritionnistes (vitamines, etc.); ils mentionnent aussi toute une gamme d'aliments qui ont été mis à l'honneur dans le cadre de l'enseignement

ou de campagnes de sensibilisation, comme le lait et le soja. Les bons scores de la viande et du poisson ne sont pas surprenants. Plus étonnante est la valorisation généralisée des légumes, décrits comme nécessaires à une alimentation équilibrée alors qu'ils sont souvent déconsidérés socialement (*cf.* chap. III, 2.3.3.). Mais la compatibilité avec les normes diététiques de l'Occident contemporain connaît ses limites: à Lubumbashi, les graisses sont à l'honneur alors que les fruits sont fort peu cités parmi les aliments recommandés. On le voit, les Lushois sont prêts à adopter certains principes nutritionnistes occidentaux, mais pas tous: la «lipophilie» (goût des graisses) des Lushois a encore de beaux jours devant elle, tout comme, sur le plan de l'esthétique corporelle, l'appréciation de l'embonpoint, signe sans équivoque de l'aisance matérielle.

Actuellement, les Lushois sont devenus des stratèges malgré eux pour la satisfaction de leurs besoins alimentaires, comme il apparaît bien dans le point 4 qu'Aude Mottiaux consacre à la disette. En effet, ils ont dû développer toute une gamme de réponses à la situation de précarité alimentaire à laquelle ils ont tous (ou presque tous) été confrontés à un moment ou l'autre de leur existence. Et même en temps normal, pour beaucoup, la recherche de nourriture accapare quotidiennement l'essentiel de leur énergie.

Le point 4 met en évidence les causes et les conséquences que nos informateurs assignent à cette situation de crise alimentaire, ainsi que les stratégies qu'ils déploient pour pallier le manque de nourriture. Il pose tout d'abord la question des conceptions entourant la disette: car si pour certains, on parle de problème quand il n'y a pratiquement plus rien dans l'assiette, pour d'autres, c'est l'incapacité à satisfaire le désir d'une bonne bouteille de bière qui constitue le signe patent d'une crise. L'insuffisance des revenus est dénoncée comme la principale cause des problèmes alimentaires dans les foyers, mais des facteurs plus circonstanciels sont parfois aussi pointés du doigt: crises cycliques (soudure agricole, rentrée scolaire, jours précédant la paie des employés,...), absence (ou décès) du conjoint, mauvaise gestion, effets nocifs du parasitisme de certains, etc. Les stratégies pour faire face à ces crises sont nombreuses et variées: «choquer» (c'est-à-dire effectuer des activités diverses pourvu qu'on en tire un revenu, même infime); recourir aux structures de solidarité (famille, Eglises); emprunter; vendre son patrimoine, etc. Enfin, les Lushois sont conscients des nombreuses conséquences que ces périodes de vaches maigres induisent, que ce soit sur le plan de la santé ou de l'éducation des enfants (car ceux-ci ne se rendent plus à l'école quand l'argent vient à manquer), ou encore sur le plan social. A ce propos, si les tensions s'exacerbent souvent au sein du ménage durant les disettes, certains remarquent que celles-ci peuvent aussi déboucher sur un raffermissement des liens entre membres du foyer, contraints à s'unir pour faire face à la crise. Bref, la dimension sociale de la disette est patente tant pour l'analyste que pour ceux qui en ont été victimes.

Qu'en est-il alors lorsque la malnutrition, objet clinique de la médecine moderne, touche les populations? Telle est la question que se pose le point 5,

consacré par Gaëlle Fonteyne à la prise en charge de la malnutrition par des institutions spécialisées. En effet, la malnutrition est une maladie, définie universellement par la médecine occidentale et reconnue par l'Organisation Mondiale de la Santé. Des critères d'appréciation normalisés et des mesures standardisées permettent d'évaluer l'état nutritionnel de chacun et chacune. Un protocole de prise en charge, utilisé communément par les différents organismes de lutte contre la malnutrition, a déjà montré ses preuves. On pourrait donc légitimement penser que les représentations culturelles liées à l'alimentation s'effacent devant l'extrême urgence des situations de malnutrition. C'est d'ailleurs l'optique adoptée par la plupart des organisations dans la réalisation de leurs actions dans ce domaine. Or, comme il apparaît bien dans ce dernier point, même en période de grave crise alimentaire, la dimension socioculturelle reste prégnante.

Tout d'abord, contre toute lecture qui prendrait au pied de la lettre le discours consensualiste des institutions en charge des pathologies alimentaires (infantiles, dans le cas présent), il apparaît que ce problème définit une arène dans laquelle les intervenants sont dans des rapports de négociation ou de concurrence. Les relations nouées entre le PAM (Programme Alimentaire Mondial), le PRONANUT (Programme National de Nutrition), l'ONG ACF (Action Contre la faim) et le BDOM (Bureau Diocésain des Œuvres Médicales) reflètent des points de vue ou des intérêts parfois divergents, une situation somme toute banale dans les domaines d'intervention multilatérale. Ensuite, la population bénéficiaire de ces interventions ne réagit pas, elle non plus, selon une rationalité qui serait exempte de tout arbitraire culturel. Bien sûr, les populations qui souffrent de problèmes de sous-nutrition acceptent sans trop de réticences la nourriture qui leur est proposée, même si elle n'entre pas dans la composition de leur régime habituel. Mais les différentes dimensions de la maladie restent toutes imprégnées du contexte culturel de la société en question: il en va ainsi des causes reconnues de la malnutrition; de la façon dont elle est identifiée, considérée et appréhendée; de la manière dont les personnes agissent face aux interventions qui leur sont proposées; des jugements éthiques qui déterminent les comportements adoptés, etc.

Il ne pourrait être question, au terme de cette note introductive, de prétendre que les populations confrontées à la précarité alimentaire sont surdéterminées par leurs représentations et leurs valeurs. Celles-ci ne sont pas données une fois pour toutes, pas plus qu'elles ne constituent un corpus unifié. Nous avons bien montré que la mémoire des événements passés engage les Lushois à une redéfinition perpétuelle de leurs représentations de l'abondance et de la pauvreté alimentaires; que des aliments, des pratiques et des discours étrangers à l'horizon lushois finissent pour certains par s'intégrer dans le système local; que des valeurs alternatives s'originent parfois dans la confrontation des groupes ou des générations, etc. Notre intention était plutôt, contre tout réductionnisme des crises alimentaires à leurs dimensions physiologique et économique, de rappeler leur enchaînement dans un univers bien plus vaste qui est ici celui de la société lushoise, avec ses normes et ses contradictions.

2. Histoire et mémoire alimentaires

par

Aude MOTTIAUX & Pierre PETIT

2.1. INTRODUCTION

L'idée d'investiguer la mémoire alimentaire des Lushois nous était venue après lecture d'un protocole d'enquête élaboré par LUPTON (1994), qui a travaillé sur la sociologie de l'alimentation en Australie. Cet auteur signale bien, dans l'introduction de son livre, que ses recherches ont porté sur une société où les individus «ont la possibilité d'avoir facilement accès à la nourriture et de choisir en outre parmi une large gamme de produits alimentaires»; les éléments qui résultent de ses propres recherches «doivent être très différents de ceux qu'on récolterait chez des personnes qui doivent lutter pour avoir régulièrement assez à manger» (LUPTON 1996). De fait, nos enquêtes confirment la grande différence entre les consommateurs occidentaux et congolais quant à leur alimentation effective et quant aux sentiments qui l'entourent: de la lecture des fiches d'enquête à Lubumbashi se dégage une impression d'extrême précarité et de dégradation des comportements alimentaires lors de ces dernières années.

Nous avons abordé cette problématique à travers un point de notre protocole d'enquête, qui portait pour partie sur l'évocation libre de souvenirs marquants liés à l'alimentation, pour partie sur les évolutions alimentaires telles que vécues par les informateurs:

Mémoire et histoire alimentaire

- Demander à l'informateur de rapporter un souvenir personnel marquant, lié à la nourriture, si possible sans donner d'exemple qui risque de biaiser sa réponse. Lui demander une histoire qui lui est arrivée et qui a trait à la consommation (ou préparation) de nourriture. S'il demande plus de précisions: un épisode singulier, gai ou triste, sérieux ou marrant, entrepris délibérément ou imposé, datant d'il y a longtemps ou d'il y a peu, mais dont il se souvient bien parce qu'il l'a marqué, et qui tourne autour de la nourriture/du repas.
- Demander à l'informateur de rapporter les changements qu'il a connus dans son régime alimentaire (type d'aliment, mode de préparation, quantité consommée, fréquence des repas par jour, protocole du repas,...) au cours des grandes périodes de sa vie: enfance, adolescence (internat, université,...),

mariage, âge adulte, vieillesse, mais aussi circonstances liées à sa biographie propre (déménagement, divorce, chômage, engagement, promotion, changement de la composition du ménage, etc.). Qu'est-ce qu'il mangeait autrefois et qu'il ne mange plus à présent, et vice-versa? A quoi tiennent ces changements (coût de la vie, préférences personnelles, changement de la personne qui cuisine,...)? Y a-t-il eu des périodes plus fastes et des périodes plus sombres dans sa vie en ce qui concerne l'alimentation? Demander les changements liés au mariage, que l'informateur soit homme ou femme. Demander aux hommes s'ils ont été amenés à cuisiner durant certaines périodes de leur vie, et comment ils s'y sont pris.

La question relative à la mémoire alimentaire fut souvent difficile à poser d'après les enquêteurs. Plusieurs signalent qu'ils n'ont pas eu de réponse ou qu'ils ont éprouvé des difficultés à susciter celle-ci, la notion de «mémoire» ou de «souvenir» se prêtant difficilement à la traduction en swahili. Certains informateurs, par contre, se sont montrés très prolixes sur la question en fournissant deux ou trois souvenirs différents. C'est le cas pour vingt ménages. En tout et pour tout, nonante souvenirs ont été fournis par septante-deux ménages.

2.2. CHRONOLOGIE ABSOLUE

A travers le récit des grands changements que les informateurs ont connus dans leur régime alimentaire au cours de leur vie, certaines périodes charnières semblent avoir eu une incidence particulièrement négative. Un recours à l'histoire du pays permet de mieux comprendre les causes de ces modifications.

La période coloniale est peu évoquée mais toujours de manière positive. C'était, pour les Lushois, une période dont l'organisation sociale poussée permettait à la population urbaine de ne manquer de rien. C'était le *kizungu*, selon le chef du ménage 25, entendu au sens de civilisation des Blancs.

Certains situent le début du déclin alimentaire de Lubumbashi à la période de la zaïrianisation, qui commença en novembre 1973. Elle précipita le départ de nombreux résidents étrangers et la fermeture de leurs entreprises. Suite à cette zaïrianisation ou nationalisation des biens des étrangers, de nombreux Congolais travaillant pour ces entreprises étrangères perdirent leur emploi, avec, pour corollaire, une dégradation de leur régime alimentaire.

Il y a eu un changement quand on a chassé les Blancs. [...] Je travaillais à l'aéroport, à l'époque, pour une société américaine qui faisait l'entretien des avions militaires: SODEMAZ (Société d'entretien et de maintenance d'avions militaires au Zaïre). On avait une cantine au Bel Air. Chaque samedi, on allait chercher tout ce qu'on voulait. Il y avait des poulets, de l'huile, des poissons salés, presque tout: du

riz, des haricots, etc. On pouvait prendre tout ce qu'on inscrivait dans le carnet de retrait. Même quand on comptabilisait les retenues pour ces vivres sur la fiche de paie, on ne s'en rendait pas compte car on avait beaucoup de faveurs et des heures supplémentaires. La société a fermé en 1972. On nous déversa alors dans la défense (FAZA) comme personnel civil. La paie est alors devenue problématique. Toutes les faveurs étaient supprimées: plus d'heures supplémentaires, il ne restait que le traitement de base. Les conditions de vie changèrent. La vie était devenue compliquée (M 35).

En 1970, c'est l'époque où j'ai commencé à travailler. La vie était un peu passable. De 1970 à 1974, la vie se compliquait de nouveau. Pourquoi? A cause de la zaïrianisation. C'est alors que la vie dégringolait encore. C'était la crise. Toute chose devenait chère sur le marché. Pas de farine, pas de quoi manger suffisamment. La farine même se vendait à l'aide des timbres [désignés par le terme «jeton»] pour permettre à chaque famille d'avoir même une petite quantité. Dès ce temps-là, jusqu'en 1980 et surtout entre 1975 et 1976, la crise était sans précédent (M 83).

A plusieurs reprises, l'ex-président Mobutu et sa politique furent remis en cause par des informateurs. En effet, si Mobutu avait pacifié le pays, les gens avec qui il travaillait auraient quant à eux commencé à faire monter les prix des aliments (M 34).

Au début du gouvernement de Mobutu, on achetait facilement un sac de farine. C'est avec le temps que les choses ont empiré. Autrefois, je mangeais du pain et différents poissons. Aujourd'hui pour les acheter, *ni kuuza muntu* (c'est comme si on achetait un être humain) (M 31).

L'effondrement économique et la croissance des prix ont eu un effet tout à fait désastreux sur l'alimentation des Lushois. A partir de ce moment, le choix des aliments fut davantage guidé par les moyens financiers dont disposaient les ménages que par les goûts et préférences personnelles.

Si certains de nos informateurs situent le début de la dégradation des conditions alimentaires dans les années 1970-80, la grosse majorité des Lushois considèrent le début des années 1990 comme le véritable tournant vers la misère alimentaire. Les 21 et 22 octobre 1991, les pillages de la ville de Lubumbashi ont considérablement dégradé les conditions de vie des Lushois. De petites et moyennes entreprises ont été contraintes de licencier leur personnel et, pour nombre d'entre elles, de fermer leurs portes. Les conséquences du pillage ont aussi été ressenties dans les grandes entreprises, comme la SNCC entre autres, où le salaire fut revu à la baisse et devint irrégulier, et où les avantages sociaux furent supprimés. Le secteur alimentaire fut donc indirectement touché par la conjoncture.

Il y a des crises du temps de Mobutu. C'était des crises généralisées, c'était pour tout le monde. Il arrivait des fois où les gens avaient l'argent mais ils ne trouvaient pas la farine. Il faut manger du riz. Or, vous savez que le riz n'intéresse pas certaines personnes. Moi aussi, il ne m'intéresse pas. Un grand changement pour moi, c'était après le pillage de 1992 [*sic*, comprendre: 1991?]. Après le pillage, il y a eu une crise terrible (M 47).

En 1992-93, c'est la période dite «Somalie». Les Congolais avaient acquis en cette période de vaches maigres une carrure semblable à celle des Somaliens. La crise fut amplifiée par la démonétisation de l'ancien zaïre par le nouveau (programe lancé par le premier ministre Birindwa) et par les tensions opposant Katangais et Kasaiens, qui ont fait fuir les Kasaiens, et par là, les investisseurs. La farine de maïs, utilisée pour la préparation du plat de base (le *bukari*), est devenue presque introuvable. Des informateurs rapportent avoir dès lors été contraints, par manque de moyens, à manger de la farine *vimba* [1], qu'ils pré-sentent tous comme répugnante, et dont la destination à l'alimentation animale n'était inconnue de personne.

Ce fut un aliment que nous mangions la nuit de préférence, à cause de la couleur que cela présentait. C'était tellement noir que pour avaler cela, il fallait un cœur dur. Non seulement c'était noir, mais cela sentait mauvais. A cette époque, les gens vivaient au détriment d'eux-mêmes. Il fallait faire beaucoup d'effort pour avoir un moyen de survivre (M 83).

Le *vimba*, cette farine-là, était noir (*mweushi*) [2]. Pendant la journée, tu ne peux pas manger ça. C'était tellement noir que nous mangions seulement cela pendant la nuit et dans l'obscurité. Dès que cela reste et que le matin vous regardez cela, vous allez beaucoup regretter ce que vous avez mangé. Cette farine-là provoqua des maladies. Même si les gens n'en sont pas morts le jour même, il faut savoir que: «ce n'est pas seulement le jour où tu vas manger le crapaud que tu auras la peste (M 79).

Le dégoût suscité par l'évocation de cette farine noire, qu'on mangeait de nuit pour ne pas voir sa couleur répugnante, et dont l'odeur provoquait des nausées, se traduit parfois par des réactions émotives fortes des informateurs, telle cette vieille femme qui refusa de continuer l'évocation de cette période et qui confia à l'enquêteur que les Lushois ne vivent que par la grâce de Dieu (M 80). Les autres informateurs qui évoquent cette période disent ne pas avoir consommé cette farine mais avoir été contraints de changer leur alimentation en raison de la rareté de la farine normale. Certains sont ainsi passés au pain ou au riz.

L'année 1993, il y avait une crise généralisée. C'était le temps où, même les enseignants, leur salaire équivalait à trois seaux de farine de maïs. La quantité à manger avait diminué, la qualité des repas était très médiocre. On préparait les légumes avec du sel et un semblant d'huile. A l'époque du *vimba*, la farine était rare. Pour l'acheter, il fallait être connu et on ne mangeait que le riz ... Dieu nous a aidés à l'époque du *vimba* car il n'y avait pas chez nous beaucoup de maladies. Pendant cette période, on avait des membres de notre famille qui se ravitaillaient en maïs au quartier industriel et qui souvent nous réservaient de la farine (M 34).

Les ménages plus riches n'ont pas échappé aux conséquences de la période «Somalie». Cependant, s'ils ont changé d'alimentation, ils n'ont pas été amenés à consommer la farine *vimba*. Ils avaient le loisir d'être plus difficiles que les membres de ménages précarisés et pouvaient se rabattre sur d'autres aliments. Ces ménages ont surtout connu des crises passagères liées à la variation du salaire du chef de famille.

La farine de maïs de bonne qualité était rare et il fallait se réveiller vers 4 heures du matin pour aller faire la file et, si vous aviez de la chance, vous aviez de la farine. Comme je ne parvenais pas à me procurer de la farine de maïs et que je refusais de consommer le *vimba*, il ne me restait qu'à consommer le pain, d'autant plus que ce dernier coûtait moins cher que les autres plats de base. C'est ainsi que notre ménage a passé toute la période *vimba* en mangeant chaque jour du pain et des haricots (M 3).

Pendant la période «Somalie», heureusement, on cultivait déjà sur la route de Kasenga (et c'est ce qui nous a permis de vivre même aujourd'hui!), on mangeait du manioc accompagné de feuilles de manioc, mais aussi le *musaku* [maïs en grains sommairement pilés et consommés sous forme de bouillie] (M 8).

La farine *vimba* n'est pas le seul aliment évoqué: un informateur (M 76) parle aussi à propos de cette période «Somalie» du chou de Chine, qui suscitait autant de dégoût.

Un autre souvenir partagé concerne la période de relative prospérité consécutive à l'entrée de l'AFDL, Alliance des Forces Démocratiques pour la Libération du Congo, en 1997, et à l'espoir qui naquit suite à l'arrivée au pouvoir de Laurent-Désiré Kabila. D'un point de vue alimentaire, cette période de prospérité se marqua par la présence sur le marché de certaines denrées, notamment le poisson thomson venant d'Afrique du Sud, devenues accessibles à toutes les bourses. Le fretin fut alors, comme nous l'avons déjà dit dans le chapitre introductif, appelé *biwakisha moto* (lit. «qui sert à allumer le feu») en raison de sa forme qui rappelle la paille sèche dont on se sert pour allumer le foyer. Ce nom était approprié à la situation de l'époque car le fretin avait perdu son utilité. En effet, le régime alimentaire se diversifia et s'enrichit à nouveau. Cependant, «la renaissance de la ville de Lubumbashi finit par apparaître, un an après la libération du pays, comme un leurre, une lueur d'espoir chimérique à cause du maintien de l'embargo sur le pays et de l'agression des pays voisins» (DIBWE *et al.* 2003). A l'heure actuelle, selon les informateurs, les aliments qu'ils consommaient abondamment pendant leur jeunesse sont devenus un luxe pour leur ménage (M 34).

Je constate avec étonnement qu'il n'y a pas si longtemps, le fretin était foulé au pied. Personne n'en voulait tant les poissons thomson étaient devenus accessibles même à la bourse du plus pauvre, avec la libération de Kabila. Mais, aujourd'hui, les gens n'arrivent même plus à accéder à ce fretin qu'hier encore ils négligeaient (M 56).

2.3. NOSTALGIE ET SOUVENIRS D'ENFANCE

Les souvenirs d'enfance tiennent une place importante dans la mémoire alimentaire des Lushois. S'ils sont si nombreux, c'est parce que la dégradation du régime alimentaire depuis plusieurs années pousse sans aucun doute les citoyens à valoriser les souvenirs relatifs à une période d'abondance, souvent en rapport avec la vie au village ou au sein de leur famille. Souvenirs très nostalgiques de

l'époque où l'on connaissait un régime décrit rétrospectivement comme plantureux, où l'on connaissait le goût de la mayonnaise et du cervelas, où l'on prenait quatre repas par jour. Souvenirs de l'alimentation au village pour les immigrés vers la ville, souvenirs des pâtisseries que l'on faisait en compagnie d'une parente: boules de Berlin et cigarettes d'arachides, souvenirs de la bonne cuisine de maman, etc.

Bien que l'homme ait toujours tendance à édulcorer la période de son enfance et à la présenter sous un jour positif, on ne pourrait attribuer à cette seule disposition le contraste que les Lushois tracent entre leur alimentation d'aujourd'hui et celle d'autrefois: il y a eu indéniablement une dégradation objective des modes alimentaires dans la ville, comme le confirment certains informateurs se rappelant un jour précis où ils ont été amenés à manger, faute de moyens, un plat très pauvre auquel ils n'étaient pas habitués. Un informateur nous dit qu'une année, il a mangé beaucoup de légumes et que ses «entrailles ont même changé de couleur» (M 79).

Presque tous notent la dégradation de l'assiette alimentaire depuis leur enfance. On se souvient, avec étonnement presque, qu'autrefois la nourriture était tellement abondante qu'on en venait parfois à la jeter, voire à «donner de la viande aux poules». Beaucoup d'informateurs, ou leurs parents, ont connu le système des cantines dans les grandes entreprises, qui les mettait à l'abri de tout manque alimentaire. On se souvient des réserves bien remplies de la maison des parents; des échoppes d'alimentation bien approvisionnées d'autrefois, où l'on mesurait les quantités en kilos et non en mesurette comme on le fait actuellement. Le nombre de repas quotidiens a chuté pour se réduire à un seul par jour dans nombre de cas. Le déjeuner matinal, fait de pain, de charcuteries, de thé et de lait, est un souvenir que certains évoquent avec nostalgie.

Mon mauvais souvenir, c'est quand je considère la manière dont on se nourrissait jadis et celle dont on se nourrit actuellement. Autrefois, au réveil, maman préparait le déjeuner pour nous tous: du thé au lait accompagné de pain et de saucisson. Après l'école, on rentrait à la maison sûr de trouver quelque chose à manger. On quittait l'école assuré d'aller manger chez soi parce qu'il y en avait. Après le repas de midi, vers 13 heures, papa, agent de SAFRICAS, rentrait au service, et nous, on restait à la maison jouer avec l'assurance de manger encore le soir. Des fois, le soir, maman n'appréciait pas de préparer du *bukari*. Elle préparait alors du riz, soit aux haricots, soit aux feuilles de manioc, soit aux feuilles de patates douces avec comme particularité qu'elle y mettait beaucoup d'huile. Cette huile vous donnait la sensation d'un rassasiement qui nous empêchait de manger davantage. On mangeait alors peu et on conservait le reste pour le matin. Le matin, on avait alors le choix entre le thé et les restes de la veille. On pouvait alors emporter son morceau de pain à l'école.

Pour nos enfants d'aujourd'hui, pas de déjeuner, pas de repas de midi, ils peuvent manger à 15 heures ou à 16 heures et se réjouir d'avoir mangé à temps. Mais même alors, ils éprouveront de nouveau la faim vers le soir. Or, à ce moment, il n'y a plus rien à manger. Ils sont obligés de dormir affamés et de se réveiller le matin affaiblis.

Quand on compare la manière dont nous avons mangé dans notre jeunesse, chez nos parents, et celle dont nous nous nourrissons actuellement, voire celle dont nous nourrissons nos enfants, cela nous rend extrêmement tristes (M 60).

La gamme des produits consommés s'est considérablement restreinte: la viande et le poisson ne constituent plus des aliments aussi communs qu'autrefois, et même des foyers relativement nantis sont parfois réduits à ne consommer que du *bukari* accompagné de légumes, sans viande ni poisson. Dans le discours général, on constate que la viande et le poisson — les gros poissons, tout au moins, comme le tilapia — sont opposés aux légumes et au fretin, tous deux considérés comme des pis-aller dans le repas; la diminution de l'emploi de l'huile est aussi un indice de la pauvreté du repas contemporain. Beaucoup d'informateurs dressent la liste des aliments auxquels ils n'ont plus accès, ou auxquels leurs enfants n'ont jamais eu accès: charcuteries, chocolat, pommes, margarine, pommes de terre, biscuits, mayonnaise, cervelas, spaghettis, etc. Ils donnent d'ailleurs des images édifiantes de la situation actuelle de manque, comme cette mère décrivant ses enfants ouvrant un biscuit qu'ils ont reçu pour y voir la pâte à l'intérieur, se demandant si c'est du lait, tant ces aliments sont devenus rares à l'heure actuelle (M 41). Beaucoup d'informateurs se plaignant des carences alimentaires de l'heure sont d'ailleurs particulièrement inquiets du sort de leurs enfants qui n'ont eu accès qu'à une nourriture pauvre par rapport à celle qu'ils ont eux-mêmes connue.

Un discours revient souvent: celui de l'impossibilité à l'heure actuelle d'effectuer des choix alimentaires. Les informateurs disent qu'ils consomment ce qui se trouve à leur disposition, comme si leur budget les contraignait à un repas qu'ils n'ont pas choisi. Une mère issue du Maniema raconte avec beaucoup d'émotion qu'elle a été contrainte à renoncer à la nourriture caractéristique de sa région car elle était devenue trop coûteuse pour sa bourse. Le riz a ainsi disparu de la table en tant qu'ingrédient de base. Quant aux bananes plantains, elle nous dit: «si j'achète la banane, je tue les enfants», ce qui signifie que l'achat d'une banane plantain représente l'ensemble du budget qu'elle peut consacrer à un repas.

Hors cette dichotomie générale où le passé est valorisé par comparaison au présent, les souvenirs alimentaires du passé ne sont pas toujours des souvenirs heureux. Ainsi, certains ont trait à une indisposition ou une maladie contractée suite à l'ingurgitation d'un plat ou d'une boisson. Dans le cas le plus fréquent, il s'agit d'une diarrhée ou de vomissements consécutifs à une consommation excessive de fruits, de viande, etc. Mais parfois, le souvenir est vraiment tragique: un informateur se souvient d'un compagnon d'enfance décédé des suites de l'ingurgitation d'un repas fait de *bukari*, d'oseille et d'un médicament traditionnel, repas que l'informateur avait pris en même temps que le malheureux sans en subir l'issue tragique. Le plus souvent, les conséquences sont plus anodines: l'informateur est dorénavant dégoûté de l'aliment qui l'a rendu malade.

2.4. CHRONOLOGIE FAMILIALE

Il a été demandé aux enquêteurs de s'intéresser aux changements que les informateurs ont connus au cours de leur existence. Il était ici conseillé de suivre une série d'étapes (enfance, école, mariage, etc.) que parcourt normalement l'individu et de noter les changements qui se sont produits en ces diverses circonstances.

Comme nous l'avons déjà dit, la situation alimentaire de presque tous nos informateurs s'est fortement dégradée au cours du temps. Il n'existe que quelques très rares exceptions qui font état d'un statu quo ou même d'une amélioration rendue possible grâce à une importante promotion professionnelle. Certains processus liés à la biographie semblent récurrents à travers notre échantillon: les grands changements apparaissent essentiellement lors du mariage, de l'augmentation du nombre d'enfants et de la perte du travail — ou de la dégradation des conditions de celui-ci.

2.4.1. *Enfance*

Comme nous l'avons dit, les souvenirs d'enfance sont souvent empreints de nostalgie. Une autre dimension marquante de ces souvenirs est celle de la négociation des liens familiaux: le repas des enfants est un instant privilégié de la socialisation et de l'apprentissage des rôles de chacun, ce qui ne manque pas de créer des tensions sociales entre apparentés lors de la prise de repas, comme le relate une informatrice faisant référence à une dispute entre frères et sœurs autour de la nourriture.

Lorsque nous étions enfant, nous mangions ensemble avec les garçons. Alors, un jour, maman avait apprêté le repas et nous devions nous laver les mains. Il se peut que les filles aient été les premières à se laver les mains. Les garçons, piqués par je ne sais quelle mouche, se sont révoltés et ont jugé nécessaire de confisquer le *bukari*. Ayant constaté cela, nous n'avions pas jugé bon de riposter en leur courant après. La solution pour nous fut de nous approprier les *mboka* et de nous sauver avec. Maman était désespérée. Il fallait trouver un terrain d'entente. Comme elle se jugeait propriétaire de la nourriture, la solution fut de ravir, et le *bukari*, et le *mboka*. En fin de compte, elle nous a ordonné de partager le repas (M 15).

A l'adulte de remettre de l'ordre en vue du bon déroulement du repas. Le contrôle de la nourriture est propice à la démonstration de l'autorité parentale, comme en témoigne aussi ce jeûne imposé comme punition par un père à sa fille désobéissante. Cette négociation autour de l'autorité familiale avait été relevée dans l'analyse des souvenirs alimentaires faite par LUPTON (1994). Si l'on compare les résultats de son analyse (menée, rappelons-le, en Australie) à nos propres résultats, on constate qu'un type de lien est tout à fait absent des récits lushois: celui avec les grands-parents. Dans les pays occidentaux, les grands-parents ont une attitude souple et protectrice à l'égard des enfants en général, de

leurs petits-enfants en particulier. C'est de leur côté que viendra une gâterie. Les informateurs lushois, dans leurs souvenirs, se réfèrent uniquement à leur maman et aux délicieux repas qu'elle concoctait (et non pas aux confiseries). L'accent n'est pas mis sur le «petit plus», la gâterie, mais sur l'abondance et la plénitude des repas. Aucune mention d'un grand-parent bienfaiteur n'a été faite au cours des enquêtes.

La dimension sociale du repas est omniprésente et pourrait être évoquée à propos de tous les souvenirs puisque l'alimentation est l'acte social de base de toute société. Les souvenirs alimentaires familiaux sont très intéressants pour entrevoir les rapports de pouvoir qui se tissent autour de l'alimentation, entre mari et femme, entre mère et enfants, entre frères et sœurs, etc., comme on le verra dans la suite de cette contribution.

2.4.2. *Internat — célibat*

La nourriture offerte à l'internat scolaire n'est pas valorisée par les informateurs. Au contraire, celle-ci est jugée très monotone et de moindre qualité par comparaison avec les repas pris dans le cadre familial. Comme le dit la femme du ménage 85, «à l'internat, c'était la souffrance. Les aliments n'étaient pas bien préparés». Préparés pour sustenter un grand nombre de personnes, ces repas perdent en qualité et en diversité.

Quand j'étais à l'internat, à Kafubu, il y avait des moments de crise alimentaire surtout pour ce qui est des condiments (*mboka*) qui accompagnaient le repas principal (*bukari*). Nous étions obligés de manger des serpents, des varans, et même des tortues. Nous les chassions en compagnie d'un de nos collègues qui était un grand chasseur de ces reptiles. La chasse se faisait au bord de la Kafubu quand ces bêtes sortaient de l'eau pour prendre un bain de soleil. Le serpent qui était le plus consommé, c'était le *kipili*, la vipère. C'est la première fois que nous consommions ces bêtes et c'est à cause de la crise que nous en avons consommé (M 86).

Selon la femme du ménage 16, à l'époque de l'internat, il fallait patienter jusqu'aux vacances pour retrouver une alimentation acceptable.

Les jeunes garçons se mettent souvent à l'apprentissage de la cuisine lorsque l'alimentation disponible est de mauvaise qualité ou insuffisante (cantine, marâtre), ou lorsqu'ils quittent le toit paternel. Durant leur période de célibat, les hommes se restaurent principalement en dehors de la maison, dans des restaurants, chez des amis ou membres de la famille. Mais cette période est aussi, pour eux, propice à la restauration à domicile et donc à l'apprentissage de la cuisine. Certains se souviennent de leur célibat comme d'une mauvaise passe alimentaire, en raison de leurs médiocres talents culinaires. Dans ce cas, le mariage paraît être la solution pour améliorer la qualité de leur régime. Pour d'autres par contre, le célibat permettait une plus grande diversité, une plus grande liberté dans les repas.

Quand j'étais célibataire, j'avais la possibilité de me gaver de lait, de margarine, de pain, de riz, voire même de pommes de terre. Mais maintenant que je suis marié, je n'ai plus la possibilité de me procurer toutes ces histoires. Je me remplis l'estomac de farine et de légumes. Le vrai problème est surtout lié au coût de la vie et à la croissance du groupe à nourrir (M 17).

2.4.3. *Mariage*

La présentation du conjoint à la belle-famille, d'un côté comme de l'autre, est un préalable à la consécration de toute union. Cette occasion donne aussi lieu à des situations pour le moins cocasses, comme lorsqu'une future bru se vit imposer une sorte de repas-ordalie par sa belle-mère (M 3). Nous verrons au chapitre VI, 5.6., toute l'importance que l'échange alimentaire occupe dans la cérémonie des noces.

Le premier mariage est une période tout à fait centrale dans le changement alimentaire puisque les deux conjoints passent d'une alimentation contrôlée par leurs mères respectives (sauf s'ils s'étaient établis indépendamment en tant que célibataires, ce qui est plutôt rare) à une cuisine qui sera supervisée par la nouvelle épouse. En général, celle-ci perçoit positivement ce transfert, puisqu'elle est dorénavant à même de pouvoir préparer les plats qu'elle apprécie: il y a donc chez beaucoup d'informatrices le sentiment d'avoir gagné une certaine liberté culinaire en devenant épouse, même si ce privilège se traduit par l'obligation de sacrifier aussi aux habitudes alimentaires du mari. On dit à ce sujet que l'épouse doit savoir «soigner» son mari si elle veut le garder. Beaucoup d'épouses disent ainsi avoir changé d'alimentation suite aux goûts de leurs époux, tout comme beaucoup de maris déclarent consommer de nouveaux aliments introduits dans le ménage par leur épouse.

Il y a des aliments que je ne mangeais pas mais que je mange maintenant. C'est le cas de l'hibiscus et des gombos. Depuis que je suis marié, je mange toutes ces choses. Cela parce que je me sens obligé de manger quand mon épouse prépare cette sorte d'aliment, car je ne peux pas être indifférent aux plats qu'elle prépare. Vais-je laisser ma femme manger seule? J'en mangerai aussi. Ainsi, je mange les *mulenda* (gombos) en passant par elle. Or, à l'époque où nous avons grandi au village, on nous disait que si nous mangions des *mulenda*, nous serions moins forts et que les armes nous frapperaient facilement parce que nous serions fragiles physiquement. Nous avons intériorisé tout cela. Mais après, j'ai commencé à remarquer que ceux qui mangeaient les *mulenda* battaient ceux qui n'en mangeaient pas. J'ai alors conclu que c'était faux. Ce qui rend fort, c'est Dieu seul (M 27).

Les époux qui, lorsqu'ils étaient célibataires, travaillaient dans des entreprises, ont aussi modifié leur lieu de consommation suite au mariage. Plutôt que de dîner sur leur lieu de travail, ils rentrent chez eux, où un repas a été préparé par leur épouse à leur intention. Dans les cantines, les repas sont destinés à une multitude de travailleurs et préparés en quantité industrielle, au détriment de la qualité. Le mariage permet ainsi l'amélioration du repas en lui-même et la modification du

cadre dans lequel il est pris. Il peut aussi avoir des conséquences inattendues comme ce fut le cas pour cette femme traditionaliste, honteuse de manger en compagnie de son mari et qui dépérit de ce fait même.

Un second mariage s'avère parfois le début d'une période difficile pour peu qu'il y ait des enfants nés du premier. Il arrive qu'une marâtre ne nourrisse pas bien ses beaux-enfants ou encore qu'une seconde épouse ne sache absolument pas cuisiner (M 59, 74).

Enfin, notons que les maris semblent peu nombreux à cuisiner: quelques-uns le font, par choix ou par nécessité, mais agissent souvent en cachette car cette activité ne sied pas à un mari, dont on risque de dire qu'il est dominé par sa femme s'il fait état de ses talents culinaires.

2.4.4. *Naissances*

La venue au monde d'un enfant — qu'il soit le premier ou non — est également un événement propice aux changements de régime alimentaire. Avant la naissance, la mère se voit interdire certaines consommations en raison de son état de femme enceinte, comme nous le soulignerons au chapitre VI, point 3. Après la naissance, il se peut que les conjoints de milieux pauvres se privent d'une bonne nourriture afin de subvenir correctement aux besoins alimentaires de leur(s) enfant(s) en lui/leur procurant par exemple du lait en poudre Nido. De façon générale, l'augmentation du nombre d'enfants s'accompagne d'un appauvrissement du régime alimentaire familial. En effet, la nécessité de partager équitablement les repas incite la mère à abandonner les achats de produits alimentaires dits «de luxe». Afin d'être capable de nourrir l'ensemble des membres du ménage, elle privilégie dans ses achats la quantité des aliments à leur qualité. La situation économique actuelle est telle que le budget consacré à l'alimentation est inélastique: les nouvelles bouches à nourrir ne peuvent l'être qu'au détriment des autres. Une femme est très précise dans ses souvenirs: la naissance de son cinquième enfant marqua le début d'une période de vaches maigres pour son ménage (M 41). Plus la famille s'agrandit, plus sera rigoureuse la gestion du budget familial destiné à l'alimentation.

Dans le meilleur des cas, les préférences alimentaires des enfants peuvent être prises en compte. Pendant son enfance, le chef du ménage 22 se souvient que chacun de ses desideratas était exaucé par sa mère. On a signalé que malgré la crise, environ 40 % des ménages s'efforcent de tenir compte du goût de leurs enfants, bien qu'ils soient contraints dans leurs choix par la modicité de leurs moyens (cf. chap. III, 6.3.).

2.4.5. *Ruptures: perte d'emploi, divorce, maladie, décès, voyage, déménagement*

Parmi les éléments entraînant une modification des habitudes alimentaires, la perte d'emploi ou d'un autre revenu par l'un des conjoints est souvent citée car

les conséquences sont immédiates et assez catastrophiques pour le foyer. Le manque d'argent disponible pour les achats demande la mise sur pied de stratégies de survie. La débrouillardise, les petites activités commerciales ou agricoles, ou encore le recours à des amis, voisins et membres plus nantis de la famille deviennent alors les seuls remèdes à la crise de l'emploi. Beaucoup d'informateurs dépendent très directement de la vitalité de leur secteur d'activités.

Dans une moindre mesure, on remarque que le divorce, la maladie et le deuil figurent aussi parmi les événements marquants de la biographie alimentaire. Ils inaugurent souvent une période de mauvaise alimentation. Le divorce est souvent vécu comme difficile aussi bien du côté de l'ex-époux que de l'ex-épouse. En général, pour l'homme, la difficulté vient du fait qu'il n'a pas toujours appris à cuisiner pendant sa jeunesse et qu'il se voit ainsi contraint de se faire la main; pour la femme, la difficulté réside dans le fait que, si elle sait cuisiner, elle n'est pas toujours en possession d'un revenu nécessaire pour subvenir à ses besoins.

Depuis le divorce, je mange très mal. Par manque de quelqu'un qui peut cuisiner, je mange des choses quasi crues. Les frères qui habitaient ici se sont éparpillés car je faisais appel à n'importe qui pour préparer pour moi. Je ne peux pas combiner la cuisson et la menuiserie. Je préfère d'abord terminer les travaux manuels avant de préparer (M 20).

Si un décès peut provoquer une modification de l'alimentation en elle-même, il peut aussi modifier le protocole du repas, comme cette femme qui, depuis la mort de son mari, mange à la même table que ses enfants. Un autre membre de la famille se voit parfois aussi dans l'obligation de prendre en charge la préparation du repas. Ce qui ne manque pas de provoquer des tensions sociales au sein de la famille reconstituée. Comme ce fils qui, suite au décès de sa mère, apprend à cuisiner en raison des disputes qui avaient lieu entre ses grandes sœurs concernant le tour de préparation du repas:

Quand maman était en vie, on mangeait bien. A midi, on mangeait le *bukari*. Le soir, chacun mangeait selon son goût. Mais quand elle est décédée, avec toutes les complications de la famille, la vie était devenue tout autre. Le régime alimentaire avait changé. On mangeait au rythme d'une maison sans maman, donc les enfants entre eux. Il y a de cela six ans. La personne qui préparait imposait ses goûts. Il y avait changement. Tout dépendait des grandes sœurs ... et tu vois, les grandes sœurs, tant que la maison ne leur appartient pas, elles ne prenaient pas les avis de la famille comme il se devait. Elles faisaient aussi des caprices. Pour qu'elles préparent, c'était un problème ... «non, c'est ton tour» ... alors les garçons s'arrangeaient pour préparer eux-mêmes des choses comme cela (M 47).

Si la cérémonie de levée de deuil est une fête où l'abondance alimentaire rompt avec les carences de la vie de tous les jours, les grandes dépenses engendrées pour nourrir et abreuver les invités entraînent souvent une période de crise par après (M 68). On constate aussi que les périodes de déménagement ou encore les voyages et absences prolongées du mari en dehors du foyer constituent des périodes de rupture dans le régime alimentaire.

2.5. S'ALIMENTER EN VILLE

Elisabethville a été créée dans un but essentiellement économique (FETTER 1979). Pour faire fonctionner l'industrie minière et ferroviaire, il fallut rassembler un nombre important de travailleurs, qui furent recrutés dans toutes les régions du pays et dans les pays voisins. Ce qui fait de l'actuelle Lubumbashi une ville cosmopolite de plus d'un million d'habitants, une ville mosaïque où se côtoient des Européens, des Asiatiques et des Africains congolais ou d'ailleurs.

La ville est un milieu propice au développement de nouveaux comportements alimentaires. Elle laisse une grande marge de manœuvre à ses habitants. Les pressions sociales qui s'exercent sur un ménage en milieu rural sont assouplies en raison du caractère cosmopolite de la ville. En ville, des comportements émergent parfois en dehors de tout contrôle parental. Certaines occasions permettent au citoyen d'innover son régime alimentaire. Par exemple, suite à une visite ou à une invitation, l'informateur consomme et découvre une nourriture qui lui était jusqu'alors inconnue; il trouve le plat délicieux et l'adopte. Cette occasion de découverte ne serait pas possible dans un autre cadre que celui de la ville ou du voyage. Le brassage des populations au sein de Lubumbashi fait ainsi de cette ville un lieu propice à l'emprunt culturel, comparativement parlant. L'alimentation n'échappe pas à la règle. Entre amis ou voisins, ou encore entre conjoints d'origine différente et tenus par des traditions alimentaires hétérogènes, on découvre d'autres saveurs issues d'autres régions.

Je n'avais jamais mangé de canard depuis la maison maternelle. Je l'ai mangé chez moi pour la première fois. Le «papa» [le mari] était encore là. Il était allé au camp SNCC chez son cousin et on lui avait donné un canard. Or, chez nous, on voyait que le canard, c'est sale. Il met son bec n'importe où, dans de l'eau sale, alors, on ne voulait pas en manger. Quand «papa» l'a ramené, il y avait ma belle-sœur qui était là et elle m'a montré comment il fallait faire: couper la tête, faire sortir tout le sang, préparer. J'ai trouvé ça très bon, j'ai mangé et j'ai apprécié. Depuis lors, j'en mange (M 11).

Les souvenirs d'un repas de fête ne sont pas souvent cités parmi les souvenirs alimentaires lushois, alors qu'ils apparaissent fréquemment dans le cadre de l'enquête de Lupton. Certains informateurs signalent néanmoins que les fiançailles, le mariage et les cérémonies de levée de deuil sont l'occasion de boire et manger plus que de coutume, ainsi que de découvrir de nouveaux plats. Le chef du ménage 25 se souvient du mariage du fils de son chef de division, mariage auquel il fut invité en 1989:

Nous n'étions pas nombreux à la fête en question. Nous étions une vingtaine de personnes seulement. Lorsque nous sommes arrivés chez mon patron, nous sommes entrés dans la maison, au salon plus précisément. J'étais parmi les dernières personnes à entrer. J'ai vu dans le fond de la salle une table sur laquelle était présenté le repas. Ce qui était frappant et qui attirait l'attention de tout le monde qui entra,

c'était un porc. Il y avait en effet, sur la table, à côté d'autres plats, un porc tout entier sur un plateau. Un porc grillé dans la bouche duquel on avait mis une tomate toute rouge. Derrière cette table se tenaient trois jeunes gens qui devaient être des domestiques. De toute façon, le porc avec sa tomate à la bouche attirait l'attention de tout le monde et tous voulaient absolument que le temps du dîner arrive pour voir qui allait manger — et comment? — ce porc qui était tout entier. Les discours nous paraissaient trop longs mais ils arrivèrent quand même au bout. Puis était venu le temps de nous servir. Les premiers à être servis, c'étaient les mariés. Lorsqu'ils sont arrivés à la table, ils se sont servis du riz, des pommes de terre, du poulet, et puis finalement, les jeunes gens qui se trouvaient derrière la table, grâce à un couteau très tranchant, ont commencé à dépecer le porc. C'était appétissant et personne ne pouvait plus se retenir d'évoquer ce plat avec son voisin. Moi, j'étais à côté d'un jeune homme qui devait être d'une bonne famille, c'est-à-dire qui devait habiter en ville aussi. Je lui ai posé la question de savoir comment on avait fait pour apprêter ce plat. C'est alors que j'appris qu'il s'agissait d'un certain Monsieur Cochon, un métis installé dans la ville depuis plusieurs années, dont l'activité principale était d'offrir ses services pour préparer et servir des repas de fête. Donc, si vous organisez une fête et que vous ne voulez pas préparer le repas, vous pouvez lui passer une commande. Mais il semble que c'est quand même cher. J'avais parlé avec les jeunes gens qui servaient. C'étaient des travailleurs de Monsieur Cochon. Ils m'ont expliqué comment ce porc est grillé. On l'abat, on lui enlève les entrailles, on met du riz, de l'huile et toutes les autres épices à l'intérieur, et puis, on le met au four pendant deux heures. C'est alors qu'on le sort et qu'on lui met une tomate rouge dans la bouche.

Je parle tous les jours de ce dîner aux gens car c'est quelque chose que je n'avais jamais vécu. Et puis, c'est un très bon moment de ma vie que j'ai passé ce jour-là (M 25).

Lieu d'échanges commerciaux et culturels, la ville est un environnement plus permissif d'un point de vue alimentaire que le village attaché plus sûrement aux traditions. Nous avons constaté que la catégorie de souvenirs la plus fréquemment évoquée par nos informateurs est celle de l'ingurgitation involontaire d'une viande interdite, à l'instigation d'une de leurs connaissances. Un ami malintentionné prépare ou achète un plat de viande (*micopo*, etc.) qu'il donne à manger à ses hôtes sans les avertir de sa nature. Le repas terminé, il révèle qu'il s'agissait de viande de chien, de grenouille, de crocodile, de serpent, de singe, de lapin, etc., alors que ces nourritures sont interdites pour les consommateurs malgré eux. L'interdit est généralement à base ethnique ou régionale: on fait manger du crocodile à un Ruund qui ne le peut, ou du chien à un Katangais — alors que seuls les Kasaiens mangent volontiers cette viande, etc. La réaction du consommateur abusé est généralement très négative: pris de nausées, il vomit la viande interdite.

Chez nous, suivant notre tribu, la viande de singe n'est pas consommée. Les Kaonde tuent beaucoup de singes et les mangent très souvent. Maman était partie rendre visite à ses parents. Quand elle est rentrée, elle avait acheté de la viande de singe. Elle a préparé cette viande avec une bonne sauce. On lui a demandé quelle était cette viande. Elle nous a dit: «cette viande, c'est de la viande d'antilope». «Ah, bon, tu as préparé l'antilope, c'est une bonne chose». On a mangé avec appétit à midi et le soir. Le lendemain, elle nous a demandé: «savez-vous quelle est la viande

que vous avez mangée hier?» «Mais, c'est de la viande d'antilope que nous avons mangée». «C'est un singe que vous avez mangé, vous qui dites que vous ne pouvez pas manger un singe». On avait regretté que maman nous ait fait manger la viande de singe. A elle de nous répondre: «Vomissez maintenant. Comment vomir alors que nous avons déjà mangé?».

Depuis lors, je n'en ai plus mangé parce que pour moi, un singe ressemble à un homme. C'est vraiment difficile de pouvoir le manger car tout ce qu'il fait, c'est comme un homme. Nous avons élevé un singe, il jouait avec les enfants, il était comme un homme. J'ai regardé la paume de ses mains, c'est vraiment un homme. D'après mon oncle, si on prépare la peau, elle est très bonne. C'est la peau du singe qui est excellente, plus que la viande. Chez les Kaonde, on mange le singe, les hommes comme les femmes. Mais nous, nous sommes comme les Bakongo (M 12).

Dans certains cas cependant, le consommateur ne prend pas trop ombrage de cet étrange comportement et, trouvant la viande en question comestible, l'intègre même dans son régime. L'ami instigateur de la transgression d'interdit n'est pas toujours malintentionné. Cet acte de plaisanterie est significatif des possibilités d'émancipation par rapport à la coutume qu'offre la ville. Les frontières alimentaires y sont plus floues. Faire transgresser un interdit alimentaire à un ami, acte qui serait considéré comme un acte de méchanceté pure dans le milieu villageois, reçoit dans le cadre urbain une connotation sympathique.

Nous avons cependant été surpris de la récurrence de ce type de souvenirs, qui montre bien que les Lushois restent profondément imprégnés par les interdits alimentaires (*kijila*) qui marquent les sociétés rurales de toute cette partie de l'Afrique. L'alimentation à Lubumbashi n'est pas foncièrement ouverte aux emprunts culinaires «exotiques», contrairement à ce que l'on constate actuellement en Occident où l'on cherche toujours, dans une perspective exploratrice, de nouvelles spécialités d'horizons lointains. Mais la situation à Lubumbashi ne doit pas être présentée unilatéralement comme réfractaire à l'innovation: le fait précisément que l'on se permette d'abuser de ses proches en leur faisant manger des plats qui leur sont normalement interdits montre qu'une partie, à tout le moins, de la population ne considère plus ces prohibitions comme une chose capitale, sans quoi les Lushois se montreraient moins ouverts à la plaisanterie. De même, le fait que plusieurs informateurs fassent état de ce qu'ils ont apprécié la viande pourtant interdite et l'ont intégrée dans leur régime démontre que le système des interdits connaît un assouplissement.

Le champ alimentaire à Lubumbashi est traversé par des tendances conservatrices et innovatrices. Cette particularité de la ville nous pousse à réfléchir à l'existence d'une identité urbaine que l'on pourrait distinguer de l'identité rurale en comparant les régimes alimentaires propres à la ville et aux villages. Fréquemment, les informateurs dressent une opposition entre la nourriture abondante disponible en brousse et celle — difficile à trouver — de la ville. Seul un citadin qui a quelques moyens financiers peut avoir accès aux aliments valorisés de la brousse. La valorisation des nourritures de brousse tient aussi à la fraîcheur des aliments qu'on y trouve.

Ce qui m'avait fait le plus plaisir chez ma mère et mon père, ce sont les courges et les termites ailés frais. On frit les termites, ensuite, on les pile et on les mélange à la courge préparée. J'ai beaucoup apprécié ce plat et moi aussi, j'aimerais en faire. Le problème qui se pose, c'est qu'ici en ville, on ne trouve pas de termites ailés frais. Chez nous au village, on allait ramasser les termites ailés dans la brousse aux termitières. Ici, on ne trouve que des termites ailés déjà séchés (M 8).

Certains citadins disent aussi qu'à présent, on vit en ville comme au village, insistant par là sur la régression qui frappe Lubumbashi: les personnes qui avancent de tels jugements font ici plutôt référence au caractère jugé «primitif» de la façon de manger au village, non à la quantité de nourriture disponible dans l'espace rural.

Le sentiment de vivre en tant qu'urbain «civilisé» — par opposition aux «rustres» de la campagne — peut aussi se traduire au travers de la nourriture. L'exemple de cette citadine qui, quand elle prend son thé, dit se sentir vraiment en ville en témoigne. Il en est de même pour le chef du ménage 40 qui vécut au village jusqu'à l'âge de 14 ans, âge auquel il rejoignit en ville son grand frère, un opérateur militaire:

La vie de la ville est différente de celle du village. A cette époque-là, les militaires étaient bien traités, ils recevaient de la viande de bœuf, de la farine de maïs et du poulet, nourritures que je ne consommait pas au village. En plus, j'ai constaté un grand changement dans le mode de préparation. En ville, il y a beaucoup d'épices mais, au village où j'étais, les aliments ne contenaient que de l'huile de palme et des oignons, pas de noix de muscade. Je n'en connaissais pas. Pour moi, la cuisine de la ville est bien mieux soignée que celle du village. Au village, je ne consommait pas l'huile végétale. Maintenant, j'en consomme. En ville, on sait donner du goût aux aliments (M 40).

La vie en ville a ses particularités, alimentaires notamment. Les opportunités de découvertes sont plus nombreuses, les individus, plus autonomes. On y vit plus librement ses choix et préférences. La pratique culinaire urbaine s'ouvre sur la variété en s'imprégnant de cette atmosphère de liberté et d'emprunt.

2.6. CONCLUSION

Il n'est guère étonnant que l'alimentation soit devenue un «lieu de mémoire» important dans l'univers lushois. Une étude du vocabulaire émergent dans le cadre de l'économie seconde a mis en lumière que la tension vers la survie économique est un domaine d'innovation lexicale permanente (MULUMBWA & KALONJI 2003). Or, l'alimentation est le noyau même de cette survie, et partant, au cœur des préoccupations quotidiennes, ce qui vaut au *bukari* le nom de «Dieu d'ici-bas»: nous avons déjà montré dans le chapitre introductif que toute la période couvrant le régime Mobutu, la transition avortée et l'arrivée de l'AFDL a vu se développer une multitude de néologismes alimentaires qui inscrivent l'histoire politico-économique de la RDC dans d'humbles produits tels le

bukari, le fretin ou l'oseille. Le présent chapitre a permis de montrer que les crises alimentaires ont tout autant marqué les mémoires.

De façon générale, il apparaît que, contrairement à ce que voudrait un certain «optimisme mémoriel» (CANDAU 1996), les souvenirs alimentaires des Lushois sont assez sombres. Pour donner un ordre de grandeur portant sur des souvenirs bien identifiés, nous avons recueilli treize réponses portant sur la consommation funeste d'un aliment interdit, onze portant sur une maladie contractée suite à un repas, dix portant sur des périodes de crise alimentaire (*vimba*, etc.), sept enfin qui témoignent de rapports sociaux plutôt tendus autour de repas. Face à cela, on trouve neuf souvenirs relatifs à la bonne alimentation du passé, six souvenirs de repas de fête et six autres narrant la découverte d'un nouveau plat. Si l'on tient compte de ce que les références à la «bonne alimentation» d'autrefois témoignent presque toujours du niveau déplorable de l'alimentation présente — suivant ici une approche nostalgique du passé qui envahit les souvenirs collectés sur d'autres sujets que l'alimentation (SIZAIRE 2001) —, on mesure toutes les aliénations dont ont dû se sentir victimes les Lushois depuis la dégradation de leur régime. Le sentiment de culpabilité ou de pitié concernant l'alimentation des enfants reflète d'ailleurs le sentiment d'une incapacité à transmettre quelque chose de fondamental et d'une discontinuité entre les générations.

Notons enfin que l'approche biographique et mémorielle a été très utile pour dégager une série de constatations relativement imprévues au départ de nos enquêtes. C'est le cas du véritable tournant alimentaire que représente le mariage, acte fondateur d'une nouvelle cuisine pour les conjoints. De même, les souvenirs ont permis de mesurer à quel point les repas sont une sorte d'arène où se jouent les conflits entre apparentés. Le rôle des interdits alimentaires — et plus encore, de leur transgression — est fondamental dans les dynamiques de la conservation et du changement, et participe d'une opposition plus générale entre deux registres alimentaires, celui de la ville et celui de la campagne, opposition conceptuelle qui fonde selon des modalités diverses l'identité alimentaire des Lushois.

NOTES

- [1] Lit. «qui gonfle», car cette farine faisait gonfler démesurément la pâte de *bukari* (M 24, 28, 83).
- [2] Cette farine était brunâtre, couleur qui se désigne dans le swahili courant à Lubumbashi par le terme *mweushi* qui signifie aussi noir, sombre. Sa variante foncée était désignée par le néologisme «choco» (de chocolat). Il s'agit en fait d'une farine de maïs déclarée impropre à la consommation animale dans les pays limitrophes, que certains opérateurs se sont évertués à acheminer à Lubumbashi au moment de la grande crise du début de la décennie 1990. Notons aussi que les mêmes dénominations *vimba* et «choco» ont été adoptées dans d'autres agglomérations pour parler de la farine obtenue sur base d'épluchures de cossettes de manioc fumées.

3. La diététique lushoise: conceptions populaires sur l'alimentation et la santé

par

Pierre PETIT

3.1. INTRODUCTION

S'il fallait assigner une origine historique à la science de la nutrition occidentale, sans doute faudrait-il la chercher dans le sillage de la médecine naissante en Grèce antique. Comme toute société humaine, la Grèce antique possédait un savoir empirique à ce sujet, fruit d'une longue tradition populaire que les traités savants systématisèrent ensuite. C'est alors que la diététique se formalisa à travers des préceptes alimentaires. Notre propos sera ici d'étudier les conceptions développées par les Lushois sur le rapport entre santé et alimentation, en dégagant les logiques de la diététique locale. Tous les ménages que nous avons contactés à ce sujet reconnaissent en effet un lien entre nourriture et santé, et chaque informateur s'avère en mesure d'énumérer des recommandations alimentaires. Certains attribuent aussi des propriétés médicinales à certains aliments, qu'on appelle «aliments», néologisme qui télescope «aliment» et «médicament»: nous aborderons brièvement ceci en conclusion.

Parallèlement à ce discours sur la «bonne» alimentation, les Lushois énumèrent de nombreux critères qui permettent de distinguer les personnes bien nourries de celles qui ne le sont pas. Dans cette société frappée de plein fouet par la récession économique, presque tous les citoyens reconnaissent avoir déjà traversé des périodes de vaches maigres, débouchant parfois sur des problèmes de sous-nutrition ou de malnutrition. Tous les Lushois ont dès lors appris à décrypter les signes physiques qui différencient les personnes bien nourries de celles qui ne le sont pas. Cette dichotomie n'est d'ailleurs que l'une des facettes de cette distinction générale entre riches et pauvres dans une société où l'habit fait souvent le moine.

En d'autres termes, seront étudiées ici les conceptions populaires sur lesquelles se fondent les interprétations locales des phénomènes de morbidité alimentaire. Une telle analyse reste un préalable important avant de se focaliser sur la gestion de la disette et de la malnutrition, comme le feront les deux points suivants.

Le protocole d'enquête était le suivant:

Rapport nourriture/corps

- A quoi reconnaissez-vous quelqu'un qui se nourrit bien?
- A quoi reconnaît-on quelqu'un qui se nourrit mal?
- Que faut-il manger pour avoir une bonne santé?

Nous avons reçu des fiches de réponse pour septante et une personnes dans septante ménages sur les quatre-vingt-quatre de notre échantillon. Sur le plan méthodologique, signalons que des problèmes se sont parfois posés au moment des entretiens. Ainsi, la volonté de sauver la face a dû conditionner les réponses des informateurs présentant des déficiences physiques particulières (maigreur) ou interrogés à proximité de personnes présentant de tels signes. Un enquêteur travaillant au sein d'une famille bigame (M 75) a été confronté à ce problème: la première épouse était de corpulence forte, tandis que la seconde était excessivement maigre. Cette dernière expliqua que l'on ne peut se fier au physique pour juger de la bonne alimentation d'une personne: «si l'on s'en tenait à l'apparence, on croirait que je suis mal nourrie, n'est-ce pas? Au contraire!». Et la première épouse de suivre ce raisonnement, sans doute pour ne pas stigmatiser le physique de la seconde. De telles précautions oratoires ont certainement traversé le champ des réponses recueillies.

De même, nos questions ont parfois évoqué de douloureux souvenirs chez nos informateurs dont la qualité de l'alimentation a fortement diminué ces dernières années. Une femme (M 68) interrompit soudain sa discussion sur les signes d'une bonne alimentation pour montrer à l'enquêtrice le portrait familial sur le mur: «vois, là, sur la photo. Regarde-moi: tu vois les bras? Là, j'étais bien nourrie. Maintenant, ma peau est sèche. La peau de mes bras est flasque, sèche, ridée — là, vous voyez que c'est une personne mal nourrie. La peau est fanée. Il y a des femmes de mon âge qui gardent une bonne mine (*kumetameta*: se dit de personnes jeunes, adultes ou âgées, de teint reluisant). Ces dames mangent bien et les traces de l'âge ne se voient pas».

3.2. LES SIGNES DE LA BONNE ET DE LA MAUVAISE ALIMENTATION

L'analyse des réponses aux deux premières questions du protocole a fait ressortir quatorze domaines où se manifestent les signes de la bonne et/ou de la mauvaise alimentation. Pour expliquer la nature du tableau de synthèse, prenons l'exemple de la démarche. Celle-ci peut être évoquée soit comme signe de bonne alimentation (démarche énergique), soit comme signe de mauvaise alimentation (déséquilibre, démarche chancelante, lenteur). Comme le renseigne le tableau 1, cette caractéristique a été évoquée sept fois en tant que signe pertinent

d'une alimentation saine et onze fois comme symptôme d'une carence alimentaire. Au total, elle apparaît donc à dix-huit reprises dans l'ensemble de nos fiches. Ce chiffre ne signifie cependant pas qu'elle a été évoquée par dix-huit ménages, puisque plusieurs d'entre eux ont cité la démarche à la fois comme symptôme positif et négatif.

Tableau 1
Les indices cités relativement à la qualité de l'alimentation

	Signe de bonne alimentation (total = 134)	Signe de mauvaise alimentation (total = 152)	Total du nombre de citations (total = 286)
Apparence physique générale	30	30	60
Volume corporel	20	28	48
Peau	27	18	45
Santé	23	15	38
Démarche	7	11	18
Force	8	6	14
Niveau d'activité	4	9	13
Cheveux	1	11	12
Soucis	2	9	11
Joues	5	5	10
Habillement	6	3	9
Os	0	4	4
Yeux	0	3	3
Pilosité	1	0	1

Comme l'indique ce tableau, les 286 réponses fournies par septante et un informateurs (ou groupes d'informateurs) se répartissent assez équitablement entre les signes de bonne nutrition (134) et de mauvaise nutrition (152). Les traits les plus souvent cités sont l'apparence physique générale, le volume corporel, la peau et la «santé», qui représentent ensemble les deux tiers des réponses. Suivent alors des critères liés à l'énergie corporelle (démarche, force, niveau d'activité), à des parties du corps (cheveux, joues, os, yeux), ainsi qu'à des facteurs non corporels (soucis, habillement). Certains traits permettent davantage de discerner la bonne alimentation, alors que d'autres renseignent plutôt sur la mauvaise: ainsi, les cheveux sont-ils presque exclusivement évoqués comme signe de malnutrition (ils se défrisent alors et se décolorent). Passons-les tous en revue.

3.2.1. *L'apparence physique générale*

Ce titre générique regroupe toutes les réponses renvoyant à une appréciation générale du corps et de la silhouette. Les Lushois emploient très fréquemment

l'expression française de «bonne mine» ou de «mauvaise mine» pour évaluer globalement la présentation corporelle d'une personne (et non pour se référer aux traits ou au teint du visage comme c'est généralement le cas en français). En swahili, les termes *maungu* et, mieux encore, *hali* traduisent ces idées. *Maungu* signifie «le corps», au sens de la structure biologique, alors que *hali* désigne plutôt l'état fonctionnel général du corps, l'apparence qui s'en dégage et qui permet d'émettre un jugement sur la santé ainsi que sur l'alimentation de la personne. Dire d'une personne qu'elle a bonne mine, ou encore *Hali yake ni muzuri*, veut donc tout à la fois dire qu'elle présente un bon équilibre corporel, qu'elle a la chair ferme, que son état physique est satisfaisant et qu'elle fait même preuve d'un certain embonpoint.

A l'inverse, l'apparence physique générale peut présenter toute une série de défauts qui traduisent une mauvaise alimentation: avoir l'apparence d'un tuberculeux, avoir un corps sec, chétif, semblable à celui d'une vieille personne, etc. Onze informateurs ont également évoqué le gonflement maladif (*kuboba*) dont sont victimes les personnes insuffisamment alimentées. Ce ballonnement est principalement visible au niveau du ventre ou des joues, mais il peut également apparaître dans toutes les parties du corps (mains, pieds, etc.). C'est l'un des symptômes du kwashiorkor ou du pré-kwashiorkor, une maladie infantile dont certains symptômes frappent les Lushois adultes les plus démunis.

3.2.2. *Le volume corporel*

Comme on pouvait s'y attendre dans une société où tout le monde ne mange pas à sa faim, le volume corporel est un trait physique souvent utilisé pour distinguer les bien nourris des mal nourris. Etre *munene* (corpulent, gros, ventru, voire gras) ou «gagner du poids» (*kunenepa*) sont des signes de bonne alimentation cités par presque un tiers des informateurs. En outre, les réponses fournies pour la catégorie précédente («apparence physique générale») de même que pour la suivante («la santé») contiennent généralement une référence implicite à la corpulence de la personne. A l'inverse, la minceur (*bukonde*), la maigreur, être «sec» et la perte de poids sont des indices de sous-alimentation.

Vingt-deux informateurs soulignent cependant qu'il ne faudrait pas souscrire à une équation simpliste liant embonpoint à bonne alimentation et minceur à malnutrition. Ils rapportent souvent l'exemple de personnes bien nourries qui sont naturellement minces, ou l'inverse:

Il y a des personnes qui, même si elles mangent très bien, gardent toujours leur état de départ. Il y en a d'autres qui sont grasses naturellement (*bunene bwa kizari-kiyo*). Elle peut manger mal, mais elle garde son état. Il y a aussi des gens qui sont gros parce qu'ils mangent bien. Tu vois son embonpoint, tu te dis «Ah! Celui-là a l'habitude de bien manger!» (M 46).

L'embonpoint est à la fois un signe de bonne alimentation et un facteur de prestige, voire de charme. Lorsque l'on veut mettre en bonne disposition quel-

qu'un que l'on revoit après un certain temps, on lui dira «tu as grossi!» (*unane-nepa!*), ce qui est un compliment. On attend d'ailleurs des personnes à responsabilité qu'elles présentent une forte corpulence: un «patron» doit être gros, sans quoi il risque de ne pas être reconnu comme tel dans la vie quotidienne. Une fois un certain stade dépassé, l'embonpoint devient obésité: *bunene bunapita* («la grosseur dépasse»). La limite socialement définie de l'obésité est atteinte lorsqu'une personne éprouve de la gêne dans ses mouvements et ses déplacements. Elle devient alors *wa mafutamafuta* («plein-de-graisse») ou, s'il s'agit d'une femme: «quatre tonnes» ou «femme double». Dans le bus, durant les heures de pointe et en temps de crise, une femme corpulente paie en effet le prix de deux places.

On remarque que les modèles physiques des jeunes gens ne sont plus ceux qui avaient cours du temps de leurs parents, et il arrive même que des personnes un peu ventruës soient stigmatisées par la nouvelle génération. On rencontre cette tendance principalement dans le centre-ville mais les préférences changent également dans les cités. Les canons esthétiques occidentaux — corps jeune, mince et ferme, surtout pour les femmes — gagnent en effet du terrain: ce phénomène s'explique par les images que diffusent les vidéos et la télévision, par les concours de «Miss Katanga» organisés depuis le milieu des années 1990, enfin par les préférences des hommes occidentaux résidant en ville qui apprécient davantage le style svelte des jeunes «Londoniennes» que celui des prostituées plus charnues de la cité.

Dans tous les cas, maigrir (*kukonda, kwisha, kupunguka*) est considéré comme un signe évident de mauvaise alimentation. Celui qui perd du poids est censé «se gâter» (*kwaribika*). Le cas de régime-minceur chez les étudiantes se préparant au concours «Miss Katanga» traduit un comportement tout à fait exceptionnel.

3.2.3. La peau

La peau joue également un rôle central lorsqu'il s'agit de déterminer la qualité de l'alimentation. Celle d'une personne bien nourrie est décrite comme «brillante» (*mwili ya kwangala*), comme si elle était enduite d'huile (*ya mafuta*). Cette caractéristique s'applique à tout le corps mais plus particulièrement au visage. A l'inverse, la personne mal nourrie a une peau mate, sèche, sans graisse. La peau d'une personne bien nourrie est aussi décrite comme «lisse» (*ya butelezi*) ou tendre, comme une peau qui ne s'écaille pas, alors que celle d'une personne mal alimentée est ridée, écaillée, fatiguée, fanée (*ya kafubala*). Cet état de la peau est d'ailleurs parfois lié à l'amaigrissement: la peau qui était bien tendue sous l'action de l'embonpoint a tendance à se rider ou à se crevasser lors d'une perte de poids.

Par ailleurs, si cette qualité de la peau tient à l'alimentation, elle est aussi liée aux pratiques cosmétiques: le teint mat est caractéristique d'une personne qui ne

se lave pas au savon et qui n'a pas les moyens de se huiler la peau, pratique très courante après le bain. Bien entendu, les personnes qui ne peuvent se payer ces produits cosmétiques de base sont aussi celles qui ne peuvent se nourrir correctement.

Enfin, la bonne nutrition s'accompagne, selon certains, d'un teint clair: la peau virerait vers une couleur «bronzée» ou «café». De façon assez paradoxale, l'éclaircissement du teint est aussi cité comme signe de mauvaise alimentation, mais en se référant plutôt à la pâleur. En fait, la clarté est assez ambiguë [1]. Elle est, d'une part, un signe de beauté très apprécié, surtout chez les femmes: nombre d'entre elles emploient d'ailleurs des crèmes à l'effet éclaircissant dont l'usage est pourtant parfois catastrophique pour la peau. D'autre part, la clarté est également l'un des signes manifestes de maladie: le kwashiorkor s'accompagne par exemple d'un éclaircissement marqué du teint. Il serait intéressant de s'attarder davantage sur le rapport à la peau claire: c'est à la fois une qualité esthétique très prisée comme nous venons de le dire, mais aussi le signe d'une certaine faiblesse, voire d'un efféminement, alors que la peau bien noire témoigne d'une grande force physique.

3.2.4. La «santé»

La référence à la «santé» (*hafya*) comme signe de bonne alimentation est l'une des plus difficiles à interpréter. En effet, beaucoup de personnes parlent d'une personne un peu grosse en disant qu'elle a une «bonne santé». Suite à une campagne publicitaire, on parle aussi de «bébé santé» pour désigner un bébé jofflu. Par contre, certains informateurs entendent le terme de santé dans une acception plus médicale du terme et affirment que le physique trompe parfois, reconnaissant que l'état de santé est un marqueur plus fiable de l'équilibre alimentaire.

3.2.5. La démarche, la force, le niveau d'activité

La malnutrition peut se traduire par des problèmes d'asthénie, de schéma corporel, de prostration et de faiblesse psychologique. La démarche d'une personne atteinte de malnutrition apparaît comme fatiguée, cahotante, parfois même déséquilibrée, chancelante. A l'inverse, une démarche énergique et une bonne présentation reflètent un état nutritif sain. Les informateurs associent étroitement la force à la nutrition et la malnutrition à un état de faiblesse généralisée (*kulekeya*).

Le niveau d'activité est lui aussi un signe important: un enfant trop timide, une personne dont la vivacité d'esprit est affaiblie, vite fatiguée ou apparemment paresseuse, sont suspectés d'être mal nourris. Par contre, la jovialité, la vivacité, la bonne expression orale traduisent un bon état de nutrition.

3.2.6. *Les cheveux*

Les cheveux sont presque uniquement évoqués à propos de la malnutrition. En cas de carence alimentaire, ils peuvent devenir fins et lisses (*ya kutelemuka, ya butelezi*), prendre une teinte claire virant vers le jaune ou le roux, devenir «gluants» (*ya mulendamulenda*) suite aux effets d'une sorte de sueur malade, ou même tomber. Notons qu'il s'agit là aussi de signes liés au kwashiorkor. On parle aussi de cheveux «affaiblis» (*kulekeya*) lorsqu'ils sont devenus fins, soyeux et éclaircis. Un informateur signale par ailleurs que la qualité de la pilosité (au niveau des bras notamment) serait un signe clair de bonne alimentation.

3.2.7. *Autres signes de bonne ou de mauvaise alimentation*

Les résultats de l'enquête signalent que les personnes mal nourries sont souvent reconnaissables à leurs soucis, leur tristesse, leur air pensif, leurs propos négatifs, leur manque de jovialité, l'impression qu'elles dégagent de ne pas être à l'aise.

Des joues charnues, tendres, caractérisent les personnes bien nourries. A l'inverse, des joues maladivement gonflées (*kuboba, cf. supra 3.2.1.*) ou au contraire creusées, ou encore qui bougent lorsque la personne affamée marche, sont autant de signes de carence alimentaire.

L'habillement a été évoqué par plusieurs informateurs bien qu'il ne concerne pas directement le physique corporel. Mais de façon indirecte, l'habillement témoigne aussi du niveau d'alimentation. Une personne qui prend la peine de bien s'habiller, de soigner son corps a, peut-on présumer, les moyens de bien manger. Les habits sales, quant à eux, sont caractéristiques des plus pauvres.

On aurait parfaitement pu incorporer les réponses relatives aux os parmi celles liées au volume corporel: les quatre cas rapportés soulignent en effet la visibilité des os de celui qui se nourrit mal. On dit qu'une personne mal alimentée peut devenir comme un «portemanteau», que ses épaules «montent» (*mabeka inapanda*), qu'elle n'a plus que la peau sur les os (*wa kukauka*) ou encore qu'elle n'est que «os sur os» (*mifupa pa mifupa*). Les yeux exorbités (*meco ya kutoka inje*) ou au contraire enfoncés dans leurs orbites (*ya kwingiya*) révèlent aussi la malnutrition d'une personne.

3.3. LES ALIMENTS RECOMMANDÉS

Maintenant que nous avons fait le tour des indices de la bonne et de la mauvaise alimentation selon les critères des Lushois, nous pouvons nous intéresser aux produits et aux modes d'alimentation supposés amener ces états physiques.

Les réponses fournies à la troisième question du protocole — que faut-il manger pour avoir une bonne santé? — se répartissent en deux grandes catégories: la première est celle des considérations générales sur la diététique; la seconde touche plus spécifiquement les aliments qui contribueraient à une alimentation saine.

3.3.1. *Considérations diététiques générales*

Si la plupart des réponses obtenues à la troisième question du protocole portent sur des aliments particuliers, quelques informateurs accompagnent parfois cette liste d'un commentaire ou d'une explication de nature diététique. Ainsi, certains insistent sur la nécessité de varier le menu du repas (dix cas), de se fier à ses goûts (trois cas), ou encore de prendre trois repas par jour (deux cas). Seize fiches — soit un cinquième de l'ensemble — font référence à des principes directement issus de la diététique moderne. Ces informateurs soulignent par exemple la forte teneur en vitamines, en protéines ou en fer de certains aliments; d'autres encore (six cas) insistent sur la nécessité de consommer des aliments appartenant aux trois groupes diététiques de base, à savoir les aliments énergétiques (*bukari*, huiles,...), les aliments de construction (lait, viandes,...) et les aliments de protection (légumes, fruits,...). Le discours des nutritionnistes n'est donc pas resté lettre morte et s'est propagé dans une frange non négligeable de la population. Nous allons également voir que les aliments spécifiques désignés comme propices à une bonne santé sont souvent ceux-là même qui ont fait l'objet de programmes d'éducation alimentaire (soya, haricots,...).

3.3.2. *Aliments particuliers*

Les informateurs qui désignent des aliments contribuant à la santé s'y réfèrent soit de façon précise (poisson thomson, oranges,...), soit en les regroupant dans un groupe générique (les poissons frais, les fruits,...). Le tableau 2 reprend les réponses apparues dans les entretiens. On a regroupé en ensembles génériques les réponses portant sur les viandes, les poissons, les huiles: ainsi, un ménage qui aurait cité le thomson et le fretin *ndakala* ne sera comptabilisé qu'une fois dans les effectifs.

L'ordre dans lequel les aliments apparaissent dans le tableau a été déterminé selon les regroupements pertinents du point de vue populaire, et non selon les grands groupes distingués scientifiquement pour leurs propriétés diététiques. On a regroupé par exemple les aliments liés au petit déjeuner lushois parce qu'ils forment une catégorie solidaire dans la pensée des citoyens.

Commentons à présent ce tableau. On peut s'étonner de la faible place qu'occupent le *bukari* de maïs et/ou de manioc (ainsi que les autres formes de ces deux aliments): respectivement huit et trois réponses. La formulation

Tableau 2

Les aliments présentés comme contribuant à la bonne santé

Nourritures bonnes pour la santé	Sous-catégorie	Effectifs
Aliments du déjeuner matinal	Pain (et gaufres)	8
	Margarine/beurre	7
	Thé	7
	Sucre	3
	Lait	20
	Soya	23
<i>Bukari</i> de maïs, bouillie de maïs		8
<i>Bukari</i> de manioc, manioc cru		3
Plantains		1
Viande		27
Poisson		28
Chenilles		3
Œufs		13
Légumes		42 [2]
Légumes à feuilles vertes (<i>bya mayani</i>)	Amarante (<i>lengalenga</i>)	6
	Feuilles de manioc (<i>sombe</i>)	8
	Feuilles de courge (<i>bibwabwa</i>)	2
	Oseille (<i>ngaingai</i>)	1
	Solanum (<i>mutete</i>)	1
Légumes-fruit ou légumes-bulbes (<i>bya mayanimayani</i>)	Tomates	10
	Aubergines	4
	Oignons	1
Huile (<i>mafuta</i>)		20
Arachides		18
<i>Bilashi</i> (patates)	Patates douces	2
	Pommes de terre	3
Desserts	Riz	7
	Haricots	16
Fruits		9
Boissons	Bière	2
	<i>Munkoyo</i>	1

de la question en est la cause: lorsque l'on demande aux gens quels sont les aliments nécessaires pour entretenir la santé, ils ne parlent pas de ce qui constitue la base même, le plus petit commun dénominateur de l'alimentation lushoise. Pour l'ensemble de nos ménages, le *bukari* représente en effet la condition sans laquelle on peut difficilement envisager l'alimentation. De la même manière, les informateurs n'ont pas signalé qu'il convient de manger assez pour bien se nourrir, tant cela relève de l'évidence.

L'essentiel des réponses tourne autour de trois «moments» alimentaires dont le déjeuner matinal est le premier de la journée. Seuls quelques ménages soulignent

l'importance du pain (beurré) ou du thé (sucré) mais, par contre, vingt citent le lait et vingt-trois le soya comme aliments contribuant à une bonne nutrition. Ces deux aliments sont le plus souvent pris lors du déjeuner.

En ce qui concerne le soya, il s'agit d'une innovation alimentaire récente puisque cette plante ne s'est popularisée que dans le courant des années 1980. D'une part, des campagnes de lutte contre la malnutrition infantile menées dans le cadre d'institutions religieuses ont favorisé son introduction chez les Lushois. D'autre part, de nombreuses annonces publicitaires vantaient les mérites du soya (*Soya anapita nyama*, «Le soya dépasse la viande»). Visiblement, ces efforts ont porté leurs fruits puisque ce produit compte à présent parmi les aliments réputés les meilleurs pour la santé: on peut cependant penser que, suite à cette campagne, nombre de ménages citent le soya sans en être forcément de fervents consommateurs. Le soya se consomme généralement sous forme de farine. On peut la diluer dans de l'eau — comme du lait en poudre —, la préparer en bouillie pour les enfants ou l'utiliser comme liant pour la sauce du repas. En pilant le soya, on obtient également une pâte qui servira à faire du «lait» de cette plante et des boulettes au goût de viande.

Le lait (quasiment toujours en poudre importée de l'étranger) est lui aussi très souvent cité, mais il constitue un aliment relativement cher que peu de ménages peuvent s'offrir. A l'inverse, le soya est fort peu onéreux depuis que sa culture s'est vulgarisée dans la région: on en obtient un kilo de farine pour 1 USD, soit la moitié ou le tiers du prix d'un kilo de lait en poudre.

Le second moment alimentaire de la journée est le repas principal, dont la qualité dépend du plat *mboka* qui accompagne le *bukari*. Parmi les aliments d'origine animale qui peuvent entrer dans le *mboka* et qui sont présentés comme bénéfiques, apparaissent la viande (27 mentions), le poisson (28), les œufs (13) et les chenilles (3). Très fréquemment, les informateurs citent la viande — sans généralement préciser à quel type de viande ils font allusion — comme un aliment bon pour la santé mais ajoutent qu'elle est hors de portée pour de nombreux budgets. Le poisson, plus accessible par contre, est aussi souvent cité que la viande. Dans ce cas, les ménages font référence aux gros poissons, si possible frais, et non au menu fretin qui a gagné droit de cité dans beaucoup d'assiettes. Le fait que les œufs soient cités à treize reprises s'explique probablement par la consommation courante qu'en fait une certaine élite citadine: cet aliment est en effet réputé coûteux et connote l'aisance. Par contre, les chenilles ne connaissent, dans les réponses, qu'un faible score, malgré la promotion qui vante leur apport en protéines. Leur réputation d'aliment consommé par les habitants démunis des zones rurales semble lui interdire un plus franc succès.

Les légumes, autre constituant du *mboka*, apparaissent comme une catégorie très importante dans notre tableau. Le terme couramment utilisé pour les décrire est *bya mayani*, littéralement: «les choses des feuilles». Cependant, ce terme désigne essentiellement les feuilles vertes alimentaires: feuilles de manioc (*sombe*), de courge (*bibwabwa*), d'amarante (*lengalenga*), d'oseille (*ngaingai*)

ainsi que de solanum (*mutete*). A côté de ces *bya mayani* au sens étroit du terme, on trouve ce qu'on appelle parfois les *bya mayanimayani*, que sont entre autres les aubergines, les tomates, les oignons, etc. Ces aliments sont ainsi appelés à cause de leur origine végétale bien qu'ils ne soient pas des légumes au sens strict, c'est-à-dire des feuilles vertes comestibles.

Les légumes sont très souvent cités comme contribuant à la santé puisque environ deux tiers des ménages (43) y font référence. Ce résultat tient en partie au fait que cette catégorie regroupe un grand nombre d'aliments différents. En réalité, les légumes ne sont pas hautement valorisés dans le discours des gens, qui, loin de tout végétarisme, considèrent comme un pis-aller de devoir manger leur *bukari* avec de simples légumes. Mais d'autre part, on imagine difficilement un *bukari* accompagné exclusivement de viande ou de poisson: le plat doit comporter de la sauce, notamment à base de tomates ou d'autres légumes. Malgré leur relative disgrâce sociale, les légumes font l'objet d'une valorisation dans le cadre des campagnes nutritionnistes qui les présentent comme des «aliments de protection». Ici encore, le discours de sensibilisation semble être bien passé.

Les ingrédients huileux ou gras sont très appréciés. Vingt ménages insistent sur la nécessité de ne pas lésiner sur l'huile (*mafuta*) dans la préparation et dix-huit affirment de plus que les préparations comportant des arachides (principalement sous forme de pâte dans des sauces) sont propices à la bonne santé. Ces recommandations sont, par conséquent, très loin des consignes diététiques actuelles de l'Occident dont la cuisine est de plus en plus «lipophobe». Deux types d'huile sont utilisées: l'huile végétale industrielle d'importation — la marque «Somol» étant de loin la plus répandue — et l'huile de palme.

Alors que les patates douces (2) et les pommes de terre (3) ne font l'objet que de peu d'intérêt se référant à leurs qualités diététiques, le riz (7) et les haricots (16) sont quant à eux plus fréquemment cités. Il s'agit d'aliments qui peuvent constituer un repas principal. Il n'est ainsi pas rare que les foyers un peu aisés alternent le repas de *bukari* avec celui de riz aux haricots [3]. En effet, selon les normes lushoises, ces plats passent pour relativement coûteux car, pour se rassasier de riz, il est nécessaire de déboursier davantage que pour un repas autour d'un bon *bukari*. En ce qui concerne les haricots, leur cuisson est très longue et revient par conséquent cher en charbon de bois. Le riz est parfois également consommé au petit déjeuner, sous forme de riz au lait notamment. L'appréciation des deux aliments en question tient peut-être en partie à l'aisance qu'ils symbolisent. Cependant, les haricots sont également valorisés pour leurs qualités nutritives, qui leur valent d'être appelés «vitamine 12» par les Lushois. Ils procurent en effet de la force à ceux qui les consomment.

Enfin, le tableau des aliments réputés contribuer à la bonne alimentation comporte peu de fruits (neuf citations), contrairement à ce que l'on observe

dans les appréciations populaires et savantes ayant cours en Occident, qui font souvent des fruits la clé d'un régime sain. A Lubumbashi, les fruits ne sont socialement guère valorisés, malgré les campagnes nutritionnistes qui ont vanté leurs vertus de «protection» semblables à celles des légumes. Ils constituent un domaine de l'alimentation à connotation infantile. On verra au chapitre VI, 3.4.2., que les fruits sont les premiers aliments que consomme le nourrisson encore au sein. De plus, la première liberté alimentaire d'une personne se réalise lorsque, enfant, elle cueille des fruits avec ses compagnons d'âge, dans sa parcelle, dans son quartier ou sur le chemin de l'école. Fréquemment, on voit les enfants gauler des mangues ou les faire tomber en jetant des cailloux dans les feuillages. Le grand succès que remportent les fruits chez ces derniers repose aussi sur le fait qu'ils n'exigent aucune préparation culinaire et sur leur goût sucré, que l'on dit apprécié des enfants. Ainsi se dessine un champ alimentaire qui s'oppose à celui des adultes dont la cuisine repose sur les principes d'une acquisition des produits à travers l'achat ou la culture, d'une consommation dans le cadre du foyer et d'une bonne cuisson (on ne consomme pratiquement rien de cru). Par conséquent, un adulte qui mangerait trop de fruits serait mal vu ou considéré comme un pauvre qui cherche à s'alimenter gratuitement. Il convient néanmoins de nuancer ces propos. Certains fruits sont en effet davantage appréciés des adultes: citons en guise d'exemple la banane qui, par sa consistance farineuse, correspond aux normes d'appréciation des adultes; par contre, tout au bas de l'échelle se trouvent les petits fruits qui ne sont pratiquement consommés que par les enfants.

3.4. LES ALICAMENTS (G. KALABA & O. KAHOLA)

A l'origine, la question des alicaments — les aliments ayant des vertus thérapeutiques — faisait l'objet d'un point du protocole d'enquête lié aux interdits et prescriptions alimentaires.

Pour guérir de certaines maladies, l'informateur et les membres de son ménage ont-ils déjà consommé certains aliments recommandés pour avoir un effet bénéfique sur cet état?

Sans vouloir procéder à une analyse de cette vaste question qui nécessiterait le recours à des informateurs privilégiés (herboristes, tradipraticiens,...), nous livrons ici un simple tableau des réponses apportées par les septante-deux ménages qui se sont vu poser cette question (tab. 3).

Tableau 3
Les alicaments

Problèmes de santé	Alicaments
Accouchement difficile	Gombos
Anémie	Jaune d'œuf + concentré de tomates + coca + lait, soja, viande, potion bouillie de feuilles d'avocatier, feuilles de manioc
Angine	Ail, citron, oseille
Asthme	Ail
Choléra	Tonic
Diarrhée	Bouillie de farine de froment
Gastrite	Fougères <i>mishilu</i> , gombos, orange, thé, banane
Hypertension	Ail
Hypotension	Café, sel, aubergines
Inappétence	Oseille, piment
Insomnie	Infusion avec des feuilles de citron
Jaunisse	Racines de <i>munkoyo</i> , sucre, huile de palme
Problèmes liés à l'ossature	<i>Mpemba</i> (terre argileuse)
Maladie du cœur	La fleur en forme de cœur se trouvant à la pointe d'un régime de bananier
Malaria	Citronnelle, fruits et légumes
Malnutrition	Soya, haricots
Maux des yeux	Carottes, huile de palme
Rhume	Citronnelle, fruits et légumes
Toux	Sucre, ail, oignons, citron, citronnelle, miel

L'utilisation d'une partie de ces alicaments semble s'expliquer par l'influence des campagnes sanitaires modernes portant sur la prévention de certaines maladies (malnutrition, anémie, diarrhée, hypertension, hypotension, etc.). Certains apparaissent par contre comme les vestiges de la médecine traditionnelle (maladies du cœur, accouchement, inappétence, etc.). D'autres enfin pourraient avoir été adoptés suite à un processus d'automédication réussie qui a fini par se diffuser (insomnie, malaria, rhume, gastrite, etc.). C'est dire que les alicaments constituent un domaine où se mêlent le moderne et le traditionnel d'une part, l'officiel et l'informel de l'autre.

3.5. CONCLUSION

Le savoir des Lushois en ce qui a trait aux rapports entre alimentation et santé puise son inspiration dans de nombreuses sources. Très clairement, les campagnes animées par les nutritionnistes ont porté leurs fruits. Rappelons ainsi le franc succès du soya — l'aliment le plus cité (hormis les catégories génériques) comme contribuant à une alimentation saine —, succès entièrement dû à la promotion qui en a été faite à partir des années 1980. De même, 20 %

de nos informateurs ont répondu à nos questions en se référant aux concepts utilisés dans les campagnes nutritionnistes (trois complexes d'aliments, vitamines, etc.). Ce niveau relativement élevé de connaissances est en bonne partie dû aux séances de sensibilisation qui sont organisées au profit des jeunes accouchées, qui relaient l'information vers leurs familles et leurs proches ensuite. Néanmoins, les connaissances endogènes sur l'alimentation constituent un fonds puissant avec lequel ces nouveaux apports doivent composer. Considérés comme une nourriture fort peu appropriée aux adultes, les fruits ne sont guère souvent cités comme nécessaires à la bonne santé alors que les nutritionnistes vantent sans équivoque leurs mérites. A l'inverse, l'huile, dont l'usage abusif constitue un danger pour la santé selon les diététiciens, est citée comme la base d'une alimentation saine par beaucoup, et utilisée en grandes doses dans tout bon repas qui se respecte.

Le registre des conceptions alimentaires contemporaines est donc la synthèse originale d'un savoir local ancien et de concepts diététiques occidentaux. Toute action visant à améliorer l'état alimentaire de la population devra tenir compte de ce patrimoine métissé, car il détermine dans une large mesure le résultat des campagnes ainsi menées.

Le savoir sur les qualités nutritives des aliments se double d'un savoir sur les états physiques morbides (ou positifs) liés à une mauvaise (ou à une bonne) alimentation. Les cas de sous-alimentation et de malnutrition étant hélas fréquents, les Lushois peuvent lister une multitude d'indices physiques symptomatiques de déficiences alimentaires. Notons que contrairement à ce que l'on observe en Occident, une personne bien portante ou même obèse ne sera pas considérée comme souffrant d'un problème alimentaire: une obésité relative est un signe d'aisance. Des maladies spécifiques (cardiovasculaires, etc.) sont pourtant liées à ce surpoids des couches nanties de la population. Il s'agit certes d'un problème de santé publique, mais la grande majorité des phénomènes de morbidité alimentaire font plutôt suite à des états de carence, qui seront plus longuement traités dans le point 5.

NOTES

- [1] Différents verbes sont utilisés pour désigner l'éclaircissement de la peau. *Kuwa mweupe*, «devenir clair», se dit d'une personne dont la peau s'est éclaircie suite à une maladie ou à une bonne alimentation; *kutakata*, «être propre», s'applique plutôt à une personne devenue claire suite à l'usage de cosmétiques ou suite à une bonne alimentation.
- [2] Quarante-deux ménages ont cité les légumes soit en se référant à une espèce particulière (ceux-ci sont en outre signalés par la suite dans le tableau), soit aux «légumes» en général.
- [3] Cf. chap. III, 5.2.4. On peut également manger le riz et les haricots séparément, sans autre type d'accompagnement.

4. La disette

par

Aude MOTTIAUX

4.1. INTRODUCTION

Si l'on sait ce que mangent les gens, ou avec qui et comment ils le mangent, on connaît les caractéristiques de leur société. Rien ne pourrait mieux mettre à l'épreuve la validité de cette thèse qu'observer ce qui se passerait en l'absence de tout comportement alimentaire — les exemples les plus extrêmes étant les famines (ARMELAGOS & FARB 1985).

Après avoir, dans le point précédent, étudié les principes et les indices que les Lushois attribuent à une «bonne» et à une «mauvaise» alimentation, nous analyserons ici les représentations qu'ils associent à la disette: les définitions qu'ils en donnent, ses causes reconnues, les stratégies mises en œuvre, les conséquences postulées à cet état, etc. Comment les ménages de Lubumbashi parlent-ils des périodes de disette qu'ils traversent, comment conçoivent-ils la «disette» et quelles attitudes adoptent-ils pour se nourrir lorsqu'elle survient? «Il y a la faim à la maison», «nous traversons une date critique», «nous sommes en crise», *njala* («disette»), *mateso* («souffrance»), ainsi que bien d'autres expressions sont utilisées, qui toutes traduisent des situations de misère en général et de sous-alimentation ou de malnutrition en particulier. La disette est une situation bien connue des ménages de Lubumbashi et nous allons découvrir pourquoi, quand et comment elle est vécue dans cet espace urbain. Le protocole d'enquête se déclinait de la façon suivante:

La disette

N.B.: Se servir davantage du concept de «crise» (voire de «date critique»).

- Y a-t-il chez l'informateur des moments de «crise» sur le plan alimentaire? Quand cela arrive-t-il?
- La conception de la faim: quand considère-t-on être dans une situation de disette (*njala*)?
- Que considère-t-on comme cause de la «crise»?
- Que considère-t-on comme conséquences de la «crise»? Qu'arrive-t-il dans le ménage quand il y a «crise»? Que fait-on pour surmonter la «crise»? Et quels aliments consomme-t-on dans ce cas?
- Pratique-t-on le *kinkurimba*?

Nous avons reçu septante fiches pour quatre-vingt-quatre ménages constituant l'échantillon de départ. Les réponses furent en général très brèves à quelques exceptions près. A Kinshasa, 76 % des ménages répondent n'être ni apaisés de la faim ni en état de satiété après les repas (BANEÀ-MAYAMBU 2001). A Lubumbashi, la disette a été éprouvée par tous les ménages enquêtés, excepté trois d'entre eux d'un niveau de vie supérieur. Cependant, les autres ménages de catégorie socio-économique supérieure qui affirment avoir connu une période de disette parlent plutôt d'une période où tous leurs désirs alimentaires ne pouvaient être comblés. Comme nous pouvions nous en douter, il ressort très clairement des fiches d'enquête que le niveau de vie conditionne la perception de ce qu'est la disette. Il faut donc signaler que les principales causes, stratégies et conséquences de la disette que nous allons aborder ici correspondent à celles évoquées par les ménages lushois de niveau de vie moyen et inférieur.

4.2. LA DISETTE

Donner une définition aux concepts de «disette», de «famine» et de «faim» est malaisé. On peut l'envisager d'un point de vue purement biologique mais, quand la culture s'en mêle, il devient tout à fait impossible d'aboutir à une définition universelle de ces situations. Pour les anthropologues, il est clair qu'il n'existe pas une mais plusieurs définitions de la disette, propres à chaque groupe humain qui y est — ou non — confronté. Les réponses apportées ont un cachet culturel évident. L'environnement naturel, social, culturel, économique, religieux et politique façonne l'approche qu'ont les gens de la disette comme nous allons le voir ultérieurement.

Partons du sens commun. Selon le Petit Robert, la faim est une «sensation qui, normalement, traduit le besoin de manger» mais aussi, dans un sens plus large, un «appétit, un besoin éprouvé» quelle que soit la forme sous laquelle il s'exprime. «La faim peut prendre plusieurs aspects, mais ses deux manifestations les plus connues sont la malnutrition, qui peut se définir comme un déséquilibre dans la ration alimentaire en quantité et/ou en qualité, d'autre part la famine, forme beaucoup plus violente et extrême» (BRUNEL 2002). Nous pouvons d'ores et déjà préciser que la famine n'a pas été vécue par les Lushois dans le sens où actuellement, les famines «ne sont plus la conséquence malencontreuse de difficultés économiques ou naturelles» mais «procèdent d'un dessein volontaire» des politiques (BRUNEL 2002). La faim renvoie donc aussi à d'autres notions comme la disette, la famine, la malnutrition et la sous-alimentation. Selon une perception assez courante dans de nombreuses régions d'Afrique, «la faim désigne non pas un manque absolu de nourriture, mais bien une insuffisance de certains types d'aliments. Toute denrée comestible n'est pas pour autant considérée comme de l'alimentation» (DE BOECK 1995). Le terme swahili *njala*, traduit généralement en français par «faim» ou «disette», connaît dès lors

une extension de sens qui dépasse la sensation biologique de la faim pour se référer au contexte dans lequel on considère en souffrir. Nous envisagerons ici le caractère culturel, relatif, de la disette. Comme il apparaît bien tout au long de cet ouvrage, certains aliments que l'on trouve à Lubumbashi ou dans ses alentours sont valorisés, d'autres ne le sont pas, et ce pour des raisons symboliques et culturelles qu'Igor de Garine qualifie d'«arbitraire culturel» (DE GARINE 1996a). Cet arbitraire culturel détermine ce que l'on doit apprécier, la nourriture qu'on utilise, les circonstances qui la rendent ou non opportune, la manière de se nourrir ainsi que la conception que l'on a de la faim. Selon la population d'appartenance, les interdits alimentaires varient et la symbolique des aliments aussi. Nous allons donc devoir nous départir d'une conception occidentale de la faim afin d'en appréhender la conception lushoïse.

Les Lushoïses utilisent fréquemment le concept de «crise» pour parler de situations de disette en se référant à un contexte socioculturel plus large dans lequel celles-ci s'enracinent. En fait, deux termes sont utilisés pour parler du phénomène. On parle de «crise» quand les choses vont mal à tout point de vue, alimentaire ou autre, et lors d'une période bien déterminée dans le temps et liée à la conjoncture. On parle de *njala* lorsque la crise menace le régime alimentaire habituel.

Pour moi, la crise s'entend quand je manque de l'essentiel (M 19).

Pour le moment, nous sommes en crise. Cela ne signifie pas que la nourriture manque mais seulement qu'on ne sait plus varier les aliments (M 10).

Questionnés sur la nature de la disette, les Lushoïses répondent en se référant à deux champs de connotation, liés respectivement au manque de vivres et au manque d'argent.

4.2.1. *Le manque de vivres*

Etre dans une situation de disette, c'est lorsque je manque de quelque chose (M 61).

Exception faite de quelques ménages nantis, peu nombreux, qui ne connaissent pas cette situation, les Lushoïses manquent cruellement de vivres de manière périodique voire de manière chronique pour les plus pauvres d'entre eux. La perception de l'état de crise est donc toute relative et varie selon la catégorie socio-économique. En témoigne cette surprenante explication de la disette donnée par le chef d'un ménage de niveau de vie supérieur: «quand on ne sait même plus acheter une bière, là, ça devient sérieux» (M 15). L'écart entre ce témoignage et ceux donnés par les ménages plus modestes est patent. Plus le ménage a un niveau de vie élevé, plus il s'inquiète de la répétitivité du menu et de l'insatisfaction d'un désir alimentaire. Plus le ménage a un niveau de vie inférieur, plus il s'inquiète de la manière dont il va pouvoir consommer ne fût-ce qu'un repas substantiel par jour. Le manque de vivres se décline de manières différentes dans les différents ménages.

Pour certains, lorsque les provisions de la maison s'amenuisent sans être renouvelées malgré les tentatives d'approvisionnement mises en œuvre, on parle de disette. Le stock plus que le repas en lui-même est alors au centre des préoccupations.

La famine entre dans mon ménage lorsque je n'ai plus de farine de maïs ni de charbon de bois ni d'huile dans mon stock (M 41).

L'on est en situation de disette quand la farine est terminée. Pas de farine, pas de *mboka*, pas de *makala*, pas de transport pour les enfants (M 69).

Cette situation de rupture de stock est un phénomène récurrent et caractéristique de la fin de mois. En effet, la paie n'est pas toujours suffisante pour permettre au ménage de subvenir à tous ses besoins mensuels: aux alentours du 20^e jour, les provisions peuvent être épuisées. Les ménages prennent conscience de l'avènement d'une période critique lorsqu'ils se voient obligés d'acheter au détail, à l'aide de mesurette, et non plus en quantité importante.

D'autres ménages parlent des carences en se focalisant plus sur l'assiette et son contenu: assiette vide ou quasi vide, assiette non variée, assiette moins riche qu'à l'accoutumée, assiette à contenu symboliquement dévalorisé, assiette imposée, assiette manquant de l'essentiel, rareté de l'assiette, etc. La quantité, la qualité et la fréquence des repas sont modifiées dans un sens négatif et non désiré. La définition de l'état de disette peut alors couvrir différentes réalités: l'absence totale de nourriture poussant les gens à un jeûne non désiré pendant plusieurs jours; le passage de trois repas par jour à un seul pris relativement tard dans la journée; l'insuffisance de nourriture; la répétitivité du menu; une insatisfaction quant à la réalisation de ses choix alimentaires, et ce, quelles qu'en soient les raisons, à savoir: la rareté des aliments souhaités, la hausse du prix des produits de première nécessité ou simplement le manque de moyens financiers. Il s'agit surtout du fait de «ne pas manger comme il se doit», comme nous le dit le chef du ménage 70. Et le sens de ce «comme il se doit» varie d'une personne à l'autre. Le plus fréquemment cependant, nous constatons que cette expression recouvre le sens d'un manque de produits de première nécessité et plus particulièrement de farine de maïs indispensable à la préparation du *bukari*.

La crise se manifeste dans mon ménage lorsque je manque de farine de maïs, de charbon de bois et d'huile. La carence de ces choses fait de moi une esclave. Ma conscience est bouleversée. C'est en cette période que j'ai faim à tout moment. Je peux bien manger mais je ne me rassasie pas (M 38).

La situation de disette est considérée comme une absence totale des aliments de base tels que le *bukari*, la farine de maïs. On peut avoir les mets, de l'huile, etc., mais, si on n'a pas de quoi manger avec ces condiments, c'est la crise dans la maison. Quand j'ai de la farine, je me sens soulagée, je peux me trouver facilement des légumes dans mon petit jardin, et même sans huile, je peux manger. Je crois que la crise se fait sentir lorsque je n'ai pas de farine ou pas suffisamment d'argent pour me payer même un *sipa* [petite mesure: cf. chap. II, 7.1.] (M 80).

Par conséquent, exception faite des ménages de niveau socio-économique supérieur, il apparaît que beaucoup de ménages lushois sont contraints dans leurs choix alimentaires par la précarité de leurs moyens.

4.2.2. *Le manque d'argent*

Lorsque nous demandions à nos informateurs de définir ce qu'est une période de *njala*, ils faisaient fréquemment référence aux revenus du travail. La femme du ménage 26 a immédiatement lancé le mot *ndalama*, «l'argent». S'ils n'arrivent plus à écouler sur le marché le fruit de leur travail (malachite, *lutuku*, produits des champs, etc.) en raison de la conjoncture économique, ou encore si le chef du ménage perd son emploi, les ménages se trouvent en difficulté financière. Ces situations augurent le début d'une période de disette. Il arrive aussi que le peu d'argent disponible soit consacré prioritairement à un autre domaine que celui de l'alimentation. Comme le dit la femme du ménage 48 par exemple, lorsqu'un membre de la famille souffre de maladie, le ménage se privera de nourriture afin de payer les soins de santé et la nourriture nécessaire au complet rétablissement du malade. Mais ce n'est pas le seul cas de figure:

Les moments de crise alimentaire correspondent entre autres à la période des rentrées scolaires. A cette période, on accorde la priorité des dépenses à l'achat des uniformes, des fournitures scolaires et à d'autres frais relatifs à la scolarité. Il faut réinscrire chaque année les enfants dans leur ancienne école moyennant de l'argent. Qu'il s'agisse pour un enfant de continuer dans son ancienne école ou de changer d'établissement, il faut payer. Tout l'argent du foyer est pratiquement orienté vers la scolarité et alors, pour le reste des secteurs de la vie dont l'alimentation, c'est la disette. En effet, on considère qu'on est dans une situation de disette ou de crise lorsqu'on ne sait plus affecter le peu d'argent dont on dispose à l'alimentation et que du fait même, on ne mange plus convenablement (M 60).

Notons cependant que le choix d'orientation de l'usage des revenus du ménage s'effectue généralement en faveur de l'alimentation avant tout autre chose, et bien souvent au détriment de l'éducation des enfants comme nous le verrons plus tard. Ce propos est à nuancer car nous avons constaté que, ces dernières années, la part du budget réservé à l'alimentation avait diminué, une plus grande part étant affectée aux secteurs de la santé et de l'enseignement suite à la disparition du service public et des politiques paternalistes des grandes entreprises (*cf.* chap. III, 5.3.1.).

4.3. LES CAUSES RECONNUES DE LA DISETTE A LUBUMBASHI

Pour établir la liste suivante des causes de la disette à Lubumbashi, nous nous sommes basés uniquement sur les avis explicites des informateurs. Il ne s'agit pas d'une analyse structurelle de la situation mais bien d'une recension des motifs évoqués par le sens commun.

4.3.1. Les périodes critiques

La disette n'est généralement pas permanente: elle est plutôt périodique. Plusieurs périodes critiques sont à épingle.

Tout d'abord, la période de rentrée scolaire, qui chaque année consomme une partie considérable des revenus, place le ménage en situation critique, comme nous l'avons déjà dit.

Ensuite, après la période de Noël et du Nouvel An, au cours de laquelle les ménages dépensent leur argent afin d'organiser dignement et dans l'abondance ces deux fêtes, s'ouvre une période de vaches maigres. Il s'agit d'amortir les investissements engendrés par cette courte prodigalité.

En janvier et février, c'est à cette période que nous nous trouvons en crise. Après les fêtes, on reste sans le sou, c'est le début de la crise qui va jusqu'à la récolte (M 78).

Les mois de janvier et de février caractérisés par des pluies abondantes et l'attente des récoltes sont un moment de disette pour les ménages qui dépendent beaucoup de l'agriculture, ces derniers étant de plus en plus nombreux à Lubumbashi. L'investissement du ménage dans l'agriculture relève d'une stratégie visant à pourvoir le foyer en nourriture malgré l'irrégularité des salaires, leur insuffisance et le taux de chômage de plus en plus élevé. Or, les mois de janvier et de février sont des mois creux, la plupart des produits agricoles deviennent rares et leurs prix augmentent. Les ménages d'agriculteurs ne sont donc pas les seuls à être touchés par la crise en cette période: les consommateurs sont confrontés à l'obligation de consacrer une plus grande part de leur budget au domaine alimentaire. Il arrive aussi qu'après la saison des pluies, certains ménages soient toujours en situation critique car les travaux les retiennent dans les champs: ils n'ont alors plus le temps de se rendre au marché pour écouler leurs marchandises et gagner l'argent nécessaire à l'achat de ce dont ils manquent.

Nous sommes souvent en crise pendant la saison des pluies car la nourriture devient difficile à trouver (M 35).

Surtout pendant les mois de janvier et de février, nous souffrons beaucoup pour le manger. Des fois, nous sommes obligés de manger un *kwaker* [un petit seau] pour toute la maison. Vous savez qu'avec un *kwaker*, on ne peut pas se rassasier. Donc, on se rue tous sur un petit *bukari* mal préparé (M 31).

La cause est le manque d'argent et l'augmentation du prix de la farine de maïs (M 32).

En revanche, lorsque dans les champs les fruits commencent à mûrir, il n'y a plus de disette (M 63).

Comme nous l'avons déjà dit, la semaine qui précède la paie est aussi un moment de disette dans la mesure où les provisions achetées avec l'argent du mois précédent sont déjà épuisées: le ravitaillement ne peut s'effectuer qu'après

la prochaine paie, à moins que le ménage ne prenne la décision de s'endetter afin de se réapprovisionner avant terme. De nombreux ménages lushois se voient ainsi contraints de se serrer la ceinture à partir du 20 de chaque mois en raison de l'insuffisance du revenu salarial. Par conséquent, il est fréquent, au cours de cette dernière semaine du mois, que les enfants n'aient plus l'occasion de déjeuner le matin.

La famille a l'habitude de faire des provisions. Il se peut qu'au début du mois les greniers soient pleins mais, vers le 20, on tend à la diminution considérable du stock. La date critique s'annonce donc vers le 20. A ce moment-là, on est obligé de payer la nourriture au jour le jour. A partir de la date où l'on n'a plus assez d'argent, par exemple les *bitoyo*, on les achète par portion (M 18).

Les périodes d'abondance et de carence se succèdent ainsi de manière cyclique pour la grande majorité des ménages lushois.

4.3.2. *La conjoncture économique, la crise de l'emploi et l'insuffisance des salaires*

La disette a de nombreuses causes selon les Lushois. L'absence de revenu, l'irrégularité des paiements et la médiocrité du salaire sont les plus fréquemment citées. Comme l'a constaté Mulowayi Dibaya dans un pré-rapport pour cette recherche: «pour un ménage habitué à vivre du salaire et d'autres avantages sociaux liés au travail dans une entreprise, l'interruption brusque de cette condition plonge le ménage dans une situation misérable à laquelle il ne s'attendait pas. Ainsi, pour les travailleurs de la Société nationale des chemins de fer au Congo, le mandat du PDG Tshisola Kangowa correspond à cette période de triste mémoire. *Ile crise ilikuwa njo yo* (cette crise-là en était une). Le contrat des travailleurs n'était pas rompu mais les salaires n'étaient plus régulièrement versés. Ce fut aussi le cas des agents de l'Etat lors du dernier mandat à la primature de Nguz Karl I Bond. Il ne paya pas pendant près de six mois. "Nous sommes mal payés", s'expriment la plupart des travailleurs, "lorsque vous touchez votre salaire, vous vous demandez par où commencer: payer les dettes, acheter la farine qui manque à la maison, payer les études des enfants?". Le jour de la paie, beaucoup de travailleurs ont la migraine». La crise n'étant pas localisée dans un secteur particulier, c'est l'ensemble de la vie lushoise qui est touchée par cet état.

Actuellement, nous sommes en crise, et cette crise est due au fait que nous n'avons pas un boulot en rapport avec les études que nous avons faites. Ainsi nous nous accrochons à de petits jobs pour la survie de la famille. Je suis contrôleur ACCO, l'Association des chauffeurs du Congo, c'est-à-dire qu'une fois le bus rempli, je perçois la valeur de ce que paye une personne par course. Nos revenus dépendent des stations de bus («parkings») où on est affecté. Il y a des parkings où on gagne beaucoup et d'autres pas du tout. Si ce sont de grands parkings, là on mange quand même bien à la maison. Dans le cas contraire, c'est la crise (M 45).

Si l'obtention d'un salaire facilite la vie du ménage, il n'est souvent pas suffisant pour couvrir tous les besoins de ce dernier (KALABA *et al.* 2003). Quand les prix des aliments de base augmentent sur le marché, les ménages éprouvent des difficultés à joindre les deux bouts à l'aide de ce salaire qui paraît alors tout à fait dérisoire. Comme nous le verrons au point 4.4., pour répondre à ce problème, des stratégies de débrouille sont mises en place par les ménages.

Dans son pré-rapport, Mulowayi Dibaya dit aussi que «nombreux sont ceux qui considèrent que l'Etat est responsable de la crise. Ils accusent les autorités d'être de mauvais gestionnaires de la chose publique et de manifester leur incapacité à maîtriser les opérateurs économiques. Ces derniers augmentent les prix d'une manière exagérée et corrompent les agents de l'Etat qui devraient les contrôler». Dans la réalité des faits, en faisant tourner intensivement la «planche à billets» pour s'assurer une sorte de taxe indirecte sur l'argent en circulation, l'Etat provoque une situation d'hyper-inflation qui s'accompagne évidemment d'une augmentation des prix au détail, comme l'a bien montré DE HERDT (2003) pour les dernières années du régime Mobutu.

4.3.3. *Raisons circonstancielles*

La source principale de revenus des ménages lushois est générée, dit-on, par le travail du chef de ménage — une considération qui ne se vérifie plus toujours dans les faits. Lorsque celui-ci part en voyage, de courte ou de longue durée, la famille doit composer sans lui et se retrouve livrée à elle-même. La femme et les aînés des enfants s'organisent en mettant sur pied des stratégies pour accéder à la nourriture jusqu'à son retour.

Souvent la crise s'aiguisé quand mon mari est en voyage et lorsqu'il prolonge le délai convenu car alors la ration qu'il m'a laissée dans la maison s'épuise. Là survient la famine. Pour surmonter cette crise, je vais prendre l'argent chez sa mère et, quand il rentre, il va lui-même lui remettre l'argent (M 22).

Lorsque l'époux ou l'épouse ramenant le revenu souffre de maladie, la situation est tout aussi critique, de même lorsque l'argent du ménage est consacré au rétablissement de la personne souffrante.

Il nous arrive des moments de crise. C'est par exemple lorsque nous n'avons pas d'argent comme actuellement. Egalement lorsque des maladies secouent notre ménage et que tout l'argent y est dépensé. Ou alors, il y a un événement malheureux qui nous contraint à dépenser (M 65).

La cause de la crise, c'est la faillite de mon épouse — qui était vendeuse au marché — à la suite d'une maladie; mais c'est aussi à cause du manque de capital pour la relancer maintenant qu'elle est guérie (M 71).

La situation est plus critique encore lorsque le mari décède et que la famille endeuillée n'a pas de recours extérieur pour surmonter ce terrible malheur. Comme nous le dit cette femme: «Pour moi, la cause de la crise, c'est la mort

de mon mari. Depuis sa mort, je n'ai plus quelqu'un pour m'assister» (M 80). En effet, si le reste de la famille ou les amis ne sont pas présents dans ces moments-là, les membres du ménage du défunt ne peuvent compter sur aucune sécurité sociale pour les tirer d'affaire. Et même si la famille se cotise au profit du conjoint endeuillé, les sommes allouées sont dérisoires et ne leur permettent pas de surmonter la crise enclenchée par le décès.

Le peu d'argent que les Lushois gagnent d'une manière ou d'une autre leur permet normalement de s'organiser pour manger convenablement. Mais il arrive que certains ménages soient mal organisés: dans ce cas, les provisions s'épuisent rapidement et l'on s'aperçoit qu'il n'y a plus rien.

Cette crise est surtout due à la mégestion caractéristique de la période où nous avons beaucoup d'argent à la maison. Nous appliquons alors le principe selon lequel c'est ce qui va dans le ventre qui t'appartient. Donc, à chaque jour suffit sa peine. Quand nous appliquons ce principe, nous vivons le manque d'organisation. Nous consommons en désordre, ce qui entraîne parfois comme conséquence que certains jours, on mange seulement la nuit, parfois le pain seulement (M 47).

L'obligation morale de l'entraide participe aussi à l'appauvrissement général, nous dit la femme du ménage 38. Si ce principe social profite aux membres les plus démunis de la famille et du voisinage, il peut aussi considérablement appauvrir les individus plus aisés, contraints à jouer les généreux donateurs. Cependant, en général, l'entraide répond à la règle du don et du contre-don. Un jour, on donne, le jour suivant, on reçoit.

Habitée aux bonnes relations de voisinage, il m'est difficile de refuser à ma voisine ce que j'ai. Ainsi, cette entraide perturbe très souvent mon budget. Mais je n'ai pas d'autre choix car le jour où je suis en manque, je ne me gêne pas d'aller solliciter le secours de mes voisines (M 38).

Selon deux informateurs, la paresse est aussi à incriminer. Celui qui est fainéant vole celui qui travaille, nous dit le chef du ménage 70. Si l'on suit la logique selon laquelle celui qui ne veut pas travailler mourra de faim, pour ne pas mourir de faim, il appauvrit ceux qui travaillent en les volant et les pousse ainsi à devoir se battre d'autant plus pour contrer la perte engendrée par les vols:

Dieu nous a donné un bon pays mais Dieu n'aime pas les fainéants. Mais, dans la ville, où sont passés les gens forts? Les fainéants ne veulent pas travailler, ils préféreraient voler. Alors, même pour ceux qui travaillent, leur travail devient zéro (M 70).

4.4. STRATEGIES POUR FAIRE FACE A LA DISETTE

Selon une étude réalisée par Banea-Mayambu dans les ménages de Kinshasa, les mécanismes de survie sont par ordre d'importance: le petit commerce informel devant la maison, au coin de rue ou au lieu de travail (aliments, boissons, bois ou charbon de bois, produits de toilette, etc.); le cumul des fonctions; le commissionnement, l'intermédiation ou la revente des produits de première

nécessité; la suppression de certains besoins (toilette, scolarisation des enfants, soins médicaux, habillement); la réorientation de la consommation alimentaire (consommation des aliments moins chers, diminution du nombre des repas, suppression des interdits alimentaires, etc.); la solidarité familiale ou communautaire et, dans une moindre mesure, l'agriculture/élevage de parcelle (BANEA-MAYAMBU 2001). Nous allons voir dans les points suivants les stratégies de survie mises en œuvre par les ménages lushois, leurs ressemblances et leurs particularités par rapport à celles de leurs compatriotes de la capitale.

4.4.1. *Le travail*

Si la paresse est stigmatisée comme élément à l'origine de la crise alimentaire, le travail est à l'inverse vu comme la meilleure stratégie contre la disette: n'importe quel travail, pourvu qu'il engendre un revenu. Cependant, comme nous l'avons déjà dit, il est difficile de trouver un travail ou encore de le garder quand on en possède un. Des stratégies alternatives sont donc mises en œuvre pour se procurer de quoi vivre.

Exercer une ou plusieurs activités complémentaires au travail salarial est souvent la solution la plus appropriée à l'insuffisance du revenu. Les Lushois les plus démunis sont ainsi disposés à exercer à peu près n'importe quel type d'activité qui pourrait procurer de l'argent ou des vivres afin d'éviter la disette. Il peut s'agir de se rendre au marché, de «choquer» (enchaîner plusieurs petits boulots au cours d'une même journée), de partir à la recherche de petits contrats (comme par exemple travailler dans le champ d'un autre afin de recevoir à manger en fin de journée) ou encore de tresser les cheveux d'autres femmes, etc.

Les travaux dans les champs ainsi que l'élevage s'ajoutent souvent au travail salarial. En effet, le long des routes, de nombreuses parcelles sont occupées et rentabilisées au profit des petits propriétaires qui possèdent alors un moyen sûr de ne pas se retrouver totalement dépourvus de nourriture en cas de coup dur.

La femme tient un rôle de plus en plus important au sein de la famille où elle est parfois la seule source de revenus. Toutes sortes de biens peuvent être vendus à différents endroits par différents types de personnes. La femme vend souvent le fruit des récoltes au marché. Si elle ne possède pas un emplacement sur le marché local, elle établit un petit commerce au seuil de sa parcelle ou de sa maison. Tout comme elle peut s'organiser pour acheter de la marchandise en gros et la revendre au détail. Déjà «dans les années 90, toutes les vendeuses de Kinshasa — qu'elles soient pauvres ou de classe moyenne, qu'elles soient mariées ou non — déclaraient devoir gagner un revenu additionnel (par la vente, surtout) afin de garantir ne fût-ce que le minimum vital à leur famille. Le besoin d'un revenu additionnel était le résultat du programme d'ajustement structurel auquel le Zaïre avait souscrit. Malgré leur apport personnel aux revenus familiaux, les vendeuses témoignent de la précarité de leurs stratégies économiques, de la longueur excessive de la journée de travail, et des rudes difficultés à

contrôler les ressources et revenus. Les difficultés prennent le plus souvent la forme de conflits avec les époux» (POTTIER 1999, se basant ici sur l'étude publiée par Schoepf et Walu dans MACGAFFEY *et al.* 1991). Et cela ne s'effectue pas sans conséquence pour l'organisation de la vie familiale.

4.4.2. *La solidarité familiale et religieuse*

La famille, les amis, les voisins sont les premiers vers qui se tournent les individus en difficulté. Les ménages en crise comptent aussi énormément sur Dieu pour leur envoyer de l'aide par le truchement d'individus leur faisant des dons spontanés de nourriture. Quand ils n'attendent plus la bénédiction divine mais agissent, ils rendent visite à leur famille afin de se voir offrir un plat de bienvenue. Plus rarement, ils retournent dans leur famille pour un moment plus long, qu'il s'agisse de leurs enfants déjà mariés ou de leurs parents. La restauration en dehors du ménage est alors vue comme un moyen efficace de pallier le manque de nourriture.

En situation difficile, notre ménage recourt à la famille de mon mari pour un éventuel secours. Cinq seaux sont réceptionnés à la fin de chaque mois en provenance de celle-ci (M 74).

Cette solidarité ne s'arrête pas au cadre familial. Les voisins sont considérés comme des *nduku* («frères», au sens large) avec lesquels on partage les moments pénibles de la vie alimentaire. L'assistance alimentaire est en effet considérée comme un devoir pour tout un chacun, ce qui rassure quant à la possibilité de se nourrir malgré un pouvoir d'achat relativement bas. Notons que ces relations d'assistance alimentaire ont principalement lieu entre voisines et non entre voisins. Ces dons ponctuels de nourriture se font entre partenaires de niveau économique plus ou moins similaire, car ils doivent pouvoir être réciproqués. La solidarité peut aussi concerner les membres de la même Eglise. Des fonds peuvent être collectés afin de venir en aide aux plus démunis ou aux familles subissant une infortune. Des terrains peuvent être mis à disposition ou distribués dans le cadre de l'Eglise.

Des terrains ont été distribués par la paroisse catholique mais ils n'ont pas été exploités cette année pour des raisons de santé. Il y a aussi les amis de bonne volonté qui aident. Ils sont rares, mais il y en a (M 71).

4.4.3. *L'emprunt*

L'argent emprunté est avant tout utilisé pour des raisons alimentaires. Cette pratique est si fréquente que les Lushois sont pour la plupart endettés: lors des recherches initiales de 2000, vingt-quatre des quatre-vingt-quatre ménages de l'échantillon déclaraient avoir dû emprunter durant le mois, et ce pour une somme totale d'environ 1 350 USD (mais un de ces emprunts portait sur une

somme de 1 000 USD à lui seul); quarante-huit ménages (plus de la moitié de l'échantillon) reconnaissent avoir bénéficié d'une forme ou l'autre d'aide extérieure à leur ménage (KALABA *et al.* 2003). Le recours au système appelé communément «banque Lambert» peut sauver pour un temps mais le taux d'intérêt y est tellement élevé que cette solution ne peut être que momentanée. En parlant de «banque Lambert», l'allusion est faite à un système informel de prêt à usure courant dans les grandes entreprises de la place (GCM, SNCC, Brasimba,...), système qui met en face du prêteur (un particulier) une ou plusieurs personnes qui le sollicitent. Au terme d'une échéance convenue, généralement un mois, la somme placée ainsi que les intérêts censés être produits doivent être restitués au prêteur. Il est à noter que lorsque la somme due n'a pas été entièrement remboursée, la partie restante est capitalisée et produit des intérêts dans la même proportion que la somme initiale.

Voici un exemple pour montrer la manière dont fonctionne concrètement ce système de prêt: un individu X employé dans une grande entreprise, et par définition assuré d'avoir un salaire à la fin de chaque mois, a besoin de la somme de 10 000 FC. Il se décide à emprunter cette somme auprès de son collègue de service nommé Y qui a l'habitude d'effectuer des opérations de type «banque Lambert». Avant de lui céder ladite somme, Y lui fait signer une décharge dans laquelle X reconnaît devoir une somme globale de 20 000 FC (les 10 000 FC du prêt + les intérêts habituellement portés au double ou au triple du montant emprunté). A l'échéance, Y est présent à la sortie de la paie pour récupérer son dû auprès de X. Dans le cas où ce dernier rembourse 8 000 FC, le montant restant, soit 12 000 FC, est reconduit au double, soit 24 000 FC dus à la prochaine échéance.

Un autre moyen pour obtenir des aliments alors que l'on est momentanément démuné est d'acheter des marchandises à crédit au marché et de rembourser le montant des achats par après. Ce système est cependant beaucoup moins fréquent.

L'endettement compte ainsi parmi les conséquences des périodes de crise alimentaire. Les ménages qui ont emprunté se retrouvent souvent dans l'incapacité d'honorer leurs dettes. Ils empruntent à nouveau afin de rembourser un prêt et ne sortent plus de cette spirale dont ils sont prisonniers. Le chef du ménage 10 nous dit: «je ne pense pas qu'un homme puisse vivre sans dette». Cependant, si de nombreux ménages pensent de même, certains essayent d'éviter autant que faire se peut les situations dans lesquelles ils seraient contraints d'emprunter.

4.4.4. *La vente contrainte du patrimoine*

La vente des biens de la maison sauve de nombreux ménages aux instants critiques de la disette. Tout peut faire l'objet d'une revente en cas de pénurie alimentaire ou de problèmes pressants à résoudre: des appareils hifi-vidéo au mobilier, des ustensiles de cuisine aux pagnes et autres vêtements.

Un jour, j'avais préparé des légumes au fretin mais ces légumes-là étaient mélangés avec les mauvaises herbes. Après la cuisson, j'avais constaté que les aliments étaient très amers. Malgré cela, mon mari exigea qu'on les mange ainsi puisqu'il n'y avait rien d'autre. Pendant qu'on mangeait, nous constatâmes que les enfants allaient mourir. Aussitôt, il m'ordonna de déverser vite tout le reste. Comme il y avait quelques ampoules de quinine dans la maison, je les ai vendues pour payer des feuilles de patates douces. C'est ce qu'on avait enfin mangé ce jour-là (M 84).

Pour surmonter la crise ou en sortir, on doit beaucoup lutter. Cette lutte consiste entre autres à vendre quelques biens de la maison. Si vous avez des verres de bonne qualité, vous les vendez pour gagner de l'argent et acheter quelque nourriture, et éviter que les enfants continuent de dormir affamés, ce qui risque de les conduire au vol. On peut vendre son assiette de luxe au marché. Si, à cette période, on élève quelques canards, on en vend et on récolte l'argent qui peut permettre d'acheter de petites marchandises à vendre. Bref, tous les biens dont on dispose à la maison peuvent toujours aider à résoudre une crise alimentaire, tout, même les pagnes (M 60).

La revente conduit inéluctablement à l'appauvrissement du ménage. En effet, la vente des biens de la maison n'est pas un moyen viable à long terme. Les biens possédés par les ménages ne sont pas inépuisables et le prix de leur rachat est bien entendu supérieur à celui de leur vente.

Pendant la disette de 1991-93, comme je ne pouvais pas assister à la mort de mes enfants, j'ai vendu tour à tour la télévision, le vélo, les ustensiles de cuisine, quand tout fut fini, ce fut le tour des livres et du papier. Parce qu'il fallait survivre, nous avons consommé la farine *vimba* (M 85).

4.4.5. *Le kinkurimba*

«L'instabilité entraîne une prolifération d'adhésions à des institutions sociales et leur saillance permanente dans les questions d'accès aux marchandises et aux opportunités» (POTTIER 1999, citant Berry).

Membres d'un même quartier, travailleurs dans un même service ou dans une même entreprise, vendeuses de produits semblables au marché, cercle d'amis, etc., toutes ces personnes se connaissant et partageant le même cadre de vie peuvent pratiquer le *kinkurimba* dont nous pensions à l'origine qu'il participait à la sécurisation alimentaire, ce qui s'est révélé inexact. Cette pratique consiste à cotiser selon le système de la tontine. Cette caisse commune remplie à intervalles réguliers (jour, semaine ou mois) sert à tour de rôle à tous les participants. Le *kinkurimba* permet au bénéficiaire de réunir une somme d'argent considérable qui lui permet d'engager des dépenses qu'il n'aurait pas été capable de réaliser sur base de son seul revenu personnel. La taille des groupes pratiquant le *kinkurimba* varie de quelques individus à une bonne dizaine.

Lorsque je vendais au marché, je pratiquais le *kinkurimba* moyennant cinquante francs par jour. Le groupe comprenait vingt personnes. Lorsque c'était mon tour, plutôt que d'acheter du maïs, marchandise que je vendais, je préférais acheter autre

chose en guise de souvenir: un pagne ou une paire de chaussures. En gardant l'argent ou en achetant de la marchandise, on risque de perdre à la longue parce que notre monnaie s'envole (M 60).

Cependant, si de nombreux ménages tentent de participer à ce système, nombre d'entre eux n'ont pas trouvé des gens de confiance avec qui s'engager; certains ont eu une mauvaise expérience de cette pratique et d'autres n'ont tout simplement plus les moyens de participer à une caisse commune en raison de la baisse considérable de leurs revenus. C'est la raison pour laquelle le *kinkurimba* a autant de détracteurs que d'adeptes.

Je pratiquais le *kinkurimba* quand je travaillais avec mes collègues. A l'époque, cela marchait parce que la monnaie ne dévaluait pas. Pour le moment, je ne le fais plus parce que je n'ai pratiquement pas d'amis. Ce sont des histoires qui se font dans les quartiers, les mouvements. Mais je ne voudrais pas le faire à cause de la dévaluation, à moins que ça ne se fasse en monnaies étrangères. Mais même en monnaie étrangère, c'est toujours un problème car tantôt c'est interdit et on vous poursuit (M 7).

Le *kinkurimba* est un système répandu et efficace dans de nombreux domaines mais très peu utilisé dans le cadre de l'alimentation domestique.

4.5. LES CONSEQUENCES DE LA DISETTE A LUBUMBASHI

4.5.1. *Les changements alimentaires*

Pour surmonter la crise, nous mangeons des mangues. Dans notre parcelle, il y a beaucoup de mangues, elles sont partout (M 47).

Lors d'une période de crise, les Lushois se voient contraints de modifier leur régime alimentaire. Comme on l'a vu au chapitre III, point 5, la viande ainsi que le lait sont devenus des aliments de luxe quasiment absents du menu de nombreux ménages. A l'inverse, d'autres aliments qui à l'ordinaire ne figuraient pas au menu deviennent des substituts au repas traditionnel. La variété n'est plus de mise, l'important est de remplir les estomacs et d'effacer la sensation de faim. Les aliments ne sont plus alors choisis en fonction des prescriptions et préférences culinaires de chacun mais en fonction de leur prix. Les aliments les moins chers mais aussi les moins valorisés culturellement ont alors la cote, même s'ils sont considérés comme n'étant pas à même de constituer un vrai repas. La femme du ménage 38 affirme que pendant la crise, elle suit le principe de «un "tiens" vaut mieux que deux "tu l'auras"», à savoir qu'en cette période, elle consomme plus de légumes, comme les amarantes. Certaines familles ne consomment plus que les fruits et légumes qu'elles possèdent dans leurs champs. Or, les fruits et légumes sont considérés comme inadéquats pour nourrir correctement un homme: ils n'apportent pas la force vitale selon la croyance admise; les fruits sont même considérés comme de la nourriture

propre aux enfants. Lorsque le marché de la farine de maïs fut en difficulté, certains furent contraints de consommer la farine *vimba*, comme nous l'avons dit dans le point 2. On mange donc bien ce que l'on trouve et non ce que l'on désire. Cependant — et quoi qu'ils en pensent parfois —, les ménages ne consomment pas tout et n'importe quoi. Pour preuve, le manioc (pourtant moins cher que le maïs) ne parvient pas à s'imposer comme aliment de base dans la préparation du *bukari*.

4.5.2. *Les problèmes de santé*

Comme conséquence de la faim ou de la disette, on constate l'amaigrissement des enfants, des maladies nous visitent. Certains souffrent de maux de tête, d'autres de maux de ventre, d'autres encore doivent aller au dispensaire pour une perfusion (M 60).

En période de disette, la faim est vécue au quotidien et affaiblit les individus qui en souffrent. Parmi ses conséquences, on note le passage éventuel de trois repas par jour à un seul pris la plupart du temps en fin de journée — et non au début de celle-ci — selon ce qui a pu être rassemblé à l'issue de la journée de débrouille. Dès lors, les membres de la famille perdent du poids et montrent des signes de faiblesse physique dont les Lushois connaissent très bien la liste (cf. point 3.2.). Le corps affaibli par le manque de protéines est un corps potentiellement malade. Maladies et décès se multiplient.

Une carence extrême en protéines produit des œdèmes chez les victimes. Les effets d'une carence en protéines et sels minéraux sont multiples: kwashiorkor (cf. point 5), troubles visuels, goitre, carie dentaire, etc., sans compter les crampes provoquées par la sensation de faim. Si les adultes sont plus à même de composer avec ce genre de désagréments, les enfants, par contre, sont les premières victimes de la disette malgré les efforts et privations que les parents endurent afin de leur fournir de quoi manger.

4.5.3. *Les conséquences pour les enfants*

Lorsque la famille est en difficulté financière au point de ne plus assurer le paiement des frais scolaires pour pouvoir nourrir les enfants, ces derniers sont immanquablement renvoyés de l'école et voient ainsi s'interrompre leur scolarité pour une période non déterminée. Les conséquences sont lourdes pour leur formation scolaire. Ils accumulent du retard et, s'ils ne peuvent poursuivre leurs études, se retrouvent livrés à eux-mêmes. Dans ce cas, ils peuvent être tentés par des actions malhonnêtes afin de gagner leur vie ou de récolter de quoi manger.

Parfois, les enfants ne peuvent pas étudier. Ils peuvent se rebeller. Ils veulent aller chercher eux-mêmes de quoi manger. Parfois, ils peuvent se lancer dans de mauvaises voies. Les autres peuvent commencer à se prostituer, les garçons vont voler (M 51).

Il semble d'ailleurs que beaucoup d'enfants des rues — les «moineaux» ou *shege* — s'y soient retrouvés parce que là au moins, ils trouvaient au sein de leur petit groupe plus d'occasions de manger qu'au sein de leur domicile familial.

4.5.4. *Raffermissement ou dislocation du tissu familial?*

Même lorsque le chef du ménage possède un travail, comme rien ne lui garantit des revenus réguliers, un ensemble de stratégies individuelles de survie se développent dans le ménage et l'homme y perd de son autorité (NTOTO M'VUBU 2001). De plus, la disette influence beaucoup les comportements comme le rapportent nos informateurs. Les tensions sociales sont nombreuses. Une situation alimentaire critique tiraille les estomacs et rend les individus susceptibles. L'ambiance est plus explosive. Des disputes éclatent entre les époux. Les colères piquées par les femmes et les enfants sont plus fréquentes. La tristesse et les soucis peuvent aussi rendre l'ambiance familiale morne. Les enfants sont d'humeur boudeuse, insolente parfois; il leur arrive aussi de pleurer de faim.

ARMELAGOS & FARB (1985) ont distingué trois stades dans l'évolution des réactions au manque de nourriture en constatant les effets provoqués par la famine qui frappa l'île de Tikopia au début des années 1950. Ils observent tout d'abord un stade d'alerte générale au cours duquel les individus redoublent d'activité, se regroupent entre proches, coopèrent et mettent leurs ressources en commun. Une certaine agitation politique a lieu parallèlement. Ensuite vient un stade de lutte (ou de résistance) au cours duquel la coopération sociale est abandonnée. Il s'agit tout d'abord de survivre en famille et ensuite chacun pour soi, la famille ne fonctionnant plus comme une unité de partage de la nourriture. Les interdits alimentaires tombent. L'agressivité augmente en même temps que la compétition. Les vols deviennent courants. Et enfin, on aboutit à un stade d'épuisement au cours duquel les interactions sociales périclitent. Plus aucune institution ne fonctionne. L'inactivité prend place. Malgré tout cela, les liens sociaux ne se désintègrent pas complètement, les valeurs essentielles de la société sont maintenues. Le retour à la normale est alors possible.

En temps de crise alimentaire, les ménages lushois — qui n'ont pas vécu de famine à proprement parler mais bien des périodes de disette — passent d'une grande solidarité et d'une grande coopération entre parents et amis à un repli sur soi, comme le montrent par exemple les nombreux abandons du système du *kin-kurimba*, voire, dans le pire des cas, l'abandon du domicile par des enfants qui rejoignent les «moineaux» de la rue.

Il semble tout de même qu'il y ait un changement que l'on pourrait qualifier de positif dans cette situation de disette. Les hommes et les femmes qui avaient auparavant des tâches bien définies sont contraints d'unir leurs forces en vue d'atteindre un objectif commun. Ils s'entraident. La situation de disette participe donc à une évolution des mœurs et des mentalités dans le sens d'une plus grande égalité entre conjoints.

La vie actuelle exige une entraide entre conjoints — mieux, de se souder les coudes —, au lieu que la femme attende que tout soit donné par le mari (M 38).

Lorsque nous sommes en crise, nous observons plutôt des conséquences heureuses parce que nous nous sentons unis. Nous nous concertons chaque fois soit pour nous endetter, soit pour vendre telle ou telle autre chose (M 75).

4.6. CONCLUSION

La disette a été éprouvée par tous les ménages enquêtés, excepté trois d'entre eux, d'un niveau de vie supérieur. Comme nous l'avons vu, chaque ménage possède sa propre définition de ce qu'est la disette mais aussi sa propre conception du seuil à partir duquel on se considère comme souffrant de celle-ci. Des tendances communes ont quand même pu être mises en évidence. Si le fait de manger est culturel, nous avons constaté que le fait de ne pas manger ou de s'alimenter en période de crise l'est également. Comme le dit Lupton, «la nourriture peut être considérée comme l'ultime denrée consommable, qui ne sert pas uniquement les besoins biologiques, mais agit symboliquement pour définir les frontières entre le Soi et l'Autre et construit une cosmologie» (LUPTON 1994). Les conceptions relatives à la disette et les pratiques pour parer à ses effets, malgré leur multitude d'expressions, participent à la construction de l'espace social de Lubumbashi.

5. La malnutrition et sa prise en charge institutionnelle

par

Gaëlle FONTEYNE

5.1. INTRODUCTION

La disette, comme on l'a vu dans le point précédent, est hélas une réalité connue de beaucoup de ménages qui ont mis au point une série de stratégies afin de lutter contre ses effets. Dans certains cas néanmoins, la famille est incapable de faire face au problème et des situations de morbidité alimentaire s'installent, frappant un ou plusieurs membres du foyer. La famille doit alors se tourner vers des aides extérieures, le plus souvent vers des centres spécialisés: c'est à la meilleure compréhension du fonctionnement de ces structures de prise en charge de la malnutrition que s'attachera cette contribution.

Vu la nature du sujet à étudier, il ne pouvait être question de se baser sur les quatre-vingt-quatre ménages de notre échantillon puisque ceux-ci n'ont pas fait mention d'une prise en charge présente ou passée par un tel centre. Nos données proviennent donc d'une enquête spécifique réalisée à travers trente-cinq entretiens menés auprès de personnes liées d'une façon ou d'une autre à ces centres de nutrition (parents d'enfants et personnel soignant principalement), entretiens complétés par la pratique d'observations approfondies et de longue durée dans trois de ces centres. Les enquêtes ont été menées par l'auteur et Mutete Sapato, de septembre à novembre 2002, soit presque deux années après les enquêtes présentées dans le reste de cet ouvrage. Certains changements quant aux acteurs institutionnels impliqués sont probablement survenus dans l'intervalle, mais les grands mécanismes de cette prise en charge n'ont guère varié.

5.2. LA MALNUTRITION: ETAT DES LIEUX

Pour une meilleure compréhension du problème de la malnutrition, nous commencerons par résumer ici quelques notions de base en adoptant l'approche biomédicale des nutritionnistes (BRIEND 1998, BRIEND *et al.* 1993, ACF 2002).

«La malnutrition est une maladie due à une alimentation déséquilibrée (manque ou insuffisance d'éléments nutritifs). Elle traduit l'inadéquation entre les besoins et les apports nutritionnels chez un individu» (ACF 2002). Telle est la définition de l'ONG «Action Contre la faim», principale actrice en matière de renutrition à

Lubumbashi. Les carences nutritionnelles peuvent être de deux ordres: soit un régime alimentaire peu varié ne procure pas tous les éléments nécessaires à un bon développement (protéines, glucides, vitamines, etc.), soit la quantité même d'aliments s'avère insuffisante pour couvrir les besoins de base. Notons bien que la malnutrition peut aussi être cause et/ou conséquence de maladies sous-jacentes telles que la tuberculose, les maladies diarrhéiques, etc., mais le lien de cause à effet reste souvent difficile à identifier. Enfin, signalons que les déséquilibres dus à des excès n'ont jamais été évoqués par les nutritionnistes dans le cadre de ces enquêtes.

La maladie prend plusieurs formes, et l'on distingue la malnutrition chronique, résultant de carences nutritionnelles vécues sur le long terme, de la malnutrition aiguë, c'est-à-dire liée à des conjonctures plus ponctuelles. Seule la malnutrition aiguë est prise en charge dans les centres de nutrition à Lubumbashi, la malnutrition chronique nécessitant une prise en charge plus lourde.

La malnutrition aiguë connaît plusieurs stades (de modéré à sévère) et deux formes extrêmes pour le stade sévère: le marasme et le kwashiorkor. Ils diffèrent principalement par la nature des carences en cause, par les signes physiques de leur manifestation et par leurs conséquences pathologiques. Pour poser un diagnostic de malnutrition, on utilise d'ailleurs les symptômes de ces deux formes extrêmes, et la présence d'une partie d'entre eux permet déjà de poser le diagnostic. Certains signes cliniques sont communs aux deux maladies, comme le ballonnement de l'abdomen et la dépigmentation des cheveux.

En ce qui concerne spécifiquement le marasme, les signes apparents de la maladie sont les suivants: fonte musculaire et graisseuse, amaigrissement, côtes et articulations saillantes, visage de vieillard, peau fine, système pileux défaillant (longs cils, duvet dans le dos). Typiquement, il s'agit de l'enfant avec le ventre gonflé, dont on voit toutes les articulations et dont les os saillent.

Pour le kwashiorkor, on note des œdèmes bilatéraux au niveau des membres inférieurs, un visage arrondi, des lésions cutanées, une perte d'appétit voire une anorexie, une apathie ou une irritabilité à la stimulation, des cheveux fins et friables. C'est typiquement l'enfant dont le corps ne cesse de gonfler. A ces signes physiques extérieurs viennent s'ajouter une série de déficiences cliniques, telles qu'une atteinte intestinale, des risques d'hypoglycémie et/ou d'hypothermie, des difficultés cardiaques, pulmonaires ou encore rénales, etc., qui nécessitent à leur tour une prise en charge adaptée.

Afin d'évaluer l'état nutritionnel d'une personne, outre l'examen attentif des signes physiques extérieurs détaillés plus haut, le personnel médical procède à une série de mesures anthropométriques en notant la taille, le poids et le périmètre brachial (mesuré à mi-longueur de l'humérus) de la personne; on demande aussi l'âge et on vérifie la présence ou non d'œdèmes. Toutes ces observations sont reportées dans une «table d'indice poids/taille» qui permet de définir la situation nutritionnelle du patient.

Le traitement des malades diffère selon les cas. La malnutrition aiguë sévère (marasme et/ou kwashiorkor) requiert une prise en charge en milieu hospitalier

accompagnée d'une attention constante, le malade doit être alimenté régulièrement; il faut être attentif aux différents déficits organiques qu'il connaît (hypothermie et/ou hypoglycémie, déficience cardiaque, etc.). La malnutrition aiguë modérée peut être traitée au sein d'un service médical ambulatoire où les signes de la maladie seront régulièrement contrôlés; le malade recevra alors un traitement dit «de supplémentation», c'est-à-dire un apport journalier de nourriture calculé sur base de son état nutritionnel et qui vient en complément à sa consommation habituelle. Pour maximiser les effets du traitement, il est important de soigner également les maladies et/ou les troubles dits «secondaires», par exemple en distribuant systématiquement à chaque malade une dose de vitamines ou encore un vermifuge.

Ce tableau clinique assez précis de la malnutrition, qui se prête à des mesures chiffrées précises, permet d'établir des statistiques sur la prévalence des différentes formes de la maladie dans un milieu donné. Or, de façon tout à fait inattendue, il est apparu qu'à Lubumbashi, la plus grande confusion règne à ce sujet. Des valeurs variant entre 2 et 15 % circulent à propos de la malnutrition parmi les enfants en dessous de cinq ans, à savoir la tranche de population privilégiée par les centres de nutrition depuis l'an 2000. Non seulement les résultats des enquêtes diffèrent, mais encore l'appréciation des résultats diverge-t-elle selon les organismes. Ainsi, le responsable du service «nutrition» chez ACF (Action Contre la faim) déclare-t-il dans une interview:

Deux enquêtes nutritionnelles ont été faites par ACF, une en '99 et une en 2000 (...), l'enquête de '99 montrait un taux de malnutrition globale de 2,8 % sur Lubumbashi et l'enquête de 2000 a montré un taux de malnutrition globale de 3,6 %. Donc, ce ne sont pas des énormes chiffres de malnutrition.

De son côté pourtant, le PAM (Programme Alimentaire Mondial) annonce sur son site qu'une étude menée par ACF à Lubumbashi «révèle des taux de retard de croissance sévère de 19 % pour les enfants de moins de 5 ans et la malnutrition toucherait plus de 18 % des mères» (PAM 2000). Enfin, une étude menée par l'UNICEF en 2001, pour l'ensemble de la province du Katanga, aurait révélé un taux de prévalence de la malnutrition aiguë de 15,1 % chez les enfants de moins de cinq ans (UNICEF 2002), un chiffre également avancé par un des responsables du PRONANUT (Programme National de Nutrition de la RDC), dont les propos (repris ici *verbatim*) révèlent le flou relatif qui entoure l'appréciation quantitative de la malnutrition à Lubumbashi:

Depuis que nous sommes victimes de la guerre, il y a eu, dans cette province ... bon, on n'enregistrait pas de cas de malnutrition comme un problème de santé publique. Aujourd'hui, nous sommes à un niveau ... bon, la malnutrition concerne la santé publique dans le Katanga. Nous sommes allés même au-delà ... nous avons même 15,1 % d'après l'enquête menée par le Ministère du Plan et l'UNICEF (2000-2001).

Lors des observations réalisées dans les centres de renutrition de la ville, les enquêtrices n'ont pas noté beaucoup de cas de malnutrition sévère, à l'exception

d'un enfant souffrant de marasme avancé et d'un autre atteint par le kwashiorkor.

En d'autres termes, il n'est pas possible de donner une estimation précise de l'ampleur de la malnutrition parmi la population de Lubumbashi. Les différentes enquêtes qui ont été faites apportent des résultats trop disparates. Tout au plus remarque-t-on un consensus entre les intervenants pour dire qu'il y a un problème de santé publique lié à la nutrition à Lubumbashi, mais la gravité et l'extension du problème n'ont pas été évaluées récemment avec précision.

5.3. LES STRUCTURES DE LA PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE

5.3.1. *Le PAM — Programme Alimentaire Mondial*

C'est actuellement l'acteur incontournable dans la lutte contre la malnutrition à Lubumbashi, non pas par ses actions sur le terrain mais parce qu'il est le seul pourvoyeur de nourriture pour la majorité des organismes qui prennent en charge ce problème. Ceux-ci sont obligés de faire appel au PAM pour obtenir, dans le cadre d'accords semestriels de coopération, les stocks d'aliments qu'ils peuvent ensuite distribuer aux malades [1]. Le PAM a pour politique de ne pas fournir directement chaque centre de nutrition mais de faire appel à des intermédiaires pour veiller à la répartition des stocks: pour Lubumbashi, l'ONG «Action Contre la faim» (ACF) est cet intermédiaire privilégié du PAM. D'un autre côté, le PAM n'a pas renouvelé un certain nombre de contrats antérieurs, comme par exemple avec le Bureau Diocésain des Œuvres Médicales (BDOM) dont les centres de nutrition ont dû cesser leurs activités suite à des irrégularités constatées par le PAM, qui a dès lors refusé de reconduire leur accord de coopération. Pour beaucoup de ces centres, le non-renouvellement de leur contrat d'approvisionnement avec le PAM signifie la cessation des activités. Seuls quelques rares centres de petite capacité, organisés par des paroisses, peuvent fonctionner sur base de dons des fidèles et de l'Eglise. Comprendons bien ici que le PAM n'a pas pour politique de freiner les initiatives locales, mais vu la situation socio-économique actuelle, il reste le seul fournisseur de nourriture sur la place et ne peut satisfaire toutes les demandes. Il impose donc un certain nombre de conditions assez strictes à ses partenaires.

5.3.2. *ACF, «Action Contre la Faim»*

ACF est la seule ONG internationale active dans le domaine à Lubumbashi, où elle s'est implantée en 1999. Elle a mis sur pied une structure de dépistage et de traitement (gratuit) de la malnutrition sous forme de pyramide à trois étages.

- Une quarantaine de «centres-sentinelles», implantés dans des dispensaires et des centres de santé disséminés à travers toute la ville, organisent un dépistage de la malnutrition infantile à l'occasion des consultations préscolaires.
- Six «centres nutritionnels de supplémentation» (CNS) prennent en charge la malnutrition aiguë modérée en proposant des rations sèches de supplémentation. Ils sont installés au sein de structures médicales préexistantes (hôpitaux de référence, dispensaires rattachés à des organismes religieux) implantées dans quatre zones de santé de la ville:
 - Zone de santé de Kampemba: 1. Polyclinique Marie Elmer Deal Center (paroisse baptiste); 2. Centre de santé de l'Eglise luthérienne.
 - Zone de santé de Katuba: 3. Centre de santé Kisanga attaché à la Maternité d'Etat de Kisanga; 4. HGR Katuba de l'Hôpital général de référence.
 - Zone de santé de Kenya-Kamalondo: 5. HGR Kenya-Kamalondo de l'Hôpital général de référence.
 - Zone de santé de Ruashi: 6. Centre de santé Ruashi — centre de santé d'Etat.
- Le «centre nutritionnel thérapeutique» (CNT). Jusqu'en 2001, ACF gérait ce centre de prise en charge thérapeutique au sein de l'hôpital Sendwe et en collaboration avec celui-ci. Cette infrastructure permettait l'hospitalisation des malnutris sévères qui nécessitent une prise en charge médicale importante. Ce centre est à présent fermé, et les personnes gravement malnutries sont simplement orientées vers les CNS où elles reçoivent le même traitement que les malnutris modérés, ce qui augmente le risque de mortalité.

C'est donc au niveau des CNS que l'essentiel des activités d'ACF se concentrent. Ces centres, orientés vers la prise en charge de la malnutrition aiguë modérée des jeunes enfants, offrent des rations de supplémentation alimentaire. ACF dépend très largement du PAM pour ses approvisionnements en vivres, ne disposant pas de fonds propres importants.

5.3.3. *Le PRONANUT — Programme National de Nutrition*

Il s'agit du service chargé de la nutrition sous la tutelle du Ministère national de la santé. Ce service a opté pour une politique de partenariat avec des acteurs institutionnels: c'est ainsi qu'au Katanga, PAM et PRONANUT travaillent en commun. Un centre qui souhaite ouvrir ses portes à l'accueil des enfants malnutris et obtenir des stocks de nourriture de la part du PAM doit impérativement passer par ces deux structures de contrôle pour obtenir les autorisations nécessaires, ce qui signifie qu'il doit rencontrer leurs priorités et s'intégrer dans leur plan d'actions.

Concernant le traitement et la prise en charge de la malnutrition sur le terrain, le PRONANUT essaye d'appliquer la même politique de partenariat; des

négociations ont été entamées avec ACF, sans grand succès semble-t-il, afin d'assurer la continuité de l'action menée jusqu'à présent par l'ONG, une fois le mandat de celle-ci venu à terme (en mars 2003, sauf prolongation). ACF désire en effet se retirer et voir les acteurs locaux — le PRONANUT, en l'occurrence — assurer les fonctions de gestion qu'elle a assumées jusqu'à présent. Visible-ment, les responsables du PRONANUT n'y tiennent pas et le responsable national en charge de la mobilisation des partenaires tentait, au moment des enquêtes, de convaincre «Médecins sans Frontières — Belgique» de s'investir dans l'organisation d'une prise en charge de la malnutrition à Lubumbashi [2].

5.3.4. *Eglises et congrégations religieuses*

Celles-ci jouent un rôle non négligeable sur le terrain, car plusieurs d'entre elles possèdent des dispensaires médicaux auxquels est rattaché un service de renutrition.

Ainsi, l'Eglise catholique possède une vingtaine de centres de santé, y compris des centres de nutrition, le tout géré par le BDOM (Bureau Diocésain des Œuvres Médicales); par manque de vivres, depuis la rupture de la coopération avec le PAM, l'activité de ces centres est fortement compromise [3]. L'Eglise méthodiste organisait également des centres de prise en charge nutritionnelle, une dizaine pour la ville de Lubumbashi, mais ils ont été fermés il y a approximativement deux ans suite à des difficultés d'approvisionnement. Les Pères blancs, les Salésiens, des groupes de prière liés au Renouveau Charismatique, proposent de façon plus ponctuelle une aide alimentaire à leurs paroissiens en situation difficile et l'Armée du Salut devait, au moment des enquêtes, rouvrir sous peu son propre centre.

A l'exception des luthériens et des baptistes, qui participent avec ACF à la gestion de CNS et qui bénéficient donc d'aliments fournis par le PAM, les autres centres de renutrition organisés par des groupes religieux dépendent essentiellement des dons de leurs fidèles et éventuellement de l'aide financière des responsables du clergé. Pour certains d'entre eux, c'est la seule alternative possible depuis que le PAM a mis fin à leur collaboration. Leur action s'adresse donc à une population limitée.

Signalons enfin qu'en dehors des Eglises, il existait aussi quelques autres centres liés à des initiatives privées, qui ont pratiquement dû fermer leurs portes avec l'intensification de la crise ces dernières années.

5.4. LE FONCTIONNEMENT DES CENTRES NUTRITIONNELS

Deux grands types de centre sont donc clairement à distinguer: les six CNS gérés par ACF, qui sont les structures les plus opérationnelles dans la lutte contre la malnutrition à Lubumbashi, et les centres gérés par des institutions

religieuses sans lien avec ACF, dont l'effectif est difficile à évaluer puisque certains ne fonctionnent plus depuis un certain temps. Ces deux catégories feront ici l'objet d'une étude plus détaillée de leurs structures et de leurs activités quotidiennes.

5.4.1. *Personnel et infrastructures*

Comme on l'imagine, les acteurs de terrain impliqués dans ces structures sont multiples. ACF possède son propre staff constitué, au moment de l'enquête, d'un infirmier français et de trois collaborateurs congolais, qui supervisent le bon fonctionnement des centres impliqués dans leur structure pyramidale; ils dépendent statutairement de la représentation nationale de l'ONG, à Kinshasa, qui dépend elle-même du bureau new-yorkais de l'ONG chargé des actions en RDC. Le PRONANUT et le PAM ont bien entendu leurs cadres.

Les centres de prise en charge nutritionnelle ont chacun leur responsable. Leur personnel — presque exclusivement féminin — est notamment composé d'infirmières, qui, lorsqu'il s'agit d'un hôpital d'Etat, sont déléguées par leur hôpital et restent rémunérées par celui-ci. Elles ont reçu une formation spécifique liée aux questions de nutrition. Les centres organisés par ACF ont une équipe de travailleuses qui compte toujours au moins une infirmière à temps plein. Par contre, les centres organisés par des Eglises ou d'autres initiatives privées reçoivent, pour la plupart, la visite d'un(e) infirmier(ère), plus rarement d'un médecin, trois à quatre fois par mois afin d'évaluer l'état des malades et d'administrer quelques soins.

Quel que soit le statut du centre, on constate que la majorité des travailleurs est constituée de femmes bénévoles. Elles reçoivent une formation de quelques jours sur la nutrition, les normes et les méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel ainsi que sur le traitement. Les motivations de ces bénévoles, ainsi que des infirmières, sont multiples et variées: acquérir de l'expérience, être en contact avec une ONG et éventuellement s'y faire engager, profiter d'avantages matériels, acquérir un certain statut, assumer une vocation religieuse, venir en aide aux populations en difficulté, etc. Comme le dit une bénévole du Centre luthérien:

Premièrement, nous travaillons sur un terrain de l'Eglise et de ce fait, nous représentons l'Eglise. Quant les gens viennent nous trouver, ils considèrent que c'est l'Eglise qui est là. Le travail que nous faisons est bénévole et de ce fait, je n'y vois aucune motivation. Ce qui nous motive, ce sont les conseils des pasteurs et, surtout, connaître les objectifs de notre travail. (...). D'abord nous guérissons les malades: il faut avoir un cœur d'amour pour guérir les malades qui viennent au centre.

La majorité des centres sont installés au sein de structures médicales et/ou religieuses plus larges, dont la renutrition ne constitue qu'une activité parmi d'autres. Tous possèdent une infrastructure d'accueil, souvent minime comme lorsque la distribution de nourriture a lieu à l'extérieur, sur des bancs ou sous

des paillotes. Un local de l'hôpital, du dispensaire ou de la paroisse sert d'entrepôt alimentaire et technique. Au niveau du matériel, les situations sont très contrastées: ACF procure à ses centres les fournitures de bureau nécessaires (fiches, stylos, registres,...) et assure la logistique (bracelets d'identification, toises, balances,...); quant aux centres liés à des institutions religieuses, ils ne possèdent que rarement le matériel nécessaire à la prise des mesures anthropométriques et au suivi de l'évolution nutritionnelle; bien souvent, ils préparent eux-mêmes la nourriture qu'ils distribuent sur place; ils disposent alors du matériel de cuisine nécessaire: braseros, marmites, louches, parfois des assiettes, etc.

5.4.2. *Les activités courantes des centres de renutrition*

Les activités des centres sont presque exclusivement tournées vers la prise en charge de la malnutrition infantile. Le PAM a de toute façon délimité ses catégories de bénéficiaires. Pour Lubumbashi, il s'agit des enfants âgés de cinquante-neuf mois au plus, soit la tranche de population la plus gravement et la plus rapidement atteinte par la malnutrition. On constate que la renutrition est la seule activité vraiment structurée des centres de renutrition: quelques-uns essaient de profiter de la présence des mères et de leurs enfants pour dispenser une éducation sanitaire, sans grand succès semble-t-il. Il n'y a donc pas d'activités de prévention ou d'information organisée de façon structurée. Néanmoins, le personnel rattaché aux CNS peut être amené à effectuer des visites à domicile et dans les quartiers pour y faire de la prévention, du dépistage, pour assurer le suivi des malades et vérifier la bonne utilisation des rations sèches au sein des familles.

L'heure d'ouverture dépend en pratique des travailleuses du centre, mais elle a toujours lieu en matinée. Les personnes arrivent petit à petit, se présentent auprès du personnel et s'installent sur les bancs, sous les paillotes ou à l'endroit qui leur est réservé. L'attente commence, sous la chaleur, sans nourriture ni aucune activité. Malgré ces conditions d'attente, les mères des enfants malades semblent assez satisfaites de l'accueil et des services fournis par les centres: ainsi à la question de savoir si elle a été bien reçue le premier jour de son arrivée au centre, une maman répond: «nous avons été très bien reçue; c'était vraiment à bras ouverts et avec allégresse. Ils nous ont reçu comme leurs enfants».

Comme les centres ne soignent pratiquement plus que les enfants en dessous de cinq ans, les petits patients sont toujours accompagnés. C'est généralement leur mère, leur sœur aînée, parfois aussi un frère ou une grand-mère qui joue ce rôle, très rarement le père, sinon dans des cas précis (veufs, etc.). En général, les accompagnatrices sont des personnes sans emploi formel, car autrement, elles perdraient le bénéfice d'une journée. Certaines mères actives préfèrent quand même être présentes, quitte à perdre une journée de travail. Bien entendu, cette situation est encore plus compliquée lorsqu'il s'agit d'un centre où il faut se rendre quotidiennement, car l'accompagnatrice perd alors toutes

ses matinées, ne pouvant commencer son commerce ou son travail aux champs qu'en début d'après-midi. Comme on s'y attend, la majorité des familles touchées par un problème de malnutrition sont des familles pauvres, qui s'adressent au centre le plus proche de chez elles. Néanmoins, certaines femmes venant de villages de la périphérie font parfois plus de deux heures de marche pour se rendre dans un des centres de Lubumbashi.

Que le malade soit présenté au centre pour la première fois ou qu'il y soit déjà inscrit, une travailleuse du centre procède à un examen, plus ou moins approfondi, de l'état nutritionnel de l'enfant. La liste des signes physiques signalés plus haut sert de base à cet examen. Dans un certain nombre de centres, surtout ceux qui dépendent de congrégations religieuses et/ou d'Eglises, on procède seulement à un rapide examen visuel par manque de matériel pour un examen plus approfondi (toise, etc.), mais aussi parce que les travailleuses ne possèdent pas les connaissances nécessaires. Dans les centres ACF, le personnel doit relever une série de mesures anthropométriques. La taille se mesure à l'aide d'une toise, sorte de grande planche de bois étalonnée dont il existe plusieurs modèles selon qu'il s'agit de mesurer un bébé, un enfant en bas âge ou un adolescent. La pesée se fait dans une balance dite «à haltère»: la personne est installée dans une sorte de sac ou de culotte en plastique et est suspendue à un crochet lui-même rattaché à la balance. La mesure du périmètre brachial se réalise à l'aide d'un mètre flexible, à hauteur de l'humérus, la partie haute du bras. Ces trois mesures sont ensuite reportées dans une table de mesures standardisée qui permet de déterminer l'état nutritionnel de la personne.

Si la personne souffre de malnutrition d'après les critères précités, on définit alors le degré de la maladie (modéré à sévère). Une fois le diagnostic posé, le malade est inscrit dans les registres du centre, si ce n'est déjà fait. Les centres les mieux équipés donnent à ses accompagnants une fiche reprenant des renseignements personnels, l'évolution de son poids et/ou de sa taille, les dates où la ration est distribuée; ils attachent également des bracelets sécurisés au bras de leurs bénéficiaires afin de les reconnaître et d'éviter qu'une autre personne se présente à leur place.

Si, selon les critères du centre, on constate que le bénéficiaire est guéri, on cesse de lui fournir la ration de supplémentation. Par ailleurs, ACF a défini une durée maximale de prise en charge — trois mois — au terme de laquelle, si aucune amélioration n'est constatée, le malade est exclu. Dans les centres gérés par des organisations religieuses, c'est à la responsable qu'il appartient de définir quand l'état d'un malade ne requiert plus d'intervention de leur part.

Lorsque tous les inscrits sont présents et que les examens de l'état des malades sont terminés, la distribution de la ration sèche commence. Par ration sèche, on entend un composé nutritionnel constitué de farine de maïs et de soja (CSB — *Corn Soya Blend* — distribué par le PAM), de sucre et d'huile. Cette ration sert à confectionner une bouillie de supplément qui doit compléter — et non se substituer à — l'alimentation journalière de l'enfant malade. De l'avis

des mères, l'aliment est bien apprécié par les enfants. Signalons que plus aucun centre n'est actuellement capable d'offrir des repas complets (*bukari*, légumes, voire parfois un peu de poisson) comme certains le faisaient autrefois.

Deux formes de distribution ont été adoptées par les centres: certains (comme ceux gérés par ACF) offrent aux malades la ration sèche nécessaire à la supplémentation durant une semaine; d'autres (comme ceux gérés par des institutions religieuses) préfèrent offrir quotidiennement à leurs patients une bouillie préparée sur place par le personnel du centre avec les mêmes ingrédients, ce qui oblige les bénéficiaires à être présents chaque jour. Généralement, les familles préfèrent recevoir une ration sèche pour une semaine, bien que la quantité ne soit pas toujours jugée suffisante, plutôt que de devoir se déplacer chaque jour: nous avons déjà signalé que ces déplacements entraînent un manque à gagner important pour la famille.

5.5. LES FAMILLES FACE A LA MALNUTRITION

Comme le soulignait le point 3 de ce chapitre, les Lushois connaissent bien les signes physiques de la malnutrition. Ceux rencontrés lors des enquêtes citent principalement: les cheveux lisses, le gonflement de certaines parties du corps (pieds, jambes, ventre, mains), les vomissements, la diarrhée, la fièvre, un amaigrissement bien que le malade continue à se nourrir ou, à l'inverse, une perte d'appétit inexplicée. Il semble que le gonflement du ventre soit le symptôme le plus souvent cité, comme le rapporte une maman fréquentant un centre:

Nous reconnaissons que nos enfants souffrent de cette maladie à partir du ventre. Tu pourras observer l'enfant, il commence à avoir un ventre ballonné. Certaines personnes s'en rendent compte et négligent la situation. (...) Non, il faut bien chercher à comprendre pourquoi l'enfant ne mange pas. (...) En-dehors des cheveux qui s'étiolent, il m'arrivait aussi d'observer ses jambes, tu vois qu'elles commencent à enfler. C'est alors que je me rendais compte que l'enfant était attaqué par cette maladie.

En général, un ou deux des symptômes cités plus haut suffisent à convaincre de la nécessité d'amener l'enfant dans un centre de nutrition, un hôpital ou un dispensaire afin de le faire examiner attentivement. Si le diagnostic de malnutrition est confirmé, la famille est dirigée vers le centre de nutrition le plus proche. Dans certains cas, elle peut également se rendre dans son Eglise et demander une bénédiction au responsable, ou encore organiser des séances de prières, mais ce n'est pas si fréquent et si c'est le cas, c'est plutôt pour maximiser les chances de guérison plus que pour s'en remettre à Dieu seul. Les interprétations de la malnutrition en termes religieux (ou liés à la sorcellerie) sont somme toute rares, comme le montrent quelques témoignages recueillis auprès des mères fréquentant les centres:

On raconte que si tu vois un lion venir sur toi, il ne faut pas t'agenouiller pour prier, il faut plutôt chercher un refuge et le Seigneur t'aidera. C'est pourquoi j'avais jugé bon de le conduire au centre avec l'espoir que la main de Dieu nous aidera.

Non, je ne suis allée nulle part. J'avais remarqué qu'il ne s'agissait pas d'une maladie liée aux esprits (*malaria ya mpepo*) à amener auprès d'un serviteur de Dieu. Ce genre de maladie se manifeste autrement qu'une maladie divine (*ya kwa Mungu*, lit. «de Dieu»), c'est-à-dire naturelle.

Il y a des maladies dues aux microbes et qui nécessitent un recours à l'hôpital. Il y en a d'autres qui sont issues des esprits mauvais. Dans ce dernier cas, l'enfant sur-saute à tout moment. En ce qui concerne ma fille, on a pensé que ça serait mieux de l'amener à l'hôpital.

Questionnées sur les causes de la malnutrition, les mères évoquent systématiquement les pénibles conditions de vie qui sont celles de leur famille:

Oui, la malnutrition est aussi liée aux conditions de vie qui sont devenues difficiles. Parce qu'il arrive, par exemple, que quelqu'un ait de la farine mais qu'il soit sans aucun sou pour se procurer les accompagnements. Il sera finalement obligé de servir le *bukari* soit à l'eau salée, soit encore sans rien du tout.

Plus spécifiquement, on incrimine parfois le manque de nourriture qui, bien souvent, ne permet de faire qu'un seul repas par jour; les vers intestinaux qui consomment les éléments nutritifs que le malade ingère; le manque d'appétit de l'enfant qui refuse de manger pour diverses raisons; le manque de vitamines contenues dans les aliments consommés, etc. Deux circonstances aggravantes sont aussi souvent évoquées: tout d'abord la période du sevrage, durant laquelle la santé de l'enfant est fragilisée et où il arrive parfois que celui-ci refuse de s'alimenter autrement qu'au sein; ensuite la période de césure (*cf.* point 4.3.1.), lorsque la production agricole n'est pas encore arrivée à terme et que la famille n'a plus de réserve de nourriture. Il semble que le nombre d'enfants récemment sevrés soit assez important dans les centres, qui doivent par ailleurs accueillir beaucoup de patients pendant la période de césure.

Les familles qui fréquentent les centres se disent satisfaites des services offerts, comme en témoigne cette mère:

Moi-même, je remarque que le poids de l'enfant augmente et je me dis que Dieu m'a aidée parce que sa santé s'améliore. Ça nous aide beaucoup, surtout pour nous qui n'avons rien. Parce que si nous devons acheter ce qu'on nous donne dans les centres, on ne pourra pas.

Pourtant, le premier pas n'est pas toujours facile à franchir, car, même si la protection de la santé de l'enfant finit généralement par l'emporter dans le jugement de la mère, se diriger vers un centre de renutrition revient à reconnaître publiquement l'incapacité à nourrir correctement sa progéniture, un motif de honte dans une société qui valorise la réussite et la cellule familiale. On ne se permet d'ailleurs pas de suggérer à n'importe qui de se diriger vers un centre de renutrition, de peur de choquer ceux à qui on désire pourtant rendre service.

Trois témoignages de mères montrent bien toute la pesanteur morale qui entoure la fréquentation de ces centres :

J'ai alors remarqué que l'enfant souffrait et qu'il fallait l'amener dans un centre de renutrition. Je me suis alors dit qu'il n'y avait pas à avoir honte parce que l'enfant finirait par en mourir. J'ai alors résolu de l'y conduire.

Il y en a qui se moquent de nous, ils ajoutent qu'ils ne peuvent pas aller recevoir notre soja. Ils racontent que nous sommes des imbéciles parce que nous échouons à nourrir nos enfants pour aller prendre la farine de soja. Ils estiment qu'ils mangent bien alors que nous, nous mourrons de faim dans cette ville.

Mais on le fait [conseiller de se rendre dans un centre de renutrition] souvent aux gens avec qui on collabore et qu'on connaît bien parce que vous pouvez conseiller à une autre personne qui peut mal interpréter cela. Pour certains, lorsque vous lui proposez d'amener son enfant malade au centre, il croit que vous le jugez comme s'il n'avait pas une bonne vie. C'est pourquoi on se réserve de conseiller n'importe qui.

Lors de notre enquête, nous avons constaté que les familles qui fréquentent les centres sont très assidues, soucieuses de la santé du malade, et respectent les consignes. Mais des formes de détournement de l'aide sont attestées, et évoquées de façon récurrente par le personnel des centres ACF qui fournissent des rations sèches aux familles. Certaines familles partagent ces rations initialement destinées à un seul malade, qui n'est hélas pas toujours le seul à souffrir de la faim au sein du foyer, comme le montrent les deux témoignages suivants issus respectivement d'un membre du personnel soignant et d'une mère :

C'est un supplément, donc nous supposons que le bénéficiaire a eu quelque chose à la maison (...) mais malheureusement, la réalité c'est qu'il n'y a rien d'autre et que cette ration que nous donnons est partagée avec les autres membres de famille qui n'ont pas eu ... et comme ça, au lieu de sept (jours), parce qu'on a partagé un peu pour tout le monde, c'est peut-être trois ou quatre jours, il n'y a plus rien.

C'est un peu difficile, as-tu déjà vu une maman qui donne aux uns et pas aux autres? Supposons que tous tes enfants soient là, qu'importe leur nombre, tu ne sauras pas donner aux uns et pas aux autres. C'est mieux de donner à chacun une petite part.

Ce partage obéirait néanmoins à certaines règles, car les adultes s'en abstiendraient, réservant la ration à leurs seuls enfants. Quoi qu'il en soit, ce partage a pour conséquence de diminuer fortement la quantité consommée par le malnutri qui, dès lors, ne bénéficie pas de ce supplément durant les sept jours de la semaine initialement prévus.

Un second problème, plus désolant, est que certaines familles revendraient au marché la ration sèche afin d'acquérir d'autres aliments, voire d'autres articles. C'est pour faire face à ce détournement ainsi qu'à la pratique du partage que certains centres ont opté pour une distribution quotidienne de bouillie préparée sur place.

Un dernier problème est que certaines familles tentent d'opérer une sorte de tournante entre les différents centres afin d'obtenir le plus de rations sèches

possible. Pour éviter cela, les responsables d'ACF ont pris différentes mesures. Chaque bénéficiaire admis dans un de leurs centres reçoit un bracelet d'identification en plastique reprenant son nom, le nom du centre où il est inscrit ainsi que son numéro d'inscription. Une fois enlevé, le bracelet ne peut pas être remis au bras du malade. Chaque inscrit se voit remettre également une fiche d'identification et de suivi dont il doit être en possession à chaque visite, sous peine de ne pas recevoir sa ration. Enfin, chaque bénéficiaire est noté dans le registre du centre où sont reprises chaque visite et absence ainsi que l'évolution de son état. Ainsi, ils ne peuvent fréquenter en même temps deux centres ACF. Cependant, on retrouve certains des bénéficiaires des centres ACF dans d'autres centres, gérés par des Eglises ou des congrégations religieuses.

5.6. CONCLUSION

Au vu de la situation telle qu'elle se présentait en 2002 dans les centres de nutrition lushois, la malnutrition apparaît comme un problème concernant de nombreuses familles, sans que nous trouvions face à une situation de famine grave: la plupart des malades traités dans les centres souffrent de malnutrition modérée et non sévère.

Comme il apparaît bien dans ce point, la malnutrition ne peut être analysée en simples termes de carences alimentaires: il s'agit aussi d'un problème lié aux mauvaises conditions de vie socio-économico-sanitaires (manque de revenus financiers, impureté de l'eau de consommation, chute de la production agricole, etc.). «Il s'agit là peut-être d'une des rares pathologies pour laquelle des causes générales ou sous-jacentes (...) d'ordre socio-économiques sont a priori mises en avant puisque, en première analyse, chacun s'accorde pour lier la malnutrition à la pauvreté» (GRUENAI & DELPEUCH 1992). Ainsi, à Lubumbashi, les marchés sont approvisionnés sans trop de difficultés mais une partie de la population n'a pas accès à ces denrées, faute de ressources financières. De leur côté aussi, les familles touchées attribuent l'apparition ou le développement de la maladie à de mauvaises conditions de vie et ne remettent pas en cause leurs savoirs et leurs attitudes.

Pourtant, les conditions socio-économiques ne rendent pas entièrement compte de la prévalence de la malnutrition. D'après certaines recherches, la structure familiale ainsi que la place, le rôle et l'attention accordée à l'enfant et à la mère influencent aussi l'apparition de la maladie. Il apparaît que la malnutrition des enfants ne toucherait pas toujours les familles les plus démunies: «le niveau de vie des individus, et partant leur capacité de prise en charge des enfants, sont largement dépendants des réseaux de solidarité (familiale ou autres), dont l'absence ou la désagrégation peuvent avoir des conséquences néfastes sur l'état de santé» (GRUENAI & DELPEUCH 1992). Il nous a été donné lors des enquêtes de rencontrer un cas illustrant bien ce point. Il s'agit d'une

grand-mère qui accompagnait à un centre ses deux petits-fils que son nouveau gendre n'acceptait pas:

Lors de son premier mariage, elle [sa fille] a eu deux enfants: ce sont ces deux qui sont malades et qui restent chez moi. Elle a divorcé et elle s'est remariée avec le chauffeur. Du nouveau mari, elle (...) a un enfant. (...) Si tu es mariée, le mari peut ne pas aimer les membres de la famille de sa femme. C'est pourquoi elle m'a donné ses enfants pour que je reste avec eux. (...) Il se fait que le mari n'aime pas parce que ce ne sont pas ses enfants. Il dit qu'il doit s'occuper de ses enfants et non de ceux qui ne lui appartiennent pas. C'est ainsi que leur mère amène très rarement un *sipa* [petit seau] de farine.

La lutte contre la malnutrition dans les pays dits en développement doit être entreprise à différents niveaux. La distribution de nourriture ne suffit pas: elle peut même occasionner des effets pervers de détournement de nourriture, voire de dépendance à l'égard de cette distribution. Une vraie lutte active contre la malnutrition doit donc s'effectuer sur le terrain mais elle doit aussi s'accompagner d'une prise de conscience politique des causes socio-économiques et sanitaires de la maladie.

NOTES

- [1] Malheureusement, les responsables du PAM n'ont pas souhaité révéler le tonnage exact de nourriture que leur organisation consacre à la prise en charge de la malnutrition infantile dans la ville.
- [2] La situation en septembre 2003 était la suivante: le contrat d'ACF avait été prolongé jusqu'à novembre; l'organisation avait formé des nutritionnistes et entrepris une évaluation des CNS pour s'assurer qu'ils pourraient poursuivre le travail au-delà de cette date de façon autonome. Le CNT n'avait pas été rouvert et les responsables d'ACF déclaraient s'occuper, à travers leurs six CNS, de 2 500 bénéficiaires, alors que ce chiffre était de 4 500 quelques mois plus tôt. Les responsables du PAM déclaraient pourtant de leur côté que la situation n'avait pas évolué dans un sens positif.
- [3] Au moment des enquêtes, la coordonnatrice des activités du BDOM s'apprêtait à reprendre contact avec les responsables du PAM pour trouver un nouvel accord de collaboration. En septembre 2003, rien n'avait encore été conclu et les centres du BDOM continuaient à fonctionner au ralenti.

V. Réseaux sociaux et identités alimentaires

1. Introduction

par

Françoise DUVOSQUEL

1.1. LUBUMBASHI, CREUSET D'ENJEUX IDENTITAIRES ET DE PUISSANTS RESEAUX

Le chapitre présenté ici a trait à divers aspects sociaux de la prise de nourriture à Lubumbashi: la restauration dans le ménage et en dehors de celui-ci, la consommation d'alcool et les stéréotypes ethniques entourant les préparations culinaires. La raison pour laquelle il a été décidé de présenter ensemble ces champs sémantiques a priori fort différents est qu'ils sont le terrain d'affirmations identitaires et de création de réseaux.

La construction de l'identité est bien entendu très complexe et plurifactorielle. Parmi les éléments qui entrent en jeu à la fois dans la construction et l'affirmation de l'identité individuelle et sociale, la nourriture n'est pas des moindres. Comme le fait remarquer le sociologue Claude Fischler, «incorporer un aliment, c'est, sur un plan réel comme sur un plan imaginaire, incorporer tout ou parties de ses propriétés: nous devenons ce que nous mangeons. L'incorporation fonde l'identité» (FISCHLER 2001). L'alimentation et ce qui tourne autour donne une assise à l'identité individuelle et familiale, bien sûr, mais également à des superstructures comme le groupe social, la classe, l'ethnie, la nation. De nombreux sociologues et anthropologues, au premier rang desquels Pierre Bourdieu, ont étudié le rapport étroit qui unit une unité sociale et le mode de consommation alimentaire (BOURDIEU 1979).

Concernant les réseaux, il est clair que le style culinaire, la consommation d'alcool et la fréquentation de lieux de restauration sont à la fois la cause et le prétexte de chaînes de contacts plus ou moins ramifiées. A suivre Ulf Hannerz, «la notion de réseau telle qu'elle est en usage chez les anthropologues vise à abstraire, à partir d'un système global et pour les besoins de l'analyse, des jeux de relations plus ou moins élaborées» (HANNERZ 1983). On le comprend, la notion de réseau est une abstraction, construite par les chercheurs d'une certaine manière, en retenant certains éléments vus comme pertinents. Mais nous pouvons néanmoins remarquer «d'une part, que les réseaux traversent les groupes permanents et les institutions et, d'autre part, qu'ils couvrent d'autres plans du social. Sur ces plans, les liens sociaux subissent moins de régulations proprement dites que les obligations que les participants s'imposent à eux-mêmes (...)» (HANNERZ 1983).

Une forme de réseau primordiale est celle qui unit le citadin à son environnement rural d'origine, ce qui a toute son importance dans le cadre d'une ville

créée à partir de la seule immigration, qu'elle soit des campagnes avoisinantes ou de beaucoup plus loin. Le Lushois est donc un citoyen souvent resté, ne serait-ce qu'au niveau émotionnel, lié à son village, sa région, sa province d'origine. D'ailleurs, surtout dans les années 1970, l'extraordinaire accroissement démographique qu'a connu la ville (7 % par an) fut largement le fruit de l'exode rural, à partir de nombreux foyers d'émigration du sud de la RDC et du nord de la Zambie. On comprend donc que l'ex-Elisabethville soit devenue le puzzle ethnique qu'il nous est donné d'étudier actuellement! Les réseaux d'entraide sur des bases ethniques sont omniprésents, et souvent très utiles pour la «débrouille», devenue le lot quotidien des Congolais depuis plusieurs décennies.

Concernant les rapports ville-village, une étude détaillée sur les rapports entre les sphères urbaine et rurale chez les Lamba du Katanga nous a permis de mieux cerner les enjeux actuels (RUBBERS 2000). La perception de la ville n'est plus celle d'il y a vingt ou trente ans, idéalisée, fantasmée, et les migrants sont de plus en plus au courant des potentialités qu'elle offre, ainsi que des sacrifices qu'elle impose. La ville n'est pas un milieu étranger pour les villageois: ils en ont beaucoup entendu parler, ils y sont souvent déjà allés et, une fois implantés en ville, la plupart n'envisagent pas de retourner au village (RUBBERS 2000). Le village, bien que reconnu comme étant un «havre contre l'incertitude, la précarité et l'insécurité» (RUBBERS 2000), est vu souvent comme étant trop étroit, trop fermé pour ceux qui ont goûté aux tourbillons de la vie citadine.

Il est donc important, pour bien en saisir toute la complexité, de comprendre la dialectique qui unit la vie citadine aux racines rurales, car ce lien est fondamental dans les rapports sociaux que tissent les Lushois.

1.2. LE PROTOCOLE DU REPAS FAMILIAL

Le chapitre qui ouvre cette cinquième partie, signé par Gabriel Kalaba, porte sur la dimension sociale du repas familial. La prise d'un repas fait toujours l'objet d'un rituel, même si cet aspect est largement inconscient pour les commensaux. Un protocole de phrases et de gestes — lorsqu'il s'agit de dresser la table, d'inviter un hôte à rester dîner ou encore de se laver les mains avant d'entamer le repas — est intégré par les différents membres du ménage en tant que code de bonnes manières à respecter.

Ce protocole varie en fonction du statut de chacun au sein de la famille (statut directement lié au sexe, à l'âge et à l'aïnesse) et permet de marquer le respect vis-à-vis de chacun. Si le partage du repas est effectué en fonction du statut des convives, un autre élément entrant en ligne de compte est le statut des mets, statut qui est conféré au départ de conceptions culturelles.

Le contexte dans lequel se prend le repas varie d'un ménage à l'autre. En général, l'ensemble de la famille doit être présent pour prendre en même temps

le repas principal de la journée. Dans certains cas, les enfants mangent séparément du reste de la famille, ou les femmes se restaurent d'un côté et les hommes de l'autre. Cette modalité est très variable. L'auteur, en plus de rendre compte du déroulement du repas, s'est posé la question de savoir quelles interactions avaient lieu au cours de celui-ci. Il semble que dans une situation de précarité alimentaire, le mécontentement des enfants et/ou de l'époux soit des manifestations fréquentes lors du repas. Pour terminer, l'auteur — rejoint ici par les linguistes Mulumbwa Mutambwa et Jerry Kalonji — aborde le protocole de la fin du repas. Il est en effet nécessaire de manifester à la ménagère une appréciation du repas et ce, grâce à une des formules ou attitudes consacrées.

1.3. LA RESTAURATION HORS DU FOYER

Au-delà de ces considérations intrafamiliales, il est nécessaire de prolonger la réflexion et de l'étendre à un rapport plus global, celui du «chez nous/ailleurs». En effet, dans bien des domaines de la vie sociale, on remarque très clairement deux sphères d'influence: l'intérieur du foyer et son mode de vie, et le monde extérieur, quel qu'il soit. Ces deux univers s'influencent mutuellement, s'interpénétrant parfois mais ne se confondant jamais: la prise de nourriture et de boisson joue ici le rôle de révélateur pour mettre en exergue des attitudes, mentales et sociales, qui ne sont pas toujours évidentes sous un autre éclairage.

Selon la sociologue Deborah Lupton, il y a une relation binaire entre la familiarité, l'aspect naturel, allant de soi du repas pris dans l'enceinte du foyer, et la formalité, l'aspect ritualisé du repas pris à l'extérieur (LUPTON 1996). Mais certaines considérations à ce propos ne sont pas extensibles au-delà des limites des sociétés occidentales, et surtout pas aux sociétés africaines. Les sociologues et les anthropologues qui ont écrit sur le phénomène du *eating out* en Occident ont très souvent insisté sur l'impression agréable, la détente et le plaisir que les convives éprouvent lors de tels repas (LUPTON 1996, FISCHLER 2001, WARDE & MARTENS 2000). Mais la consommation de nourriture hors de la sphère intime n'est absolument pas appréciée de la même façon au Congo, comme le montre bien Richard Lubembo dans le point 3: la nourriture prise dans le cadre familial intime est presque toujours valorisée par rapport à celle prise à l'extérieur de ce cadre (dans la famille plus lointaine, chez des amis, au travail, dans les restaurants, etc.). Un élément d'explication récurrent est celui de la certitude, de la sécurité: chez soi, on est sûr de ce qu'on mange, contrairement à ce qui se passe quand le repas est pris à l'extérieur. A l'inverse de la femme européenne, qui sera heureuse d'échapper aux différentes charges ménagères liées aux repas, la maîtresse de maison africaine n'aime pas que le contrôle de son alimentation lui échappe. Quelles que soient les raisons invoquées, il est très clair que la prise de repas à l'extérieur est souvent loin de représenter un plaisir pour les individus interrogés et s'apparente plutôt à une corvée, surtout dans le chef des femmes. On pourrait

même dire que la satisfaction éprouvée lors de la consommation d'aliments est directement proportionnelle à la proximité du foyer. En effet, il semble que, considérations économiques mises à part, les Lushois se restaureront plus fréquemment, et surtout plus volontiers, dans leurs familles; viennent ensuite les repas entre amis, et enfin les repas pris dans le cadre de la restauration plus formelle. La nourriture prise à l'extérieur l'est le plus souvent par obligation, par contrainte, sans que cela ne représente un événement spécialement apprécié.

Donc, l'alimentation reste majoritairement l'apanage du foyer, de l'intimité familiale, même dans le cadre urbain de Lubumbashi, qui connaît pourtant de nombreux obstacles à ce type de commensalité: éclatement du noyau familial, éloignement des membres de la famille pour des raisons de travail, impossibilité de prendre plus d'un repas par jour, etc. C'est exactement le schéma inverse de celui de la consommation d'alcool qui, comme nous le verrons par la suite, s'inscrit pleinement dans la vie sociale hors du milieu familial.

Parlons maintenant plus précisément des circonstances sociales dans lesquelles prend place la commensalité: que ce soit en famille, entre amis ou au restaurant, les relations sociales sont marquées par un goût prononcé pour l'ostentation. En effet, les signes extérieurs de richesse, d'abondance et de prestige font en quelque sorte partie de l'*ethos* social du Congolais, que le contexte soit rural ou urbain. Impressionner ses invités ou ses convives, en recourant à la qualité, à la quantité ou au luxe des mets sera donc un principe guidant les repas pris en commun, même dans un cadre peu formalisé. Il s'agit, dirons-nous avec Goffman, de soigner sa face. Les contextes de commensalité apparaissent dès lors comme des occasions de présenter une image travaillée de soi-même (GOFFMAN 1974). L'honneur, notion essentiellement d'ordre social et psychologique, est chevillé à l'alimentation en société, même si elle ne sort pas du cadre de la famille élargie. D'ailleurs, comme le fait remarquer Benjamin Rubbers, les conditions d'existence étant pénibles pour tout le monde actuellement dans cette région, «le jeu de la distinction se limite pratiquement au symbolique: il tend alors moins à légitimer des rapports objectifs de domination qu'à créer une marge de prestige entre les différentes catégories» (RUBBERS 2000). L'alimentation s'avère être un véhicule privilégié pour la matérialisation de cette recherche de puissance symbolique.

Il est temps à présent de revenir sur les réticences qui existent par rapport à la consommation de nourriture loin du toit familial. Diverses raisons sont évoquées, mais une nous interpelle tout particulièrement: la crainte de l'ensorcellement. Avec Esther Goody, nous pouvons tenter de définir la sorcellerie (*witchcraft*) comme étant «l'usage dissimulé de formes mystiques d'agression par des agents humains» (GOODY 1970). Bien que «la sorcellerie, si elle est reconnue en principe en ville, se dissout dans la faiblesse de la structure parentale et la dimension contractuelle des rapports sociaux» (RUBBERS 2000), la crainte de l'ensorcellement est très vivace à Lubumbashi. La sorcellerie, telle qu'on se la représente communément en Afrique, est généralement «considérée comme une

mise en forme de la jalousie. (...) Mais elle peut être pensée, à d'autres occasions, comme un moyen prisé par les ambitieux qui désirent se distinguer (...)» (RUBBERS 2000). On le voit à travers les interviews récoltées par Lubembo, cette appréhension des pratiques sorcellaires est omniprésente dans l'alimentation: certaines mères vont refuser que leurs enfants se nourrissent hors du giron familial, de crainte que leur progéniture ne soit, via la consommation de friandises, victime de comportements malveillants.

Il est très important de faire remarquer que le sorcier africain n'est en aucun cas l'équivalent du personnage inquiétant de l'imaginaire occidental, qui est l'étranger. En effet, les cultures occidentales placent une confiance quasi aveugle dans les proches (famille, amis, etc.), en se méfiant fortement des personnes inconnues. A l'inverse, le personnage nuisible du sorcier africain est souvent représenté comme ayant des liens étroits avec sa (ses) victime(s). Un enquêté rappelle à ce sujet un dicton à Vwakanyakazi Mukohya: «l'homme qui te tuera, c'est bien souvent l'ami avec qui tu manges». C'est dire que la confiance règne...

1.4. ALCOOL

Nous l'avons déjà évoqué plus haut, l'alcool s'inscrit dans une sphère sociale totalement différente de la nourriture: sa consommation se réalise dans les cercles d'amis, de collègues, bien plus qu'au sein du foyer. L'étude proprement anthropologique de la consommation d'alcool, plus encore que celle de l'alimentation, est très récente: avant les années 1970, bien peu de socio-anthropologues se sont penchés sur le sujet. Comme le font remarquer de très nombreux anthropologues, «malgré l'abondance de la documentation, l'alcoolologie reste largement dominée par les sciences biomédicales, les sciences de l'homme et de la société manifestant peu d'intérêt pour ce domaine» (ANCEL 1998). Certains vont même plus loin et soulignent le regard méprisant, parfois offusqué, des érudits modernes vis-à-vis des boissons alcoolisées: «Tout se passe comme si les sociétés contemporaines, obnubilées par les problèmes d'hygiène corporelle et d'alcoolisme social (...), confondaient toutes sortes de liquides alimentaires en ne mettant l'accent que sur l'aspect transgressif des boissons alcoolisées» (FOURNIER 1995).

Pourtant, les étapes de la fabrication, de la diffusion et de la consommation de boissons alcoolisées s'inscrivent toutes trois dans le cadre d'activités parfaitement sociales, incluant des différenciations sexuelles (GEFOU-MADIANOU 1992), des réseaux sociaux, un certain cérémonialisme, etc. (cf. à ce sujet l'ouvrage pionnier de DOUGLAS 1987).

Une remarque à faire d'emblée est que, dans l'étude de la consommation d'alcool, il n'y a presque rien d'absolu et bien peu de généralisable. En effet, la consommation d'alcool, l'état d'ébriété ou les types de boissons ingurgitées sont accompagnés de représentations et sujets à des jugements bien différents selon

les sociétés. Lors d'une analyse plus fine, on se rend compte que, au sein d'une même société, les strates sociales, les affiliations confessionnelles, les tranches d'âge définissent également des modes et des types différents du boire. D'ailleurs, l'analyse de Vwakanyakazi Mukohya — le point 4 de ce chapitre — montre bien cet état de fait: l'alcool fait partie du quotidien le plus banal de certains consommateurs, alors qu'il est totalement diabolisé par d'autres groupes. Tout n'est question que de références. «Parler de consommation modérée, normale ou excessive d'alcool ne relève que de valeurs normatives d'ordre collectif» (HILLMAND 1990).

Mais il est néanmoins nécessaire d'évoquer ce qui est considéré comme commun, quasi universel, dans la consommation d'alcool: «stimuler la sociabilité et communiquer avec l'invisible» (ANCEL 1998). Dans les deux cas, on voit que l'alcool joue un rôle de contact, de médiation, que cela soit avec ses pairs ou avec des entités supranaturelles (divinités, ancêtres, esprits,...).

A partir des interviews collectées, Vwakyanakazi Mukohya a établi une série de paramètres de la consommation d'alcool à Lubumbashi: que boit-on, où, quand, avec qui, pourquoi s'abstient-on? Autant de questions auxquelles cette contribution permet de trouver une réponse. On se rend compte que certaines remarques générales faites plus haut prennent tout leur sens dans le cadre lushois: l'opposition foyer/extérieur, par exemple. L'alcool semble être plutôt perçu comme un élément risquant de désunir les liens familiaux, d'amoinrir l'harmonie du foyer. Sociologiquement, il se trouve donc dans le pôle opposé à celui de la nourriture, représentée comme le ciment par excellence de la communauté familiale. Cette partition suit de relativement près la séparation sexuelle des rôles et des tâches: la femme (épouse, mère) domine l'univers de la confection des repas domestiques, s'occupe de la gestion des liens familiaux, alors que l'homme établit des contacts avec l'extérieur — ce qui suppose souvent la prise de boissons alcoolisées —, ramène les ressources, défend la réputation du ménage vis-à-vis d'autrui. Les seules femmes qui sont tout à fait tolérées dans les cercles de buveurs sont les femmes indépendantes, célibataires, qui ont un statut très différent des épouses.

Un autre contraste concerne les boissons locales et celles obtenues par l'importation: là aussi, la dichotomie «chez nous/ailleurs» dicte les pratiques. D'après les conclusions de Vwakyanakazi, rares sont les personnes qui consomment des boissons d'origine étrangère. Bien sûr, la raison financière est évidente. Mais au-delà de cela, il y aurait une nette préférence pour ce qui est du cru, et la curiosité par rapport aux alcools allogènes semble très peu importante.

1.5. STEREOTYPES ETHNIQUES

Dans le point 5, Aimé Kakudji et Richard Lubembo nous font découvrir un pan important de la culture culinaire lushoise: l'alimentation en tant que facteur

d'identification et de revendication ethniques. Pour comprendre ce complexe interactif entre consommation et identité, explorons brièvement un concept qui pose tant de problèmes en sciences humaines et ailleurs, à savoir l'ethnie. De plus en plus remis en question, ce terme est néanmoins considéré comme celui qui présente le plus d'avantages, ou plutôt le moins d'inconvénients, pour définir cette abstraction qui «se situe quelque part entre les groupes de parenté et les collectivités organisées en Etats» (CHRETIEN & PRUNIER 1989).

L'ethnicité fait tantôt référence à une série de représentations accompagnant un sentiment d'appartenance, tantôt à un comportement dit conforme à certaines normes collectives, tantôt encore à une classification exogène sur base de critères spatiaux ou même «raciaux». L'anthropologue Thomas Eriksen, qui a rédigé un excellent ouvrage de synthèse sur le sujet, considère l'ethnicité comme étant une structure représentationnelle, issue du sentiment de différence éprouvé à l'égard d'autres entités sociales avec lesquelles il existe des contacts: «l'ethnicité est un aspect de la relation sociale entre des agents qui se considèrent comme culturellement distincts de membres d'autres groupes, avec lesquels ils ont un minimum d'interactions régulières» (ERIKSEN 1993).

Cette optique de démarcation culturelle et de revendication identitaire apparaît bien à travers les propos recueillis et analysés par Kakudji et Lubembo dans leur contribution. Ils y montrent combien l'attribution d'une alimentation typique peut jouer sur la perception mutuelle des groupes. En effet, les Bemba, du fait du mets doux qui leur est associé, sont considérés comme des individus peu pugnaces, alors que les Luba, mangeurs de crocodile, ont la réputation d'être violents, agressifs et vindicatifs.

On le voit, l'alimentation est un fait culturel et, quoique — ou parce que — ces ethnies cohabitent et échangent, chacune garde des traits culinaires spécifiques. «Aucun brassage n'a jamais empêché la cuisine de "faire frontière". La façon de se nourrir, quotidienne ou festive, est à elle seule un code d'appartenance qu'aucun emprunt ne parvient vraiment à entamer» (BESSIS 1995).

Voilà donc une des caractéristiques de Lubumbashi: différentes ethnies, différents groupes sociaux cohabitent, échangent, copient, adaptent, et pourtant chacun reste fidèle à un type culturel donné, et parfois demeure prisonnier des stéréotypes qui, on le comprend bien, ont vraiment la vie longue...

Place maintenant aux *nganda* animés, au terrible *lutuku* et à l'amer *mutete*, aliment favori des Cokwe...

2. La dimension sociale du repas familial

par

Gabriel KALABA

2.1. PROLOGUE: PRESENTATION DE TROIS MENAGES PARMIS D'AUTRES

Afin d'introduire ce chapitre sur le repas familial, voici les interviews de trois chefs de ménage, deux situés dans la catégorie des ménages de niveau de vie moyen et un appartenant à la catégorie supérieure.

Ménage n° 26 (niveau de vie moyen):

Nous partageons le repas en deux groupes, quand je suis là et si je ne les trouve pas endormis. Je dois bien me débrouiller pour leur trouver quelque chose à manger. Je n'ai pas un travail salarié et je ne rentre pas avant 18 heures.

Quand je suis donc là, le garçon mange avec moi, question de lui montrer sa vraie place dans la maison, celle d'un homme, et les filles mangent avec leur mère. Les convives sont invités au repas par la formule classique de *Karibu ku meza* que l'on prononce en esquissant une génuflexion.

Le plus âgé se lave les mains le premier, les autres font de même par ordre d'ânesse.

J'ai ma petite banquette où je m'installe toujours et un tabouret branlant, en déséquilibre constant, mais que ma femme arrive toujours à stabiliser. Ce tabouret me sert de table à manger.

Dans ma culture, le papa doit beaucoup manger pour avoir la force d'aller encore chercher de la nourriture le lendemain.

Vers la fin du repas, il y a constamment des disputes entre les enfants parce qu'il y en a toujours une qui accapare le plus gros morceau, ou rafle tout ce qui reste sur le plat. Une gifle à la gourmande remet de l'ordre et l'on promet à la plus malheureuse de lui porter toute l'attention nécessaire la prochaine fois.

Même si, à ma table, le plus jeune se rassasie avant les autres, il doit attendre que tous aient achevé de manger pour se laver les mains en suivant l'ordre de préséance. Et ce ne sera qu'après le repas que sera peut-être utilisé le savon afin de dissiper les odeurs des aliments. En fait, l'usage du savon n'est pas fréquent. C'est quand nous avons un visiteur que nous faisons un effort pour trouver même un petit morceau de savon de lessive.

* *
*

Ménage n° 17 (niveau de vie moyen):

Je mange avec mes trois fils aînés et mon beau-frère tandis que ma femme mange avec les plus jeunes. Ma belle-sœur et les filles plus âgées constituent le troisième groupe.

Quand le repas est prêt, ma femme m'invite, éventuellement avec mes convives, par un signe de politesse *karibu ku meza*. Les autres groupes se constituent à cet appel et l'enfant qui a suivi le geste de la maman court chercher les autres.

Je me lave les mains le premier et j'entame le repas. Les autres suivent mon geste. Je profite de ce moment pour éduquer les enfants, leur prodiguer des conseils, etc.

Après le repas, je rote très fort pour signifier que je l'ai apprécié. Je me lave à nouveau les mains le premier, mais au savon cette fois. Je dis à ma femme *wafwako* en guise de remerciement et je vais me reposer au salon.

Mais il arrive que je sois absent au repas, où pourtant la nourriture m'attend. Si cela se répète — et ça se répète souvent — ma femme se met en colère et me dit *inakuya ni miza* (c'est-à-dire «ça t'amuse de refuser mon repas parce que tu es allé chez ta pimbêche»). [Et le chef de ménage de baisser la voix avec un sourire malicieux pour nous souffler à l'oreille: «ces jours-ci, je mange chez ma deuxième femme à la Ruashi...». Il reprend son ton normal:] Du côté des enfants, il y a toujours des disputes, soit sur le partage des aliments, soit sur les taquineries se rapportant à la journée. Les adultes interviennent pour remettre de l'ordre.

* *
*

Ménage n° 22 (niveau de vie supérieur):

Nous partageons le repas ensemble surtout le soir car pendant la journée, ma femme et moi sommes très souvent hors du ménage pour des raisons de service.

Ce soir-là donc, le 26 décembre 2000, la femme approche très familièrement les convives par une formule amicale, «bon, *tupite ku meza*», qui signifie: «bon, passons à table». Elle présente les aliments. Chacun des quatre convives avait devant lui deux assiettes, une de *bukari*, l'autre d'accompagnements.

Je me lave alors les mains le premier, a poursuivi le chef de ménage, puis ma femme, ma belle-sœur et enfin ma fille. Je me sers les yeux fermés parce qu'il y en a toujours en abondance. Nous discutons de notre journée. Celui qui a besoin d'un supplément de nourriture se sert ou en reçoit directement de ma femme qui fait attention à tout cela. Celui qui a terminé de manger se lave les mains au savon *Geisha* et attend les autres au salon.

2.2. INTRODUCTION

Si nous commençons par rapporter ces trois fiches d'enquête, c'est afin d'introduire un aspect fondamental de notre étude qui consiste à saisir la dimension sociale du repas à travers les différentes catégories socio-économiques présentes dans notre échantillon. Les comportements relatifs aux manières de table sont influencés par la catégorie sociale à laquelle le ménage appartient, comme on le verra par comparaison.

Le protocole d'enquête, formulé comme suit, fut récolté auprès de septante-cinq des quatre-vingt-quatre ménages de l'échantillon, mais certains sous-thèmes ont recueilli beaucoup plus de réponses que d'autres:

La dimension sociale du repas familial

Observer si les informateurs ont l'habitude de partager le repas ensemble (à la même table?). Si tel est le cas, quelles raisons motivent ce système? Dans le cas contraire, quels motifs justifient le rejet?

Etiquette lors du repas: il s'agit des bonnes manières de table, de la présentation adéquate des mets, de l'ordre de préséance lors du repas. Comment approche-t-on les gens au repas: appel? Qui se lave les mains le premier? Qu'en est-il de l'utilisation du savon? Qui commence?

Comment se fait le partage entre les membres selon l'âge, le sexe, la quantité? Y a-t-il des aliments qu'on ne partage pas avec les enfants?

Si le ménage est polygame, comment les épouses s'organisent-elles pour la préparation des repas?

S'enquérir auprès de l'informateur s'il arrive aux enfants de se disputer pendant le repas. A quelle occasion? Et qu'est-ce qu'il fait pour aplanir les différends? Arrive-t-il aussi à un mari de manifester un mécontentement à propos d'un repas? Et les raisons avancées pour justifier son comportement? Pourrait-il rapporter un souvenir d'une dispute grave à laquelle il a assisté?

Les études portant sur la dimension sociale du repas familial lushois sont pour ainsi dire inexistantes. Nous devons néanmoins signaler «L'enquête alimentaire parmi les populations rurales du Haut-Katanga» publiée en 1960 par A. Lambrechts et G. Bernier sous les auspices de la FULREAC. Cette étude à la fois quantitative et qualitative a été menée en 1957 dans les environs de Kolwezi, de Jadotville (Likasi) et d'Elisabethville (Lubumbashi), à Kikanda (à plus ou moins 20 km de Lubumbashi sur la route de Kasenga) et à Dilanda dans la chefferie du même nom située au sud-ouest de Lubumbashi. Cette étude portait sur cent familles, ce qui correspondait à trois cent cinquante adultes et environ le même nombre d'enfants. Rappelons que cette enquête a été menée en milieu rural alors que la nôtre l'a été en milieu citadin. Cette étude demeure néanmoins intéressante et d'avant-garde pour l'époque de sa rédaction.

Nous pouvons relever que dans l'ensemble, les gens s'alimentaient mieux à l'époque: leurs repas contenaient 57 % de poisson, 12 % de viande et 31 % de légumes. La nutrition du citadin était meilleure encore, affirment les auteurs, en raison de la disponibilité de produits occidentaux (LAMBRECHTS & BERNIER 1960). La prise du repas se faisait séparément selon le sexe: les hommes recevaient la plus grosse partie, la mieux façonnée; les femmes, la plus petite et la

moins bien façonnée. Les hommes et les garçons mangeaient à l'intérieur de la maison; les femmes et les filles, sur la *barza*. Il y avait rarement des restes. Deux repas exceptionnels pouvaient parfois être préparés: le *mwisambo* du matin et le *mashinka kibi* (signifiant littéralement «pour fermer la porte» [1]) en soirée.

En 1997, François Malaisse a élargi l'étude de l'alimentation à toute la forêt claire africaine mais il n'a pas développé la dimension sociale du repas. De même, nous n'avons pas trouvé de référence à ce thème parmi les petites brochures de vulgarisation existant à Lubumbashi — qui offrent des conseils aux ménagères pour combattre la malnutrition dans l'actuelle situation de précarité — ni parmi les études faites par notre propre université — notamment dans le cadre du projet Katanga (1986-1990) visant à combattre la malnutrition chez les plus démunis

Compte tenu de ces différents éléments, passons à présent à l'exposé des résultats de notre étude.

2.3. LE REPAS FAMILIAL, MOMENT PRIVILEGIE DE LA TRANSMISSION DES CONVENANCES

La prise du repas dévoile la nature des rapports sociaux qui lient les convives: rapports d'affinité ou de rapprochement, rapports de distanciation ou de séparation, rapports de socialisation ou d'endoculturation, etc. La prise du repas est aussi l'occasion, à travers les bonnes manières de table (*heshima ku meza*), d'extérioriser les valeurs sociales qui guident les gens dans leurs comportements. Il s'agit donc d'une occasion de dévoiler des traits de culture urbaine en matière de rapports sociaux.

Il s'agit aussi d'un moment particulier pour au moins deux raisons: la première est cette joie que ressentent les convives de se retrouver ensemble, toute la famille réunie, après une journée de labeur; la seconde est que cette prise en commun du repas est un moment tout indiqué pour transmettre les bonnes manières et autres principes d'éducation aux enfants. Nous allons ici passer en revue ces différents principes.

2.3.1. Dresser la table

La préparation du repas est avant tout du ressort de l'épouse, qui est aussi généralement la ménagère. Celle-ci peut éventuellement se faire aider de ses grandes filles ou, dans certains cas, d'une de ses sœurs en visite dans le ménage. Notre échantillon comporte quatre ménages bigames: dans ceux-ci, la préparation des repas incombe à la plus jeune des épouses quand elle partage le même toit que la première. Elle aide ainsi son aînée en mariage. Par contre, quand les deux épouses vivent sous des toits différents, chacune prépare de son côté un repas pour son mari.

La table est dressée, soit à l'occidentale, c'est-à-dire avec des couverts individuels (assiette, couteau, fourchette, etc.), soit à l'africaine, c'est-à-dire avec des bols collectifs. Généralement, la ménagère commence d'abord par apporter de l'eau à boire, ensuite de l'eau pour se laver les mains et, dans certains cas, du savon. D'autres ménages, moins nombreux, inversent l'ordre des deux premiers éléments. La maîtresse de maison amène ensuite le *bukari* suivi des accompagnements. Dans les ménages les plus pauvres, faute de table, les deux casseroles où l'on a préparé le *bukari* et les accompagnements sont déposées à même le sol.

2.3.2. Inviter à table (MULUMBWA MUTAMBWA, J. KALONJI & G. KALABA)

La consommation de tout repas suppose un rituel qui commence par l'invitation à table. Les énoncés suivants sont parmi les plus usuels:

Karibu! (lit. «approchez!»): cette formule est utilisée pour inviter un hôte de marque à entrer dans une maison ou à prendre place à table. Dans ce cas, on peut préciser *karibu ku meza* (lit. «soyez près de la table»), paroles qui s'accompagnent d'une gémulation de la ménagère en signe de révérence envers l'hôte. L'absence de gémulation reflète une familiarité ou un certain laisser-aller dans les bonnes manières. Inviter les convives autrement que par *karibu!* dénote l'hostilité de la maîtresse de maison envers le convive, voire un manque grave d'éducation. L'adresse *Karibu ku meza* s'adresse principalement aux adultes. Quant aux enfants, celui qui a entendu l'invitation va chercher les autres et tous accourent pour manger. Il arrive aussi que la ménagère dise à son mari *niko tayari*, c'est-à-dire «je suis prête», mais c'est plus rare et cela n'arrive que quand le ménage est composé de deux ou trois personnes seulement.

La manière dont est énoncée cette invitation sert d'indicateur de l'état des rapports qui unissent la femme et son mari: pour marquer un mécontentement sur une question donnée (jalousie, tyrannie du mari, mauvaise gestion), la femme omet toutes ces révérences et peut se contenter de marmonner le *karibu ku meza!* Les convives restent très attentifs à toutes ces convenances et si certaines d'entre elles ne sont pas observées, ils pourraient renoncer au repas.

Les us et coutumes de Lubumbashi exigent, par courtoisie, que l'on partage avec le visiteur; aussi l'invite-t-on à prendre part au repas par la formule décrite plus haut. Cependant, il peut arriver que, pour divers motifs, on soit amené à ne pas inviter l'hôte (parcimonie due aux contraintes d'une vie devenue précaire, individualisme ou carrément rejet de l'autre, etc.). La formule euphémique et polie est de dire *tukonakula!* («nous sommes en train de manger») sans trop insister. A moins d'être un proche, l'hôte aura compris que l'on ne veut pas qu'il participe au repas.

Par contre, un hôte invité en bonne et due forme qui déclinerait l'offre est perçu comme un sujet antisocial qui n'aime pas partager ou qui se méfie de la ménagère pour diverses raisons (malpropreté, sorcellerie, crainte d'empoisonnement). La

formule qui atténue le choc d'un refus est, par exemple, *minesha kwenea* (lit. «ça me suffit déjà») pour dire qu'on est déjà rassasié.

Lorsqu'il y a un étranger à table, le membre le plus âgé de la famille goûtera parfois à tous les mets présentés avant de l'inviter, afin d'ôter toute suspicion d'empoisonnement.

2.3.3. *Se laver les mains*

A la question portant sur l'ordre dans lequel les convives se lavent les mains, les réponses sont très variées. «Chez nous, il n'y a pas de règles générales pour se laver les mains, le premier qui arrive à la bassine peut commencer» (M 3). Beaucoup de ménages insistent pourtant sur la préséance. A la fin du repas, on dit parfois que celui qui a fini de manger peut quitter la table sans attendre les autres, alors que d'autres insistent sur la même préséance qu'au début du repas.

En général, le plus âgé se lave les mains le premier mais n'utilise pas le savon à côté de la bassine d'eau. Bien que quelques ménages estiment qu'il est plus hygiénique d'utiliser le savon avant le repas, la plupart s'en interdisent l'usage pour ne pas parfumer la nourriture. Après le chef du ménage ou l'aîné du groupe, les autres font de même par ordre de préséance.

Huit ménages ont déclaré prier avant de commencer à manger. La prière dite, la ménagère découvre progressivement les bols de nourriture en présentant les mets aux convives, afin que personne ne prenne des aliments qui lui sont interdits pour des raisons diverses (M 26). Puis le chef de ménage ou l'aîné met la main à la pâte et les autres suivent par ordre de préséance. Personne n'a le droit de mettre la main dans un plat que l'aîné n'aurait pas encore touché.

2.4. LES MODES DE PARTAGE DU REPAS

2.4.1. *Le partage du repas selon le statut des convives*

Pour la répartition du *bukari*, quatre variantes apparaissent:

- La première est celle où tout le monde trempe la main dans le même plat de *bukari* et de *mboka*. Ce sont surtout les ménages des niveaux de vie moyen et inférieur qui déclarent appliquer ce mode de partage.
- La deuxième est celle où seul le plat du *bukari* est commun, chacun ayant une petite assiette pour les accompagnements. Dans ce cas, l'aîné procède à la distribution des mets. Il découpe les morceaux, les partage et remet à chacun sa part. C'est surtout avec les enfants que ce système est utilisé pour éviter des disputes. On le remarque chez des enquêtés de niveau moyen et supérieur.
- La troisième est intermédiaire entre les deux premières. C'est celle où seule la nourriture des enfants fait l'objet d'un partage tandis que les adultes man-

gent ensemble dans les mêmes plats, la bonne éducation assurant un comportement adéquat en matière de rythme de manducation et de choix des morceaux. Ce mode de répartition semble typique des ménages de niveau moyen.

- La quatrième enfin est celle où, tout en se trouvant à la même table, chacun a son propre bol de *bukari* et son propre bol d'accompagnements. Il appartient à nouveau à l'aîné de procéder à la distribution des mets. Ce dernier mode de répartition du repas est propre aux ménages de niveau supérieur.

Par ailleurs, les membres d'une même famille ne sont pas toujours rassemblés pour partager le repas. Quatre grandes modalités se dégagent de l'analyse des réponses qui nous sont parvenues: la famille entière est rassemblée pour le repas; le père mange avec ses fils, la mère mange avec ses filles; le père, avec les grands garçons, la mère, avec les tout petits (les deux sexes confondus) et les grandes filles entre elles; les parents mangent ensemble d'un côté, les autres convives de l'autre. Cependant, en milieu urbain, les contraintes de la vie font que certains chefs de ménage prennent seuls leur repas parce qu'ils reviennent à la maison après que tous les autres membres du foyer ont déjà pris le leur. De là vient que certains ménages aient répondu qu'il n'y avait pas de préséance pour se laver les mains ou pour commencer à manger puisqu'ils mangent séparément (tab. 1).

Tableau 1
Raisons qui justifient le protocole de la prise du repas

On mange ensemble pour mieux éduquer les enfants	5
On mange séparément parce que l'éducation reçue le veut ainsi	14
On mange séparément parce que les groupes d'âge et de sexe ont des rythmes différents de consommation	9
On mange séparément par manque d'espace pour réunir tout le monde	4
Ensemble ou séparément, uniquement par habitude	7
On mange séparément parce que le mari rentre tard	8
Divers	3
Total	50

Les partisans d'une prise en commun des repas arguent que ce mode de commensalité permet de mieux éduquer les enfants, qu'il est le plus approprié quand on est peu nombreux, qu'il est plus économique, qu'il y a plus de joie à manger ensemble que séparément, que cela évite des disputes entre les enfants ou entre co-épouses d'un polygame et que cela fait plus africain, plus moderne, etc.

Les partisans des repas séparés avancent que c'est une question d'éducation, qu'il faut protéger les visiteurs contre le comportement imprévisible des enfants à table, que les convives mangent à des rythmes différents selon qu'ils sont

grands ou petits, garçons ou filles — et que cela risque de privilégier les uns et de défavoriser les autres —, que les membres du ménage rentrent à des heures différentes, qu'on ne peut pas faire attendre les autres, que c'est pour des raisons d'étroitesse de l'espace, par habitude, ou, enfin, parce que certains membres du ménage, tout en vivant sous le même toit, doivent s'éviter selon la coutume: belle-mère et beau-fils, chef de ménage et la grande sœur de l'épouse, etc.

Le choix de faire manger séparément les différents membres de la famille ne reflète pas toujours la volonté parentale mais peut faire suite à des pressions externes, comme le prouve l'histoire suivante:

Un jour, un oncle était venu du village et mon fils avait mangé avec lui. Mon fils avait fini de manger avant lui et s'était permis de se laver les mains le premier. Ce dernier très fâché dit à l'enfant: «est-ce ainsi qu'on t'a appris que tu pouvais te laver les mains avant moi?». Depuis ce jour-là nous ne servons plus les visiteurs ensemble avec les enfants (M 12).

Pendant le repas, l'attitude requise est celle du respect envers les adultes ainsi qu'envers la nourriture. C'est l'occasion d'accroître physiquement son «être-force» au sens tempelsien du terme et un tel moment ne peut être que solennel. Chez les Bemba notamment, une expression consacrée, *pa kulya ni pa kushika*, précise l'attitude de respect et de dignité qui doit accompagner les repas: «l'heure du repas, c'est l'heure de l'enterrement».

Le protocole, lorsqu'on mange le *bukari*, consiste entre autres à ne pas épuiser le *mboka* avant la fin du *bukari* (*kukomba mboka*). Dans cette perspective, on évite de faire suivre chaque bouchée d'une quantité de *mboka* (*kula ntonge na mboka*). Généralement, lorsque le *bukari* se termine avant le *mboka*, la ménagère semble croire que le commensal a bien géré son *mboka* (*kubembelesha mboka*) mais que c'est son repas qui n'était pas suffisamment copieux.

Enfin, s'agissant des quantités, les avis sont plutôt contradictoires. Certains avancent que le chef de ménage reçoit les plus grosses quantités pour avoir la force d'aller chercher à manger pour tout le monde, d'autres disent que ce sont plutôt les enfants qui sont privilégiés pour une meilleure croissance. Sur base d'une comparaison avec l'étude de LAMBRECHTS & BERNIER (1960), on note une évolution, car à l'époque, la balance penchait très franchement en faveur des hommes et des garçons pour ce qui était de la quantité et de la qualité; alors qu'aujourd'hui, une bonne partie des ménages estiment qu'il revient aux enfants d'avoir les plus grosses quantités pour pouvoir grandir.

2.4.2. Le partage du repas selon le statut des mets

Que les convives mangent ensemble ou séparément, il y a un autre mode de partage qui se fait au cours du repas, c'est le partage selon le statut des mets. En effet, si, dans l'ensemble, les enquêtés affirment qu'il n'y a point d'aliments qu'ils ne partagent pas avec leurs enfants, trois enquêtés soutiennent néanmoins qu'ils ne partagent ni avec leurs femmes ni avec leurs filles la viande de varan

parce qu'elle est réservée aux hommes (cf. chap. VI, 2.2.2.2.). Toute une série de croyances justifient cela, notamment la peur que la peau de la femme ne devienne comme celle du varan, c'est-à-dire dure et ferme, alors qu'on attend de la femme une peau douce et tendre. Deux enquêtés ne partagent pas la tortue avec leurs enfants pour les mêmes raisons que le cas précédent; deux autres, le piment, parce qu'il pique et que les enfants ne l'apprécient pas. Certains ménages ne partagent pas les patates avec les enfants parce que celles-ci étouffent la respiration, d'autres encore, le *bukari* de manioc, parce qu'il est difficile à malaxer, d'autres enfin, le café, parce qu'il peut causer des insomnies. A l'inverse, les fruits, le soja, le thé et le riz au petit déjeuner sont parfois considérés comme des aliments réservés aux enfants et tout à fait inconvenants pour les adultes.

Dans la même logique, il existe des «morceaux de choix» qui ne se partagent pas n'importe comment, ni avec n'importe qui. Ainsi, le gésier et la cuisse de poulet sont réservés au chef de ménage, à l'aîné ou à l'hôte de marque; l'aile et le cou reviennent à l'épouse; les enfants reçoivent le blanc et le cadet mange le foie parce qu'il est tendre. De même, quand il s'agit du poisson, le chef de ménage reçoit la tête et la poitrine, partie grasse du mets; les enfants, la partie charnue. Quant aux légumes, ils ne se partagent pas selon des règles particulières, parce qu'il y en a en abondance pratiquement dans toutes les parcelles, et, enfin, parce qu'ils sont à la portée de toutes les bourses.

2.5. LES DISPUTES AUTOUR DU REPAS

Tableau 2
Raisons des disputes des enfants pendant les repas

Aliments insuffisants	10
Accompagnements insuffisants	7
Inégalité dans la distribution	7
Les enfants mangent sans surveillance	3
On leur offre autre chose que ce qu'ils préfèrent	5
Futilités	4
Divers	11
Total	47

A la question: «arrive-t-il aux enfants de se disputer pendant les repas?», quarante-sept ménages sur septante-cinq ont répondu par l'affirmative, soit 63 %; vingt-huit par la négative, soit 37 % (cf. tab. 2). Qu'est-ce à dire? Ceux qui affirment l'existence de disputes au cours des repas l'expliquent surtout par l'insuffisance à table des aliments ou des «condiments» nécessaires pour satisfaire l'appétit de tout un chacun (dix-sept ménages). Les raisons qu'avancent les

trente autres ménages sont diverses, mais généralement liées à la situation de disette. Ces réponses démontrent que le phénomène des disputes enfantines n'est pas culturel ou structurel mais conjoncturel. Dans le précédent rapport (PETIT 2003), nous avons montré combien il est difficile aujourd'hui pour le Lushois moyen de nouer les deux bouts en fin de mois. En effet, les citadins doivent s'adonner à deux ou trois activités informelles pour arriver tout juste à avoir un *bukari* aux légumes agrémenté de temps en temps d'une tête ou d'une queue de poisson salé. Dès lors, comment éviter une dispute entre des enfants qui n'arrivent pas à se rassasier au cours des repas? Parfois néanmoins, les disputes n'ont rien à voir avec le repas mais tiennent à des taquineries entre enfants. L'enfant ainsi ridiculisé peut s'énerver et, dans un excès de colère, faire sauter toute la table. Les disputes éclatent aussi régulièrement lorsque les enfants mangent seuls sans surveillance. Le père ou la mère, voire le plus âgé du groupe, est alors contraint de remettre de l'ordre, soit en grondant les fauteurs de troubles, soit en redistribuant équitablement l'ensemble du repas, soit encore en renvoyant le gourmand après lui avoir arraché le morceau, administré une claque et redistribué sa part aux autres. Dans un seul ménage, dont le niveau de vie est élevé, on a déclaré que les disputes éclataient quand on présentait aux enfants des mets qui leur répugnaient.

S'il arrive aux enfants de se disputer au cours de repas, qu'en est-il des parents? Près de cinquante enquêtés ont affirmé que des disputes ou tout au moins des manifestations de mécontentement assombrissent parfois le cours du repas. Cela se produit généralement lorsque celui-ci n'a pas été préparé au goût du chef de ménage et consiste, par exemple, en mets trop salés ou au contraire insuffisamment salés, en feuilles de manioc, en chinchards ou en légumes.

Mais il arrive aussi qu'une dispute éclate parce que la ménagère fait trop attendre le mari qui rentre fatigué et affamé du travail. Les hommes n'aiment pas attendre une nourriture que l'épouse est censée préparer pendant qu'ils sont au travail (M 63, 61, 74). Un chef de ménage a par ailleurs déclaré qu'il préfère se faire servir par son épouse: il suffit qu'elle se fasse remplacer par sa jeune sœur pour qu'il en soit mécontent. Enfin, une dispute peut aussi éclater quand la femme tient des propos désobligeants à l'encontre de son mari. A cette occasion, nous pourrions rapporter quelques souvenirs de grosses disputes des conjoints autour du repas.

Je me souviens d'un jour où nous avons acheté du poisson frais. J'avais demandé à ma femme de le faire frire et je suis sorti. A mon retour, elle l'avait fait bouillir sans même y mettre de l'huile. «Pourquoi n'y as-tu pas mis d'huile?», lui ai-je demandé. Elle me répondit que les enfants avaient renversé la bouteille d'huile et qu'il n'y avait plus d'argent pour en racheter. Nous nous sommes mis à nous disputer, moi la traitant d'irresponsable et elle me traitant de chiche. Je l'ai rouée de coups et j'ai même refusé de manger (M 5).

Il y a quelques années, mon mari et moi nous étions violemment disputés parce que je n'avais pas bien nettoyé le fretin. Quand il mangeait, il mâchait plus de sable que de fretin. Alors, fou de colère, il s'est levé précipitamment, claqua la porte et passa deux jours d'affilée à boudier ma cuisine (M 6).

Il arrive que mon mari soit mécontent du repas. C'est notamment le cas quand je prépare des feuilles de manioc ou du riz. Un jour, il avait volontairement tout renversé et ce fut la bagarre (M 33).

Mon mari est difficile. Quand il a mangé une fois d'un mets qui ne lui a pas plu, il ne veut plus le revoir à sa table. Ainsi, à l'occasion de la naissance de mon deuxième enfant, une femme nous avait apporté des boulettes à base de chinchard. C'était mal préparé. Cela avait tellement dégoûté mon mari que plus tard, quand j'avais maîtrisé la bonne recette et que je lui avais présenté le même mets, il s'était mis dans une colère noire et j'ai eu beaucoup de mal à le persuader d'y goûter. C'est ce qu'il fit finalement et il réalisa que c'était bien différent. Tout penaud de m'avoir giflée, il apprécia quand même ma cuisine (M 45).

2.6. LES MANIFESTATIONS D'APPRÉCIATION ET LA CLOTURE DU REPAS (MULUMBWA MUTAMBWA, J. KALONJI & G. KALABA)

Comme on vient de le voir, les disputes d'adultes sont en général la conséquence d'une appréciation négative d'un repas proposé par la ménagère. On peut au contraire l'apprécier positivement et le lui signifier par toute une gamme de gestes. L'une des façons de procéder est de «nettoyer» littéralement les plats au point d'en boire toute la sauce jusqu'à la lie. La ménagère, toute flattée, se sentira félicitée pensant: *banalambula na supu*, c'est-à-dire «ils ont même léché la sauce», sous-entendu: «ma cuisine a été fantastique». On peut aussi explicitement lui dire: *wafwako!*, expression venant du *kiluba* et de plus en plus généralisée pour dire tout simplement merci. Après avoir servi, il arrive que la ménagère s'excuse d'avoir préparé des choses immangeables afin d'obtenir une certaine clémence dans le jugement de la qualité de la cuisson. La réponse attendue à ce genre de questions est souvent *tunakula!* qui signifie alors «on a bien mangé». On pourra encore dire *tumbo itapasuka* (lit. «le ventre va éclater»).

Un hôte qui quitterait la table en silence pour se laver les mains et s'asseoir dans un fauteuil serait jugé comme impoli. Mais celui qui termine tout le repas qui lui est offert en rassurant la ménagère quant à l'excellence de sa cuisine l'inquiète par d'autres aspects car elle ne sait pas s'il est rassasié ou non (peut-être n'a-t-elle pas offert suffisamment de nourriture). D'où l'habitude qu'ont certains, lorsqu'ils sont servis, de laisser quelque chose dans leur assiette, comme pour signifier qu'ils sont rassasiés.

Selon un ménage, il arrive que les enfants détestent tellement le mets présenté qu'ils n'y touchent pas et disent à leur mère: *ulipenda tu tushikule*, c'est-à-dire: «avoue que tu n'as pas voulu que nous mangions» (sous entendu: pour avoir présenté un si mauvais repas). Dans un autre ménage encore, les enfants ont dû faire le plaidoyer de la cuisine de leur mère auprès de leur papa qui ne voulait pas en manger. Tous, comme un seul homme, se sont écriés: «nous tous, nous nous sommes contentés de cela» (sous entendu: «papa, ne fais pas le difficile!»).

Enfin, pour clôturer le repas, certains passent de nouveau par la prière.

2.7. CONCLUSION

Nous venons de voir que la prise du repas n'est pas sans intérêt dans l'étude de la trame des rapports sociaux entre les convives, comme l'ouvrage de LUPTON (1996) l'a excellemment montré sur base d'exemples australiens. Elle manifeste une division sociale du travail qui veut que ce soit l'épouse qui prépare le repas selon un code de conduite particulier et qui dresse ensuite la table selon des règles bien précises, avant d'inviter les gens à table suivant une formule consacrée.

Mais c'est surtout le mode de partage du repas, la tenue à table, la manière d'apprécier un bon repas et la façon de terminer le repas qui constituent le révélateur des règles tacites de la vie en société. En effet, le statut social des convives détermine qui se lave, qui commence à manger le premier, qui partage les morceaux et à qui revient telle ou telle partie du mets, quelle attitude prendre vis-à-vis de tel convive. Statuts, rôles, attitudes et comportements sociaux se découvrent en ce moment-là, protégés par des sanctions sociales envers les contrevenants aux normes.

De façon un peu paradoxale par rapport à ce qui vient d'être dit, l'analyse de la prise des repas démontre aussi une situation d'anomie urbaine où l'individu peut se trouver tiraillé par plusieurs codes culturels à la fois et se voir poussé à choisir parmi eux. La multiplicité des codes culturels de référence est en effet une des caractéristiques de l'urbanité. Elle génère l'anomie et l'ambivalence dans le comportement des citadins, comme l'avait déjà relevé G. Simmel (REMY & VOYE 1974). Celui-ci examine, dans une de ses études, le processus du passage de la communauté à la société urbaine, où «l'objectivation croissante de la culture qui se traduit par une multiplication des éléments impersonnels et par une absorption de moins en moins grande de la totalité subjective de l'individu (...) a altéré la zone de confiance en la localisant et en la fragmentant» (REMY & VOYE 1974). Ceci aboutit à des paradoxes que voit Simmel dans la société à base non communautaire, c'est-à-dire la «personnalisation» et la «dépersonnalisation», la «socialisation» et la «désocialisation». «Ce sont ces ambivalences que l'Ecole de Chicago (...) souligne en parlant de la liberté que permet le milieu urbain, une liberté qui stimule l'expression des spécificités, mais aussi une liberté qui provoque la désorganisation de la société, la marginalité et l'aliénation de nombre d'individus», comme le disent REMY & VOYE (1974). La grande hétérogénéité des réponses que nous avons obtenues témoigne bien de ce processus.

NOTE

- [1] Plat spécial réservé au chef de ménage après le départ des visiteurs et la mise au lit des enfants. Il est généralement composé des meilleurs morceaux des mets que la femme a présentés pendant la journée et qu'elle offre à présent gracieusement au mari dans la pénombre des heures du coucher comme prélude à autre chose. Les deux auteurs écrivent erronément *mushinkabiki* (LAMBRECHTS & BERNIER 1960).

3. La restauration hors-ménage

par

Richard LUBEMBO

3.1. INTRODUCTION ET DIFFICULTES METHODOLOGIQUES

L'alimentation extra-ménagère est d'une très grande importance à Lubumbashi. Pendant la pré-enquête, nous étions chargé de répertorier les différents modes de restauration dans la ville et nous nous sommes bien vite rendu compte que ce phénomène est à l'origine d'une puissante filière de relations et d'un réseau social impressionnant. L'importance de cette alimentation non domestique tire en partie son origine de la crise économique qui secoue la ville et qui prive ses habitants du déjeuner ou du dîner. Ceci amène une restauration compensatoire, qui se traduit par une prolifération d'étalages de produits alimentaires au bord de la route, afin d'apaiser la faim de tout un chacun, à tout moment et en tout lieu.

Notre étude sur la restauration en dehors du domicile est animée par le souci de dégager plusieurs variables: les lieux et les modes de restauration extra-ménagère, la fréquence de ce phénomène chez les différents membres du ménage ainsi que les sentiments qui l'accompagnent, comparativement au menu de tous les jours. Le protocole d'enquête était le suivant:

Restauration en dehors de la famille

Demander à l'informateur s'il lui arrive de prendre un repas en dehors de la famille. Et qu'en est-il des autres membres du ménage? Où prend-il ses repas «extérieurs»? Chez qui? Quand? Fréquence (rarement ou habituellement)? Si le cas est occasionnel, quelles sont ses impressions?

Si le chef de ménage a un «second bureau» hors de son domicile, essayer de savoir s'il mange chez sa maîtresse (question délicate, à ne poser qu'en terrain sûr).

Sur base des fiches obtenues auprès de septante et un des quatre-vingt-quatre ménages de l'enquête, nous avons établi un tableau récapitulatif (tab. 1) regroupant les réponses selon six cas de figures: restauration dans la famille étendue; restauration auprès des amis et connaissances; restaura-

tion de type «casse-croûte»; fréquentation du restaurant; restauration au service; restauration au marché. Cette typification en fonction des circonstances a posé quelques problèmes car les six catégories peuvent se chevaucher.

Tableau 1
Types de restauration extra-ménagère

Types de restauration extra-ménagère	Dans la famille étendue	Chez des amis et/ou connaissances	Casse-croûte	Restaurant- <i>nganda</i>	Au service	Au marché	Total
Chefs de ménages	27	25	8	11	4	0	75
Epouses / femmes chefs de ménage	26	28	7	3	7	3	74
Enfants du ménage	16	11	5	2	0	1	35
Autres membres du ménage	6	4	1	0	0	0	11
Total	75	68	21	16	11	4	195

Le protocole d'enquête n'a pas suscité de réponses détaillées: la plupart des fiches consistent en témoignages laconiques. Quant à la fréquence de la restauration, les données semblent vagues et sont difficiles à pondérer: «rarement ou habituellement, nous nous restaurons en dehors de nos ménages». Quelques fiches ne donnent pas d'indications pour les enfants ou pour les autres membres du ménage. Une autre difficulté de l'enquête tient au fait que les femmes furent plus nombreuses à répondre: quarante-cinq femmes contre trente-trois chefs de ménage masculins ont reçu les enquêteurs. Malgré le fait que les femmes parlent plus de leur restauration que de celle de leur mari ou d'autres membres du ménage, le résultat de l'enquête tend à montrer que les hommes sont plus enclins à manger ailleurs. La délicatesse de la question portant sur la restauration chez le «deuxième bureau» (c'est-à-dire la maîtresse affichée) ne nous a pas facilité la collecte de réponses. On serait tenté de conclure que plusieurs chefs de ménage masculins ont tout simplement évité la question: seulement deux réponses brèves nous sont parvenues.

3.2. LES TYPES DE RESTAURATION EXTRA-MENAGERE

Cette section va s'attacher à explorer d'une manière détaillée les types et les lieux de restauration qui ont été énumérés ci-dessus.

3.2.1. *Restauration dans la famille élargie*

Il n'est pas rare d'entendre les gens répéter que l'Africain est un être fondamentalement social, qu'il se meut plus dans sa communauté que dans son individualité. En effet, la prégnance de la famille sur le ménage est une réalité toujours vivante. Il peut s'agir de la famille proche (parents, frères, sœurs, enfants mariés) ou de la famille éloignée du couple.

La restauration au sein de la famille du couple est un phénomène très fréquent. Comme le montre le tableau, elle représente septante-cinq des cent nonante-cinq réponses recueillies (environ 38 % de l'ensemble). Le ménage peut être amené à se restaurer dans la famille pour des raisons diverses. Généralement, lors d'une visite dans la famille, on est invité à prendre part au repas présenté séance tenante. L'hôte qui dérogerait à la règle serait accusé d'égoïsme, car le refus de partager est fortement stigmatisé. Par ailleurs, décliner une invitation ou même faire preuve de réserve constitue un véritable affront (*cf.* le point précédent).

En dehors de ces visites d'agrément, on peut prendre un repas en commun lors d'occasions plus solennelles, telles qu'une fête de mariage, d'anniversaire, de «*pré-dot*», lors d'un deuil ou encore lorsqu'on doit statuer sur un problème qui nécessite la présence de divers membres de la famille élargie. Après le premier accouchement, nombreuses sont les femmes qui rentrent chez leur mère pour que le nouveau-né soit entouré des soins et pratiques thérapeutiques post-natales. C'est également l'occasion de procurer une alimentation appropriée à la mère et à l'enfant. Les impressions retenues de ces repas familiaux sont très favorables: les commensaux se disent séduits par la finesse culinaire des recettes; il faut dire que la maîtresse de maison se met en peine pour les repas destinés à ses invités, car l'honneur de la famille — mais surtout l'honneur des mains qui ont cuisiné — est en jeu. D'ailleurs, c'est le poulet, aliment prestigieux, qui rehausse le plus souvent ces plats cérémoniaux au sein de la famille.

Manger chez des parents permet aussi de rompre la monotonie des repas au foyer.

Quelquefois, lorsque nous nous rendons auprès de certains membres de la famille proche, il nous arrive de nous restaurer. La différence entre la nourriture de notre maison et celle d'ailleurs réside seulement dans le fait que la recette, les manières de cuire et de cuisiner varient d'un individu à un autre. Personnellement, ça me procure de la joie de manger ailleurs pour éviter la monotonie de la maison (M 15).

L'attrait des plats alléchants qu'on ne peut se procurer, faute de moyens, pousse certains à accepter une invitation hors ménage. Ceci constitue aussi une occasion de varier l'alimentation. Tel est le constat du chef du ménage 47: «*ailleurs, nous mangeons de bonnes choses. Chez nous, nous mangeons pour nous remplir le ventre. C'est la quantité qui compte*».

Manger chez ses parents permet aussi de retrouver le goût de la cuisine parentale après le mariage. L'épouse peut méconnaître les recettes que son

mari a autrefois appréciées sous le toit familial. D'autre part, la situation économique du jeune ménage peut être très mauvaise et créer une nostalgie permanente de revenir à l'aisance ou à l'habitude du festin du «chez nous»: *cakula ya kwetu*. Ainsi, la femme du ménage n° 22 trouve que la restauration chez sa mère est excellente et donne de l'appétit (alors que, généralement, les femmes interviewées répugnent à consommer les aliments touchés par des mains étrangères ou préparés dans des casseroles inconnues). A son avis, la présence prolongée à côté du feu de cuisine ainsi que l'odeur des aliments (qu'elle goûte souvent avant d'aller à table) lui enlèvent l'appétit, ce qui la pousse à manger ailleurs, en l'occurrence chez sa propre mère. A Lubumbashi, il n'est pas rare de trouver de jeunes mariés sans base financière solide qui vont chacun se restaurer dans leur famille et ne se retrouvent que le soir, pour le coucher. Parfois, l'absence prolongée du mari parti en voyage contraint sa conjointe à revenir manger chez sa mère quand ses économies sont épuisées.

Si certaines personnes déclarent aimer manger ailleurs par goût de varier, d'autres affirment au contraire que c'est la similitude de la cuisine familiale avec celle de leur ménage qui les attire. Ainsi, les habitudes alimentaires analogues renforcent les liens déjà manifestes, et l'on évite de trop s'exposer à une recette qui s'éloigne de ses propres convenances, de ses propres manières de table. S'il arrive au chef de ménage n° 11 de se restaurer dans la famille étendue, c'est, dit-il, parce que «chaque commensal est servi dans sa propre assiette, les enfants sont polis à table et gardent les bonnes manières de table».

3.2.2. *Restauration auprès des amis et connaissances*

L'enquête a fait apparaître l'importance de la restauration chez les amis, connaissances, voisins du quartier, frères ou sœurs en Christ, collègues de service, membres d'une même association politique, sportive ou culturelle, d'une même mutualité, etc. Cette position dénote non seulement l'importance accordée au sens communautaire, mais encore l'indigence qui pousse certains à se faire inviter par leurs amis mieux nantis.

Manger chez un ami peut avoir lieu suite à une simple visite ou consécutivement à une invitation. Les groupes de prière, les réunions de sectes, le réveillon de Noël ou de Pâques, les fêtes d'anniversaire ou la participation à un cocktail organisé à la suite d'une réunion (conférence, investiture, mariage, etc.) sont autant d'occasions où des personnes non apparentées sont amenées à partager un même repas. Parfois, les personnes participant pour la première fois à un culte dominical dans une nouvelle Eglise (appelées visiteurs: *wageni*) sont invitées à prendre part à un repas qui leur est offert après le culte, ceci pour attirer leur sympathie et en faire de nouveaux membres. D'aucuns disent que des personnes en profitent pour se restaurer gratuitement. De plus, le climat de confiance entretenu par les prêches évangéliques dissipe le sentiment de méfiance des uns à

l'égard des autres. L'enquêtée du ménage n° 38 témoigne de cette fraternité: elle mange souvent chez l'une de ses sœurs en Christ avec laquelle elle entretient de très bonnes relations. Quand elle est chez celle-ci, elle se sent à l'aise et ne se gêne pas pour réclamer une autre quantité de nourriture quand elle n'est pas rasasiée.

S'agissant de restauration auprès des amis, c'est surtout avec ses frères spirituels et ses amis intimes que l'on ose manger, car la confiance peut être aussi profonde que celle vis-à-vis de la famille biologique. La peur d'être ensorcelé ou empoisonné, très vivace comme nous l'avons déjà évoqué, diminue. Une veuve (M 80) nous confirme qu'elle accepte les plats préparés que lui amènent fréquemment les gens de bonne foi (chrétiens, amis, voisins,...). Cela tient de la grâce divine, dit-elle, et lui arrive fréquemment.

On mange parfois aussi chez les collègues de service: le chef de ménage n° 40, un chef de train, ne mange qu'avec son collègue de service lorsqu'il rentre de voyage.

Cette forme de restauration est attestée par soixante-huit témoignages au sein de notre échantillon: vingt-cinq occurrences pour les hommes, onze pour les enfants (qui, le plus souvent, mangent chez les voisins en l'absence des parents) et vingt-huit pour les femmes. Réunies en de nombreuses corporations, les femmes organisent ce qu'il est convenu d'appeler des réceptions. Une des occasions propices à ces réunions féminines est la sortie de la maternité: les femmes se rassemblent autour de la jeune mère afin de se réjouir et de la féliciter pour avoir survécu à la plus grande épreuve de sa vie.

Les responsables des ménages ignorent le plus souvent où leurs grands enfants mangent au cours de la journée. Pour leur part, les plus jeunes glanent çà et là, à l'insu de leurs parents. Mais de l'avis de certains, l'alimentation infantile doit être sérieusement contrôlée: l'errance alimentaire des enfants en dehors de la table familiale est à craindre. Ainsi, la femme de ménage n° 40 n'accepte pas que ses enfants, surtout les tout petits, mangent chez autrui, de crainte qu'ils ne soient ensorcelés ou envoûtés par des voisins envieux et jaloux.

Il importe aussi de signaler que les jeunes gens prennent part à toute une série de manifestations qui les amènent à se restaurer en dehors du domicile. Les élèves ou étudiants organisent ainsi souvent des réceptions: à l'occasion d'un pique-nique (en excursion à Kansebula, à Kipushi, à Kiswishi ou à la Karavia), lors de la proclamation des résultats des examens, etc. Avant d'organiser ces réceptions, on fait une collecte d'aliments ou on établit une cotisation parmi les membres. On veille à organiser la réception dans une maison capable de contenir tous les invités: les condisciples mais aussi des collègues venus d'autres écoles. On y organise un cocktail où sont servis du riz, des pommes de terre, du pop-corn, que l'on accompagne de bière et de «sucrés» (boissons pétillantes non alcoolisées). Dans la bonne ambiance, rompant avec celle de tous les jours, on discute de choses et d'autres, on entretient un sentiment de corps et des intrigues amoureuses se trament à l'abri du contrôle parental. Un autre type de festivité

très prisé parmi les jeunes est la kermesse: celle-ci est une grande fête populaire célébrée sur une place de la ville, en période de vacances essentiellement. Les boissons et les amuse-gueules y sont vendus à des prix très démocratiques. C'est une sorte de foire commerciale dans l'enceinte de laquelle un orchestre peut venir égayer la soirée. D'autres activités juvéniles peuvent être indiquées: les jeunes de la commune Kenya, par exemple, organisent des compétitions de football, de basket-ball, des pièces de théâtre, des récitations de poèmes, des sketches, des concerts (rumba, reggae, rap, etc.). Là encore, le repas pris en commun constituera un moment important de la soirée.

3.2.3. *Le casse-croûte*

Avec la crise, on observe une prolifération des points de snack. Le plus souvent, les vendeurs ciblent les grands axes de circulation où ils se proposent d'apaiser la faim des passants ou des travailleurs. Nous avons classé, dans cette catégorie:

- Les kiosques où l'on vend, à côté des boissons sucrées, des cakes, beignets, pains ou charcuteries diverses;
- Les kiosques de *micopo* (petite restauration de viande grillée) situés à côté des bars ou des buvettes et destinés à restaurer les buveurs;
- Le long des avenues fréquentées et des arrêts de bus, on trouve de nombreux vendeurs à la sauvette ou des micro-commerçants présentant sur de petits étalages des aliments divers (biscuits, bonbons, chocolats, patates douces, manioc, arachides, maïs, pop-corn, thé, lait frais, eau fraîche, «sucrés», etc.);
- Les petits restaurants et cafétérias où l'on vend généralement du *bukari*, du riz, des haricots, des *nkwanga* (chikwangu), du thé, des tartines, des beignets, etc.

La restauration sous forme de casse-croûte ou de snack constitue donc une source non négligeable de restauration à Lubumbashi. Elle est financièrement à la portée du Lushois moyen et elle représente vingt et une des cent nonante-cinq mentions de notre tableau.

3.2.4. *Les restaurants et nganda*

Il n'est pas facile de spécifier le type de restaurant dont on parle ici: parfois, on fait allusion aux restaurants confortables du centre-ville, parfois, ce sont des kiosques, parfois, ce sont de petits restaurants tenus par une femme qui a sa clientèle d'habitues — on parle alors de *nganda*, une expression empruntée à Kinshasa où cette institution est très développée.

Cette forme de restauration concerne seize des cent nonante-cinq cas rapportés, dont la grosse majorité (onze réponses) sont le fait de chefs de foyer masculins. Les réponses recueillies concernent surtout les ménages de niveau de vie

moyen et supérieur (M 7, 8, 12, 14, 23, 29, 30, 40, 42, 43, 47, 48) mais seulement un ménage de niveau inférieur (M 70). Les résultats de l'enquête démontrent donc que la fréquentation de ces lieux demeure le privilège des mieux nantis.

Souvent, les informateurs vilipendent la fréquentation des restaurants, qui équivalait, selon eux, à un signe d'égoïsme ou d'irresponsabilité: comment manger ailleurs lorsqu'on ignore si ses propres enfants sont rassasiés? Les bonnes mœurs sont également invoquées pour expliquer la réticence face aux restaurants. En effet, manger au restaurant laisse supposer que le mari cache de l'argent à sa femme. Et même les enseignes publicitaires affichées devant les *nganda* illustrent bien cet aspect: «Carrément» (expression qui, dans le langage des enfants de la rue, désigne le lieu qu'ils squattent), «Escale», «Petit coin», «la Cache», «la Virgule», etc. On dénonce aussi l'insalubrité des lieux: «je n'entre pas dans les restaurants où il y a beaucoup de mouches» (M 61). On doute de la qualité de la cuisine, de l'état des ustensiles, du mode de conservation des aliments. Il est connu de tous que si le stock des aliments préparés pour être consommés pendant la journée n'est pas terminé, il sera conservé pour les jours qui suivent, et ce surtout dans les *nganda*.

Souvent, ce sont les contraintes des horaires de travail qui obligent les travailleurs à manger dans les restaurants. Pendant la pause, en l'absence d'un déjeuner matinal régulier chez soi, le Lushois à jeun cherche à se restaurer dans des lieux reconnus, ou dans des maisonnettes de restauration construites à côté des lieux de service, ou encore dans les *nganda*. Le paiement implique parfois l'ardoise: l'informateur du ménage n° 30 mange pendant la pause dans un petit restaurant et, s'il a de l'argent, il paye au comptant; dans le cas contraire, il mange à crédit et paiera à la fin du mois.

Les réseaux sociaux générés par cette forme de restauration sont impressionnants. Une «grande famille» de consommateurs à une même enseigne se crée: on tient des conversations politiques, on fait des offres d'affaires ou d'emplois, on échange des adresses, on prend rendez-vous, on fait des recommandations, etc. A côté de ces liens entre clients, il y a lieu de signaler la fraternité quasi familiale entre clients et serveuses, ainsi qu'entre les clients et les propriétaires du restaurant.

La peur d'être empoisonné reste un facteur déterminant dans le choix du lieu à fréquenter ou de la personne auprès de laquelle se restaurer. D'où de petits gestes pour se concilier des faveurs: glisser un peu d'argent aux serveuses ou encore intervenir, à la demande du propriétaire, pour réanimer un restaurant menacé de périliter. Les clients réguliers s'avèrent être des partenaires potentiels... Enfin, des liens de corparation unissent les propriétaires de restaurants, qui ont des intérêts communs vis-à-vis de leurs clients et vis-à-vis des pouvoirs publics: ils veillent à maintenir la qualité de la marchandise pour garder leur clientèle mais ils craignent d'autre part les tracasseries des services d'hygiène, d'environnement, d'imposition, etc.

Généralement, ce sont les femmes, plus que les hommes, qui dirigent ces lieux de restauration. Ceci tient au fait que ce sont elles qui se voient habituellement attribuer les tâches culinaires dans les ménages lusoïses. On remarque par contre qu'elles fréquentent peu ces lieux, arguant de leur incommodité, du manque d'hygiène et d'une aversion pour les aliments préparés par des mains inconnues.

3.2.5. *La restauration au service*

Cette rubrique reprend autant les travailleurs qui s'alimentent auprès de vendeurs ambulants que ceux qui mangent à côté de leur lieu de travail. En effet, certains informateurs déclarent manger au service alors qu'ils se restaurent simplement dans un lieu autre que leur foyer (allant boire chez un ami, etc.). Des femmes, le plus souvent, passent de bureau en bureau, d'un service à l'autre, pour fournir aux travailleurs différents aliments ou boissons (cake, sandwich, maïs, arachides, carottes de manioc, patates, «sucrés», bière locale *munkoyo* (fig. 21), lait frais, yaourt, etc.). Plusieurs lieux de travail sont par ailleurs flanqués d'étalages de produits alimentaires.

Cette source d'approvisionnement représente onze occurrences sur les cent nonante-cinq apparues dans notre échantillon, dont sept pour les femmes, qui sont généralement des vendeuses au marché. Enfin, il faut signaler que l'on prend soin de prévoir, dans une mallette ou dans un sachet, quelques provisions pour l'écolier, afin de couper la faim qui l'exposerait à la mendicité auprès de ses condisciples. Certaines familles éloignées de l'école et incapables de préparer quelque chose pour l'écolier préfèrent lui donner l'argent pour acheter un casse-croûte pendant la récréation. D'où une foison d'étalages aux alentours des écoles de Lubumbashi. «Les enfants emportent les mangues pour manger à l'école. S'ils ont de l'argent, ils peuvent manger des beignets, des pistolets, des arachides, des biscuits» (M 30).

3.2.6. *La restauration au marché*

Sans compter les vendeuses qui se restaurent sur leur lieu de travail (reprises dans le point 3.2.5.), trois femmes ont déclaré manger parfois au marché. Par exemple, la femme du ménage n° 85 prend des beignets, des arachides, du manioc rôti et un «sucré» quand elle se rend au marché, après avoir terminé tous ses achats. Mais elle n'entre par contre jamais dans un restaurant.

3.3. LES RAISONS INVOQUEES CONTRE LA RESTAURATION EXTRA-MENAGERE

3.3.1. *La crainte de l'ensorcellement*

De l'avis de beaucoup de parents, comme nous l'avons dit, l'alimentation des enfants doit être sérieusement contrôlée. En effet, l'errance alimentaire des

enfants occasionne des risques d'ensorcellement et d'empoisonnement. Sachant que la sorcellerie glisse à travers le manger, la femme du ménage n° 57 la prend pour prétexte afin d'empêcher ses enfants de manger chez les voisins, même sans malveillance de la part de ces derniers. «Les gens du monde sont difficiles (*Bantu ya dunia beko matata*)», dit la femme du ménage n° 41.

Pour arriver à leurs fins, les sorciers, dit-on, offrent à manger aux enfants de petits en-cas (manioc grillé, arachides, etc.) qui, sous leur apparence anodine, sont en fait de la chair ou du sang humain, ou ont été tout au moins préparés avec ceux-ci. Ces malheureux enfants ont donc, sans le vouloir, «mangé la sorcellerie» (*kulya buloji*), «mangé de l'homme» (*kulya bantu*), et deviennent dès lors sorciers eux-mêmes. Ils sont dorénavant redevables envers celui qui les a ensorcelés, qui se sert d'eux pour nuire à d'autres membres de la famille.

La crainte de la sorcellerie touche aussi les adultes eux-mêmes, notamment à propos des restaurants. En effet, pour accroître leur clientèle, les restaurateurs utiliseraient des fétiches (*dawa*): «les femmes qui tiennent ces restaurants mettent les fétiches dans ces nourritures pour s'attirer la clientèle» (M 38).

Par contre, la femme du ménage n° 39 se soucie peu que ses voisines approchent ses enfants et s'étonne même que certaines femmes chassent ses enfants: «il y en a d'autres qui chassent les enfants. Pareilles personnes sont mauvaises». Cette réaction quelque peu étrange étonne par sa singularité car, d'habitude, les femmes sont gênées quand leur enfant mange ailleurs.

3.3.2. L'éthique parentale

A-t-on suffisamment d'argent pour le dépenser au restaurant? Avec la crise, les gens préfèrent partager ensemble le repas, quelles que soient sa quantité et sa fréquence. L'amour parental exige que l'on soit d'abord assuré du repas des enfants avant d'aller au restaurant: «je vais manger, je serai rassasiée. Et les enfants?» (*Mitakula, mitajiba, alafu batoto*), s'inquiète la femme du ménage n° 85.

Un sentiment de culpabilité s'installe donc quand on mange ailleurs. Il est moins fort quand on est invité dans la famille que dans un restaurant où l'on dépense de l'argent pour manger. Le chef du ménage n° 43 avoue qu'il se fait beaucoup de reproches s'il n'a pas laissé à manger dans son ménage: «moi, je mange ici, je ne sais pas ce que mes enfants vont manger à la maison. Mais lorsque j'ai tout laissé à la maison, je ne me fais aucun reproche, je n'éprouve aucun sentiment». Ce risque de laisser les enfants le ventre creux paraît motiver, pour plusieurs mères, cette abstinence, comme le démontrent les résultats de terrain.

3.3.3. Conservateurs et casaniers

Certaines personnes n'ont pas dans leurs habitudes de manger à l'extérieur. Cela peut être une question de principe (M 65) ou tout simplement par absence d'envie: on ne mange ailleurs que pour faire plaisir à celui qui offre. «Le bukari

présenté ailleurs reste étranger. On ne se rassasie pas» (*Bukari bwa kwabenyewe ni paka bwabenyewe, ababujibake*) (M 79).

L'éducation parentale peut aussi expliquer les réticences entourant la restauration hors ménage: Da Françoise, veuve depuis bientôt deux ans, vit avec ses six orphelins sous le toit paternel où elle tient la cuisine familiale. Elle affirme ne pas avoir l'habitude de manger en dehors de la famille sinon lors des fêtes. Il en va de même de tous les autres membres de sa famille. Cela tient à l'habitude que leur a inculquée leur père, qui ne mange pas ailleurs, même en des occasions de fêtes. Dans tous les cas, manger chez autrui ne l'arrange pas (M 57).

D'autres encore entourent l'alimentation de beaucoup de pudeur et déclinent les invitations par simple gêne: «manger chez autrui me fait un peu regretter, surtout quand j'arrive et que je trouve le repas sur la table; je mange seulement, mais je me dis que j'ai dérangé leur programme» (M 86).

Garder l'honneur dû à son rang ou à sa classe est parfois aussi la raison cachée derrière les réserves prudentes. A ce sujet, il y a lieu de distinguer, avec l'enquête du ménage n° 72, «les restaurants *ya kabaila* (prestigieux) et des restaurants *ya bucafu* (sales)».

3.3.4. L'honneur de l'épouse et le philtre d'amour

Les femmes peuvent parfois considérer la restauration hors ménage de leur époux comme une dénonciation de leur manque d'expertise culinaire. Elles croient aussi que les hommes prompts à manger ailleurs tombent facilement sous les fétiches des cuisinières (*cf. supra*). Voilà pourquoi les restaurants sont considérés par les Lushois comme des lieux de *mbalaka*, célibataires qui n'ont ni cuisine ni épouse ...

La nourriture, dit-on, permet à une femme d'envoûter son amant pour gagner un ascendant sur lui: elle pourra ainsi lui servir de la viande hachée qu'elle a mélangée au sang de ses règles ou bien faire couler la sauce du repas entre ses fesses avant de la lui servir: ce faisant, «elle garde son homme entre ses jambes» (*anachunga bwana mu mikulu yake*), ce qui signifie qu'il ne la quittera pas et qu'il restera indéfectiblement lié à elle.

3.4. CONCLUSION

Dans cette étude sur la restauration du Lushois en dehors de son domicile, les informations recueillies dans les fiches de l'enquête indiquent six cas de figures que nous avons regroupés afin de mieux les analyser: la restauration au sein de la famille, auprès des amis et connaissances, sous forme de casse-croûte, au restaurant, au lieu de service ainsi qu'au marché. La première forme de restauration (35 % des cas répertoriés) confirme le poids de la famille dans les liens sociaux des citadins. La restauration auprès d'amis témoigne elle aussi du caractère

social du repas dans une économie rongée par la précarité. Faute de moyens et de cadre adéquat, la population casse aussi la croûte pour compenser le manque d'un déjeuner ou d'un dîner en famille. Voilà pourquoi le lieu informel de restauration vient en troisième position. Il convient de préciser que si l'on tient compte du chevauchement entre les différents types de restauration, l'importance des casse-croûte devrait être revue à la hausse, car la prise de nourriture au restaurant, au *nganda*, au service, au marché, peut être ramenée dans cette catégorie générique.

Avant de terminer, il convient de signaler que la crainte de l'ensorcellement ou de l'empoisonnement reste gravée dans l'imaginaire collectif des Lushois et demeure un obstacle non négligeable à l'alimentation hors-ménage. Dans certains cas, ce sont plutôt des questions d'honneur et d'éducation qui expliquent les réticences: d'un enfant qui ne sort pas de la cuisine de sa mère, on dit qu'il prouve que celle-ci maîtrise bien le pétrissage du *bukari*...

4. La consommation des boissons alcoolisées

par

VWAKYANAKAZI MUKOHYA

4.1. INTRODUCTION

Ce point porte sur la consommation des boissons alcoolisées dans les ménages de Lubumbashi. Il est basé sur septante interviews menées auprès de personnes des deux sexes et appartenant à différentes catégories sociales. Nous entendons par «boissons alcoolisées» celles qui sont susceptibles d'enivrer une personne (KABANGE 1993). Le protocole d'enquête était le suivant:

- Quelles sont les boissons alcoolisées (locales ou importées) consommées par les différents membres du foyer? Qui consomme quoi? Quelle est l'origine de ces boissons?
- Quand et où consomme-t-on? Avec qui? Y a-t-il un certain protocole (si rituel: s'enquérir des raisons)? Y a-t-il des aliments qui accompagnent la consommation de boissons?
- Quand considère-t-on qu'une boisson alcoolisée est bonne?
- Pourquoi consomme-t-on? Pourquoi s'abstient-on?
- Envisage-t-on quelques conséquences engendrées par cette consommation?

Les données sur lesquelles se base cette contribution présentent un certain nombre de limites. En effet, nous n'avons pas pu obtenir des informations sur les quatre-vingt-quatre ménages constituant notre échantillon, mais seulement sur septante d'entre eux. Certains des enquêteurs ont aussi limité leurs interviews aux principaux membres des ménages, c'est-à-dire aux maris et à leurs épouses. Ils ont omis de les étendre aux (grands) enfants et aux divers dépendants établis dans les parcelles familiales. De même, quelques problèmes de formulation de questions et d'intrusion dans la vie intime des ménages se sont posés aux enquêteurs. Cela a provoqué des réponses vagues ou partielles. Une certaine confusion a ainsi été ressentie au niveau des questions sur les causes et les conséquences de la consommation de boissons alcoolisées. Pour tenter de surmonter celle-ci, des enquêteurs ont dû utiliser des expressions du genre *buzuri na bubaya ya mpombe* («ce qu'il peut y avoir de bon ou de mauvais à consommer des boissons alcoolisées»).

Nos septante ménages se subdivisaient en soixante couples, quatre ménages avec chefs de ménage masculins (célibataires ou veufs) et six ménages avec chefs de ménage féminins.

Les soixante ménages en couple se ventilent de la sorte en ce qui a trait à la consommation d'alcool:

- Consommateurs tous les deux: vingt-sept cas (45 %);
- Mari consommateur, épouse abstinente: treize cas (22 %);
- Mari abstinent, épouse consommatrice: deux cas (3 %);
- Mari et épouse abstinent: dix-huit cas (30 %).

Les trois chefs de ménage masculins qui sont célibataires consomment des boissons alcoolisées, alors que le chef de ménage veuf s'en abstient. En ce qui concerne les six chefs de ménage féminins, toutes s'abstiennent de boissons alcoolisées (sauf dans un ménage constitué de filles prostituées).

Il ressort de tout cela que la consommation d'alcool est souvent encore une activité réservée préférentiellement aux hommes. C'est la même idée qui prévalait dans les sociétés traditionnelles africaines (DOUGLAS & NGOKWEY 1984). Même dans le contexte urbain de Lubumbashi, les femmes ont tendance à consommer des boissons alcoolisées sous le contrôle de leur mari. L'ivresse chez des femmes est un déshonneur pour elles-mêmes mais aussi pour leurs maris. Elle est d'ailleurs plus sévèrement condamnée que pour leurs homologues masculins. Quant aux grands enfants et aux dépendants, l'idée qui ressort des enquêtes est qu'eux aussi ne devraient consommer de boissons alcoolisées que sous le contrôle du chef du ménage. C'est dire que la consommation de boissons alcoolisées est un domaine social où, même en ville, le contrôle paternel est prédominant.

4.2. TYPES DE BOISSONS ALCOOLISEES CONSOMMEES DANS LES MENAGES ET ALIMENTS ACCOMPAGNANT CETTE CONSOMMATION

La gamme des boissons alcoolisées consommées est plutôt réduite: boissons industrielles produites sur place et boissons autochtones.

Les boissons industrielles locales sont celles qui sont produites par les brasseries de la place. Les enquêtés mentionnent en tête la bière Simba. Celle-ci est consommée par les deux sexes et par tous les âges. Elle est dite très bonne quand elle est bien froide, «bien tapée», *bunga*. *Bunga* veut dire «farine» en swahili, et cette expression s'utilise lorsque la bouteille a été si bien réfrigérée que la paroi est couverte d'une sorte de gel rappelant des flocons de farine. Versée dans un verre, elle est bonne quand elle mousse. Un consommateur rapporte que la Simba devient bonne quand il entame la huitième bouteille...

Un mythe a été créé autour des bouteilles de bière Simba à bandes rouges, comparées à celles aux inscriptions blanches: les premières sont dites avoir un meilleur goût que les secondes. L'explication donnée se réfère au système d'embouteillage, les bouteilles à bandes rouges retenant mieux le gaz que celles à inscriptions blanches. Ce mythe est le plus souvent entretenu par des gens non

originaires de la province du Katanga car, pour les Katangais, la bière Simba, c'est la bière Simba!

Parmi les boissons industrielles locales, les enquêtés mentionnent aussi la Tembo, la Castel et la Simba spéciale, cette dernière étant réservée à l'exportation. Aucun enquêté n'a affirmé consommer des bières en provenance de Kinshasa comme Primus, Mützig, Guinness, Turbo King, etc. De même, aucune mention n'a été faite de bières importées de pays limitrophes (Zambie, Tanzanie) ou lointains (Afrique du Sud, Belgique, France, Italie, Allemagne, etc.). Ce qui ne manque pas d'étonner, car ces bières sont disponibles en certains endroits bien précis de la ville (hôtels, restaurants, snack bars,...). Trois enquêtés, tous commerçants ou hommes d'affaires, ont rapporté qu'ils boivent parfois du champagne, du vin ou du whisky. C'est dire que les ménages enquêtés ne consomment généralement pas la vaste gamme des bières, vins et liqueurs importés, qui sont pourtant disponibles sur le marché et distribués par des maisons commerciales opérant dans l'économie officielle. Leur distribution est monopolisée par des hommes d'affaires expatriés: établissements Psaromatis (Grecs), Roffe-Congo (Indiens), Cogetra (Belges), Megastore (Belges), Super First (Belges), Soco (Libanais), etc. La clientèle de ces maisons est constituée avant tout d'expatriés et de l'élite politico-administrative, économique et religieuse de Lubumbashi. Il s'agit donc de boissons consommées par une classe bien particulière de la population lushoïse.

Nos informateurs consomment aussi des boissons alcoolisées autochtones. Celles-ci sont encore appelées *ya bankambo*, ce qui signifie en swahili «ce qui est relatif aux ancêtres». Elles comprennent en tête l'alcool distillé *lutuku*.

Pour distiller du *lutuku*, on commence par préparer une pâte (*kibukari*) à base de farine d'épluchures de manioc [1] à laquelle on rajoute de la farine de germes de maïs (*misele*) [2]. On malaxe jusqu'à obtenir une pâte bien homogène, on laisse refroidir et on déverse le tout dans un fût contenant de l'eau froide, que l'on clôt pour laisser fermenter entre trois et sept jours selon la saison. En saison sèche, certains y ajoutent d'ailleurs du sucre ou de la levure pour accélérer la fermentation. Pour renforcer la dose d'alcool, quelques brasseuses — cette distillation est presque toujours le fait de femmes — déclarent y ajouter de la sève ou des racines d'euphorbe (*lunsonga*), des épluchures de bananes, voire du chanvre. On recueille le liquide de cette fermentation en le faisant passer à travers un tamis et on le déverse dans un demi-fût que l'on ferme hermétiquement sur son flanc supérieur où un espace est ménagé pour accueillir l'extrémité d'un tuyau (*mulonda*, en ciluba); l'espace autour de ce tuyau est colmaté avec la pâte du *kibukari*. A l'extérieur, le tuyau passe à travers une grosse casserole d'eau froide (*kipolesha*) posée sur un support. On chauffe le demi-fût avec du bois de chauffage ou de la houille et la vapeur résultante se condense sous l'action du *kipolesha*, s'égouttant dans une bouteille posée au bout du tuyau. La première bouteille (*kapita mbele*) est généralement très alcoolisée. Au contraire, les dernières bouteilles le sont très peu (on parle de *bizobololo* pour désigner ce *lutuku*

de fin de distillation). Souvent, on procède à une seconde distillation pour obtenir le fameux «Cinq cents», plus alcoolisé encore [3].

Certains membres des ménages enquêtés ont rapporté qu'ils consomment régulièrement du *munkoyo*, une boisson locale obtenue à base d'une bouillie de maïs à laquelle on ajoute des morceaux de racines épluchées de la plante sauvage qui donne son nom au breuvage; on laisse fermenter deux jours (davantage si on veut qu'elle soit bien alcoolisée) dans une grandealebasse ou dans un fût; après fermentation, on passe la préparation dans un tamis pour retenir l'essentiel des éléments solides; on peut rajouter du sucre à la préparation pour adoucir le goût; la boisson est refroidie à l'aide de sachets hermétiques contenant des glaçons (figs 20 et 21). On distingue, à Lubumbashi et dans les milieux ruraux lamba, sanga et bemba, principales ethnies consommatrices, plusieurs variétés de boissons apparentées au *munkoyo*: le *cibuki* (très capiteux, fait à partir de mil mis à germer), le *katubi* ou *katata* (fait à partir de sorgho mis à germer), le *kampumu* (variété plus lourde de *munkoyo*, fabriquée à base de son de farine de maïs non filtré, consommée avec une pipette ou un chalumeau) (NKOLO 2000, DELAUDE *et al.* 1993).

Les enquêtés ne mentionnent pas (ou seulement en passant) d'autres boissons alcoolisées autochtones pourtant consommées aussi à Lubumbashi:

- Un whisky local proche du *lutuku*.
- Le vin de palme, encore appelé *lumayimayi* (terme d'origine hembra, semble-t-il), que l'on tire parfois de palmiers plantés dans la commune Katuba.
- Le *mbote*: sorte d'hydromel, réputé pour sa capacité à provoquer, à tout moment, la diarrhée chez les consommateurs.
- Certains vins, fabriqués à base de fruits locaux (mangues et papayes notamment) auxquels sont ajoutés divers colorants, de la levure et du sucre. Dans certains quartiers planifiés de la ville, des membres de congrégations catholiques féminines et certaines ménagères s'illustrent dans la fabrication et la vente de ces vins pendant la saison des fruits.

Une vaste gamme d'aliments cuits accompagnent la consommation des boissons alcoolisées, ce qui permet d'atténuer les conséquences de la consommation d'alcool sur la santé des individus, surtout s'il s'agit de boissons fortes comme le *lutuku*. Les aliments le plus souvent mentionnés durant l'enquête sont les suivants: morceaux de poulet ou de poisson (*kapolowe*, thomson, *bitoyo*, pilchards), cervelas, *micopo* (viande grillée de chèvre), corned-beef, œufs (en omelette ou à la coque), *bibondo* (pieds de porc ou de chèvre), *kabehu* (chair ventrale de chèvre ou de vache), *cibelubelu* (viande de chien), saucissons, *inswa* (termites ailés), arachides (grillées, cuites ou crues), divers légumes (notamment le *sombe*), etc. Ces amuse-gueules sont particulièrement prisés lors de la consommation à l'extérieur des ménages car, dans les ménages même, on attend le plus souvent l'unique repas familial, afin de réduire les frais.

Certains enquêtés ont affirmé qu'ils se méfient de ces en-cas servis dans les restaurants et les *nganda*. En effet, ils nourrissent des soupçons à propos de

leurs conditions de préparation ou de conservation, et parfois même envers les ingrédients (*cf.* le point précédent). C'est le cas du fameux *cibelubelu* (viande de chien), consommé généralement par les seuls ressortissants du Kasaï. On sait qu'il n'existe à Lubumbashi ni élevage, ni boucherie de chiens, aussi en déduit-on aisément que les chiens offerts à la consommation des buveurs ne peuvent être que des animaux volés, écrasés par des automobilistes ou déclassés par leurs propriétaires pour des raisons d'âge ou de maladie. Un tel produit ne paraît donc guère approprié à la consommation.

4.3. LIEUX, RESEAUX ET PROTOCOLE DE CONSOMMATION DES BOISSONS ALCOOLISEES

Les membres des ménages consommateurs de boissons alcoolisées disent qu'ils en boivent à domicile, surtout quand les épouses sont associées à la consommation. La présence d'épouses seules dans les lieux publics de consommation de boissons alcoolisées est fortement désapprouvée. Aussi sont-ce surtout les hommes qui fréquentent les bars, paillotes ou *nganda*. Les consommateurs choisissent ceux-ci le plus souvent à proximité de leur habitation pour éviter de payer des frais de transport. Un seul enquêté masculin a rapporté qu'il allait toujours boire loin de son domicile, pour des raisons de discrétion et de sauvegarde de sa réputation.

A domicile, on boit avec des membres de la famille ou d'éventuels visiteurs, tandis que la consommation de boissons alcoolisées à l'extérieur du foyer se fait généralement avec des amis: collègues de service, amis du village, de la tribu, de la classe d'âge, etc. Des femmes indépendantes viennent le plus souvent s'insérer dans les groupes. Elles boivent, bien sûr, aux frais des hommes. Un enquêté a rapporté que son élan de générosité devient incontrôlable quand de telles femmes s'insèrent dans le groupe. La conversation porte sur divers sujets: la cherté de la vie, les femmes et les enfants, l'emploi, la politique, la religion, parfois les sports. Quand les hommes sont entre eux, ils peuvent s'exposer mutuellement leurs problèmes et se donner des conseils. Des relations nouvelles se créent et les problèmes peuvent trouver des solutions, qu'il s'agisse du loyer, d'un emploi, d'un transport gratuit, de location de matériel, etc. Des bagarres éclatent parfois dans les lieux de consommation: elles se rapportent le plus souvent au règlement des frais de consommation ou aux amitiés avec des femmes indépendantes insérées dans le groupe, ou font suite aux inévitables provocations des personnes ivres.

Certains buveurs solitaires sont parfois aussi rencontrés dans les lieux de consommation, le plus souvent à l'occasion du casse-croûte. Leur consommation est généralement de courte durée. La consommation en groupe des boissons alcoolisées est donc occasion et domaine des relations sociales (DOUGLAS & NGOKWEY 1984).

Il n'existe en réalité ni protocole explicite, ni rituels particuliers relatifs à la consommation de boissons alcoolisées dans les ménages enquêtés. Que ce soit à domicile ou à l'extérieur, la consommation est le plus souvent informelle. Les

personnes interrogées mentionnent cependant quelques pratiques courantes auxquelles se conforment les consommateurs, qui ne sont à leurs yeux ni codifiées ni contraignantes. Par exemple:

- Les boissons industrielles produites localement sont consommées lors des fêtes (naissances, mariages, anniversaires, fin d'études,...), aux deuils, dans les cercles d'amis, etc. Lors de ces occasions, les hommes consomment des boissons alcoolisées, les femmes et les enfants des boissons sucrées. A toutes leurs fêtes, les membres de certaines nouvelles Eglises («Viens et vois», «JTL», «Eglise sainte», «Mission africaine», «Eglise des *basantu*», etc.) ne consomment que des boissons sucrées.
- Avant de boire, certains consommateurs tapent la base de leur verre rempli sur la table et le soulèvent pour donner le coup d'envoi.
- D'autres, après cela, versent quelques gouttes de boisson par terre en l'honneur des ancêtres et pour les associer à la partie. Cela vaut aussi bien pour les boissons industrialisées que pour les boissons autochtones, atteste NKOLO (2000).
- Pendant la consommation, les verres doivent toujours être remplis. Ils sont remplis tout au cours de la prise, même s'ils ne sont qu'à moitié vides. Garder des verres partiellement ou entièrement vides serait un signe que les ressources financières sont épuisées.
- Quand un des consommateurs est absent (il danse, est aux toilettes, est sorti pour prendre un bol d'air frais à l'extérieur, etc.), on ne verse pas de bière dans son verre, et ce par crainte des empoisonnements. Un informateur a cité un dicton lingala: *moto akobomayo, kaka moninga boliaka na ye*, qui signifie «l'homme qui te tuera, c'est bien souvent l'ami avec qui tu manges».
- Les serveurs de bars, paillotes et *nganda* enlèvent rapidement les bouteilles vides, pour éviter la casse et le vol des vidanges — il faut savoir qu'à Lubumbashi, la vidange vaut toujours plus que son contenu — mais aussi pour inciter les consommateurs à passer une nouvelle commande. En effet, une table de consommateurs sans bouteilles prêtes à être bues est une indication d'épuisement des ressources financières.
- Le *lutuku* est vendu par mesures: la bouteille de 72 cl, celle de 62 cl (appelée à Lubumbashi «laiterie»), celle plus petite de 30 cl et, enfin, le verre (cf. fig. 4). Plusieurs consommateurs boivent le *lutuku* au même verre ou au même gobelet (NKOLO 2000), pour renforcer la solidarité, pour faire durer le plaisir de la consommation, mais aussi pour contrôler la consommation par tête. Des informateurs indiquent que des serveuses influencées par les campagnes d'animation sanitaire ont déjà introduit à certains endroits l'obligation de consommation au verre ou au gobelet individuel.
- Certains enquêtés disent qu'il est bon et prudent de toujours boire le *lutuku* en groupe parce qu'il est très capiteux. Si l'on s'habitue à aller le prendre seul, «tu cesseras d'être homme» (*autakuwa muntu*), c'est-à-dire «tu t'exposes à la mort».

- Pour le *lutuku*, il n'y a pas de dégustation publicitaire. Le client achète: si la bouteille est de bonne qualité, elle est consommée; si elle ne l'est pas, elle est dite «moisie» (*inazoboloka*); le client déçu s'en va chercher ailleurs mais ne récupère pas l'argent déboursé pour la bouteille jugée impropre à la consommation.
- Quant au *munkoyo*, il est conservé dans des Calebasses et servi dans des mesurettes: *kwaker* ou gobelet d'un ou d'un demi-litre. On peut y ajouter du sucre pour améliorer le goût. Contrairement aux autres boissons autochtones, le *cibuku* se consomme sur le lieu même de sa fabrication. Il est distribué dans des Calebasses hémisphériques ou dans des gobelets (NKOLO 2000). Le *kampumu*, nous l'avons déjà noté, se boit à la paille.

4.4. BIENFAITS ET MEFAITS RAPPORTES DE LA CONSOMMATION DES BOISSONS ALCOOLISEES

Les consommateurs comme les non-consommateurs reconnaissent tout à la fois l'existence d'avantages et d'inconvénients à cette consommation, même si les non-consommateurs ont tendance à souligner les seconds. Nous présentons ici deux tableaux synthétiques qui résument l'avis des soixante ménages formés en couple dans notre échantillon (tabx 1 et 2).

Tableau 1

Bienfaits de l'alcool reconnus par les soixante ménages en couple

Bienfaits de l'alcool	Total/60
Loisir (ou «plaisir»)	13
Noyer les soucis («défoulement»)	6
Se désaltérer après un travail harassant	5
Gain en matières nutritives (Simba, <i>munkoyo</i>)	3
Occasion de nouer des relations	3
Vertus apéritives et digestives	2
Sans réponse	28

Tableau 2

Méfais de l'alcool reconnus par les soixante ménages en couple

Méfais de l'alcool	Total/ 60
Source de dispute dans les familles	13
Gaspillage des ressources financières	10
Violation de la loi divine	10
Destruction de la santé	7
Incitation à la débauche et cause de méconduite	3
Compromission de la réputation des membres des ménages	2
Sans réponse	15

D'après les informateurs, il existe donc de bonnes raisons pour consommer des boissons alcoolisées (*buzuri ya pombe*):

- Ces boissons constituent un loisir (treize réponses). Elles aident à *kuburudisha nafsi* («dégourdir la personne»), *kufulai* («se détendre»), *kuwa* à l'aise («être à l'aise»). Un informateur a cité les paroles d'une chanson lingala bien connue: *yo omeli champagne, ngai nameli Skol, oyo ameli Primus; biso nyonso tozoluka molangwa* (lit. «toi, tu as bu du champagne, moi j'ai bu de la Skol, celui-là a bu de la Primus; nous tous, nous sommes à la recherche de l'excitation de l'ivresse»).
- Ces boissons aident les individus à se défouler et à noyer leurs soucis (six réponses). Des personnes qui ne buvaient pas ont commencé à le faire après des déboires au travail ou au sein de la famille: chômage, mésententes avec les chefs hiérarchiques, perte d'êtres chers, rupture de fiançailles, infidélité de conjoints, etc.
- Ces boissons désaltèrent après un travail fatigant qui a lieu dans des conditions parfois très pénibles (cinq réponses). *Inaburudisha maungo*, c'est-à-dire qu'elles dégourdisent les membres ankylosés par un travail accablant. Dans des milieux industriels africains ou ailleurs dans le Tiers-Monde, les employeurs prévoient parfois des quantités énormes de boissons alcoolisées pour leurs travailleurs, afin de les garder à niveau; mais ils sont parfois aussi les premiers à se plaindre de l'excès de consommation d'alcool chez leurs salariés (MULIGNAC 1965).
- Consommées à l'extérieur des ménages, ces boissons permettent de tisser des relations sociales et de trouver des solutions à certains problèmes de la vie quotidienne (trois réponses): trouver un emploi, régler le loyer, obtenir un déplacement gratuit ou à moindres frais, accéder à de nouvelles informations, bénéficier d'un prêt de matériel ou d'équipement, etc.
- Ces boissons sont bonnes pour la santé (trois réponses). La Simba, le *mun-koyo* et le *cibuku* notamment sont censés contenir de bonnes matières nutritives. Les enquêtés ne se sont pas davantage expliqués à ce propos. Certains d'entre eux disent que la Simba les fait grossir et leur fait brunir la peau, deux qualités esthétiques enviables dans les milieux féminins lushois.
- Ces boissons alcoolisées, d'après certains (deux réponses), ont des vertus apéritives et digestives. C'est probablement là une leçon de l'expérience vécue ou le résultat de l'influence des manières occidentales.

Consommer les boissons alcoolisées comporte cependant des aspects perçus très négativement, *bubaya ya pombe*. Ceux-ci sont particulièrement accentués par les abstinents et les fidèles des religions pour lesquelles la consommation des boissons alcoolisées est un tabou. Parmi les méfaits les plus fréquemment mentionnés, notons les suivants:

- La consommation de boissons alcoolisées est considérée comme étant à la base de disputes dans les ménages (treize réponses). Des conjoints ivres troublent en

effet la paix et la quiétude du foyer par leurs comportements agressifs et par leurs discours désobligeants. On se rappelle de situations où un ami ivre chasse de la parcelle familiale épouse, enfants et dépendants, les accusant de sorcellerie ou de complots imaginaires. Dans d'autres circonstances, des épouses voulant profiter de l'ivresse de leur mari lui rappellent des promesses non tenues. Au lieu d'obtenir ce qu'elles sollicitent, c'est comme si elles mettaient la main dans une fourmilière...

- La consommation de boissons alcoolisées est considérée aussi comme un gaspillage des ressources financières du ménage (dix réponses). Les boissons coûtent cher et, puisqu'en matière de consommation des boissons alcoolisées «l'appétit vient en mangeant», quand les poches des clients sont vides, ceux-ci recourent à l'endettement. Ce serait particulièrement le cas avec le *lutuku*, rapportent des enquêtés. Combien de fois ne voit-on pas dans la ville des vendeuses de boissons alcoolisées poursuivre leurs débiteurs sur les lieux de travail, devant les guichets de paie ou même à domicile? En certaines circonstances, à bout de patience, elles finissent par confisquer des habits portés par les débiteurs ou étalés au soleil dans la parcelle familiale. On a déjà vu de la vaisselle ou de la literie emportées pour les mêmes motifs!
- Consommer des boissons alcoolisées peut également être considéré comme une violation de la loi divine (dix réponses). C'est le point de vue défendu par les membres de certaines Eglises, surtout nouvelles, selon lesquels ces boissons ne doivent pas même être introduites dans les parcelles familiales. Certains ont affirmé n'avoir jamais bu une seule goutte de boisson alcoolisée depuis leur naissance ou depuis leur conversion. Cependant, les deux épouses d'un adversaire fondamentaliste des boissons alcoolisées ont avoué qu'elles profitaient des départs en voyage de leur mari pour se servir discrètement quelques bonnes doses de boisson. Notons d'ailleurs que les dix-huit ménages abstinents à l'alcool dans notre échantillon le sont essentiellement pour des raisons religieuses, comme le montre le tableau 3.

Tableau 3

Raisons de la non-consommation des boissons alcoolisées

Raisons avancées	Total
Convictions religieuses	9
Manque de moyens financiers	3
Protection de la santé	1
Sauvegarde de la réputation	1
Sans réponse	4

- Certains informateurs sont conscients du fait que les boissons alcoolisées détruisent la santé (sept réponses). Celles-ci, d'après eux, sont la cause des *bilonda mu mbavu* («plaies dans les côtes»), du gonflement du cœur, de

l'excès de liquide dans le ventre. Le *lutuku*, surtout sous ses formules *kapita mbele* ou «500», fait tomber les consommateurs dans le coma ou tue même parfois ceux qui le consomment le ventre creux. C'est, on l'a vu, la raison d'être de la longue liste d'aliments accompagnant la consommation de boissons alcoolisées: on suppose d'ailleurs que plus ces aliments sont riches en huile et en graisse, plus ils protègent contre les méfaits des boissons alcoolisées. Signalons qu'aucun lien n'a été avancé entre l'alcoolisme et le sida.

- Ces boissons sont aussi censées inciter à la débauche et provoquer la méconduite (trois réponses). On connaît en effet les cas de conjoints ivres et incapables de se contrôler, qui font montre de pratiques débauchées hors du toit conjugal. Les Lushois, comme les Congolais d'autres villes, parlent de «découcher» pour désigner des telles situations qui, à la longue, peuvent donner lieu à des fréquentations plus ou moins régulières conduisant à l'expansion du phénomène des «deuxièmes bureaux» (KITENGE YA 1997).
- Si la consommation de boissons alcoolisées ne conduit pas toujours à la méconduite et à la prolifération des «deuxièmes bureaux», elle représente à tout le moins un risque de manque de respect envers soi-même et envers autrui (deux réponses). Vomir en pleine rue, rentrer chez soi chancelant, transporté par des tiers ou avec des habits souillés d'urine, sont une atteinte à la réputation individuelle et à celle de tous les membres du ménage.

4.5. SYNTHÈSE ET CONCLUSION

Dans les ménages enquêtés, les hommes aussi bien que les femmes consomment des boissons alcoolisées, bien que ce phénomène soit plus fréquent chez les hommes. Les femmes qui consomment des boissons alcoolisées le font sous le contrôle de leur mari ou du chef de ménage. Il en est de même des grands enfants et des dépendants établis dans la parcelle familiale. C'est dire que dans ce domaine, le contrôle social revêt une grande importance et que, malgré le contexte et l'environnement urbains, il n'y a pas encore lieu de parler de rupture d'avec les milieux ruraux et traditionnels.

Les membres des ménages enquêtés ne consomment pratiquement que des boissons alcoolisées locales, produites industriellement ou grâce à la technologie traditionnelle, éventuellement modernisée. La consommation reflète les classes sociales d'appartenance: les élites (expatriés, autorités politiques, économiques et religieuses) consomment des boissons industrielles importées et locales; les résidents des quartiers planifiés se contentent des boissons industrielles locales, et les habitants des quartiers périphériques, des boissons artisanales. Il semble ainsi exister un rapport entre le type de boissons consommées et les classes sociales d'appartenance. SCHATZBERG (1976,1979), dans ses études sur Lisala, a abouti à une conclusion globalement similaire.

Les lieux de consommation des boissons alcoolisées sont le domicile familial, où tous les membres du ménage (parents, grands enfants et dépendants) peuvent être associés à la consommation; les bars, paillotes et *nganda*, dont la fréquentation est conditionnée par l'affranchissement des individus consommateurs de l'autorité parentale, maritale ou cléricale.

Les consommateurs à domicile n'éprouvent généralement pas le besoin d'accompagner l'alcool avec des aliments. Les repas familiaux en préparation suffisent. Mais une vaste gamme d'aliments à base surtout animale (une quinzaine ont été mentionnés) accompagnent cette consommation quand elle a lieu en dehors du toit familial. Les enquêtés sont conscients de ce que les boissons alcoolisées sont généralement nuisibles à la santé et de ce que la consommation simultanée d'aliments est un moyen prophylactique efficace. Certains consommateurs se méfient cependant de ces aliments: ils suspectent leur mode de préparation ou de conservation, voire même leurs ingrédients.

La prise de boissons alcoolisées crée de multiples relations entre consommateurs. Selon les membres des entités familiales interrogées, la consommation des boissons alcoolisées fait sortir de l'ordinaire et coupe la routine de la vie quotidienne. A l'extérieur du foyer, la consommation de boissons alcoolisées étend le réseau des relations sociales: elle agrandit le cercle des amitiés, ce qui permet de trouver la solution à certains problèmes et de faire accéder à l'information. Mais elle peut également impliquer des individus dans des bagarres nuisibles à l'harmonie de leur ménage.

Les informateurs n'attestent aucun protocole conscient ni aucun rituel particulier en rapport avec la consommation de boissons alcoolisées: la consommation est le plus souvent informelle, même si certaines pratiques non contraignantes se sont greffées au processus même de consommation de ces boissons. Mais la particularité des codes alimentaires n'est-elle pas d'être incorporés de façon inconsciente?

Certains membres des ménages enquêtés ne consomment pas de boissons alcoolisées, le plus souvent pour des raisons religieuses. Mais aussi bien des consommateurs que des non-consommateurs reconnaissent quelques bienfaits à la consommation de ces boissons: loisir, défoulement, repos corporel, utilité pour la santé. Le bilan des méfaits de la consommation de boissons alcoolisées est plus lourd que celui des bienfaits. Il est particulièrement accentué par les non-consommateurs: disputes familiales, gaspillage d'argent, violation de la loi divine, destruction de la santé, incitation à la débauche et à la méconduite, compromission de la réputation, etc. C'est dire qu'aux yeux des ménages enquêtés, la consommation de boissons alcoolisées apparaît comme un couteau à double tranchant. Les informateurs tirent alors la conclusion: *kunywa na kuchunga akili*, c'est-à-dire «boire en y mettant de l'intelligence», ou comme le disent plus explicitement certains: *kunywa si kubaya, ni bantu banakunywa mubaya*, «les boissons alcoolisées ne sont pas mauvaises, ce sont les gens qui les consomment mal».

Comme on le constate, le domaine de la consommation des boissons alcoolisées est un terrain social où s'entrecroisent la continuité et le changement: les gens ont adopté de nouvelles boissons alcoolisées. Même pour des boissons d'origine traditionnelle, des changements ont été introduits dans la technologie de production, ainsi que dans les styles et formes de leur consommation.

L'accès des membres des deux sexes et des différentes catégories sociales à la consommation des boissons alcoolisées est encore inégal et l'on constate un contrôle social masculin vis-à-vis des femmes, des grands enfants et des dépendants.

Notons, pour terminer, la dimension identitaire de la consommation des boissons alcoolisées, surtout celles issues de l'industrie locale (le même phénomène est détectable en ce qui concerne la consommation de cigarettes). Les informateurs n'ont pas relevé ce fait. En effet, on attribue la consommation de la bière Simba aux Katangais, et ceux qui consomment d'autres boissons comme la Tembo, la Castel et surtout la Primus, la Skol, la Mützig, etc., seraient majoritairement des non-originares de la province du Katanga. Certains d'entre eux les consomment pour se rappeler leurs origines, comme d'autres les boivent pour affirmer leur identité liée à leur provenance. C'est là une façon originale de classer les citoyens à partir de la consommation des boissons alcoolisées, en prélude au point suivant qui traite plus explicitement de la dimension ethnique de l'alimentation.

NOTES

- [1] *Bunga ya makolwelo*. Parfois aussi, on se sert simplement de farine de manioc.
- [2] Pour obtenir des germes de maïs, on verse des grains de cette céréale sur un sac posé à même le sol, que l'on arrose puis que l'on recouvre d'un autre sac. Après trois ou quatre jours durant lesquels on procède à un arrosage quotidien, le maïs aura germé. Il suffit alors de le réduire en farine.
- [3] Plusieurs travaux de fin d'études se sont penchés sur les alcools de fabrication locale: MUKALAYI 1993, MUKABI 1994, KILAMBWE 1997, NKOLO 2000, etc.

5. Ethnicité et marqueurs alimentaires

par

Aimé KAKUDJI & Richard LUBEMBO

5.1. INTRODUCTION

Loin de présenter l'alimentation comme une idiosyncrasie dans laquelle se renfermeraient des groupes par ailleurs hétérogènes, nous ne la considérons comme marqueur ethnique que quand elle véhicule une revendication identitaire explicite. Une anecdote permet de rendre compte de la vivacité des sentiments d'appartenance dans une mosaïque telle que Lubumbashi. En effet, lorsque nous étions en pleine enquête dans la commune Kenya, des attaques pamphlétaires entre supporters à la fin d'un match de football ont captivé notre attention. Les enfants de l'équipe défaite lançaient à la partie triomphante: «Allez, Baluba, mangeurs de crocodile!» (*Toka, Baluba, barya mamba!*). Et aux vainqueurs de riposter: «Honnis soient ces défaits Lamba, mangeurs de *kikanda!*» (*amuna haya, mwe balamba, barya kikanda!*).

Cette joute venait aiguïser notre curiosité, la poussant à entrevoir une possible approche «tribale» de l'alimentation à Lubumbashi. Aussi avons-nous posé les questions suivantes à quelques informateurs recrutés dans le cadre de notre échantillon: «quelle est la recette propre à votre ethnie que vous conservez encore en dépit de votre cohabitation avec d'autres?», «quel est son mode de préparation typique?», «y a-t-il un quelconque rituel qui l'accompagne?», etc.

Comme l'illustre le programme des émissions en langues locales à la radio et à la télévision, la ville de Lubumbashi regroupe plusieurs ethnies dont les plus importantes sont: Luba-Katanga, Luba-Kasaï, Bemba, Lunda (ou Ruund), Sanga, Cokwe, Hemba, Ndembo, Songe, Minungu, Kaonde, etc. Nous y rattacherons quelques groupes expatriés. Dans le cadre des stéréotypes qui marquent les rapports «eux/nous», l'imaginaire collectif attribue à chaque groupe une alimentation précise:

- *Babemba barya kikanda;*
- *Baluba barya mamba;*
- *Bahemba barya ntema;*
- *Bakacokwe barya mutete;*
- *Basanga batoma munkoyo;*
- *Bakasai barya imbwa;*
- *Barya nkwanga* (pour désigner les ressortissants de l'ouest du Congo);
- *Barya wali* (pour désigner les Tetela et les ressortissants du Maniema).

C'est là une façon d'associer métaphoriquement un groupe à sa recette de prédilection, recette qui proviendrait dudit groupe. On réserve aussi à un groupe, à un peuple, un plat ou une manducation typique: *Ah! Hiyi ni cakula ya bazungu, hiyi ni nsombe ya ba Kasai, cakula ya ba Sénégalais*, c'est-à-dire: «cela est un aliment propre aux Blancs; ceci est la recette kasaienne du *sombe*; ça, c'est un aliment propre aux Sénégalais». Dans «Le cru et le cuit», Claude LEVI-STRAUSS (1964) dit que la culture s'engendre dans la cuisson: il identifie un rapport entre le code culinaire et les codes de la parenté. Pour notre part, nous allons essayer de montrer les éventuelles constellations culturelles et identitaires que fait ressortir l'alimentation envisagée dans une perspective synchronique; nous analyserons aussi le contexte social et politique à partir duquel l'aliment devient un élément discriminant. Nous avons cherché à ajouter cette dimension ethnique aux autres formes de typification alimentaire portant sur le sexe, l'âge, le statut social, etc.

5.2. BALUBA BARYA MAMBA

Aux yeux des ethnies katangaises présentes à Lubumbashi, le crocodile (*mamba*) et le varan (*nsamba*) sont des aliments typiques des Luba (du Katanga). Comme d'autres groupes mangent également le *nsamba*, on attribue le redoutable crocodile aux seuls Luba. Si les autres groupes ethniques ont adopté cet aliment, c'est par simple imitation, dit-on.

La viande de crocodile provient du lac Moero, de la Lufira (*Kapolowe*) ou encore des eaux du fleuve au nord de la province. Généralement, on fait fumer sa viande avant de la consommer. La chair de crocodile a le goût de gros poissons alors que le varan, lui, rappelle le goût d'un poulet fumé, rapportent les informateurs. Avant de passer le crocodile à la sauce habituelle, on ajoute des épices afin d'enlever l'odeur du poisson (cf. chap. VI, 2.2.2.3.). Cette recette, comme celles d'autres ethnies, a été exposée au Concours culinaire du Katanga organisé par le Centre culturel français en collaboration avec le Consulat de France de Lubumbashi, en mars 2001. A la question de savoir pourquoi la population luba semble être plus violente que d'autres, certains Lushois évoquent la consommation par ce groupe de viande de crocodile, animal féroce. Le groupe luba est considéré comme l'une des plus vindicatives entités ethniques et culturelles katangaises. Certains Katangais n'ont pas hésité à les assimiler aux Luba du Kasai avec qui ils partageraient la même frontière, la même origine présumée et la même violence. Cette dernière caractéristique commune proviendrait de ce que les deux ethnies consomment des carnassiers: le crocodile pour les uns, le chien pour les autres.

Une illustration, sous la forme d'une anecdote, permet de rendre nos propos plus concrets. Jadis, sous le régime Mobutu, la population luba était symbole de l'identification unitariste depuis l'épisode de la contre-sécession menée par le Luba Jason Sendwe. Pendant plus ou moins une décennie, l'équipe de Mazembe était dirigée par le clan Katebe (un mulâtre bemba-juif) tandis que l'équipe de

Lupopo était dirigée par Mulongo Misha (commerçant florissant et membre du Comité central du MPR, un mulâtre luba-juif). L'émulation sportive dérivait souvent vers les gloses identitaires. Avant et pendant les matches de football opposant les deux grandes équipes de la ville, on pouvait lire sur les chapeaux ou polos des supporters de l'équipe Mazembe:

Badyangwena baseka, ngwena idje muntu badjila, traduisible par «Quand ils mangent du crocodile, ils rient; mais quand le croco mange l'homme, ils pleurent».

Cette maxime s'appliquait bien entendu aux Luba supposés supporter l'équipe adverse (Lupopo). Les sympathisants de Mazembe s'identifiaient à travers la figure du président de l'équipe, vu comme l'un des rares Shabiens ayant réussi sans patauger dans la fourberie politique. À l'inverse, Mulongo était considéré comme un relais de l'idéologie mobutienne dévoyée. Il n'était pas rare d'entendre que: *Lupopo ni* équipe *ya Baluba*. Notons ici que l'ethnonyme luba évoque indirectement le mangeur de crocodile, car la réplique tend à illustrer que lorsque le crocodile (l'équipe de Mazembe) va triompher de ses consommateurs (le clan de Lupopo), ceux-ci vont pleurer. Du point de vue symbolique, il faut comprendre que le gibier consommé représente le groupe présumé faible: les Katangais contre les Mobutistes, fédéralistes contre unitaristes, Katebe contre Mulongo, et pourquoi pas Bemba contre Luba. Cette illustration tirée parmi tant d'autres montre comment la consommation du crocodile a généré des images fortes.

5.3. BABEMBA BARYA KIKANDA

Nous tenons d'emblée à signaler que la distinction entre Lamba et Bemba n'est pas perçue dans la philosophie populaire et semble relever du seul jargon scientifique. Ici, l'ethnonyme Lamba désigne l'usager de la langue bemba ou de ses variantes.

Nous allons présenter ce qui passe pour une recette typique des ressortissants de la vallée de la Lwapula et des rives du lac Moero ainsi que de la région de Sakania-Kipushi. Le *kikanda* (fig. 18) est un cake végétal haché et rougeâtre, fait à base de petits tubercules granulés, *brachycorytus* et *eulophia* (MALAÏSSE 1997).

Comment prépare-t-on le kikanda?

D'abord, les tubercules séchés sont nettoyés et écrasés. Des feuilles séchées de bananier sont incinérées et leurs cendres extraites à l'eau, goutte à goutte. Quand une quantité suffisante de cet extrait a été obtenue, il est mis à bouillir. On y ajoute alors des arachides puis les tubercules réduits en poudre et éventuellement quelques autres ingrédients. Après cuisson pendant quelques minutes, cette mixture est laissée à refroidir et il se forme un cake solide (MALAÏSSE 1997). On met du *fikisa* [1] ou du soda dans le cake. On peut soit manger le cake haché juste après préparation, soit le frire dans la sauce pour le mêler au *bukari*.

La majeure partie de la population lushoïse consomme cette recette sans référence à l'identité lamba, population à laquelle est attribuée l'origine de cette recette. D'où la formule: *kikanda*, saucisson *ya Balamba*, «*kikanda*, le saucisson des Lamba». Selon les consommateurs, cette recette procure dans la bouche une saveur douce. Cette douceur est justement le prétexte utilisé par les membres d'autres ethnies pour entretenir une relation de plaisanterie ou de mépris vis-à-vis des Lamba. L'épouse d'un homme lamba qui se montre timoré dans l'intimité n'hésitera pas à se moquer de la timidité de son mari en ces termes: *uko baridi saa kikanda kya kwenu*, «tu es froid comme le *kikanda* de chez vous», car le stéréotype associé à l'ethnie lamba est justement la docilité, et même la mollesse.

Cette recette «totémique» est célébrée par les Lamba eux-mêmes pour fonder leur fierté culturelle. Non seulement ils prétendent que les autres ethnies n'ont diffusé aucune particularité alimentaire, mais encore que le *kikanda* est une recette charcutée semi-industrielle. Pour preuve, la recette ressemble à celle de la saucisse. Ajoutons que le monopole de la cuisson et de la vente de ce produit sur le marché lushoïse est détenu par les femmes lamba. On rapporte que le produit fabriqué dans l'hinterland de Lubumbashi, en pays lamba (Bukanda, Shindaïka, Dilanda,...), a un goût excellent et garde la saveur originelle. Les fabricants de la ville l'auraient dénaturé en remplaçant la soude traditionnelle à saveur piquante (le *fikisa*) par du soda.

Le cake agrmente les réunions politiques et culturelles de Sempya, une association socioculturelle regroupant les Bemba et apparentés. Avant les réunions périodiques ou les sorties officielles, on sert la recette en mémoire du festin ancestral. L'aliment ainsi mangé devient un facteur de cohésion spirituelle et fraternelle marquant l'unité avant de statuer sur un cas inscrit à l'ordre du jour. Certains leaders bemba-lamba en mal du pays descendent dans les *nganda* pour boire et déguster le *kikanda* lorsqu'ils sont de passage à Lubumbashi.

Une autre recette typique des Bemba, caractéristique plutôt du nord de cette région, est le cake *kimpondwa* [2], qui fut présenté lors du concours culinaire du Katanga dont il a été question plus haut.

5.4. UNE RECETTE TYPIQUE TABWA

D'une façon générale, nos interlocuteurs tabwa confessent leur penchant pour les haricots. Les Bemba, avec qui ils entretiennent une relation à plaisanterie (*banungwe*), leur lancent cette boutade:

Ponya mwana, wiponya kilemba, umwana tukafyala umbi.

«Laisse tomber l'enfant, ne laisse pas tomber le haricot; nous engendrerons un autre enfant».

Interrogé à propos de cette boutade, un Tabwa avoue que le haricot est très prisé parmi les siens, car il fortifie et augmente le sang. Avant, la cuisson se faisait dans le *lwezo* (marmite ou pot en terre cuite). Actuellement, en ville, on utilise n'importe quelle casserole. Le chef du ménage n° 15 ajoute que si toutes les ethnies savent préparer les haricots, la recette tabwa demeure particulière. Souvent, dit-il, après la cuisson, les graines de haricot «baignent» encore dans leur jus. Or chez les Tabwa, le génie culinaire fait que les graines cuites ne présentent plus de jus. Le cuisinier rend onctueuse la recette en réduisant les haricots en purée. Le mode tabwa se distingue donc des autres modes culinaires qui conservent leur forme de fèves aux haricots, ce qui fait que lorsqu'on mange, les haricots ne collent pas à la boule, et le consommateur n'a d'autre solution que de les pincer à l'aide du pouce et de l'index. «Lorsque j'invite quelqu'un à table, conclut-il, il s'écrie joyalement: "ça goûte *tabwa*!"».

Notre informateur avoue qu'à l'occasion d'une fête de mariage tabwa, un plat de haricots ne manque jamais. Lors des festivités et cérémonies réunissant plusieurs membres de la communauté tabwa, le repas à base de haricots garde son importance malgré la tendance de plus en plus marquée qui prise le poulet.

5.5. BAKACOKWE BARYA MUTETE

Le *mutete* (*solanum*) est une plante domestique dont les petits fruits ressemblent à des aubergines. On consomme ses feuilles soit sous forme de plat de légumes, soit comme aromate pour donner plus de goût aux légumes. Son utilité prétendue est de fortifier l'organisme et de réguler les troubles de la bile ou du suc pancréatique.

Bakacokwe barya mutete: cet aphorisme provocant revient souvent sur les lèvres des Lushois, et les Cokwe eux-même ne le contredisent pas: au concours culinaire du Katanga, le *mutete* fut exposé dans leur stand. On dit même en plaisantant: «vous ne pouvez pas manger de la chair d'un Cokwe; elle a un goût très amer» (*amutakuria nyama ya kacokwe, nyama ya buchungu*). A force de se rassasier de *mutete*, les Cokwe seraient devenus tellement amers que les sorciers ne pourraient les trouver à leur goût et renonceraient à les «manger»!

Il est exact que les Cokwe aiment les goûts amers dans la cuisine et que le *mutete* est un de leurs aliments typiques. On en déduit que les hommes cokwe sont de bons maris, car le *mutete* procure la puissance sexuelle; que la dureté qui les caractérise provient de leur préférence pour les aliments amers; que la saveur amère caractérise l'ethnie cokwe, dont les membres seraient peu enclins à pardonner.

5.6. BAHEMBA BARYA NTEMA

Le *ntema* est une recette à base de manioc frais et de farine de maïs. On découpe le manioc frais en petits fragments qui seront pilés, on ajoute de la

farine de maïs, puis on tamise. La poudre ainsi obtenue est conservée dans un vase non couvert, et ce pendant trois jours. Après, on prend la poudre fermentée, d'un goût un peu aigre, on la grille dans une grande casserole puis on laisse refroidir avant de manger à la cuillère. En ville, comme le sucre est facile à trouver, on en ajoute à la mixture, mais au village, le vin de palme est utilisé pour adoucir l'amertume. Les consommateurs attestent que lorsqu'on mange le *ntema*, on tient longtemps sans avoir envie de manger: la sensation de satiété peut durer jusqu'à deux jours! Cette caractéristique de l'alimentation expliquerait la résistance hembra au combat.

5.7. BASANGA BATOMA MUNKOYO

Il est courant d'entendre les gens dire *Basanga batoma munkoyo*, «Basanga, buveurs de *munkoyo*». De même, lorsqu'on remarque dans un *nganda* quelqu'un boire de la bière avec excès, on est tenté de lui demander: «vous êtes Sanga?». Le *munkoyo* (fig. 21) est pourtant une bière consommée par plusieurs ethnies: la seule différence est que chez les Sanga, on veille à ce que la boisson garde toujours sa consistance lourde et épaisse. Les Lushois reconnaissent l'expertise sanga dans la fabrication du *munkoyo*, et chacun sait distinguer le *munkoyo ya Basanga* de celui d'une autre origine.

Cette boisson vaut plus que la nourriture en termes nutritifs, et elle est présente dans toutes les fêtes (pré-dot, dot, baptême, mariage, etc.). Généralement, c'est le cadet — *kaseya* — qui sert la boisson dans un *mbaya* (bol de calebasse qu'on tient des deux mains) au plus âgé, qui boit le premier.

Presque tous les aliments prisés par les Sanga s'apparentent à ceux appréciés par les Bemba: c'est le cas, par exemple, des feuilles de haricot (*sampu*) ainsi que du *munkoyo*.

5.8. BAKASAI BARYA IMBWA

Traditionnellement, la consommation de viande canine est réservée à une certaine catégorie d'hommes initiés (cf. chap. VI, 2.2.2.3.). A Lubumbashi, sa consommation est profanée, de l'avis des informateurs kasaïens que nous avons rencontrés. Sa préparation est entourée de beaucoup de rituels, entre autres, de la provocation d'une excrétion totale en bouchant l'anus de l'animal mis à griller à l'aide d'un épi de maïs, épi qui devra céder sous la pression de la fermentation due à la chaleur. Après cela, on passe au dépouillement et à toute une série de procédures culinaires (très souvent, on rôtit la viande). La consommation est interdite aux femmes. Dans certains débits dirigés par des conservateurs, cet amuse-gueule est encore consommé, offert à des clients qui manifestent leur joie de retrouver leur habitude alimentaire.

Que dit l'opinion populaire de tout cela? Elle véhicule l'idée selon laquelle un homme normal ne peut pas manger du chien, car il est aussi méchant que féroce, au même titre que d'autres carnassiers (lion, léopard,...). Généralement, la seule viande considérée comme comestible est celle des herbivores, qui le plus souvent sont des animaux dociles. «Voilà pourquoi nous, Kasaiens, sommes taxés injustement de méchants», se plaint-on dans le rang des intéressés.

Bien que le *sombe* constitue un aliment assez répandu à Lubumbashi, il est cuisiné différemment par les Kasaiens qui le préparent sans sel (*sombe ya Baka-sai*). Les informateurs relèvent deux raisons fondamentales expliquant ce trait: comparativement à d'autres légumes, le *sombe* goûte mieux, même sans qu'on le saupoudre de sel; ensuite, le *sombe* sans sel favoriserait la sécrétion du lait maternel. Un informateur, polygame, déclare n'avoir aucune peine à distinguer laquelle de ses deux femmes (l'une est kasaienne et l'autre, katangaise) a préparé le *sombe*, car il n'a qu'à constater le manque ou la présence de sel.

Généralement, les recettes du Kasai ne manquent pas d'aubergines et d'un peu de piment. Jadis, les Luba du Kasai préparaient dans des marmites en terre cuite, comme l'évoque un informateur dans cette chanson: «les feuilles de manioc préparées dans un pot en terre cuite, mélangées à l'huile et au piment, goûtent bien en déchirant la gorge» (*Kaleji ka mudibungu kela mani, kela ndungu mu minu wamba kutuka*). Dans cette phrase, souligne l'informateur, on ne fait pas allusion au sel.

5.9. BARYA NKWANGA

Actuellement, on prépare la chikwangu de la sorte: on prend des tubercules de manioc crus et on les pile dans un mortier. Après, on met la pâte obtenue dans une sorte de tamis pour libérer l'eau, on la modèle en petits pains baguettes que l'on emballe dans des sachets de plastique, faite de feuilles de bananes, que l'on ficèle avec des mèches de raphia. Ensuite, on les fait bouillir pendant une heure. On peut les manger avec toutes sortes d'accompagnements.

Nous avons pris la formule un peu insolite de *barya nkwanga*, «mangeurs de chikwangu», pour désigner les ressortissants de l'ouest du Congo. Nous avons conversé avec un originaire d'Idiofa habitant à Lubumbashi. Quand un Lushois parle de *barya nkwanga*, ironiquement, il désigne des gens qui n'ont pas besoin d'un cadre formel pour manger, car d'habitude, la chikwangu est exposée partout, sans aucune précaution hygiénique, et consommée sans préparation culinaire importante. Certaines familles défendent à leur fils en âge de mariage d'épouser une *murya nkwanga*, car les femmes de l'ouest sont considérées comme n'ayant pas appris à cuisiner pendant l'éducation familiale. Du fait que l'on peut consommer le *nkwanga* en le tenant par son emballage, les Katangais disent que les consommateurs le mangent sans se laver...

Actuellement, le *nkwanga* est perçu comme un aliment typique des Kinois, des gens de la province de l'Équateur et du Bas-Congo. Ce groupe réagit contre les stéréotypes de discrimination lancés par les autres en disant, par exemple, que les Katangais adorent le *bukari*. La grosseur du *bukari* informerait sur la gourmandise et la glotonnerie de ceux qui s'en nourrissent. Le Katangais consacrerait des sommes fabuleuses à la farine, au *bukari*, alors que le Kinois dépenserait autant pour son habillement. Au lieu de penser au développement, le premier attache une importance primordiale à l'alimentation, disent les gens de l'ouest, qui parlent lingala. Ces derniers sont arrivés à déformer, délibérément et avec beaucoup d'humour, une séquence de la chanson de la vedette congolaise J.B. Mpyana: «...*tata nde mudjadjadja*», qui signifie «c'est le papa qui mange assez...», en «Katangais *mudjadjadja*», «le Katangais qui mange trop».

Pour terminer sur l'amour supposé des Katangais pour le *bukari*, évoquons une autre expression devenue populaire dans les cités universitaires. S'il arrive que la qualité des images se détériore au cours des émissions intéressantes, les étudiants d'origine kinoise ne tardent pas à lancer: *télé-bunga*, *télé-fufu* («télé-farine, télé-*bukari*»), pour dénigrer les Katangais.

Fumbwa

Feuilles de brousse très prisées par les ressortissants du Bandundu et du Bas-Congo, qui les vendent dans une parcelle à côté du bâtiment de la Chambre de commerce du Katanga. Loin de leur lieu de provenance où on les prépare fraîches, ces feuilles sont, à Lubumbashi, vendues séchées. La préparation exige qu'on ajoute beaucoup d'arachides moulues ainsi que beaucoup d'huile de palme, très souvent du poisson également.

5.10. BARYA WALI

Ce qualificatif de «mangeur de riz» s'applique principalement aux ressortissants du centre-est de la RDC ainsi que d'une partie du centre, et tout particulièrement aux Tetela, le peuple congolais ayant subi la plus forte influence arabo-swahili. Leur aliment de base est le riz. Pour les Lushois, on distingue le *mucele* («riz», en swahili) du *wali*. Le *wali* exprime l'idée d'un riz préparé à la manière des ressortissants des provinces que nous venons de citer, où l'on ajoute progressivement de l'eau au riz jusqu'à absorption complète; dans les autres ethnies, le riz présente un aspect plus aqueux. Les membres de cet espace ethno-alimentaire continuent à n'utiliser que leurs mains pour déguster le riz *wali*, sans utiliser la cuillère. Les Lushois trouvent étrange que le riz, qui n'est pas un aliment de base pour eux, soit malaxé à la main comme cela se fait pour le *bukari*.

5.11. CAKULA YA KIZUNGU

Sont ainsi dénommés «nourritures de Blancs» tous les aliments qualifiés d'inconsistants, de souples et de légers. Ces aliments sont pour la plupart consommés dans des circonstances particulières de fêtes, cérémonies, festivités, anniversaires, etc. Par exemple, les pommes de terre, les spaghettis, les macaronis, la mayonnaise, la confiture, la margarine, le fromage, etc. sont des aliments habituellement opposés aux aliments dits *bya kisenji*, «aliments indigènes» qui, dans l'esprit du Lushois, ont une connotation d'aliments consistants, lourds. Un de nos enquêtés déclare qu'il n'éprouve avoir mangé que lorsqu'il a pris le *bukari*: un plat de riz, même s'il est servi en abondance, ne rassasie pas (M 54). *Ya kizungu* réfère aussi aux aliments qui ne contiennent pas assez de graisse et qui ne font pas grossir. Garder la stature d'une Européenne, surtout pour les jeunes filles, c'est consommer des casse-croûtes (pain, thé, biscuits, etc.): «manger pour garder la mine d'une miss» (*kula ju ya kuchunga maungu ya bu miss*).

On désigne aussi comme *cakula ya kizungu* tous les produits importés, fabriqués dans des industries, qui s'achètent déjà préparés et prêts à être consommés (conserves, etc.). Dans l'opinion populaire, ces aliments sont considérés comme l'apanage des seuls Européens. Ces aliments ne sont pas préparés par des mains humaines et ne recèlent pas de «chaleur féminine». «Ce sont des choses issues de machines» (*Ni bitu bya ku mashini*), dit-on pour déplorer cette invasion.

Une autre caractéristique des aliments dits *ya kizungu* est que leur manducation nécessite l'usage de couverts: aussi, l'expression *kula sa muzungu* (lit. «manger comme un Blanc») signifie à la fois utiliser ces couverts et manger un menu très diversifié. On parle également de *cakula ya bazungu* pour désigner les aliments luxueux et onéreux, caractéristiques qui, une fois encore, rappellent les Européens, car ces mets sont consommés par une catégorie ciblée de la population, ayant été fortement en contact avec les Blancs ou se considérant très moderne. C'est pourquoi, dans notre échantillon, nous remarquons que les *cakula ya kizungu* sont surtout consommés dans les ménages de niveau supérieur. «Manger comme un Blanc», c'est également respecter toutes les échéances quotidiennes des repas: déjeuner, dîner, souper. C'est aussi accompagner le plat de base de plusieurs recettes: pour un même repas, on peut adjoindre du poisson, de la viande, du poulet, des haricots, des légumes, des fruits et de la bière. Les convives qui se rendent dans de tels ménages sont gênés parce qu'ils ignorent l'usage des différents couverts et accessoires, ainsi que certaines règles de savoir-vivre typiquement occidentales, telles que la façon de tenir une fourchette, l'ordre d'utilisation des couverts, comment se servir à table, etc. Aussi, les gens n'hésitent pas à dire: *atukulake nabale, ni bazungu*, ce qui signifie «nous évitons de manger avec ceux-là, ces Blancs».

5.12. CONCLUSION

Ce texte ne tient pas compte de l'ethnie de chacun des ménages de notre échantillon. Le but de notre étude était moins de dresser un répertoire des aliments régionaux consommés à Lubumbashi que de montrer que certains sont un attribut de l'affiliation ethnique et sont liés à une série de stéréotypes. Nous avons montré que ces stéréotypes ressortissent à la mentalité populaire et s'inscrivent dans un imaginaire collectif, tout comme ils constituent un marqueur identitaire, politique et culturel. Comme il a été dit dans le point précédent, relatif aux boissons alcoolisées, la nourriture se prête fort bien à des affirmations identitaires régionales, et ce d'autant plus que ce qu'on appelle la «géopolitique» est à l'avant-plan de la scène depuis une bonne quinzaine d'années déjà.

NOTES

- [1] Le *fikisa* est un liquide jaunâtre, obtenu après le filtrage des cendres mouillées passées à travers un tissu.
- [2] Le *kimpondwa* est un gros cake composé d'arachides grillées et pilées que l'on propose en accompagnement du *bukari*. Lorsque cette recette est mélangée à la sauce tomate, aux aubergines, aux légumes, au fretin, à la viande fumée ou à tout autre aliment, on obtient la recette *musweswe* ou le *kusashila* («ajouter les arachides»).

**VI. Représentations populaires et aspects
symboliques de l'alimentation**

1. Introduction

par

Pierre PETIT

Les monographies relatives à l'alimentation au Congo se sont essentiellement polarisées autour des aspects économiques et nutritionnistes de la question. Les deux dernières publications d'importance sur ce thème (GOOSSENS *et al.* 1994, KANKONDE MUKADI & TOLLENS 2001), véritables mines de renseignements sur la production, le commerce et la consommation des vivres, sont très peu loquaces sur les représentations entourant les aliments et le repas [1]. Et pourtant, l'on ne peut faire l'économie de cet aspect si l'on désire avoir une idée de l'alimentation dans son cadre le plus large. Une approche économique ou matérialiste culturelle ne pourra pas expliquer pourquoi la femme enceinte se voit interdire de manger des œufs, ni pourquoi les fruits semblent si peu convenables pour un vénérable père de famille, ni pourquoi c'est une poule que l'on offre en signe de bienvenue à l'hôte de passage, ni encore pourquoi certaines femmes raffolent des gombos alors que leurs maris les exècrent. L'alimentation, même si elle conditionne la survie physique de l'Homme, n'échappe pas à cette part d'arbitraire qui caractérise les sociétés humaines.

Cette sixième et ultime partie de l'ouvrage visera à explorer plus en profondeur ce monde des représentations alimentaires dans lequel les précédents chapitres ont déjà fait des incursions. Même si l'on entend souvent dire qu'une économie de précarité pousse les gens à manger ce qu'ils trouvent plutôt que ce qu'ils veulent — discours que tiennent d'ailleurs certains Lushois pour rendre compte des changements intervenus dans leur alimentation —, on se rend compte que cette proposition est démentie par l'étude des pratiques effectives de consommation. Certes, les conditions économiques ont contraint les Lushois à renoncer à certaines habitudes consommatoires et à en adopter d'autres, mais cela s'est toujours déroulé en conformité avec certaines grandes orientations qui limitent la gamme des possibles. La persistance du système des interdits alimentaires — qu'ils soient de nature ethnique, sexuelle, thérapeutique, etc. — en est peut-être la meilleure illustration, mais elle est loin d'être la seule, comme le démontrent les contributions ici réunies.

Au point 2, «L'alimentation et les deux sexes», nous cherchons à mettre en évidence la façon dont la dichotomie sexuelle articule les pratiques alimentaires. Même si la société a connu une série d'évolutions qui ont rendu obsolètes d'anciennes prescriptions, presque tous nos informateurs sont prêts à reconnaître qu'il existe un mode alimentaire masculin et un mode alimentaire féminin, ne

fût-ce que dans la façon de se conduire à table: les hommes — les garçons surtout — sont censés manger rapidement, voire goulûment, alors que les femmes sont tenues à faire preuve de réserve face aux plats. Le champ des aliments fait lui-même l'objet d'une dichotomie sexuelle: alors que la femme entretient un rapport privilégié avec les légumes, censés pour certains avoir des effets bénéfiques sur son corps, sa grossesse et ses règles, l'homme est renvoyé à un pôle plus carnivore — beaucoup d'animaux jugés dangereux lui sont d'ailleurs strictement réservés (leur mode de préparation et de consommation est présenté en détail dans ce point). La sexualité de l'homme est d'ailleurs mise en danger par les légumes visqueux, qui le rendraient impuissant, alors que les tubercules et les arachides bien frais assureraient l'effet inverse. Enfin, un bref retour sur la question de l'alcool (déjà traitée dans le chapitre V, point 4) montre que malgré la plus grande tolérance contemporaine face à la consommation de boissons alcoolisées par les femmes, la frontière entre les deux sexes reste bien présente à ce niveau aussi: il existe toujours des boissons que l'on juge tout à fait inconvenantes pour les femmes et, de toute façon, la prise d'alcool en public fait l'objet d'une réprobation sociale beaucoup plus forte quand elle est le fait de celles-ci.

Au point 3, «Femmes enceintes, femmes allaitant et petite enfance», Richard Lubembo et Albert Luboya cernent plus étroitement encore la sphère de l'alimentation féminine en étudiant les prescriptions alimentaires du couple mère/enfant. On y apprend que la grossesse est marquée chez les Lushois par une série d'envies ou de dégoûts personnels (comme en Occident, d'ailleurs) mais aussi par une série d'interdits rituels. Les envies tournent surtout autour de certains légumes apparus comme typiquement féminins (*cf. supra*) et autour de la terre argileuse *mpemba*. Quant aux dégoûts, ils concernent des aliments dégageant une forte odeur, tels les poissons. Il semble aussi que la femme enceinte ait tendance à réclamer une alimentation quelque peu luxueuse à son mari, en raison de toutes les souffrances qu'elle endure pour lui et qui obligent moralement ce dernier à son égard. Les interdits répertoriés à propos de la grossesse ne sont pas différents de ceux que la littérature anthropologique a déjà collectés dans les régions rurales de l'Afrique centrale: ils sont basés sur une logique d'associations symboliques, qui veut par exemple que les caractéristiques négatives de certains animaux risquent de se transmettre au fœtus en cas d'ingurgitation par la mère. Quant à la période de l'allaitement, elle est marquée par la consommation préférentielle de certains aliments réputés galactogènes et par l'évitement d'aliments qui risqueraient de perturber le système digestif de l'enfant. Le biberon n'a guère de succès, d'autant plus que les services de consultation prénatale dénoncent ses dangers lors de leurs campagnes. L'allaitement se poursuit tard, complété d'abord par des fruits (dès la fin du 1^{er} mois), ensuite par des bouillies (dès le 2^e-3^e mois), enfin par le repas familial de *bukari* (souvent dès le 6^e mois).

Le point 4, signé par Aimé Kakudji et Olivier Kahola, revient sur la question des interdits alimentaires, un des thèmes les plus anciens et les plus controversés

de l'anthropologie alimentaire, à propos desquels les explications matérialistes et symboliques se sont régulièrement affrontées (COUNIHAN & VAN ESTERIK 1997). Les interdits alimentaires lushois ont été signalés à de nombreuses reprises dans les chapitres précédents (interdits ethniques ou claniques, liés au sexe, à la grossesse, etc.). L'information est ici complétée et systématisée par des références à d'autres sortes d'interdits. Ainsi, les femmes ayant leurs règles ne peuvent cuisiner pour leur mari dans certains foyers, qui respectent ainsi une coutume nettement plus accentuée dans les milieux ruraux, où la pollution du sang menstruel fait l'objet de prescriptions très strictes dans le domaine culinaire. Les deux auteurs évoquent aussi la question des aliments interdits pour des raisons de santé, pour des raisons rituelles (veuvage, etc.), ou suite à la possession de charmes magiques. Une large place est réservée à l'analyse des interdits de nature religieuse. En effet, le christianisme — qui se décline sous de très nombreuses formes à Lubumbashi, y compris dans les Eglises indépendantes africaines — a eu des effets contrastés: certaines Eglises ont cautionné les prescriptions du Lévitique ou s'en sont servi comme cadre pour redéfinir des interdits anciens; mais d'autres cultes soulignent plutôt l'émancipation néo-testamentaire par rapport aux interdits anciens. Dans leur conclusion, les auteurs font état des dynamiques contrastées que reflète l'évolution des interdits: certains milieux sont plus conservateurs, d'autres moins; certaines Eglises créent de nouvelles traditions (pensons à l'abstinence d'alcool professée par les Eglises protestantes), d'autres engagent à renoncer aux prescriptions d'autrefois; de plus, les personnes disposent de leur libre arbitre en la matière et se fient à ce qu'ils ont constaté ou entendu dire à propos des conséquences, fâcheuses ou non, de la rupture de certains interdits.

Le point 5, dans lequel G. Kalaba et O. Kahola clôturent ce panorama de la dimension symbolique de l'alimentation, présente succinctement quelques grandes cérémonies du cycle de la vie familiale qui supposent soit des repas cérémoniels, soit des prohibitions alimentaires. Le baptême, la circoncision, le mariage, le deuil apparaissent ainsi comme des moments où la communauté familiale élargie se ressoude autour de repas particuliers, préparés selon un protocole spécifique. On retrouve très souvent la poule au centre de tels repas. Par ailleurs, les formes de préparation en temps de fête diffèrent souvent de celles qui sont d'usage quotidien: on constate que les aliments sont plus souvent grillés ou frits que bouillis, constatation qui rejoint celle que dresse Lévi-Strauss dans son étude du «triangle culinaire», où il montre que le bouilli constitue souvent une «endo-cuisine», destinée à la consommation domestique, alors que les autres formes de cuisson (et tout particulièrement le grillage) sont plus typiques d'une «exo-cuisine» destinée aux circonstances publiques (LEVI-STRAUSS 1990). Le chapitre se termine avec l'étude de la consommation de la «poule des ancêtres», une préparation rituelle plaçant celui qui la mange dans une situation de commensalité avec les esprits de parents défunts. Qu'il y soit fait allusion dans cette ethnographie urbaine prouve une fois encore que les usages anciens n'ont pas disparu de l'univers lushois.

Au terme de ce parcours, il apparaît clairement que la dimension symbolique de l'alimentation est extrêmement dense, même dans un univers social aussi précarisé que celui de Lubumbashi. Parce que la prise alimentaire est un acte nécessaire à la survie physiologique de l'individu, on a souvent sous-estimé sa portée cognitive, émotionnelle, sociale et rituelle, qui semble tellement secondaire par rapport à la préservation physique de l'espèce. Mais la culture se love dans tous les aspects de l'entreprise humaine, et très certainement dans l'alimentation. Comme le dit Igor de Garine — dans le cadre d'une étude approfondie des préférences, rejets et interdits alimentaires parmi les populations camerounaises —, «un des universaux observés dans les sociétés humaines, c'est le fait de tenter de fournir à chacun la nourriture qui convient aussi bien sur le plan matériel (nutritionnel) que sur le plan symbolique selon les vues de chacune des cultures» (DE GARINE 1996). On ne saurait que trop recommander de prendre en compte cette dimension dans toutes les politiques de développement alimentaire, sans quoi l'inadaptation des mesures risque de les rendre inefficaces, voire même d'engendrer des effets pervers si elles vont à l'encontre de représentations profondément établies dans le milieu local.

NOTE

- [1] A l'inverse de l'ouvrage édité par DEVISCH *et al.* (1995), qui ne porte néanmoins pas spécifiquement sur le Congo même s'il réunit plusieurs contributions à ce sujet.

2. L'alimentation et les deux sexes

par

Pierre PETIT

2.1. DE L'HETEROGENEITE DES NORMES ALIMENTAIRES SEXUELLES

L'une des grandes caractéristiques des systèmes culinaires est qu'ils sont un lieu où se reflète et se construit la division sexuelle de la société. Cela se donne à voir dans la répartition des tâches culinaires: l'homme aux fourneaux est dans nombre de cultures considéré comme une aberration, sauf pour des opérations spécifiques comme le rôtiage, le boucanage, etc., ou dans des contextes particuliers, comme le palais ou le restaurant. Mais cette dichotomie transparaît également dans la consommation alimentaire même: comme il a bien été montré dans le chapitre V, point 2, les hommes, les femmes et les enfants sont souvent séparés lors de la prise de nourriture et doivent respecter des étiquettes différentes; en outre — et c'est ce dont il sera question ici — certains aliments jouent un rôle de marqueur sexuel et se voient assignés de façon prescriptive ou préférentielle à l'un des deux sexes. Ceci reste valable pour la prise de boisson: pour prendre un exemple ethnographique célèbre, SPRADLEY & MANN (1975) ont démontré qu'aux Etats-Unis, le bar est le lieu par excellence de la mise en scène du rôle sexuel, aussi bien en ce qui concerne les attitudes qu'on y adopte qu'en ce qui a trait aux boissons que l'on consomme. Le point 4 (chap. V) a montré que dans la société lushoise aussi, la boisson joue un rôle structurant dans les rapports entre les sexes.

Nous avons investigué cette problématique en intégrant dans le protocole d'enquête des questions qui renvoient à trois dimensions: premièrement, la nature des aliments assignés à chacun des deux sexes (et les raisons de ces

Hommes et femmes

Selon l'informateur, existe-t-il des aliments/des boissons qui soient plus typiques des hommes et d'autres plus typiques des femmes? Des choses que les hommes/les femmes semblent préférer? Des choses qui répugnent à l'un des deux sexes, mais que l'autre sexe mange/boit? Et quelles sont les qualités (et défauts) que l'on assigne à ces aliments? Dans le ménage de l'informateur, constate-t-on ces différences liées au sexe?

D'autre part, y a-t-il des manières de manger plus typiques de la femme ou de l'homme?

liens); deuxièmement, les modalités de manducation propres aux hommes et aux femmes; troisièmement, la question de la prise de boisson envisagée sous l'angle du genre sexuel.

Sur les quatre-vingt-quatre ménages de l'échantillon de base, septante-six dossiers nous sont parvenus, qui ont permis de repérer des différences notables dans les habitudes alimentaires des deux sexes, et ce pour les trois dimensions évoquées plus haut. Néanmoins, on évitera tout point de vue simpliste et déterministe sur la question, car les comportements alimentaires sont hétérogènes et changent avec le temps.

Pour illustrer cette hétérogénéité, signalons qu'à la question de savoir s'il existe des aliments plus féminins et d'autres plus masculins, des réponses très diverses sont parvenues: les uns reconnaissent ce principe; les autres ne le reconnaissent pas mais leur discours va pourtant dans ce sens; d'autres encore ne reconnaissent ce principe qu'en faisant référence au passé; enfin, certains le nient en bloc. Passons en revue l'ensemble de ces cas.

Les informateurs de la majorité des ménages de l'échantillon (trente-neuf des septante-six ménages) signalent l'existence d'aliments assignés à l'un ou l'autre sexe, ce qui ne veut pas dire nécessairement qu'ils endossent — ni moralement, ni dans la vie pratique — cette «tradition» qu'ils connaissent et dont ils peuvent donner des exemples précis. Par exemple, l'épouse du foyer n° 41 atteste qu'il existe bien des aliments typiques des deux sexes et donne pour exemple les légumes «visqueux» (*bya butelezi*), que les femmes seraient plus enclines à consommer que les hommes. Mais elle signale que cette tendance n'est pas partagée par tout un chacun: ainsi son mari est-il grand amateur d'oseille (*ngaingai*), de feuilles de manioc (*sombe*) et de feuilles de patates douces (*matembele*), trois légumes particulièrement visqueux; selon elle, cette particularité de son mari est une simple question de goût. De même, elle considère les boissons alcoolisées plus fortes (*ya makali*) comme typiques des hommes: s'il est bien des femmes qui consomment la bière Simba, rares sont celles qui se risquent à l'alcool *lutuku*, et encore le font-elles en cachette. Une fois de plus, son mari fait exception à la règle puisqu'il préfère les boissons douces («sucrés» et *munkoyo*) à l'alcool: «il n'est pas résistant!» (*Ananabio nguvu!*), dit-elle en riant.

D'autres informateurs (sept ménages sur les septante-six) répondent dans un premier temps par la négative à la question de l'existence d'aliments plus typiques à l'un ou à l'autre sexe, mais la suite de l'interview fait apparaître, à travers des questions de détail parfois, qu'ils connaissent bel et bien ce principe.

Dans treize ménages, les informateurs ont répondu que des aliments spécifiques aux hommes et aux femmes existaient autrefois, mais plus à présent: ils renvoient donc ici la dichotomie alimentaire sexuelle à la vie au village — espace de la «tradition» — ou au passé urbain. Par exemple, l'informatrice du ménage 57 affirme qu'il n'y a actuellement plus d'aliments réservés aux seuls hommes: cette situation a bien existé autrefois, mais n'était qu'un tour malicieux inventé par les anciens pour éloigner les femmes de certains plats — afin

de se les préserver, peut-on penser, en prétextant qu'elles tomberaient malades si elles en consommaient. Les époux d'un autre ménage rapportent qu'actuellement, il n'y a plus comme autrefois d'aliment réservé à l'un ou à l'autre sexe:

Si l'on se réfère à notre tradition (*asili yetu*), le chien est une viande réservée à l'homme [ce qui est un usage typique des Kasaiens]. Cependant, il se fait qu'actuellement, au Camp Vangu et à la Katuba III, des femmes consomment cette viande.

(Enquêtrice:) Par hardiesse? Pour les fétiches?

Non! Par la misère: elles n'ont plus l'occasion de manger de viande alors elles achètent des petits morceaux grillés (*micopo*) de viande de chien. Vous pouvez aller vérifier les lieux cités: les femmes y ont un coin d'approvisionnement régulier où elles vont acheter ces plats de chien (M 71).

Enfin, dix-sept ménages ont répondu par la négative à la question d'une éventuelle dichotomie sexuelle des aliments. Certains sont sincèrement surpris par l'idée. D'autres signalent que les Lushois proviennent d'origines variées et qu'ils ont acquis des habitudes différentes dans leurs familles, tant et si bien que ce qui est consommé préférentiellement par les femmes chez les uns peut être réservé aux hommes chez les autres (M 45). D'autres enfin, plus prosélytes, se réfèrent aux principes chrétiens pour nier la dichotomie sexuelle dans l'alimentation: «je suis un homme de Dieu: il n'existe donc pas de distinction à ce sujet» (M 50).

Le niveau de vie ne nous a pas semblé, tout au cours du dépouillement, le facteur explicatif le plus pertinent pour rendre compte des conceptions et habitudes consommatoires liées au sexe. Par exemple, pour reprendre les quatre catégories de réponses que nous venons d'évoquer, les ménages de niveau de vie supérieur et ceux de niveau de vie inférieur ont donné des réponses assez semblables [1]. On trouve donc des comportements alimentaires sexuellement marqués chez les nantis tout comme chez les plus défavorisés, malgré le fait que les premiers ont accès à une scolarité plus poussée et à une gamme de produits plus étendue.

Ce rapide survol des réponses doit nous mettre en garde contre toute généralisation abusive: on se rend compte, à l'analyse des données, de la grande variété des conceptions et des pratiques. Les foyers lushois viennent de régions distinctes où les usages diffèrent: il est par exemple bien connu que les hommes ruund mangent de l'oseille (*ngaingai*), alors que leurs concitoyens d'autres régions considèrent cet aliment comme propre aux femmes. D'autre part, des raisons de nature économique, religieuse, sociale, etc. ont transformé les habitudes alimentaires des citadins des deux sexes au cours du temps: l'enseignement chrétien, l'éducation nutritionniste, la disette, l'acculturation au contact des autres groupes (africains, européens, asiatiques), l'émancipation (toute relative) de la citadine par rapport à l'ordre patriarcal, etc.

En définitive, on peut penser qu'une majorité de Lushois reconnaissent l'existence — au moins virtuelle — de certaines règles communes, à défaut de

les respecter avec assiduité. Il existe donc un univers symbolique de référence partagé par la majorité des citadins (comme l'interdit des aliments visqueux pour les hommes ou de certaines viandes pour les femmes) qui nous permet de parler d'une logique normative reconnue.

2.2. LES ALIMENTS MASCULINS ET FEMININS

Il convient, avant de livrer les résultats, de prendre une dernière précaution. En effet, s'agissant des préférences alimentaires des hommes et des femmes, on se trouve face à une gamme étendue de réponses qui vont de la prescription stricte à la constatation d'une vague préférence. Par exemple, une série de viandes sont interdites à la femme, surtout lorsqu'elles sont enceintes ou encore fécondes: nous sommes ici dans l'univers des *bijila* (sg.: *kijila*), interdits alimentaires qui provoquent presque automatiquement des complications graves pour ceux qui les transgressent. On trouve d'autre part des aliments dont la consommation régulière est une bonne ou une mauvaise chose pour l'un des deux sexes: certains tubercules ou légumes rendent par exemple l'homme viril ou impuissant. Enfin, il est aussi des préférences de goût reconnues comme typiques à l'un des deux sexes, comme le penchant des hommes pour la viande et le *bukari*, ou des femmes pour les légumes et les aliments sucrés, sans que ces préférences nutritives aient de conséquence manifeste.

Les informateurs ont exprimé leur avis de façon positive ou négative selon qu'ils parlaient du point de vue de l'un ou de l'autre sexe. Par exemple, une personne pouvait dire que les hommes préfèrent le chien, alors qu'en fait, il ne s'agit pas nécessairement d'une préférence des hommes (ce qui peut néanmoins être le cas) mais bien d'une interdiction de consommation pour les femmes. Dès lors, nous avons réuni les réponses sous quatre rubriques: préférences des hommes, rejets des femmes, préférences des femmes, rejets des hommes. Nous présenterons d'abord les aliments féminins (qui apparaissent dans le tableau 1 comme préférences des femmes ou comme rejets des hommes), ensuite les aliments masculins (préférences des hommes ou rejets des femmes). Les aliments qui ne sont cités que par un ménage ne sont pas repris.

2.2.1. Les aliments féminins

Ce tableau témoigne de ce que l'univers alimentaire proprement féminin est celui des légumes. Deux d'entre eux, les gombos (*mulenda*) et l'oseille (*ngain-gai*) émergent avec force du lot en étant cités respectivement par vingt-deux et par seize ménages de l'échantillon. Les légumes apparaissent encore cinq fois en tant que catégorie générique, cinq fois à travers les feuilles de patates douces (*matembele*), cinq fois à travers les feuilles de manioc (*sombe*), trois fois à travers les feuilles de courges (*bibwabwa*), enfin deux fois à travers les *mishilu*

(fougères [2]). En dehors de ces légumes, les préférences féminines portent également sur les fruits, sur la terre argileuse *mpemba* et, dans une faible mesure, sur les poissons.

Tableau 1
Les aliments féminins

Aliment	Citations en tant que préférence féminine (A)	Citations en tant que rejet masculin (B)	Nombre de ménages ayant cité l'aliment comme typiquement féminin (A ou B)
Gombos	16	18	22
Oseille	11	11	16
Fruits	6	3	7
Légumes en général	5	3	5
Feuilles de patates douces	3	3	5
<i>Mpemba</i>	4	2	5
Feuilles de manioc	1	4	5
Feuilles de courges	2	1	3
<i>Mishilu</i> (fougères)	1	2	2
Poissons frais	2	0	2

Les gombos, l'oseille et les feuilles de patates douces sont des légumes particulièrement visqueux (*bya butelezi*). Sortis du plat ou de l'assiette, les gombos entraînent avec eux de véritables excroissances filandreuses et glaireuses. L'oseille est réduite après cuisson à une sorte de bouillie acide et visqueuse. En fait, selon l'explication la plus généralement avancée pour expliquer la répugnance qu'ils inspirent aux hommes, les légumes visqueux rendraient impuissant («mou») celui qui les consomme. A propos des deux derniers légumes cités, un homme nous a confié: «c'est une composition gluante qui peut à la fois me rendre impuissant, affaiblir mon érection, tout comme elle peut assouplir, rendre lacté le sperme, qui doit garder sa consistance et sa couleur jaune blanchâtre» (M 23). «Tous les aliments visqueux affaiblissent le corps et même la virilité» (M 35). «Affaiblissant, et pouvant provoquer des rhumatismes» (M 74). Les hommes consommateurs de *mulenda* seraient affaiblis à la guerre et tomberaient plus facilement sous les armes et leurs adversaires (M 27, cf. chap. IV, 2.4.3.). Il s'agit, il convient de le noter, d'une conception actuellement très répandue dans la ville de Lubumbashi, y compris parmi les jeunes dans toutes les couches de la population. Nombre d'entre eux s'abstiennent de manger certains des légumes cités — plus particulièrement les gombos — de crainte de devenir impuissants: non pas qu'ils appréhendent un effet direct de cet aliment, mais parce qu'ils redoutent plutôt l'effet à plus long terme d'une consommation régulière. Signalons enfin que ces particularités ne s'appliquent pas aux Ruund, réputés grands consommateurs de gombos et d'oseille.

Une raison secondaire liée à cette abstinence réside dans une conception fort répandue en milieu rural: les personnes qui possèdent des charmes

magiques sont contraintes à toute une série d'interdits dont l'un des plus fréquents est de ne pas manger d'aliments qui «glissent», comme le poisson silure ou les légumes visqueux, de crainte que le charme ne «glisse» lui aussi de celui qui le porte [3]. Un informateur de notre échantillon a évoqué cet aspect, déclarant que les hommes chasseurs ont des «fétiches» contre les serpents et que la consommation de légumes visqueux pourrait les désactiver (M 36).

Non seulement les hommes ont de bonnes raisons de s'abstenir de la consommation de ces légumes, mais encore les femmes ont-elles un goût prononcé pour ceux-ci. Ceci provient en partie du fait que ces aliments sont interdits aux hommes et participent par conséquent à la construction du statut féminin. Mais on prête aussi des vertus positives à ces plantes: les feuilles de manioc et les autres légumes permettraient de récupérer le sang perdu à l'occasion des règles (M 61); un informateur signale que les femmes en mangent surtout lors de leurs grossesses (M 51).

Quittons les légumes pour en venir aux fruits. Les femmes en seraient particulièrement friandes: l'on cite les *matungulu pori* et les *bisongole* (fruits de brousse), ainsi que les mangues. Plusieurs informateurs disent d'ailleurs que, de façon générale, les femmes préféreraient les aliments plus sucrés (*bya butamu*), comme le sont beaucoup de fruits. Ces derniers sont d'autre part considérés comme des aliments infantiles (*cf.* chap. IV, 3.3.2.): il serait par conséquent déplacé pour un homme d'en faire grand cas. Un informateur, pourtant diplômé de l'enseignement supérieur et comptant parmi les ménages de niveau de vie supérieur, a même dit de ses congénères consommateurs de fruits: «je les considère comme des sous-hommes»!

Pour terminer la liste des aliments féminins, nous renvoyons le lecteur au point 3.2.1. en ce qui concerne la consommation de l'argile (*mpemba*) qui est surtout le fait des femmes enceintes: terre associée au culte des esprits, il n'est pas étonnant qu'elle apparaisse durant la grossesse puisque ce processus est tout entier placé sous le signe des ancêtres qui sont censés la «parrainer». Quant au poisson frais, il n'apparaît que dans des réponses qui l'opposent à la viande, aliment favori des hommes: c'est donc plutôt comme élément de contraste qu'on en fait mention.

2.2.2. *Les aliments masculins*

Le tableau des aliments masculins (tab. 2) est en fait plus varié que celui des aliments féminins. Il est traversé par une asymétrie qui n'apparaissait pas dans le précédent: en effet, on constate que les aliments d'origine végétale cités figurent ici à titre de préférence masculine — et pratiquement jamais à titre de rejet féminin — tandis que les viandes y figurent surtout en raison de rejets de la part des femmes.

Tableau 2
Les aliments masculins

Aliment	Citations en tant que préférence masculine (A)	Citations en tant que rejet féminin (B)	Nombre de ménages ayant cité l'aliment comme typiquement masculin (A ou B)
Varan <i>nsamba</i>	0	13	13
Python (et autres serpents)	3	11	13
Manioc cru	10	0	10
Chien	5	5	9
Crocodile	0	8	8
Singe	0	8	8
Arachides crues/fraîches	7	1	8
Viande en général/boucanée	5	1	6
Porc	1	4	5
Tortue	3	3	5
<i>Mutete</i>	4	0	4
<i>Bukari</i>	3	0	3
Taupe	1	1	2
Escargots	1	1	2
Patates douces	2	0	2

2.2.2.1. Les végétaux

Pour poursuivre la discussion relative aux aliments féminins, commençons par étudier les végétaux. Le manioc cru et les arachides fraîches apparaissent en bonne position dans le classement. En fait, ils ont des caractéristiques inverses de celles attribuées aux légumes visqueux: ce sont des aliments fermes, crus, blanchâtres, qui dégagent un liquide blanc quand on les brise. Aussi dit-on qu'ils «affermissent le sperme» (M 14) et qu'ils augmentent la puissance virile (*nguvu ya bwanaume*) (M 40). «Si tu as un mari, il faut lui acheter souvent du manioc frais. Ça va beaucoup l'aider, pour augmenter... [rires]. Parce que quand il travaille, ça diminue, et le manioc qu'il mange compense. Pas le manioc grillé ou frit» (M 26). Signalons enfin que les patates douces, bien que moins citées, appartiennent aussi à ce groupe des aliments fermes qui augmentent la virilité.

Le *bukari*, quant à lui, n'est évidemment pas un plat proprement masculin puisque tout le monde en mange, à peu près à chaque repas. Mais on considère l'appétit de l'homme bien plus développé que celui de la femme, ce qui expliquerait sa propension à avaler des quantités parfois phénoménales du plat de base. Des informateurs dressent d'ailleurs parfois une opposition entre les préférences de plats légers du côté des femmes (riz, pain) et celles, immodérées, pour un *bukari* rassasiant du côté des hommes (M 40, 46, 47).

Enfin, notons qu'un légume vert est malgré tout cité par quatre informateurs comme relevant des goûts masculins: le *mutete*, une sorte d'épinard extrêmement

amer (*bucungu*), ce qui inclinerait les hommes à sa consommation (cf. chap. V, 5.5. à ce propos). Mais tout le monde ne s'accorde pas sur ce point, et un informateur associe ce légume aux femmes, indiquant que le *mutete* favorise la montée du lait maternel et «lave» le lait de l'allaitement; c'est néanmoins, dit-il, un aliment que les hommes consomment pour d'autres propriétés médicales (M 68).

2.2.2.2. Les viandes des hommes

A côté de cette gamme d'aliments d'origine végétale, figure, de façon plus notable encore, une liste d'animaux dont la consommation est parfois entièrement réservée aux hommes: python [4], varan, crocodile, singe, chien, porc [5], tortue, taupe, escargots [6]. Plusieurs informateurs citent d'ailleurs la viande comme catégorie alimentaire générique propre aux hommes, par opposition soit aux légumes, soit aux poissons qui seraient plus féminins.

Les animaux renseignés comme abominables pour les femmes forment une gamme bien précise. Comme le fait remarquer une informatrice, parlant du goût que les hommes ont pour le crocodile, le varan, le python et le singe: «les hommes aiment manger ce qui est dangereux» (*Banaume banapenda kula mabitu bya makali*) (M 38). Un informateur pense que l'ingurgitation de tels animaux (il parle ici du varan et du crocodile) aurait pour conséquence de transmettre à la femme des qualités viriles qui ne lui conviennent guère: «la femme ne peut pas réveiller ces sentiment féroces qui risquent de susciter en elle des caractères essentiellement masculins: la nervosité, l'agressivité, la brutalité... Il ne faudrait pas qu'elle se comporte comme moi dans le ménage, pour être plus explicite. Ainsi, la coutume interdit aux femmes de consommer ce genre d'aliments» (M 23). «Ces aliments [crocodile, chien, escargots], dit-on, rendent puissant, fort et permettent à ceux qui les consomment de maîtriser leurs sentiments. Et on pense qu'une femme qui en consommerait perdrait certaines qualités propres aux femmes: la tendresse, la fécondité» (M 27). Ou encore, à propos de la viande de chien: «[c'est] une viande de fumeurs de chanvre ou d'hommes plein de maléfices... une viande consommée par des hommes vidés de peur ou bravant la peur et la répugnance» (M 72).

On le voit bien, nous entrons ici dans le domaine de véritables prohibitions (*kijila*), non plus de simples penchants alimentaires. Le varan, le python, le crocodile et le singe sont vus comme des animaux sauvages, féroces, violents, qui risqueraient de transmettre ces particularités hyper-viriles aux consommatrices éventuelles, ce qui serait contraire aux normes de leur sexe. Le chien est quant à lui un animal domestique, mais il jouit d'un statut très particulier dans le bétail rural: c'est une sorte d'animal liminaire entre le monde du village et le monde de la brousse, où il accompagne les chasseurs (PETIT 1993). On assigne sa consommation aux seuls originaires du Kasai, qui le consomment lors de circonstances bien précises [7]: beaucoup d'informateurs précisent d'ailleurs qu'eux-mêmes ne mangent pas de cet animal; seuls les Kasaiens le feraient.

Cette remarque reste valable pour le crocodile, dont les seuls consommateurs seraient les Luba du Katanga (cf. chap. V, 5.2.). Toujours à propos du chien, mais aussi de la tortue et des escargots, un informateur affirme qu'il les compte parmi les «choses qui font peur» (*bitu bya boka*). La saleté du chien, coprophage, vivant parmi les immondices, est parfois également évoquée pour expliquer le rejet (M 72). Mais comme nous l'avons signalé au début de ce chapitre, certaines femmes s'adonneraient depuis peu à la consommation de cette viande. L'interdit touchant le porc n'a donné lieu à aucune explication, mais il relevait souvent d'une «répugnance».

Pour beaucoup, les animaux cités sont donc porteurs de connotations de violence, de virilité, de saleté, de liaison au monde de la brousse. En outre, ils possèdent des qualités préjudiciables à la grossesse: en mangeant du singe, on risque d'enfanter de petits turbulents (M 31, 63); en mangeant du chien, un enfant prompt à l'errance, qui risque de trembloter de rage ou d'avoir le caractère d'un chien (M 63, 72); en mangeant de la taupe, on engendre des enfants aux petits yeux (M 31), etc. Souvent d'ailleurs, les enquêtes nous ont appris que de tels interdits n'étaient d'application que durant la grossesse (pour le singe, la taupe et la viande boucanée en général). Il a également été rapporté que l'interdit portant sur les varans ne s'applique qu'aux femmes encore susceptibles d'engendrer, et non plus à celles qui ont dépassé cet âge (M 8).

2.2.2.3. Préparation et consommation des viandes réservées aux hommes (G. KALABA & O. KAHOLA)

Dans le point 14 de notre protocole, il était demandé à l'informateur s'il avait déjà «assisté à des cérémonies liées à la préparation de certains aliments réputés dangereux: boa, chien, varan, etc.». L'étude des soixante et une fiches qui sont parvenues à ce propos a permis de détailler les modalités de préparation de ces animaux réservés aux seuls hommes. Nous présentons ici une synthèse descriptive des réponses que nous avons recueillies.

C'est au village que la consommation de la viande de **chien** prend tout son sens. Un chef de ménage originaire du Kasai (M 43) note qu'autrefois, cet animal n'était consommé qu'à l'occasion d'un différend entre les dignitaires d'un village. On les réunissait alors pour palabrer. Lorsqu'une solution avait été trouvée, on abattait et consommait un chien en signe de réconciliation. Cependant, aujourd'hui, à Lubumbashi, les gens consomment cet animal sans connaître la valeur coutumière qu'on lui accordait dans le passé.

La tradition veut que les femmes s'éloignent du lieu où sera abattu le chien. Pour commencer, on troue un mur par lequel on fait passer une corde, attachée au cou de l'animal; on tire ensuite violemment la corde de l'autre côté pour que le chien se fracasse le cou en se cognant au mur; le boucher achève l'animal par des coups de bâton sur la tête. Une informatrice (M 41) originaire du Katanga rapporte la manière dont elle a vu abattre un chien près du marché Congo. On

le ligote au point qu'il ne peut plus faire aucun mouvement. L'animal aboie désespérément. Comme l'abattage doit rester secret, pour le faire taire, on lie son museau à l'aide d'une étoffe, ce qui finit par l'asphyxier; enfin le boucher prend un marteau et fracasse violemment la tête de l'animal. On bouche alors l'anus du chien mort à l'aide d'un épi de maïs et on l'expose à l'action du feu pour enlever les poils et surtout afin de faire gonfler son ventre jusqu'à ce que l'épi de maïs introduit saute sous la pression en expulsant toutes les matières fécales. Ensuite, on le lave et on le dépèce.

La préparation est elle aussi le fait des seuls hommes. Ils font bouillir la viande dans un large récipient où sont ajoutés des ingrédients traditionnels très épicés (du *cikoka*, du piment, de l'huile de palme, mais ni sel ni oignons). Sans ces ingrédients, on ne pourrait manger la viande de chien, qui dégage une forte odeur.

D'après nos enquêtes, la préparation du **python** à Lubumbashi a elle aussi perdu les aspects symboliques dont elle était autrefois investie dans les villages. Une femme (M 38) déclare que lorsque son mari achète de la viande de python, il n'aime pas qu'elle la touche, car suivant la coutume songye, elle n'est réservée qu'aux seuls hommes. Il la prépare donc seul, soutenant que «c'est une viande d'homme». Curieuse, elle l'épie lors de la cuisson et constate qu'il n'y a cependant rien d'extraordinaire. Après lui avoir enlevé les écailles, il le laisse bouillir longtemps car sa viande est dure. Cette cuisson prolongée permet de récupérer les graisses que les gens utilisent comme alicament. On fait ensuite frire ou griller la viande en y ajoutant des aromates et épices (tomates, oignons, céleri, muscade, etc.).

Le mode de consommation de cette viande est particulier: les femmes n'y ont bien sûr pas droit mais les hommes ne peuvent manger du python qu'en groupe selon un informateur, qui dit que cette viande n'est bonne que lorsqu'on la mange en plein air avec les voisins (M 26). Aujourd'hui, certaines femmes en consomment cependant et transgressent ainsi les normes coutumières sans que malheur ne survienne.

Il existe deux sortes de **varan** (*nsamba*): le varan de brousse et le varan aquatique. La viande de ce dernier est plus tendre et a plus de goût que celle du premier. Le varan aquatique est capturé à l'aide d'un hameçon sur lequel on place un appât (poisson pourri) ou en lui tendant un piège. Lorsqu'on l'attrape, on fracasse sa tête avec un coup de bâton. On l'expose alors à la chaleur directe du feu (*kubabula*), afin de lui enlever les écailles à l'aide d'un couteau. Après l'avoir dépecé, on le met à bouillir puis à frire et enfin, on ajoute la sauce (tomates, oignons et céleri). Lors de sa consommation, les hommes, seuls à en bénéficier, ne peuvent ni sucer, ni croquer les os sous peine, selon certaines croyances, de voir leur peau devenir irrémédiablement aussi dure que celle du varan.

La chair de **crocodile** exhale l'odeur prononcée du poisson (*luke*) que les femmes disent ne pas supporter. On rapporte que si les femmes en mangeaient, elles deviendraient comme cet animal, hypocrites et moqueuses. Certaines femmes en mangent cependant à Lubumbashi, mais elles sont rares.

Cet animal aquatique est capturé à l'aide d'un filet. Lorsque le pêcheur remarque qu'il est pris au piège de ses mailles, il le tire jusqu'à la rive où le crocodile perd toute sa vigueur. A l'aide d'une machette, on lui tranche la tête et on le dépèce. La chair de crocodile est préparée sans cérémonie particulière. On la fait bouillir puis on la met à frire en ajoutant beaucoup d'épices (muscade, céleri, feuilles de laurier) afin d'étouffer la forte odeur de poisson. Certaines personnes ne la supportent d'ailleurs pas et vomissent dès qu'elles en consomment.

La préparation du **porc** n'est pas aussi clairement réservée aux hommes que les quatre espèces précitées. Les femmes peuvent le préparer. Cependant, certaines coutumes interdisent aux femmes d'en consommer et plusieurs ménages continuent à respecter cette tradition.

Abattu et ensuite dépecé, sa chair ne peut être consommée qu'après avoir été grillée, de peur qu'elle ne transmette le ténia. On la fait bouillir pendant longtemps, puis on la passe à la friture, l'accompagnant ensuite d'une sauce tomate contenant tous les ingrédients habituels (tomates, concentré de tomates, oignons, ail, feuilles de laurier, noix muscade).

2.3. LE COMPORTEMENT A TABLE

Revenons à notre propos initial: comme nous l'avons vu, la nature des aliments consommés délimite une barrière symbolique entre l'univers féminin — végétarien, cultivé, souple — et celui des hommes — associés à des valeurs carnivores, sauvages, fermes. Le point 2 du chapitre V, consacré au protocole du repas familial, a déjà montré que les manières de table encodent elles aussi la distinction entre les deux sexes. Il en est de même des gestes, du rythme et du volume de la manducation, que nous étudierons dans ce chapitre. La façon de manger est d'ailleurs le thème faisant la plus grande unanimité s'agissant de distinguer les habitudes de consommation alimentaire des deux sexes. On reconnaît très majoritairement [8] que l'homme a une façon particulière de manger: c'est le *kurya kyanaume*, «le manger des hommes». Il est plus gros mangeur que la femme, une caractéristique que l'on attribue souvent à ses activités professionnelles. Il mange plus vite, plus «sérieusement» (comprendre: volontairement). Il fait de plus grosses boules de *bukari* que la femme: «la grosse boulette (de *bukari*) est trempée dans les condiments (*mboka*) pour les ramasser» (*ntonge munene inazola na mboka*) (M 73). L'homme mange goulûment, sans complexe aucun, contrairement à la femme qui se gêne parfois, au point de laisser croire qu'elle n'a pas faim. Les femmes sont véritablement astreintes à ce rôle de mangeuses sages et timides: celles qui font de grosses boules de *bukari*, celles qui mangent trop vite sont d'ailleurs négativement assimilées à des hommes; on leur dira «tu manges comme un homme» (*ukonakurya sa mwanaume*) (M 9, 10).

Cette prédisposition de grand mangeur attribuée à l'homme justifie selon certains, comme on l'avait vu au chapitre V, 2.4.1., la dichotomie spatiale du repas: on sépare souvent hommes et femmes, garçons et filles, de peur que les femmes et les filles ne restent sur leur faim en raison de la vitesse avec laquelle les hommes vident les plats (M 38, 39). Une mère évalue la quantité de *bukari* ingurgitée par les garçons au double de ce que consomment ses filles: «dès que vous enfantez des garçons, il vous faut serrer votre ceinture!» (M 40). Une autre mère se plaint: «avoir beaucoup de garçons, c'est la guerre dans la maison: les garçons ne se rassasient pas!» (M 72). A l'inverse, si un garçon mange très sobrement en laissant la moitié de son assiette, la mère s'étonnera et lui demandera s'il a assez mangé (M 72).

Hommes et femmes sont souvent séparés lors du repas (*cf.* chap. V, 2.4.1.). Il arrive que les hommes soient assis à table, tandis que les femmes sont sur une natte par terre, dans la cuisine, en compagnie des plus petits enfants. Elles mangent parfois directement dans les casseroles, alors que de la vaisselle est mise à la disposition des hommes. Il arrive également que les hommes mangent assis sur un petit tabouret, ou accroupis sur leurs talons, tandis que les femmes sont assises en tailleur, ou les jambes sur le côté. La hiérarchie des sexes, au profit des hommes, se donne ainsi à voir dans les places et les positions qu'adoptent les membres du foyer au moment du repas.

2.4. LA CONSOMMATION D'ALCOOL

Quarante-sept ménages ont livré des informations sur la consommation différéntielle de boissons (alcoolisées ou non) selon les sexes. Conformément à ce qui est apparu au chapitre V (point 4) où la prise d'alcool est longuement analysée, une grosse majorité (32/47) déclarent que cette différence est notable, bien qu'ils puissent la situer à différents niveaux; d'autres pensent qu'il n'existe de différence d'aucune sorte (8/47) ou reconnaissent qu'il existait bien des différences, mais qu'elles sont désuètes ou ont disparu (7/47).

Ceux qui reconnaissent l'existence d'une distinction entre les deux sexes dans le rapport à l'alcool peuvent situer la barrière à différents niveaux. Dans certains cas, les femmes sont présentées comme tenues à ne jamais boire d'alcool mais à se contenter des boissons sucrées (Coca, Fanta, etc.), alors que les hommes auraient pour eux tout le champ des boissons alcoolisées. Dans d'autres cas, on reconnaît aux femmes l'accès à la boisson fermentée *munkoyo*, dans la mesure où la fermentation n'est pas trop avancée; les hommes ont quant à eux accès à la bière Simba et à tout ce qui est davantage alcoolisé. A un échelon de tolérance plus haut encore, on reconnaîtra à la femme le droit de consommer le *munkoyo* et la bière, l'homme monopolisant alors le *lutuku* et l'hydromel (*mbote*): dix-neuf ménages situent d'ailleurs explicitement la limite à ce niveau.

Les raisons invoquées pour expliquer cette différence d'attitude sont doubles. Parfois, on attribue aux femmes une moindre résistance à l'alcool: elles auraient moins de «force» que les hommes pour supporter un alcool comme le *lutuku*. Plus fréquemment, on évoque la respectabilité de l'épouse et de la mère de famille. Une brasseuse de *munkoyo* nous dit qu'elle ne consomme son produit que tant qu'il a une faible teneur en alcool: «ce n'est pas commode pour une femme responsable de s'enivrer en public, car la crédibilité de sa famille en dépend» (M 39). Une autre informatrice va dans ce sens: selon elle, les femmes qui prennent du *lutuku* ou du *munkoyo* enivrants se comptent sur les doigts; si une femme veut boire du *lutuku* dans un débit (*nganda*), elle s'y rend en catimini, alors que les hommes le font sans s'en cacher; de même, les femmes qui consomment de la Simba ne le font que chez elles ou lors d'une fête, pas dans un bar à l'insu de leur mari — à moins qu'elles ne soient des prostituées; même lors d'une fête, par ailleurs, une femme responsable doit garder sa clairvoyance (*nakucunga akili*) (M 40).

Néanmoins, cette barrière a disparu dans certains cas, et beaucoup d'informateurs qui ont répondu que la distinction sexuelle quant à la consommation d'alcool est à présent obsolète font référence à l'ivrognerie de certaines femmes qui boivent du *lutuku*: on évoque des femmes ayant enfanté des monstres à force de boire cet alcool durant la grossesse (M 31), on déplore la disparition de la crainte des boissons fortes (*pombe ya makali*), qui explique qu'hommes et femmes se côtoient à présent pour consommer le *lutuku*, etc. Beaucoup de personnes déplorent cette pratique et considèrent qu'il est très malséant qu'une femme s'affiche publiquement en état d'ivresse, car elle cause une grande honte à sa famille.

2.5. CONCLUSION

Au terme de ce parcours, plusieurs conclusions se dégagent. Il convient tout d'abord de rappeler que la société de Lubumbashi est hétérogène et engagée dans des dynamiques de changement diverses. Nous n'avons mis au jour ici que des tendances normatives, connues de beaucoup, qui peuvent être très fidèlement suivies dans certains milieux, plus librement dans d'autres et enfin pas du tout dans certains. C'est donc plus un système de référence qu'un corps unifié de pratiques qui sera présenté dans les lignes qui suivent.

Plusieurs oppositions polaires se dégagent. Au niveau le plus général, l'opposition viande/légumes est homologue à l'opposition masculin/féminin. Le tableau des aliments féminins est en effet très majoritairement occupé par des légumes, une catégorie générique présentée comme typiquement féminine par plusieurs informateurs, alors que le tableau des aliments masculins est très majoritairement occupé par des animaux. Apparaît déjà à ce niveau une série de connotations générales qui renseignent sur la construction de l'image des rôles

sexuels: les viandes que consomment préférentiellement l'homme sont présentées comme celles d'animaux dangereux, virils, liés à la brousse, alors que les légumes sont des productions non dangereuses issues des potagers et des champs.

Mais bien entendu, il ne convient pas de se contenter de cette opposition de départ, sans quoi nous risquons de ne pas comprendre pourquoi certains aliments d'origine végétale se trouvent dans le tableau des éléments masculins. La catégorie des végétaux se divise en effet en deux sous-branches: les légumes verts et mous, voire visqueux, associés aux femmes (gombos, oseille); les tubercules/graines durs et clairs, associés aux hommes (manioc, arachides). Cette nouvelle opposition comporte des connotations sexuelles explicites puisque les légumes visqueux sont bénéfiques à la femme enceinte, accouchant ou allaitant, dont ils favoriseraient également la régulation du sang menstruel. Quant au manioc et aux arachides frais, ils évoquent, par leur consistance et leur couleur, l'érection et le sperme.

On pourrait poursuivre plus loin encore la complexification des systèmes d'opposition. Par exemple, la consommation de viande (qui est symboliquement plutôt masculine) ou du poisson donne lieu à une division sexuelle secondaire portant sur les parties de l'animal. Il fut ainsi rapporté que lorsqu'on partage une poule, on réserve toujours le dos et le gésier aux hommes; pour le poisson, la tête revient d'office au chef de famille. En d'autres termes, la dichotomie sexuelle ne se cristallise pas de façon absolue, définitive, autour d'un groupe d'aliments; elle est plutôt une grille de lecture susceptible de se décliner de nombreuses façons selon le contexte, selon les aliments en jeu, selon les parties de ceux-ci présentes dans le plat.

Les aliments qui servent le plus souvent à marquer cette dichotomie ne sont pas quelconques. Les éléments les plus communs du système culinaire lushois (*bukari*, amarante, feuilles de manioc, poissons, huile, riz, haricots,...) ne sont pas ou guère évoqués. Les aliments les plus marqués sexuellement (gombos, oseille, manioc cru, arachides crues, viande de crocodile, de varan, de singe et de chien) sont des éléments périphériques, voire rarissimes, dans le système culinaire lushois: la dichotomie sexuelle est ainsi reconnue et exprimée sur les marges du système alimentaire sans imposer aux citadins des contraintes trop encombrantes. Les contraintes de la logique de classification n'entament pas fondamentalement le pragmatisme alimentaire des Lushois.

Remarquons aussi qu'aucun ingrédient culinaire importé (lait, tomates, pain, soja,...) ne compte parmi les aliments sexuellement marqués. Il aurait été intéressant de se pencher davantage sur l'inclination de chacun des deux sexes à consommer des aliments nouveaux, comme les produits importés d'Occident par exemple. On remarque en effet que dans beaucoup de sociétés, les femmes sont amenées à respecter davantage la «tradition» que les hommes, comme par exemple dans l'habillement, où les hommes sont souvent amenés à adopter le mode vestimentaire occidental alors que les femmes gardent des

habits beaucoup plus associés à l'esthétique «traditionnelle». Des processus semblables pourraient être observés concernant l'alimentation des deux sexes à Lubumbashi, mais nous n'avons pas d'éléments permettant de dégager nettement une telle attitude.

L'analyse des réponses sur les attitudes à table conforte la frontière sexuelle qui se dégage de l'étude des aliments consommés. Dans ce domaine, l'accent est également mis sur le comportement expansif des hommes, présentés — surtout lors de l'enfance et de l'adolescence — comme de véritables gloutons, comme des adversaires redoutables de leurs sœurs si par malchance celles-ci partagent leur table. Une informatrice a particulièrement bien développé ce thème, en expliquant que la femme mange par terre «par peur», sans jamais par exemple être face à face avec son amie de passage, mais en se tenant à côté d'elle; une femme ne peut manger à table, ni au salon, ni faire face à son commensal: il faut que si quelqu'un arrive, il trouve la femme dans cette attitude humble qui indique que s'il a un problème, c'est avec le chef de ménage qu'il doit le traiter (M 72).

Enfin, la consommation d'alcool participe aussi à la construction de l'identité sexuelle. Une frontière nette existe quant aux normes à respecter par les femmes, qui varie selon les cas mais qui les maintient toujours dans un registre de consommation moins alcoolisé que leurs maris. Suivant leur milieu, elles devront se cantonner aux boissons non alcoolisées, ou auront accès au *mun-koyo*, voire à la bière Simba, mais jamais on ne considérera comme bienséant qu'une femme consomme du *lutuku* en public, même si cela se produit parfois à l'heure actuelle. Les femmes sont donc tenues à un devoir de modération pour sauvegarder l'honneur familial: leur consommation d'alcool sera plus modeste, se fera lors de circonstances de fête reconnues, ou carrément en marge, en cachette. Il est d'ailleurs intéressant de noter que l'expression employée pour désigner un alcool fort est *ya makali*, terme qui est aussi utilisé pour qualifier les animaux sauvages, dangereux, que les femmes ne peuvent pas consommer. Le champ de la nourriture et celui de l'alcool sont donc unifiés à ce niveau: aux hommes revient la prérogative d'une consommation dangereuse, par opposition aux femmes tenues à un devoir de prudence et de «pacifisme» alimentaires.

En réunissant l'ensemble de ces conclusions, nous pouvons tenter de les résumer par une proposition de portée générale: les hommes se dessinent culinairement sous un pôle alimentaire carné et ferme, tourné vers la brousse, alcoolisé, où la consommation se fait sans retenue, presque agressivement, alors que les femmes sont symboliquement plutôt associées à un pôle végétal, cultivé, souple et visqueux, non alcoolisé ou peu alcoolisé, où la consommation est régie par un principe de réserve et de retenue. On aperçoit bien ici que cette dichotomie (qui est un principe normatif nécessitant chaque fois recontextualisation) est celle qui entoure les conceptions liées à l'image des deux sexes dans la société lushoise.

NOTES

- [1] En suivant la typologie des réponses données plus haut («les différences existent», «elles n'existent plus mais...», «elles existaient», «elles n'existent pas»), on obtient, pour l'échantillon entier (n = 76), les effectifs suivants: 39, 7, 13, 17. Pour les ménages de niveau de vie supérieur (n = 16): 8, 1, 2, 5. Pour ceux de niveau inférieur (n = 17): 9, 1, 4, 3. Les ordres de grandeur sont donc les mêmes.
- [2] Cf. chap. II, 2.2.5., pour leur préparation. Le statut des fougères *mishilu* dans la dichotomie sexuelle de l'alimentation mérite de plus amples recherches: une informatrice les a également mentionnées sous forme de bouillon destiné à augmenter la virilité des hommes.
- [3] Un informateur signale par ailleurs que les femmes doivent s'abstenir de gombos et d'oseille durant la cicatrisation de leurs enfants circoncis, afin que celle-ci se termine au plus vite.
- [4] *Moma*, souvent traduit à tort par «boa».
- [5] *Ngulube*, qui peut désigner le phacochère ou le cochon domestique.
- [6] Ont aussi été cités une fois: le rat, le *kibila* (un petit animal de l'ordre des rongeurs semblable à l'écureuil), le canard, la civette (*dyobo*), les chenilles, les grillons, les fourmis.
- [7] Remarquons que la consommation de chien existait aussi, dans le contexte du deuil, dans certaines régions du pays luba-Katanga. C'était le *mbwa wadinunka lufu*, le «chien qui sent la mort» (PETIT 1993).
- [8] Sur les quarante-cinq ménages qui se sont exprimés à ce sujet, trente-cinq ont reconnu l'existence d'une différence notable allant dans le sens de la description qui suit. Cependant, dix d'entre eux ne notent pas de différence pertinente.

3. Femmes enceintes, femmes allaitant et petite enfance

par

Richard LUBEMBO & DIAMBILA LUBOYA

3.1. INTRODUCTION ET PROBLEMES METHODOLOGIQUES

Le point précédent, consacré à la dichotomie sexuelle de l'alimentation, nous conduit tout naturellement à étudier les conceptions et pratiques liées à la grossesse et à la petite enfance, qui constituent un secteur particulier, symboliquement très marqué, de la sphère alimentaire féminine. Nous explorerons successivement les pratiques (préférences, rejets, interdits et recommandations) liées à la grossesse, à l'allaitement et à l'alimentation des tout jeunes enfants. Nous abordons ces sujets en suivant l'ordre qu'ils occupent dans le protocole d'enquête (*cf.* encadré), en dressant quand cela nous semble pertinent un petit tableau synthétique présentant les effectifs des différentes réponses obtenues auprès de nos informateurs, ou plutôt de nos informatrices puisque celles-ci sont à l'origine de la grande majorité des réponses obtenues.

Femme enceinte, femme allaitant et petite enfance

Les femmes enceintes de plus de soixante ans et les femmes stériles n'ont pas été reprises comme informatrices.

Demander à la femme (également à son mari) les préférences alimentaires de celle-ci pendant la période de la grossesse, ce qui lui est interdit et ce qui lui répugne (c'est-à-dire ce qui donne la nausée).

Pendant la période d'allaitement, quelle est l'alimentation de la femme, ses recommandations et pourquoi?

(Questions qui ne concernent que les ménages où il y a un enfant de moins de dix ans)

- Le bébé est-il nourri au sein ou au biberon pendant les six premiers mois?
- Jusqu'à quand se poursuit l'allaitement?
- A quel âge donne-t-on au nourrisson: a) de la bouillie; b) des fruits; c) des légumes; d) le plat familial?

Quel genre de bouillie donne-t-on? (énumérer tout ce qui entre dans la comparaison avec détails: quantité et qualité).

Quel est le type de repas que l'on prépare habituellement pour les jeunes enfants? Y a-t-il de la sauce pour l'accompagner? Des légumes? Les enfants mangent-ils régulièrement?

A-t-on changé de comportement habituel dans la nutrition du premier au dernier enfant du ménage?

Le lait est-il servi quotidiennement après le sevrage?

Les fruits et légumes sont-ils donnés aux enfants d'une façon régulière en comparaison avec la sauce de condiment?

Des quatre-vingt-quatre ménages constituant notre échantillon de base, nous n'avons reçu les fiches de réponses que pour septante et un d'entre eux, ces fiches présentant en outre parfois des lacunes. On a ainsi remarqué que les femmes parlent plus de l'alimentation des derniers-nés que des enfants précédents, et expliquent davantage les raisons de leurs rejets que de leurs préférences. De façon générale, on remarque aussi que les variations des goûts, préférences, répugnances, interdits et recommandations de la femme enceinte ou allaitant sont très importantes: certaines ne signalent rien de particulier, d'autres ont des goûts qui évoluent au cours d'une même grossesse ou d'une grossesse à l'autre, etc.

3.2. L'ALIMENTATION DE LA FEMME ENCEINTE

Lorsque la femme attend famille, son organisme connaît un changement physiologique accompagné d'un manque de quiétude physique, lesquels évoluent selon les différents stades de la grossesse. Le langage populaire traduit cet état par diverses expressions: «ma femme n'a pas encore pris du repos, elle a encore la charge» (*bibi yangu ayapumuzika, akingari na buzito*); d'autres formules dénotent une association symbolique avec la hauteur ou la fermeture: *angali yulu, hayajifungula*, littéralement, «elle reste encore en haut, elle ne s'est pas encore ouverte». Ce moment délicat que traverse la femme pendant la gestation lui vaut de bénéficier de davantage d'attention et de douceur. La société considère la femme enceinte comme bénie et la grossesse comme un bienfait qu'il est nécessaire de protéger ou de préserver des complications et des brutalités. Il faut attendre que l'enfant «descende» (*mutoto ashuke*) pour lever ces mesures de précaution, car «accoucher, c'est sortir de l'épreuve de la mort» (*kuzala ni kupona ku lufu*).

L'enquête révèle une série de complications survenant au cours de cette période: nausées, forte salivation, fatigue accrue, pâleur de la peau, poussées de température, humeur changeante, miction fréquente, douleurs et gonflements de poitrine ou des pieds, etc. Aux premiers mois de sa grossesse, la femme se munit

souvent d'un mouchoir ou d'une petite boîte pour y cracher continuellement. De plus, ces états variables entraînent des préférences ou des répugnances alimentaires inhabituelles.

3.2.1. Les préférences alimentaires

Les données ci-dessous présentent l'ensemble de nos résultats en regroupant les aliments en grandes catégories et en précisant pour chacun d'eux l'effectif des informatrices les ayant cités:

- **Légumes:** oseille (9), feuilles de manioc aux arachides (5), feuilles de patates douces (3), gombos (2), feuilles de manioc (2), *koni mutengula* (feuilles de kapokier) (1), chou aux arachides (1), hibiscus (*karibu na midi*) (1);
- **Fruits:** mangues crues (4), *matungulu pori* (fruits d'*Aframomum alboviolaceum*) (3), citrons (2), bananes (3), oranges (2), aubergines crues (1);
- **Poissons:** *kapolowe* (3), thomson (2), poissons fumés (1), poissons frits (1), poissons salés (1), fretin (1), *mikebuka* (1);
- **Viande:** viande en général (3), recettes rôties (*bintu ya kucoma*) (2), *micopo* (2);
- **Terres:** *mpemba* (7), argile (1);
- **Recettes particulières:** pimentées (2), à la sauce (1), à base d'aliments un peu putréfiés (1), à l'huile de palme (1);
- **Boissons:** thé + pain (5), lait (3), café (1), glace à l'eau (1), bière Simba (1);
- **Autres:** œufs (2), riz (2), œufs à la sauce (1), *kikanda* (1), beurre (1), patates douces (1), soja (1), sel (1), yaourt (1).

Dans cette liste, les légumes viennent très largement en tête, suivis de loin par les fruits et les poissons. L'oseille (*ngaingai*), citée par neuf informatrices(eurs), est le légume le plus souvent préféré. Il s'agit d'un légume assez aigre, caractéristique partagée par d'autres aliments de notre liste comme les mangues crues (4 mentions), les *matungulu pori* (fruits d'*Aframomum*) (3), les citrons (2), le sel (1). Ces trois derniers fruits sont d'ailleurs consommés avec un peu de sel et de piment. On évoque parfois pour expliquer cette préférence la forte salivation et la propension à vomir de nombreuses femmes enceintes, qui préféreraient pour cette raison les aliments qui assèchent le palais, piquent dans la bouche ou font refluer la nausée, ce que le goût aigre, vinaigré (*bintu ya bucaco*) des aliments cités précédemment permettrait de réaliser.

Après l'oseille, l'aliment le plus souvent cité est le *mpemba* (7 mentions), une terre argileuse que l'on trouve facilement sur les marchés. Une informatrice parle plutôt d'argile de termitière réduite en poudre. De l'avis d'une enquêtée (M 66), la préférence pour le *mpemba* se justifie par la nécessité de renforcer les os de l'enfant que l'on porte. Plusieurs autres femmes sont plutôt d'avis que le *mpemba* attire par son odeur aromatique en même temps qu'il assèche le palais: lors de la succion, une couche boueuse se forme dans la bouche et empêche une trop forte salivation.

D'autre part, plusieurs aliments au goût sucré apparaissent dans la liste des préférences: le thé accompagnant le pain (5 mentions), le lait (3), les bananes (3), les oranges (2), le café (sucré) (1) et le soja (1). Les femmes interrogées affirment que le sucre leur donne de l'appétit et coupe leur salivation.

D'autres aliments cités ont comme caractéristique d'être rafraîchissants: lait frais (3 mentions), glace à l'eau (1), bière Simba (1), yaourt (1). Des femmes expliquent que lorsqu'on est enceinte, on respire doublement: pour soi-même et pour l'enfant. Selon leurs termes, ceci produit un «échauffement» du cœur/de la poitrine (*kuroho moto*), que certains aliments parviennent à «rafraîchir» (*ya kutuliza/kupolesha roho*).

A propos des feuilles de manioc *sombe* (2 mentions) et du *sombe* aux arachides (5), certaines femmes déclarent consommer ce légume pour préparer l'alimentation future de l'enfant. Selon une conception répandue dans la ville, le *sombe* serait galactogène, tout comme la purée d'arachides.

Les informatrices disent d'autre part que les «envies» (*hamu*) de femmes enceintes peuvent dépendre aussi du sexe de l'enfant qu'elles portent. Les préférences alimentaires de l'enfant à naître transparaissent parfois dans les envies de sa mère (une femme qui a une forte envie de haricots donnera naissance à un enfant qui manifestera ce même goût (M 84), etc.). Ce principe se manifeste à d'autres niveaux que celui de l'alimentation: un chef de ménage rapporte que si sa femme est enceinte d'un garçon, elle a tendance à lui répondre par des mots blessants (*kunikata bitampi*); s'il s'agit de la grossesse d'une fille, sa femme garde au contraire toute sa gentillesse habituelle (M 84).

La situation peut aussi varier d'une grossesse à l'autre ou au cours d'une même grossesse. Comme nous allons le voir ci-après, certaines femmes éprouvent ainsi un attrait pour un certain aliment en début de grossesse et celui-ci les rebute dans la période précédant l'accouchement. Quelques femmes nous ont rapporté que l'état de grossesse est l'occasion pour elles d'exprimer leurs caprices et préférences à leur mari, considéré comme le «chargeur de la peine». Pour ces femmes donc, cette situation est l'occasion rêvée de réclamer ce qu'elles n'ont pas encore eu le privilège de consommer. Ce qui explique pourquoi certains hommes considèrent comme sans objet les requêtes alimentaires des femmes en période de grossesse.

3.2.2. Les rejets alimentaires

La grossesse peut aussi donner lieu à des répugnances alimentaires, qui peuvent par ailleurs varier d'une maternité à l'autre. Le fretin et le *kapolowe* dégoûtaient la femme du ménage n° 38 lors d'une grossesse; lors d'une autre maternité, elle eut ce dégoût au début de la grossesse mais consomma ces poissons avec plaisir par la suite. En début de grossesse, tout répugne — jusqu'au vomissement — à la femme du ménage n° 67, qui ne prend à cette période que du thé rouge avec du pain; mais après le troisième mois, elle mange de tout (sauf du *bukari*).

Synthétisons les données reçues sur les répugnances au sein de notre échantillon.

- **Poissons:** *ndakala* ou fretin (11 mentions), poissons frais cuits (*kapolowe* et thomson) (4), *bitoyo* (4);
- **Viande:** (4);
- **Légumes:** feuilles de manioc (3), amarante (1), haricots (1), oseille (1);
- **Bukari:** (5);
- **Préparations particulières:** aliments frits (2), préparations à la sauce (2), aliments bouillis (1);
- **Divers:** aliments «à odeur» (1), riz (1), œufs durs (1), omelette (1), piment (1), alcool (1), champignons (1).

Contrairement aux préférences alimentaires, les répugnances sont intimement liées aux odeurs. En effet, avant de consommer un aliment, c'est l'odeur qui, la première, indispose la femme. Que des informatrices aient mentionné le savon de toilette, le parfum et les WC, alors qu'il ne s'agit pas de produits alimentaires, témoigne de l'importance des odeurs dans les indispositions de la femme enceinte.

A en croire les avis recueillis, les *ndakala* et autres types de fretin sont les aliments qui répugnent le plus la femme enceinte (11 mentions). Ce rejet tient à deux caractéristiques du fretin. Premièrement, le lait de la future nourricière garderait l'odeur du poisson (le *luke*), ce qui expliquerait en grande partie ce rejet. Deuxièmement, c'est l'aliment le moins cher. Or, une femme enceinte se conçoit comme souffrant pour le futur père de l'enfant: celui-ci ne peut donc la récompenser en lui offrant un repas aussi dérisoire.

Aux *ndakala* s'ajoutent d'autres plats de poissons, rejetés eux aussi pour leur odeur. Il s'agit surtout des *bitoyo* (4 mentions) et des poissons frais *kapolowe* et thomson (4). On constate donc une forte répugnance par rapport au poisson qui constitue pourtant, après le *bukari* et les légumes, l'aliment le plus consommé par les Lushois.

Concernant le *bukari* (5 cas), les femmes enceintes semblent particulièrement rejeter celui qui est déjà tiède ou froid. Comme l'atteste un informateur: «elle [la femme de ce ménage] avait des préférences alimentaires pendant la période de la grossesse, comme d'autres femmes. Pendant cette période, elle préférait les *micopo*, le *kikanda*, les mangues crues. Mais elle éprouvait aussi de la répugnance pour le *bukari*, même encore chaud» (M 46).

Le motif principal des indispositions alimentaires de la femme enceinte est apparemment donc l'odeur: c'est pourquoi une majorité de femmes préfère les aliments ayant une odeur douce et un goût peu huileux, qui ne prédisposent pas au vomissement. Des femmes signalent avoir un haut-le-cœur (*kunyonga ku roho*) lorsqu'elles consomment des aliments très huileux.

Les préférences de la femme dépendraient également de l'état de santé de son mari, dit-on. Si celui-ci éprouvait par exemple beaucoup de vomissements

pendant la grossesse, il risquerait de transmettre le *musoka* (insecte ou serpent des entrailles) à la femme enceinte. Dans l'imaginaire collectif féminin de Lubumbashi, le *kilulu ya muntumbo* est un insecte ou un serpent qui circule dans les entrailles et qui provoque des convulsions intestinales. Cette agitation indispose souvent les femmes enclines au vomissement. Des spécialistes interrogés à ce sujet expliquent cette indisposition par des réactions physiologiques dues à un excès de sécrétions gastriques ou pancréatiques.

3.2.3. *Les interdits liés à la grossesse et à l'allaitement*

Les enquêtes révèlent que les Lushoises ont intériorisé un certain nombre de prescriptions et d'interdits alimentaires relatifs aux périodes de gestation et d'allaitement. Trente-huit ménages de notre échantillon affirment en effet s'y soumettre. Ainsi, une femme enceinte ou allaitant s'interdit certains aliments dont la consommation serait susceptible de provoquer non seulement des complications à l'accouchement mais encore des effets nuisibles sur la santé du bébé. Pour éviter toute difficulté, certaines femmes s'abstiennent de manger du porc, du varan, du serpent, etc.: elles craignent en effet que ces consommations n'entraînent des conséquences néfastes lors de la naissance. Une femme estime par exemple que la consommation de porc pendant la grossesse fait traîner l'accouchement.

Lors de sa première maternité, une de nos informatrices confie avoir consommé de l'antilope tachetée (*kisongo*) alors que la coutume l'interdit aux femmes enceintes. A sa surprise, elle affirme avoir donné naissance à un enfant dont le corps était couvert de taches. A présent, afin d'éviter les conséquences citées précédemment, elle dit ne plus consommer ni taupe, ni singe, ni oiseau, ni lapin. Si une femme consomme de la taupe avant l'accouchement, l'enfant naîtra avec de petits yeux comme ceux de la taupe, etc.

D'une manière générale, les interdits alimentaires liés à la grossesse et à l'allaitement varient en fonction du groupe d'origine, d'une adhésion à un culte ou de la diététique prénatale. Il est par exemple interdit à la femme cokwe de manger du singe, de la tortue ou du pangolin pour éviter que l'enfant ne soit affecté par les défauts de ces bêtes (THISELEKA 1986). Chez les Yombe, la femme enceinte ne doit manger ni singe, ni civette. Ces animaux pourraient marquer l'enfant qui naîtrait avec leurs caractéristiques négatives. Pour le singe, il est dit que l'enfant sera très malin et risque de faire de vilaines grimaces (NGOMA 1976). Chez les Luluwa, il est de même interdit à la femme enceinte de manger de la viande de singe de peur que l'enfant ne lui ressemble et ne crie comme cet animal; la consommation du porc-épic provoquerait, en outre, des abcès et un gonflement du ventre chez l'enfant; l'épervier ne doit pas être consommé de peur que l'enfant ne succombe à des convulsions; quant à la consommation des œufs, elle provoquerait la naissance d'un enfant chauve ou très gros, car la forme ovale évoque l'obésité (DIAMBILA 1990).

On recommande aux femmes enceintes de consommer préférentiellement des aliments visqueux, car cela facilite la délivrance. La consommation de sel risquerait par contre, selon une informatrice, de faire gonfler les pieds peu avant l'accouchement. Les femmes enceintes veillent à ne consommer ni viande de chèvre, car l'enfant serait enclin à donner des coups de tête à ses amis, comme le fait le bouc, ni termites *makalo*, car cela donne l'insecte intestinal (*kilulu ya mu tumbo*, cf. ci-dessus), ni porc (ou sanglier), car les animaux de cette famille accouchent difficilement et risquent de transmettre les mêmes difficultés à la femme enceinte; en outre, le bébé risque d'avoir un groin comme cet animal.

Seize fiches sur septante et une confirment la persistance des interdits alimentaires chez les femmes enceintes. C'est dire qu'il y a une progressive régression — mais non disparition — de ces interdits. On constate aussi que tous ces interdits sont basés sur une logique d'associations symboliques: ainsi, de même que les *makalo* (termites) grouillent, on imagine également qu'elles circulent dans les entrailles qu'elles sont occupées à ronger. Et lorsqu'on recommande aux femmes enceintes de manger de l'oseille, c'est parce que la substance glissante ou gluante de ces légumes favorisera, par analogie, la sécrétion vaginale nécessaire à un accouchement facile.

La modernité lushoïse a déjà beaucoup atténué cette soumission aux interdits alimentaires. Incrédule, une femme déclare: «lors de ma première et de ma deuxième grossesse, j'ai respecté les interdits, mais les deux enfants sont morts. C'est ainsi que je n'ai plus respecté ces interdits lors des grossesses suivantes et tous les enfants ont grandi normalement. Depuis lors, je n'y crois plus» (M 8).

L'expansion du christianisme et des nouvelles mœurs urbaines a considérablement diminué l'attachement aux interdits traditionnels. Ces derniers, selon certains enseignements chrétiens, relèvent du domaine de la superstition, et la ville, centre extra-coutumier, met en compétition plusieurs mémoires collectives, aboutissant à la création d'un médium urbain et transculturel (TSHISELEKA 1986). La consultation prénatale recommande quelquefois aussi une alimentation interdite par la coutume.

3.3. FEMME ALLAITANT

Que recommande-t-on aux femmes de manger pendant qu'elles allaitent et pourquoi? Deux femmes ont affirmé n'avoir jamais observé aucune recommandation alimentaire pendant l'allaitement de leurs bébés (M 34, 63). Le chef du ménage n° 46 rapporte à propos de sa femme: «elle n'avait aucune recommandation que ce soit à ce sujet, *kile kyote kinaonekana mina*-tirer ("sur tout ce qui apparaît [à mon canon], je tire")». Une façon de dire qu'il nourrit sa femme enceinte avec n'importe quel aliment qui lui tombe sous la main.

Les feuilles de manioc procurent, dit-on, beaucoup de lait, surtout si la recette s'accompagne de purée d'arachides. Lorsqu'elle allaite, une de nos informatrices

prend souvent du thé rouge, du manioc frais accompagné éventuellement d'arachides: «je n'en mange pas trop car alors, le lait coule à flots» (*shibikulake hata sana, juu majiba inavuyayaka sana*) (M 85).

A part la recommandation générale concernant les feuilles de manioc, des femmes disent qu'on leur a conseillé de prendre des aliments enrichissants: haricots, poissons, riz et thé. Chez les membres de certaines ethnies, il est recommandé de manger des aliments amers comme le *mutete* ou le *bilulukundja* [1] pour purifier et blanchir le lait maternel (M 84).

Une autre femme dit qu'elle mange de tout, sans restriction, pour la simple raison que pendant l'allaitement, «on est double», on se nourrit doublement car on doit aussi nourrir l'enfant au sein. Il faut manger tout ce qui se présente «pour construire le corps de l'enfant» (*juu ya kujenga mwili ya mutoto*) et pour se maintenir soi-même. Si une maman qui vient d'accoucher n'est pas soumise à une bonne alimentation, elle va maigrir (*ataboba, atatubuluka, maungu inakuya* «faible» *juu ya mtoto ekonanyonya sana*), elle va faner, la peau va se flétrir, le corps s'affaiblit parce que l'enfant tête abondamment (M 48).

Certaines fiches renseignent des aliments susceptibles de perturber l'alimentation de l'enfant au sein ou de réduire la qualité du lait maternel. On a observé que la consommation de certains mets provoque la diarrhée chez le tout-petit: la saine composition du lait doit être sévèrement contrôlée. On a ainsi recueilli des avis signalant qu'il fallait s'abstenir de gombos, de feuilles de patates douces, de lait en poudre, de piment et même de *sombe* car ces légumes augmentent la fréquence de la défécation, provoquent des maux de ventre ou la diarrhée. Mais de manière générale, les légumes sont censés favoriser la lactation. Les quelques interdits mentionnés ci-dessus semblent faire exception.

La femme allaitant ne peut pas non plus manger d'oiseaux, car cela provoquerait des convulsions chez l'enfant, *malari ya ndeke* («maladie de l'oiseau»). Elle va même parfois jusqu'à refuser tout contact sexuel avec son mari pendant l'allaitement: cela pourrait altérer la santé du bébé.

3.4. L'ALIMENTATION DE L'ENFANT

Tableau 1
Aliments consommés par l'enfant

Aliments	Consommation	
	Début (min. - max.)	Fin (min. - max.)
Lait maternel	1 ^{er} jour	18 mois (1 an - 4 ans)
Fruits	1 mois	—
Bouillie	2-3 mois (1m. - 4m.)	+/- 2 ans
<i>Bukari</i>	6 mois	—
Légumes	6-8 mois	—

L'organisme du nourrisson en pleine croissance nécessite une alimentation spéciale, appropriée à son stade de développement (cf. tab. 1). Dès sa naissance, le bébé se familiarise avec le sein de sa mère, et l'allaitement se poursuit aussi longtemps que son appareil digestif n'est pas prêt à recevoir des aliments solides. Comme l'attestent plusieurs informateurs, le sevrage a lieu au-delà d'une année, parfois même à quatre ans. Comment arrive-t-on progressivement à habituer l'enfant à la nourriture des adultes? Quelles sont les recettes alimentaires qui se substituent au lait maternel? A quel moment le bébé commence-t-il à manger comme tout le monde? Quelles sont la quantité et la qualité alimentaires qu'on lui propose? Les réponses à ces questions vont constituer la matière à cette sous-section.

Notons bien que le niveau socio-économique du ménage compte pour beaucoup dans l'alimentation qu'on peut offrir au nourrisson, qui varie d'ailleurs selon la conjoncture économique. Généralement, la première naissance est entourée de beaucoup d'attentions. Pour les familles aisées, l'alimentation de tous les bébés reste la même. Par contre, pour les familles dont la situation économique est moins stable, l'enfant né pendant une période de prospérité relative bénéficie d'une alimentation adéquate, tandis que celui qui naît en temps de pénurie subit les conséquences de celle-ci dans son alimentation.

3.4.1. *Le biberon*

Kunyonya ku biberon, littéralement «téter au biberon» [2], n'accompagne que rarement l'allaitement maternel à Lubumbashi. Les Lushoises détachées du nourrisson en raison de contraintes professionnelles ne sont pas très nombreuses. De l'avis de plusieurs femmes, le lait en poudre dilué dans le biberon provoque la diarrhée chez l'enfant dont l'estomac est encore habitué au lait maternel. Ensuite, la tétine du biberon, plus grande et plus dure que le mamelon de la mère, risque de blesser le palais de l'enfant ou de lui provoquer le *lukunga* [3]. Au sein de sa mère, le bébé ne tire qu'une fois pour avoir une coulée permanente alors qu'au biberon il doit tirer à coups répétés. Le biberon n'a de plus qu'un seul trou alors que le sein maternel en a plusieurs. L'effort fourni par le bébé pour téter risque ainsi, selon la croyance populaire, de le rendre malade. De même, on ne sait pas trop prévoir quand un agent pathogène entre dans la tétine ou se pose autour de celle-ci.

Un autre problème lié à l'usage du biberon est parfois évoqué: lorsque l'enfant naît, sa fontanelle ne s'est pas encore soudée; selon le discours populaire, la respiration de l'enfant se produit au niveau des poumons et de la fontanelle. Si on lui donne le biberon, l'enfant aspire de l'air et cet effort permanent endommage, dit-on, sa tête encore fragile.

Il y a par ailleurs une certaine crainte face à toutes ces manipulations technologiques inconnues nécessaires au conditionnement du lait industriel, qui ne donnent pas un produit aussi pur que cette substance lactée sécrétée par le sein et enrichie par les feuilles de manioc, le manioc cru et les arachides que

consomme la mère. On assimile d'ailleurs la crème suave de ces deux derniers produits au lait maternel. Les organisateurs de campagnes sanitaires cherchent d'ailleurs à décourager l'usage du biberon et vantent par contre l'usage du lait maternel. L'une des raisons invoquées contre l'emploi du biberon est que Dieu est prévoyant et a fourni au lait maternel tout ce dont l'enfant a besoin pour croître normalement et en bonne santé. Pour exalter l'importance de ce lait, certaines mères prolongent l'allaitement de leur enfant jusqu'à deux ans ou davantage. Lors des campagnes de sensibilisation à la consultation prénatale (CPN, *kipimo*), on invite les mères à chanter cet air qui témoigne de la prédilection du lait maternel dans l'alimentation des nourrissons:

Unipatiye ninyonye (Donne-moi que je tète)
ya mukilauri ya maman, (le lait extrait de la poitrine de maman.)
sina mutoto wa ngombe, (je ne suis pas l'enfant d'une vache.)
niko mtoto wa muntu. (je suis l'enfant d'un homme.)

En définitive, seuls les nourrissons orphelins de mère ou dont la mère travaille sont nourris au biberon. De plus, le coût de l'allaitement au biberon est prohibitif pour beaucoup.

3.4.2. *Les fruits*

Ils sont d'usage dès le premier mois. Ce sont alors les fruits les plus juteux qui sont consommés car, à cet âge, le nourrisson n'a pas encore de dents pour mâcher des fruits plus solides. C'est dès lors l'orange qui connaît le plus grand succès. La mère presse le fruit, déverse le jus dans un gobelet et le sert à l'enfant à l'aide d'une petite cuiller. Les femmes rapportent que les enfants possèdent certains petits ligaments (*tumankamba*) qu'il faut évacuer de l'estomac à l'aide de jus d'orange (ou d'autres produits). Ce jus est également efficace contre la constipation ou d'autres troubles de la digestion.

3.4.3. *La bouillie*

Neuf informatrices rapportent qu'elles utilisent de la bouillie pour leur bébé dès le premier mois; dix-sept, au deuxième mois; seize, au troisième mois; six, au quatrième mois; enfin, trois, au sixième mois. Le contenu de la bouillie n'est pas identique pour tous les nourrissons: elle dépend du goût de l'enfant, capable ou non de supporter tel ou tel aliment, et des moyens financiers de ses parents. La composition change selon l'âge du nourrisson: pour les plus jeunes, la bouillie sera très diluée (*ya mayimayi*); plus tard, elle sera saturée (*ya buzito*).

Dans la majorité des ménages, la bouillie est préparée à base de farine de manioc. On y ajoute d'autres ingrédients: purée d'arachides grillées (8 mentions), sel (6), sucre (6), lait en poudre (5), purée de soja (4), d'autres lactogènes et produits à base de céréales (4), huile végétale (3), margarine (2),

sauce de poisson ou de viande (2). La prépondérance des bouillies à base de farine de manioc tient à sa facilité de digestion et à des raisons économiques: c'est un produit de base accessible sur le marché — nous avons vu que cet usage a débouché sur l'adoption d'une mesure spécifique destinée à la consommation du nourrisson (cf. l'introduction de ce volume). L'ingrédient complémentaire le plus utilisé est la crème d'arachides, suivie alors seulement par le lait en poudre, le sucre, le sel et le soja; si les ménages possédaient plus de moyens, ils achèteraient sans doute les produits nutritifs recommandés au centre de consultation prénatale, qui sont hélas plus chers que les produits de base qu'ils utilisent.

Après la bouillie à base de farine de manioc, nous avons regroupé dans une seconde catégorie toutes les recettes qui comportent comme produit de base de la Phosphatine, du Cérélac, du Nestum, du Nido et des lactogènes du premier et du deuxième âges. On y ajoute d'autres ingrédients, même s'il est connu que ces produits industriels contiennent déjà des éléments enrichissants et vitaminés. Parmi les produits cités, le Cérélac est le plus utilisé car il offre l'avantage de réunir à la fois les céréales et les aliments lactés. Les bouillies de cette seconde catégorie demeurent l'apanage des ménages ayant un niveau de vie supérieur.

En plus des deux catégories précédentes, la farine de maïs, de froment et de riz entrent également, en tant que produits de base, dans la composition de bouillies. Nous avons ainsi récolté une série de recettes qui combinent, avec les aliments cités dans les deux points précédents, une variété d'ingrédients très divers: les bananes *bitika*, le beurre, l'huile de palme, la maïzena, la soupe, la sauce de différents aliments et le *kapolowe* bouilli. Afin d'obtenir la bouillie, les ménagères associent selon différentes combinaisons ces éléments à l'aliment de base utilisé pour la bouillie (farine de manioc, de maïs, lait et dérivés industriels, froment et riz).

3.4.4. *Le plat familial*

Il ressort des enquêtes que si la consommation du *bukari* intervient parfois dans l'alimentation du bébé dès le quatrième mois, c'est surtout à partir du sixième mois qu'elle se généralise, concurremment à la consommation de légumes. Cet âge est propice à un tel changement alimentaire en raison d'une série de transformations physiologiques de l'enfant (apparition des premières incisives, durcissement du palais, capable de laminer les petits morceaux de *bukari*, développement de l'appareil digestif, etc.).

Au début, on habitue l'enfant à des aliments tendres (*ya teketeke*), par exemple du poisson *kapolowe* bouilli à l'eau et écrasé. Plus tard, au sixième, septième et huitième mois, interviendront les légumes plus difficiles à digérer ainsi que le plat familial habituel. Très souvent, c'est autour de deux ans que l'enfant est censé pouvoir manger le *bukari* à titre de repas principal, remplaçant ainsi la bouillie.

3.4.5. *Le sevrage*

Selon l'enquête, hormis des circonstances imprévues (telles une grossesse inattendue ou une maladie grave) où le sevrage est anticipé, la plupart des bébés sont sevrés après dix-huit mois. A quelques exceptions près, les femmes qui travaillent sèvrèrent dès le huitième mois.

Une croyance fort répandue allègue que si la mère conçoit à nouveau avant le sevrage du nourrisson, ce dernier constitue un sujet à haut risque pour la maladie appelée *buse*, dont le tableau clinique se ramène à un syndrome de pré-kwashiorkor: diarrhée chronique, cachexie (affaiblissement, amaigrissement), des cheveux défrisés ainsi qu'une régression dans l'apprentissage de la marche. C'est pourquoi les conjoints cherchent à éviter une telle grossesse malvenue, de peur d'être accusés d'avoir manqué de discipline dans leurs rapports sexuels, ce qui les couvre de honte et peut les conduire à solliciter un avortement provoqué.

Après le sevrage, l'alimentation de l'enfant tourne autour de deux aliments principaux: le lait et le thé rouge. D'autres ménages indiquent qu'ils ont recours au soja. Mais généralement, à partir de ce moment, on se soucie peu du petit enfant et l'on consacre plus d'attention au cadet né après lui. L'enfant est ainsi soumis, malgré lui, au même régime alimentaire que les adultes. Nous avons cependant vu (chap. III, 6.3.) que dans certains cas, ses appréciations culinaires sont prises en compte dans la préparation des repas.

3.5. CONCLUSION

Notre étude a tourné autour de trois points principaux: l'alimentation de la femme enceinte, celle de la femme allaitant et celle de l'enfant.

Nous avons noté que l'attrait ou la répugnance alimentaire de la femme enceinte dépend du goût et de l'odeur des aliments et varie selon l'état physiologique et psychologique de celle-ci. Ces attitudes sont à leur tour influencées par les interdits et recommandations alimentaires qui relèvent le plus souvent de la sphère culturelle. Le respect ou la transgression de ces prescriptions dépend du degré de «modernité» du ménage et subit également l'influence de la crise ambiante.

Nous avons ensuite noté que la femme allaitant veille à respecter une alimentation saine pour elle et pour l'enfant. Les préférences, rejets, interdits et recommandations alimentaires sont de nature à préserver la santé de la mère et d'ailleurs encore celle de l'enfant.

Enfin, dans la troisième partie, nous avons observé l'alimentation de l'enfant. Son organisme encore fragile requiert une alimentation adaptée pour éviter toute perturbation en cours de croissance. Malheureusement, les conditions socio-économiques de beaucoup de ménages ne permettent pas d'assurer ce changement de manière adéquate, ni de maintenir un rythme alimentaire constant. Cela

explique qu'un grand nombre d'enfants, surtout dans les quartiers pauvres, souffrent chroniquement de la malnutrition et de ses conséquences.

Ce point a mis en évidence la forte imbrication du domaine de l'alimentation et du système de croyances ethno-anatomiques ou ethno-médicales. Les croyances ethno-anatomiques donnent des informations sur ce que l'imaginaire populaire pense être le processus biologique et anatomique de la vie partagée par le couple mère/enfant à travers l'alimentation. Les croyances ethno-médicales portent quant à elles sur le diagnostic, la symptomatologie, le traitement et la prise en charge des maladies supposées causées par une alimentation inadéquate (LOWBERG 1971). Il existe une certaine perception de la relation entre santé et alimentation, entre alimentation et pureté rituelle ou symbolique (DOUGLAS 1971). C'est dire que toute personne désireuse de travailler à la promotion alimentaire du couple mère/enfant de Lubumbashi devrait tout autant se préoccuper du perfectionnement des recettes alimentaires que de la prise en compte de ces croyances ethno-anatomico-médicales.

NOTES

- [1] Plante sauvage [titonia?] fréquente en ville, qui sert d'alicament contre des infections rectales infantiles et contre la malaria.
- [2] Opposé à *kunyonya ku kilari*, «téter à la poitrine».
- [3] Le *lukunga* est une maladie qui se présente sous forme d'infections dans le palais buccal. Il présente d'autres symptômes: ligne claire au niveau du front, diarrhée, amaigrissement, etc.

4. Les interdits alimentaires

par

Aimé KAKUDJI & Olivier KAHOLA

4.1. INTRODUCTION

Le thème des interdits alimentaires est apparu à plusieurs reprises dans les précédentes contributions: abstinence à l'alcool de certaines Eglises; prohibitions qui empêchent l'un des deux sexes de consommer des aliments jugés typiques de l'autre; interdits spécifiques aux femmes enceintes; interdits liés au feu culinaire utilisé pour la préparation des aliments, etc. Ces exemples variés témoignent de l'importance des prohibitions alimentaires dans l'organisation sociale et symbolique de la société lushoïse.

Deux remarques s'imposent avant d'aborder ce point, qui s'efforcera de systématiser les informations collectées à ce propos. Tout d'abord, comme il a été bien noté en ce qui a trait aux interdits liés au sexe ou à l'état de grossesse, la société lushoïse est hétérogène de par les origines diverses de ses habitants, de par la diversité des statuts économiques des ménages et de par les dynamiques de changement qui ont davantage touché certains milieux ou certaines générations: le système des interdits n'a rien d'une structure monolithique. D'autre part, il conviendra de ne pas adhérer à une vision simpliste des interdits, qui les réduirait à une simple expression de normes hygiéniques rationnelles ou à des survivances d'une pensée «primitive». Tout système de prescriptions et de prohibitions est sous-tendu par une symbolique complexe qui participe à l'élaboration des conceptions relatives au corps humain, aux identités sociales, au système cosmologique tout entier.

Les interdits servant de base à notre analyse ont été récoltés dans septante-deux des ménages de l'échantillon, qui ont répondu à nos questions formulées sur base du protocole suivant:

- Demander à l'informateur s'il est lui-même soumis à certains interdits alimentaires, que ce soit au niveau des aliments, des modes de préparation ou même de consommation. Poser la même question à propos des autres membres du ménage. Essayer de savoir si ces interdits sont liés à son ethnie, à son clan ou lignage (éventuellement: lignage cheffal), à sa religion, à son métier (briquetier, chasseur, chauffeur,...), à son sexe, à son âge, à une naissance spéciale (jumeaux,...) à une décision purement personnelle ou à un autre facteur encore.

- Est-ce que la personne respecte ces interdits, ou bien s'agit-il simplement d'une prescription dont elle sait qu'elle existe mais qu'elle ne respecte pas elle-même? Pourrait-elle expliquer pourquoi elle les respecte ou ne les respecte pas? Et connaît-elle des cas où ces interdits ont été rompus en amenant des conséquences préjudiciables pour le transgresseur?
- En cas de maladie ou dans certaines circonstances de la vie (grossesse, allaitement, règles, deuil, etc.), l'informateur est-il tenu de respecter certains interdits, ou au contraire de manger/boire certains aliments particuliers? Est-ce aussi le cas de son conjoint?

Nous présenterons le résultat de nos enquêtes en regroupant les interdits selon le groupe de référence auquel ils s'appliquent.

4.2. LES INTERDITS LIÉS AUX COUTUMES ETHNIQUES OU CLANIQUES

Lorsqu'il s'agit d'expliquer les interdits, la référence au «monde traditionnel» est très fréquente: trente des septante-deux ménages enquêtés déclarent ainsi respecter leurs traditions ethniques ou claniques, se justifiant par rapport au mode de vie de leurs ancêtres. L'un des chefs de ménage — un ressortissant du Kasai oriental — estime qu'il est pour lui très difficile d'abandonner ces interdits: «ce sont des coutumes que nos ancêtres nous ont léguées». Dès le moment où ces personnes arrivent en ville, ces prescriptions, vécues comme simple tradition ancestrale dans les milieux ruraux, en viennent à caractériser un groupe ethnique par comparaison aux autres groupes vivant dans l'univers urbain. Ils deviennent dès lors des marqueurs ethniques. Ainsi les Yeke ne consomment pas de poisson et sont connus comme tels: «chez nous, c'est un interdit» (*kwetu ni kijila*), nous rapporte l'un de nos informateurs hors échantillon. Alors que le chien et le crocodile sont très prisés respectivement par les Luba du Kasai et par les Luba du Katanga, qui en réservent la consommation aux seuls hommes, manger de ces animaux paraît une abomination aux autres groupes ethniques. Nous avons déjà largement commenté cette utilisation identitaire de la nourriture dans le cadre du chapitre V (point 5) relatif à l'ethnicité.

Par ailleurs, il existe également des interdits alimentaires imposés à l'ensemble d'un clan, au sein d'une même ethnie. Un chef de ménage luluwa du clan Mujila Nyoka («celui qui ne mange pas le serpent») affirme qu'il ne consomme pas le serpent, interdit alimentaire de son clan. Il est non seulement prohibé à ses membres de manger sa viande, mais encore de le tuer. Le serpent aime rester dans les *matungulu pori* et il agresse parfois les gens qui viennent en cueillir les fruits. Pour se défendre, les cueilleurs le tuent. C'est la raison pour laquelle il est aussi interdit aux Bajila Nyoka de manger les *matungulu pori*, afin de ne pas avoir à tuer un serpent.

4.3. LES INTERDITS LIES AU SEXE

Comme il a été dit au point 2 de ce chapitre, il est des aliments dont la consommation est réputée dangereuse pour les femmes et leur est par conséquent interdite. On les nomme *mboka ya banaume*, «aliments pour hommes». Selon les ménages concernés, il s'agit du python, du varan, du chien, du crocodile, de la tortue, du singe, de la taupe, du gésier de poule, etc. Si une femme en consommait, elle serait immédiatement qualifiée de voleuse. Nous verrons par la suite les terribles conséquences que l'ingurgitation d'une telle viande peut entraîner.

Pour rappel, ces aliments réputés dangereux, souvent réservés aux hommes et attachés aux coutumes rurales, sont essentiellement carnés. Ils symbolisent la force et la masculinité, par opposition aux aliments féminins, *cakula ya banamuke*, d'origine surtout végétale, qui symbolisent la féminité et la faiblesse, et sont susceptibles d'avoir des effets négatifs sur la force physique et sexuelle des hommes qui en consommeraient. Sont concernés tous les végétaux visqueux — comme les gombos, l'oseille, les feuilles de patates douces. Un informateur (hors échantillon) nous dit ne pas avoir caché son étonnement lorsqu'il a trouvé son neveu en train de consommer des gombos: «ce n'est pas possible, s'est-il étonné. Tu es quel type d'homme? Tu ne peux être en mesure de tuer quelqu'un!».

L'analyse des données de base renseigne que, de manière générale, les interdits observés par les hommes s'appliquent également aux garçons et ceux observés par les femmes, aux filles.

4.4. LES INTERDITS LIES AUX MENSTRUATIONS

Ce type d'interdits sanctionnés par la coutume concerne l'état de la femme qui prépare les aliments. «Coutumièrement, la femme indisposée était considérée comme impure et frappée d'un tabou très sévère. Elle était interdite de s'approcher de son mari, de préparer ses repas et de les lui servir» (MAISTRIAUX 1964). Ainsi, quelques informateurs ont reconnu qu'ils ne mangeaient pas les aliments préparés par une femme qui a ses règles. Le chef du ménage 43 explique: «quand la femme est au-dessus [1], c'est difficile qu'elle puisse préparer pour moi, car nous devons respecter les coutumes léguées par nos ancêtres» (*bibi kama eko yulu, biko nguvu mu ile ma condition kunipikiya, juu tuko nafwata ma coutume ile bakambo balituashiya*). A ce propos, la femme du ménage 60 abonde dans le même sens: «nos parents nous ont élevés en nous faisant respecter ces interdits. Nous avons aussi le devoir de les faire respecter à nos enfants. Beaucoup de difficultés et d'accidents qui surviennent aux hommes sont dus au non-respect de ces interdits». Ce discours soutient les propos de Robert Maistriaux: «C'est une coutume ancienne qu'on ne pourra jamais changer. On a remarqué depuis toujours que, si une femme réglée préparait le repas

de son mari, il y avait danger pour lui à cause de son impureté». Mis à part certains hommes jouissant de charmes magiques qui les protègent de ce danger, enfreindre cette coutume débouche dans tous les cas sur un malheur à plus ou moins longue échéance.

4.5. LES INTERDITS LIÉS A LA RELIGION

A en croire les résultats de nos enquêtes, onze ménages sur septante-deux (soit 15 %) observent des interdits liés à des convictions religieuses.

Les fidèles des religions qui observent ces interdits alimentaires se basent sur l'Ancien Testament, plus particulièrement sur le Lévitique. Dans ce livre, Dieu établit la liste des prohibitions alimentaires que devront respecter les Juifs:

Parmi les animaux qui vivent sur terre, vous pouvez manger ceux qui ont le sabot fendu et qui ruminent. Mais parmi les ruminants et parmi les animaux ayant des sabots, vous ne mangerez pas, car ils sont impurs: le chameau et le daman, car ils ruminent et n'ont pas de sabots; le lièvre qui rumine mais qui n'a pas de sabot; le porc, car il a le sabot fendu, mais ne rumine pas. Vous ne mangerez pas leur chair et ne toucherez pas leur cadavre.

Des animaux qui vivent dans l'eau, vous mangerez ceux qui ont des nageoires et des écailles, qu'ils vivent dans la mer ou dans les rivières. Mais vous sont interdits, qu'ils habitent les mers ou les rivières, tous ceux qui n'ont pas de nageoires ou d'écailles. Vous ne mangerez en aucun cas de leur chair et leur cadavre sera pour vous impur. Tout ce qui est dans les eaux, n'a ni nageoires, ni écailles, vous sera défendu.

Voici les oiseaux que vous devrez considérer comme vous étant interdits: le vautour, le gypaète, l'orfraie, le milan et les corbeaux de toutes espèces [etc.] (Lévitique 11:2-15, DE BEAUMONT 1981).

D'après le témoignage de nos enquêtés, ces lois divines de l'Ancien Testament sont strictement appliquées dans certains foyers. Ainsi, dans un ménage dont les parents sont affiliés à l'Eglise *bapostolo*, on ne consomme pas les poissons sans écailles, tels que le *kabambale* et le *mulonge* («anguille»); on ne consomme ni insectes, ni porc, ni canard, ni aucun animal non égorgé au préalable. L'âme de la chair, comme le dit notre informateur, se trouve dans le sang. Ainsi, un animal mort de manière naturelle ou tué sans que son sang n'ait été versé est impropre à la consommation.

Ces convictions sont partagées par un chef de ménage musulman, hors échantillon, qui estime que manger la chair d'un animal étouffé est un blasphème. Pour les mêmes raisons, une informatrice — l'épouse d'un membre du ménage 86, issue d'une famille musulmane — affirme que dans sa famille, on ne consomme aucune charcuterie. Ces produits sont en effet préparés à base de porc ou de sang d'animal. De plus, on connaît rarement les conditions qui ont entouré l'abattage des animaux dont la viande a servi à ces préparations.

Dans le même ordre d'idées, un Témoin de Jéhovah actif révèle que sa religion lui permet de consommer tout aliment, à l'exception des animaux étouffés.

Les Témoins de Jéhovah s'abstiennent également de consommer tout aliment préparé à base de sang (Genèse 9: 4; Lévitique 7: 26; 17: 11; Actes 15: 28-29).

Un chef de ménage, adepte de *Nzambi wa beena malemba*, se réfère au récit biblique des cochons de Gadara dans lequel des démons expulsés par Jésus-Christ lors d'un exorcisme s'incarnent dans un troupeau de porcs (Matthieu 8: 30-33); dès lors, considérant cet animal comme démoniaque, cet informateur interdit sa consommation à toute sa famille.

Quelques familles pentecôtistes, préoccupées par la volonté de croître spirituellement, refusent quant à elles les boissons alcoolisées qu'elles considèrent comme une source de péché. Selon elles, leur consommation conduit à la fornication, à la débauche et à l'étouffement de la manifestation du Saint-Esprit.

Certaines religions, au lieu d'interdire, ordonnent par contre la consommation de tous les aliments que Dieu a créés: «nous n'avons aucun interdit relatif à notre religion, tout a été sanctifié par Jésus», déclare un informateur catholique. Une seconde personne interrogée, fervente chrétienne, déclare que Jésus-Christ l'a délivrée de l'emprise coutumière, qu'il est venu purifier la loi de Moïse en ordonnant à ses enfants de manger tout ce qui est comestible.

Ainsi, il existe autant d'interdits et de prescriptions alimentaires que d'Eglises. Mais soulignons, avant de clore cette section, que les Eglises indépendantes africaines (*postolo, ngunga ya Afrika, kitawala*, etc.) mettent davantage l'accent sur les indications de l'Ancien Testament, alors que les Eglises dites «modernes» (catholiques, protestantes, etc.) les transgressent et se justifient, comme nous venons de le voir, en disant que tout a été purifié par Jésus-Christ.

Les fiches d'enquête font également état d'interdits respectés de fait, mais pour lesquels les personnes concernées n'ont pas donné d'explication. L'un des chefs de ménage refuse par exemple d'avouer les motivations cachées derrière son interdiction de consommer les aliments visqueux. Par ailleurs, son jeune frère révèle: «c'est parce qu'il a des charmes magiques pour la force» (*ni juu eko na dawa ya nguvu*). La difficulté de déclarer de tels interdits émane du fait que leur pratique va à l'encontre du discours religieux chrétien qui prêche le contraire. Il devient en effet inconvenant de déclarer l'observation de certains interdits dans une société gagnée par les exigences du christianisme.

4.6. LES INTERDITS LIÉS A L'ETAT DE SANTE

Vingt-trois ménages déclarent respecter des prohibitions liées à un état de santé. Les maladies les plus fréquemment attachées à des interdits alimentaires sont la gastrite, les hémorroïdes, l'hernie, l'épilepsie, etc. Les membres de certains ménages ne consomment ni haricots, ni oseille, ni feuilles de manioc, ni aliments chauds, en raison des ulcères d'estomac que provoquent ces aliments.

Un chef de ménage, ainsi qu'une autre informatrice souffrant d'hémorroïdes, ont rapporté qu'ils ne consomment ni piment, ni feuilles de manioc ou de patates douces. L'hypertension oblige la veuve d'un ménage à ne consommer ni boissons alcoolisées, ni piment, ni sel, ni café. Dans un autre ménage, un enfant souffrant d'une hernie s'abstient de consommer tout aliment qui a un noyau et, de manière générale, tout aliment froid comme le *kimbala* (restes du *bukari* de la veille). Un chef de ménage guéri de son épilepsie continue à s'abstenir de silure et de potamochère, par crainte d'une rechute.

4.7. LES INTERDITS LIES A UNE CONVENANCE PERSONNELLE

Nous évoquerons dans ce point les refus alimentaires qui ne sont censément pas sanctionnés par une règle sociale définie mais qui sont présentés par les informateurs comme consécutifs à des motivations psychologiques ou à des réactions physiques individuelles. Notons bien que la distinction entre les deux est malaisée: en effet, on remarque que ce sont souvent les aliments prohibés par une coutume qui se retrouvent cités comme détestables par ceux qui font état d'une indisposition personnelle à leur rencontre.

Les personnes qui associent de manière négative ce qu'elles voient à ce qu'elles mangent parlent de répugnance dans les entretiens. La réaction d'une femme à qui répugne la chair de porc, qu'elle estime trop sale, est un bon exemple. Un chef de ménage souligne lui aussi la mauvaise réputation de cet animal pour se justifier. Une autre ménagère ne consomme quant à elle pas de rat, qu'elle compare aux souris domestiques.

Ce type de rejet concerne également des aliments dont la consommation provoque des vomissements ou d'autres effets contraires au bon fonctionnement de l'organisme. Certains de nos informateurs ne consomment ni chenilles, ni rat, ni canard, ni python, ni œufs ni avocats, car ces aliments provoquent chez eux une nausée pouvant aller jusqu'au vomissement. L'exemple le plus illustratif est celui du membre d'un ménage qui vomit chaque fois qu'il essaie de manger des champignons, aliments qu'il apprécie pourtant. Il existe aussi des aliments que l'organisme ne supporte pas et auxquels il réagit par des mécanismes d'allergie. Citons le cas d'une femme qui ne mange plus de champignons car chaque fois qu'elle en mange, sa langue gonfle et de petits boutons apparaissent sur sa peau.

4.8. LES INTERDITS LIES A UN STATUT RITUEL

Les fiches d'enquête font état d'interdits observés lors du deuil (*cf.* aussi le point suivant). La femme qui perd son mari, déclare une informatrice, ne peut manger avec les membres de sa famille; pendant quarante jours, elle jeûne jusqu'au coucher du soleil, de peur qu'elle ne mange avec son mari décédé (*atakuria*

na mufu). Une autre informatrice rapporte que pendant le deuil, on ne peut égorger une chèvre dans la famille éprouvée, par crainte de manger la personne décédée.

D'autres circonstances rituelles (naissance gémellaire, circoncision,...) donnent lieu, elles aussi, à l'imposition d'interdits alimentaires, comme on le verra dans la contribution suivante.

4.9. CONCLUSION: DE LA PERSISTANCE ET DE L'EVOLUTION DES INTERDITS RITUELS ALIMENTAIRES

Il ressort de ce chapitre que les Lushois observent une diversité d'interdits alimentaires face auxquels trois attitudes se dessinent: chez certains, les interdits alimentaires «traditionnels» d'origine rurale restent contraignants et perpétuent ainsi leur rôle de contrôle social; chez d'autres, des interdits alimentaires nouveaux sont venus s'ajouter à ceux qui existaient déjà ou les ont remplacés, ceci notamment sous l'influence de nouvelles religions; chez d'autres enfin, ces interdits alimentaires ont perdu leur caractère impératif et ne sont plus que de simples prescriptions obsolètes qui n'affectent en rien la vie quotidienne. La volonté de se montrer moderne, l'urbanisation, l'éducation, l'adoption de nouvelles religions, expliquent largement cette dernière option.

Un des facteurs qui contribuent à la persistance des interdits est qu'ils sont confirmés par le témoignage, direct ou indirect, de ceux qui rapportent les malheurs survenus à ceux qui les ont enfreints. Dans certains ménages interrogés, on dit que renoncer aux coutumes entraîne le retrait de la protection des ancêtres et l'exposition à de nombreux dangers; à tel point que la vie du transgresseur peut être mise en péril. Ainsi la femme d'un ménage où on ne mange pas de porc rapporte qu'un jour, elle a cuisiné pour son mari dans une casserole qui avait servi à préparer cet animal. Les conséquences ne se sont pas fait attendre: après avoir mangé, son mari est tombé gravement malade. Dans ce même ménage, il est interdit à la femme de consommer la tête de poissons ou d'animaux. Un jour, elle viola cet interdit en mangeant celle d'un thomson: moins de trois heures plus tard, elle eut de graves maux de tête et tomba ensuite gravement malade. Une seconde informatrice nous raconte qu'elle a vécu dans un village où il était interdit aux femmes de manger du crocodile. L'une d'entre elles en mangea à l'insu des membres de sa communauté: quelques jours plus tard, elle fut attrapée par un crocodile dans la rivière. Ces témoignages montrent à quel point certaines personnes restent attachées aux coutumes et craignent qu'une transgression ne provoque la mort ou une rechute lorsqu'il s'agit d'une maladie.

Ajoutons que l'expérience personnelle peut aussi conduire à la remise en cause des interdits. Lorsqu'une mère enceinte respecte par exemple les prohibitions en vigueur, elle le fait afin de préserver sa santé ainsi que celle de son

bébé. Mais si, au bout de quelque temps, ce bébé meurt, les motifs invoqués pour respecter ces interdits n'ont plus de raison d'être dans la mesure où ils n'ont pas joué leur rôle protecteur.

Pour certaines personnes qui ont passé l'essentiel de leur vie en ville, les interdits alimentaires ne constituent plus que des indications démodées dont on garde la mémoire. Elles rapportent qu'elles ont systématiquement violé ces interdits sans qu'aucune conséquence néfaste ne soit survenue, et les considèrent dès lors comme de simples prescriptions relevant de la tradition, dont elles attestent l'existence mais qu'elles ne se sentent pas en obligation de respecter. A cette catégorie viennent s'ajouter des familles attachées à la doctrine chrétienne qui n'observent aucun interdit car, disent-elles, Jésus les a libérées de l'emprise coutumière.

Les interdits alimentaires reflètent en définitive une certaine conception du monde et le positionnement des individus et des groupes pour se maintenir, s'adapter ou résister aux changements.

NOTE

[1] «Au-dessus» ou «en haut» se dit dans le langage populaire d'une femme qui a ses règles ou qui est enceinte (*cf. supra*, 3.2.).

5. Les repas des cérémonies familiales

par

Gabriel KALABA & Olivier KAHOLA

5.1. INTRODUCTION

Le point précédent traitait des prohibitions alimentaires liées à certaines catégories de personnes ou à certaines circonstances particulières. Nous nous tournons à présent vers des prescriptions positives qui engagent les ménages à organiser certains repas cérémoniels lors des grands événements du cycle de la vie familiale. A l'origine, le protocole d'enquête portait sur toute la gamme des repas spéciaux ou rituels:

Rituels culinaires

Est-ce que la personne interviewée a assisté à des cérémonies liées à la préparation de certains aliments réputés dangereux (python, chien, varan, ...)? Est-ce qu'il y a d'autre part des repas auxquels elle a participé où la nourriture était préparée et présentée de façon particulière, que ce soit lors de deuils, de baptêmes, d'initiations, de la circoncision, du mariage, de la naissance d'enfants spéciaux (jumeaux), de l'accueil d'un hôte de marque, etc.? Pourrait-elle décrire ces circonstances?

Au moment du dépouillement, soixante et une fiches étaient parvenues dont cinquante et une témoignaient directement de la participation des informateurs à des repas cérémoniels.

La préparation et la consommation des aliments réputés dangereux ont été analysées dans le point 2.2.2.3. de ce chapitre; l'accueil des invités est étudié dans le chapitre V, point 2. Nous ne traiterons donc ici que les informations concernant les rites du cycle familial, en suivant la chronologie biographique qui va de la naissance au décès et à l'ancestralisation. Signalons enfin que ce point a une visée plus documentaire qu'analytique: l'étude des cérémonies en question suppose un élargissement conceptuel considérable qui nous mènerait bien au-delà de la thématique de l'alimentation.

5.2. LA NAISSANCE

A la maternité, les femmes ont tendance à consommer des aliments légers (thé, lait, pain, riz, fruits, etc.) et à délaissier les aliments réputés «lourds» tels que le *bukari* et les patates douces. Notons que la nourriture offerte aux accouchées doit être particulièrement bien préparée avec sauce et épices.

La sortie de la maternité se fête dans tous les ménages. La cérémonie des relevailles dépend du standing de vie. Pour les uns, c'est une fête en grande pompe où les hôtes — les parents — offrent aux visiteurs des boissons alcoolisées (*Simba, Tembo*, etc.) et sucrées, des thomsons frits, du pop-corn, des arachides, des beignets, du cervelas, des œufs, etc. Les ménages moyens offrent un petit cocktail aux visiteurs. Les économiquement faibles organisent parfois les relevailles la nuit et afin d'éviter toutes les dépenses qui entourent la fête, se contentent souvent de proposer du thé et des gâteaux à leurs visiteurs.

Lors de la fête, les parents sont chaleureusement félicités par tous. Dans certains ménages, le mari offre à sa femme une poule en guise de récompense. De façon beaucoup plus générale, le mari est moralement contraint à une série de cadeaux non alimentaires: un beau pagne, un sac à main, de nouveaux souliers (SIZAIRE 2001).

5.3. LE BAPTEME

La célébration familiale du baptême à Lubumbashi varie bien entendu selon l'affiliation religieuse et les moyens financiers des parents. Ainsi, les pentecôtistes ne célèbrent pas le baptême. Nous décrirons ici la petite fête qu'organisent des catholiques après la cérémonie (M 41).

Le cortège quitte l'église pour rejoindre le lieu de la fête, au rythme des cantiques religieux et des danses. Arrivés à la maison, le parrain et les paroissiens proches de la famille entonnent une prière. Tout le monde remercie Dieu et au dernier «Amen», le baptisé est fleuri, saupoudré de talc et la fête commence en musique. La nourriture présentée aux convives est de consommation courante (riz, chinchards, haricots, légumes, etc.) et n'est entourée d'aucun rituel. On constate que les aliments sont généralement frits et présentés sans sauce tomate. Seuls les plats du baptisé sont préparés à la sauce et une poule lui est habituellement réservée.

5.4. LES JUMEAUX

Les jumeaux sont considérés comme des êtres mystérieux, doués de pouvoirs spéciaux: leur naissance est accueillie avec autant de crainte que de joie. Afin de garantir leur survie, il faut se concilier les forces qui les ont fait naître et, partant,

respecter de multiples interdits. L'objectif explicite des rites de la gémellité est de lever toutes ces interdictions pour permettre à la famille de retourner à une vie normale.

Une informatrice kusu du Maniema rapporte les cérémonies qui ont accompagné les relevailles de ses jumeaux. Pour célébrer sa sortie de la clinique SNCC, elle avait exigé de son mari, haut cadre dans cette entreprise, qu'il organise une grande fête en son honneur. On avait alors abattu deux chèvres et six poulets, préparé du riz, du chinchard, du pop-corn, des arachides, acheté des boissons alcoolisées et sucrées. Avant que la famille n'entre dans la maison, les jumeaux ont été déposés sur un tapis. On a enduit leurs têtes, ainsi que celles de leurs parents, avec de la terre blanche. Le père a ensuite dû offrir deux casiers de bière et deux poulets aux enfants. Puis il y eut un beau *tohu-bohu* et l'on saupoudra les parents avec de la farine de maïs, en leur annonçant que dorénavant, ils pourraient proférer des insanités et des injures sans que personne ne leur en tienne grief. Notons que l'obscénité est un trait récurrent de tous les rites liés aux jumeaux dans cette partie de l'Afrique centrale, qui souligne le caractère liminaire de cet excès de fécondité (PETIT 1993).

Un informateur signale qu'une cérémonie est aussi organisée pour les jumeaux à l'occasion de la première coupe de leurs cheveux. En effet, on ne peut pas les peigner avant qu'un des grands-parents effectue cette opération. Ce jour-là, on chante, on danse et une poule est abattue pour être présentée au grand-parent qui s'est occupé de la cérémonie (M 7).

L'informateur du ménage 82, originaire du Katanga, signale une cérémonie qui doit se dérouler lors de l'apparition de la nouvelle lune. A cette occasion, on prépare du poisson *mulonge*, de la viande, des termites et d'autres aliments que les jumeaux ne pouvaient pas même voir auparavant. A la tombée de la nuit, on chante et on danse devant la case où sont reclus les jumeaux et leur mère, et l'on profère des propos orduriers à l'attention de celle-ci, qui les réciproque: «un seul pénis, deux enfants» (*kabolo kamo, bana babil*). Finalement, on jette tous les aliments en l'air et les plus rapides les accaparent. Tout doit être consommé sur place: on ne peut rien emporter à la maison, de peur que certains ne se servent de ces aliments pour ensorceler les jumeaux.

5.5. LA CIRCONCISION

Si la circoncision était autrefois, en milieu rural, une cérémonie collective importante réunissant tous les garçons du même âge, elle s'est réduite de nos jours à une simple opération chirurgicale dans les hôpitaux de la ville, que les parents organisent quand ils le jugent opportun. La circoncision se réalise entre la naissance et l'âge de cinq ans: le circoncis ignore donc la signification symbolique et la valeur sociale qui entourent ce rite, dont seuls les parents sont conscients (MAISTRIAUX 1964).

Cependant, certains rites subsistent: quand la cicatrisation est terminée, on organise une petite réjouissance et l'on offre à l'enfant une poule, parfois du riz, un sucré ou un autre petit privilège sortant de la nourriture quotidienne. Le circoncis ne partage la poule qu'avec son père et avec les garçons de la maison. C'est d'ailleurs le père qui se charge de la préparer — sans rituel spécifique, avec les ingrédients habituels —, alors que la mère et les sœurs ne peuvent ni goûter cette viande ni même toucher la casserole. Au cours du repas, on dit au circoncis: «désormais, tu es un homme» (*hapa sasa uko mwanaume*).

5.6. LE MARIAGE

A Lubumbashi, les familles sont restées fidèles à certaines traditions anciennes en ce qui a trait au mariage. Ce dernier se présente sous différentes formes: fiançailles, mariage coutumier, mariage civil et mariage religieux. Beaucoup de couples ne célèbrent que le mariage coutumier. Nous rapporterons ici le témoignage d'un informateur luba du Katanga dont le fils s'est marié avec une femme bemba résidant à Mwadingusha, à environ deux cents kilomètres de Lubumbashi. Comme ce lieu est fort distant, la famille du jeune homme avait émis le vœu que la cérémonie d'engagement (la «pré-dot») ait lieu en même temps que le mariage proprement dit, qui voit le versement de la «dot».

La famille du garçon rassembla des boissons sucrées et alcoolisées pour les amener auprès de la belle-famille. Son père, après leur arrivée, prit la parole pour expliquer le motif de leur visite et pour présenter les boissons amenées. La belle-famille n'était cependant pas tout à fait satisfaite de la manière dont la coutume avait été escamotée: avant de payer la dot, la famille du garçon fut donc contrainte à verser une compensation matrimoniale supplémentaire valant deux fois la «pré-dot», à savoir le *diputula mukanda* («ce-qui-fait-ouvrir-la-bouche» [du beau-père pour qu'il puisse parler à ses visiteurs]). La famille de la fille offrit à son tour des boissons, plus qu'elle en avait reçu d'ailleurs, par défi. En guise de pré-dot, celle-ci accepta finalement un bidon d'huile de palme de vingt litres au lieu d'une chèvre. Puis on fixa la dot et celle-ci fut versée.

La belle-famille offrit ensuite de la nourriture: quatre poules, du riz, du *bukari*, divers légumes, des sardines, des haricots et de la viande de chèvre; puis elle s'éclipsa de la pièce. Avant de manger, la mère du garçon prit soin de vérifier si toutes les parties des poules étaient bien présentes dans la grosse bassine. Comme c'était le cas, elle fit rapporter une bonne partie de cette nourriture à la cuisine, respectant ainsi la politesse qui veut que les bénéficiaires d'un tel repas le fassent partager à ceux qui l'ont préparé.

[En fait, cette façon de présenter une nourriture abondante et variée serait typique des Bemba: on appelle cette coutume *kilanga mulilo* («montrer le feu» ou «montrer la cuisine»). En effet, le futur époux, une fois la pré-dot payée, est

reçu avec sa famille par sa belle-famille qui leur offre alors un repas. Par ce biais, la belle-famille fait comprendre au gendre qu'il est dorénavant l'enfant de la maison; on ne lui cache rien, on lui montre ce qu'on a l'habitude de manger; s'il vient et qu'on lui offre cette nourriture, qu'il en mange et qu'il ne s'en plaigne pas!]

La famille du garçon se régala copieusement et emballa les restes pour les ramener aux membres de la famille qui n'avaient pas fait le déplacement; la belle-famille rajouta deux gros coqs pour compléter le paquet.

A Lubumbashi, le mariage religieux se célèbre souvent le samedi: le mariage civil se déroule le matin, l'après-midi étant réservé à la célébration religieuse et éventuellement coutumière. Dans l'exemple qui nous occupe, le mariage civil fut célébré à Lubumbashi deux mois après la cérémonie de la «dot». Après toutes les formalités administratives à la commune, la famille du garçon fut conviée à un dîner organisé par la tante de la fille dans le quartier Kimwabwa. La nourriture était abondante et variée: riz, poulets, viande de chèvre et de bœuf, spaghettis, haricots blancs, légumes et une série de boissons locales (Simba, Tembo, Fresco, Castel, Primus) et importées (vin et whisky).

A quinze heures, le couple se rendit à l'église catholique (camp Maramba) pour une bénédiction nuptiale. A dix-huit heures, une soirée fut organisée en grande pompe au cercle SNCC où l'on servit du poulet, du bœuf, du porc, du chinchard, des tilapias, des beignets, du pop-corn, des arachides, des boissons alcoolisées et sucrées. Tous ces aliments étaient frits ou grillés. Seuls les aliments destinés aux mariés étaient accompagnés de sauce.

Le lendemain de la noce, la jeune mariée ne pouvait pas encore toucher aux ustensiles ménagers ni s'occuper de travaux domestiques. Elle devait attendre la dernière cérémonie coutumière où ses sœurs et ses tantes vinrent l'aider à préparer de la nourriture provenant de sa propre famille et lui dire: «tu es désormais chez toi». Cette nourriture abondante et variée, offerte aux frères et aux amis du jeune marié invités pour l'occasion, signifie que désormais, celle qui était leur amie a acquis le statut d'épouse et qu'il faut la traiter en conséquence.

Ce témoignage montre que le mariage à Lubumbashi, bien que couvert par des cérémonies modernes (mariages religieux et civil), n'a cependant pas perdu sa valeur coutumière. Celle-ci est profondément intériorisée, et l'on ne peut procéder aux cérémonies modernes qu'après s'être mis en ordre avec les normes coutumières. Notons aussi que la poule a une valeur socioculturelle significative dans chaque phase qui conduit les fiancés au mariage.

5.7. LE DEUIL

Pour une description approfondie des cérémonies liées au deuil à Lubumbashi, nous renvoyons le lecteur à une autre publication de l'Observatoire (NORET

et al. 2002). Nous n'évoquerons ici que des éléments apparus au cours de nos enquêtes et liés à des phases donnant lieu à des prescriptions d'ordre alimentaire.

Avant l'enterrement d'un défunt, sa famille est astreinte au jeûne. Le repas qui suit l'inhumation prend des formes distinctes selon l'origine des endeuillés et selon le lien de parenté qu'ils entretenaient avec le défunt. Ainsi, pour les nombreux visiteurs venus présenter leurs condoléances au deuil, on mise davantage sur la quantité que sur la qualité: thé peu sucré, feuilles de manioc sans beaucoup d'huile, poissons salés (*bitoyo*) sans guère de sauce; ceci tiendrait à des raisons économiques (M 39).

Un informateur originaire du Kasai fit partie d'un groupe de fossoyeurs; les membres de ce groupe, et eux seuls, eurent droit à un repas qu'ils durent prendre après minuit, repas au cours duquel les *tatu mukaji* («tantes paternelles») leur avaient préparé une poule (M 79).

Un informateur lunda dit qu'on sert à l'épouse du défunt du manioc cru, coupé en quatre parties et accompagné d'arachides (M 36). Un autre, du même groupe ethnique, rapporte les cérémonies touchant les orphelins (M 80). A cette occasion, on fait venir un membre de la famille étendue ayant déjà perdu son père. Il prépare un coq avec de l'huile (et rien d'autre) et le sert, par terre, aux orphelins réunis. Chacun d'eux a droit à un morceau mais il leur est interdit de briser les os en mangeant. A la fin du repas, tous les os sont jetés ensemble dans le feu qui a servi à la préparation et tous les participants du repas l'aspergent simultanément avec de l'eau pour l'éteindre.

Le *kupyana* est une cérémonie destinée à mettre un terme au deuil du veuf ou de la veuve, avant de procéder parfois au lévirat ou au sororat. Un repas spécial apparaît aussi à cette occasion. Un de nos informateurs décrit la cérémonie (M 32). Un vieux prend la veuve par le bras; ensemble, ils réunissent du charbon de bois et attisent un feu. Ils versent de l'eau dans une petite casserole qu'ils déposent sur le foyer et y préparent un petit *bukari*. La veuve façonne la première une boulette de *bukari* qu'elle fait passer sous son nez avant de la jeter; les orphelins procèdent de la même manière. Alors, le vieux prend la parole et annonce que ce rituel autorise dorénavant la femme à préparer n'importe quoi pour n'importe qui. Enfin, il prend une houe avec la veuve et donne avec elle un coup dans le sol, signifiant par là que la femme peut désormais travailler.

Une autre description du *kupyana* signale qu'à cette occasion, on fait un petit feu avec du bois sec, sur lequel on prépare un petit *bukari* dans une boîte de conserve. A côté se trouvent une hache, une houe, un mortier et un pilon. La veuve et les orphelins sont alors invités à prendre chacun à leur tour une petite boulette de *bukari* et à l'avalier. Enfin, on frappe le sol d'un coup de houe et d'un coup de hache, on frappe le pilon dans le mortier, ceci pour signifier à la veuve et aux orphelins qu'ils sont «libres» et qu'aucun esprit n'aura d'emprise sur eux (M 33) [1].

5.8. LA POULE DES ANCETRES (*NZOLO WA BAKISHI*)

Nous décrivons ici un rituel culinaire qui se pratique en de nombreuses circonstances mais qui tourne toujours autour de la présence des ancêtres: c'est la *nzolo wa bakishi*, la «poule des ancêtres», qui se trouve être préparée et consommée uniquement par les femmes. On peut la préparer quand une femme est soupçonnée d'adultère, ou lorsqu'on désire obtenir des ancêtres que la chasse soit fructueuse, ou encore pour expulser un mauvais esprit qui hante une personne.

Parmi la communauté kasaienne, la *nzolo wa bakishi* est offerte à la femme soupçonnée d'adultère (M 46). C'est l'accusée elle-même qui prépare cette poule, qui doit être une poule «normale» et non issue de l'industrie agro-alimentaire. On la plume, on la vide de ses entrailles que l'on jette, mais on ne la dépèce pas. On la fait ensuite bouillir et on y ajoute de l'huile de palme et du *tshibwalwenyi* (espèce d'épice qu'on utilise aussi comme antipyrétique pour les enfants). La femme prépare la poule devant un vieux ou devant des membres de la famille du mari. Ceux-ci prononcent une incantation-ordalie (*lusanzo*): «si tu n'as pas commis d'adultère, tu mangeras de ce poulet et rien ne t'arrivera, mais si tu l'as commis, tu verras ce qu'il t'advientra» (*kama aukufanya busharati utakula huyu nkuku na hata kufanya kitu, lakini kama ulisharatika utaona weye mwenyewe bile bitakufikiya*). Signalons qu'on procède à la même préparation peu après le mariage à titre préventif, afin d'éviter que la jeune épouse ne commette d'adultère.

Une autre enquêtée (M 78) se souvient que durant sa jeunesse, elle participait avec les autres enfants du village aux repas offerts aux esprits de la brousse, afin que ces derniers soient favorables à la chasse. Lors de ce repas, une prohibition empêchait que l'on brise les os, ce qui fait que, par précaution, les enfants ne recevaient que de la chair. Comme PETIT (2000) l'a montré ailleurs, la prescription interdisant de briser les os au cours de ces repas est très courante dans la savane orientale africaine et participe apparemment au dispositif rituel d'une commensalité avec les esprits: aux hommes revient la chair, aux esprits, les os.

Un troisième cas de figure est rapporté par une de nos informatrices (M 75). Enfant, elle vit en songe [2] son grand-père défunt lui demander de lui préparer une poule. Le matin, elle expliqua son rêve à son père qui lui offrit la volaille. Elle la prépara. Son père fit des incantations et déposa des boulettes de *bukari* accompagnées de morceaux de cette poule dans chaque coin de la maison et de la parcelle. Notre informatrice était encore trop jeune pour comprendre le sens de cette cérémonie.

5.9. CONCLUSION

En règle générale, la cuisine lushoïse passe par une triple opération: cuisson à l'eau, friture, ajout de sauce. Nous avons vu que les repas liés à des cérémonies

familiales (mariage, baptême, etc.) ne suivent pas ce programme culinaire commun puisque les aliments y sont généralement frits ou grillés.

Nous avons aussi vu que, malgré les effets de la modernité urbaine, la population reste liée à de nombreuses pratiques coutumières qui s'accompagnent souvent de repas cérémoniels, qui superposent des pratiques culinaires modernes et traditionnelles.

NOTES

- [1] Cf. PETIT (1993) pour la description et l'interprétation de rituels semblables à l'attention des orphelins et de la veuve chez les Luba du Katanga.
- [2] Maistriaux signale l'importance du rêve par lequel les morts communiquent avec les vivants, que ce soit pour «prédire un événement, révéler un fait, réclamer des hommages ou guider une conduite. L'importance de ces messages et leurs influences sur le comportement sont incontestables» (MAISTRIAUX 1964).

Conclusion générale

par

VWAKYANAKAZI MUKOHYA

L'anthropologue américaine Margaret Mead a dit un jour, à l'intention de nutritionnistes trop préoccupés de pesées des rations alimentaires, que ce que les hommes mangent, ce ne sont pas seulement des calories ou des protéines, mais aussi et peut-être surtout des repas préparés avec amour par des personnes aimantes, confectionnés suivant des recettes admises et servis à des personnes aimées selon des protocoles reconnus. «La nourriture est ainsi l'épicentre d'associations émotionnelles, un canal pour des relations interpersonnelles, pour la communication de l'amour ou de la discrimination ou du désaccord; elle a généralement une référence symbolique» (MEAD 1955). C'était là reconnaître le caractère multidimensionnel — «total» dirait Mauss — de l'alimentation et des procès alimentaires.

Le présent volume sur l'alimentation — *byakula* — ne s'est pas confiné dans une approche socio-anthropologique, malgré son sous-titre. Il a abordé l'alimentation comme une totalité et Lubumbashi comme une société en transformation. L'approche alimentaire est semblable à un fleuve où coulent beaucoup d'affluents, beaucoup plus d'affluents même que prévu, comme signalé dans l'introduction et comme en témoignent les résultats consignés dans ce volume. En effet, dans leur préoccupation de se nourrir pour vivre et aussi pour «jouir» des repas, comme cherchent à le faire tous les autres habitants de la planète, les habitants de Lubumbashi établissent en même temps et à leur insu leur mémoire; ils créent des réseaux économiques d'approvisionnement en aliments; ils bâtissent l'intimité de leur foyer; ils créent et étendent leurs réseaux sociaux par des dons et échanges de nourriture; ils multiplient représentations, symboles et rituels pour donner un sens à leurs procès alimentaires et à leur société. Mais l'environnement précaire dans lequel ils vivent quotidiennement marque profondément tous ces domaines. En cette période de pénurie alimentaire chronique, l'abondance alimentaire du village et même de la ville d'autrefois hante leur mémoire. La dépendance alimentaire (surtout pour la farine de maïs, l'aliment de base), la crise et le spectre de la farine avariée *vimba*, les inégalités alimentaires criantes entre les différentes couches de la population, le repas journalier unique avec des légumes verts comme seuls condiments, le caractère monotone de l'alimentation chez certains sont autant d'avatars dramatiques de cette précarité alimentaire.

Les réseaux d'approvisionnement en aliments se trouvent dédoublés: aux réseaux formels se surimposent des réseaux informels. Ces derniers se ramifient

et s'étendent jusqu'à inclure des produits alimentaires normalement obtenus à travers des réseaux formels. Si la combinaison des deux réseaux ne parvient pas à supprimer ni à réduire la dépendance alimentaire de la ville, même pour des produits alimentaires de base, elle amortit néanmoins les effets de la crise et permet aux Lushois de continuer à survivre, ce qui ne va pas de soi.

Le système culinaire lushois reflète aussi l'intimité des foyers à travers leur vocabulaire, leur culture matérielle alimentaire et d'autres stratégies et arrangements socio-rituels entourant la préparation, la distribution et la consommation des repas. Des réseaux sociaux créés autour de la nourriture s'étendent au-delà de la sphère des ménages, tandis que des représentations et une symbolique riches en significations traduisent les vicissitudes alimentaires et vitales quotidiennes des habitants d'une ville en pleine transformation.

Les résultats de la recherche consignés dans cet ouvrage indiquent ainsi que l'alimentation est un reflet des dynamiques internes et externes de la société lushoise. Il est difficile de trouver un aspect de ces dynamiques qui n'y soit pas exprimé. Cette situation n'est probablement guère particulière à Lubumbashi comme ville congolaise. Elle reflète ce qui, certainement, se passe et se vit quotidiennement dans d'autres villes du pays et d'ailleurs en Afrique noire. Elle concorde avec, paraphrasé, un dicton populaire qui proclame: «dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es». S'agissant d'identité, à travers l'alimentation apparaît aussi l'écartèlement entre une tradition pourtant en déliquescence et une modernité en pénible accouchement: à l'imagerie alimentaire traditionnelle se surajoute une imagerie moderne.

Les résultats de la recherche multidimensionnelle et multifactorielle contenus dans ce volume sont aussi une interpellation. Ils interpellent en premier lieu les chercheurs. Ils leur rappellent le caractère unique et en même temps complexe des réalités qu'on étudie. Ils plaident pour la nécessité d'approches interdisciplinaires, même si l'une ou l'autre discipline peut être particulièrement accentuée pour des raisons stratégiques. Mais cette interdisciplinarité n'est pas une fragmentation de l'objet d'étude. C'est une nouvelle forme d'unification de la procédure scientifique. C'est à elle que réfèrent ce que l'on croyait être les platitudes du jeune Marx lorsqu'il disait: «Un jour les sciences de la nature engloberont les sciences de l'homme, tout comme la science de l'homme englobera un jour les sciences de la nature» (MARX 1971). L'ambition de Claude Lévi-Strauss dans son étude comparative de l'alimentation dans les mythes n'est pas différente (LEVI-STRAUSS 1964, 1968).

Les résultats de la recherche contenus dans ce volume interpellent aussi les politiques. Le niveau de consommation alimentaire est considéré comme un indicateur du développement. La lutte contre la précarité alimentaire doit donc être incluse parmi les actions à entreprendre pour la promotion des milieux aussi bien urbains que ruraux. La présente recherche rappelle que les politiques alimentaires en faveur de nos communautés ont intérêt à être globales. La lutte contre la pénurie alimentaire chronique dont souffrent les Lushois et d'autres

populations congolaises devra tenir compte des dimensions nutritionnistes, économiques et socioculturelles. Cette perspective s'avère particulièrement stimulante et prometteuse à cause de son caractère englobant.

Ce deuxième volume de recherches menées par l'Observatoire du Changement urbain de l'UNILU se présente telle une mine d'informations à la disposition des chercheurs, des Lushois et Congolais amoureux du savoir, des décideurs locaux, nationaux et internationaux. Il est un service appréciable à la communauté lushoise car la première étape vers la solution des problèmes — notamment alimentaires — de nos populations, c'est d'abord de les identifier, de les connaître et de les comprendre dans leur globalité.

ANNEXE

Le protocole d'enquête

- Le présent document est un programme d'enquête, non un questionnaire. La différence est qu'un programme d'enquête mentionne une série de thèmes qui doivent faire l'objet des recherches, sans que les questions à poser soient expressément stipulées. A l'enquêteur donc de poser les questions de façon pertinente selon le milieu où il enquête. L'ordre des thèmes importe peu: grosso modo, il est présenté ci-dessous en passant de l'histoire personnelle aux aspects proprement matériels de l'alimentation pour finir avec les thèmes les plus liés au symbolique et à l'appréciation personnelle de l'informateur. Selon les circonstances et les opportunités, les enquêteurs changeront cet ordre à leur convenance.
- Il est conseillé de commencer par reprendre contact avec les informateurs pour les avertir des nouvelles recherches que nous entreprenons et de leur présenter de façon exhaustive les thèmes que nous étudierons. De la sorte, les questions sembleront «naturelles» au moment où elles seront posées.
- On précisera aussi que ces enquêtes se dérouleront avec enregistreurs, par simple commodité. Les enquêteurs seront toujours munis de leur petit enregistreur en état de marche dans les ménages où ils enquêtent. De la sorte, avec l'accord de l'informateur à qui ils auront expliqué l'intérêt de cet appareil qui permet de discuter avec lui à bâtons rompus en ne prenant que de courtes notes, les enquêteurs pourront écouter à tête reposée les bandes de l'enquête.
- Au fur et à mesure que progressent les enquêtes, les enquêteurs rédigeront sur papier A4, pour chaque ménage, dix-sept petits rapports partiels (les dix-sept thèmes présentés ci-dessous). Dès qu'un de ces rapports est terminé, il faut l'amener à l'Observatoire qui en fera un double qui sera rendu à l'enquêteur. Si des précisions doivent être apportées, des feuilles annexes seront utilisées, qui seront elles aussi dupliquées, ou des ajouts peuvent être faits sur les originaux ET sur les doubles.
- Les enquêteurs auront à utiliser différentes méthodes pour consigner leurs résultats. Parfois, ils feront de simples résumés synthétiques; parfois, ils y intégreront des extraits traduits (ou transcrits-traduits) des enquêtes, là où l'information gagne à cet exercice qui préserve toute la richesse du vocabulaire, des hésitations, des exclamations,...; parfois encore, ils feront une transcription/traduction intégrale. On demande (au minimum) que la partie relative aux souvenirs soit traduite pour deux des six enquêtes et transcrite/traduite pour deux autres.

- Le vocabulaire lié à l'alimentation doit être une préoccupation constante des enquêteurs, qui reporteront les informations intéressantes sur des feuilles qui seront communiquées à Mulumbwa Mutambwa (*cf.* chap. III, point 2)
- Le protocole lié à la valeur calorique fera l'objet d'une recherche en soirée, vers 20 h, un jour de la semaine (non le week-end), vers la mi-décembre. Des instructions complémentaires seront fournies à ce sujet en temps utile.
- (Suivent une série de consignes logistiques ou liées à l'organisation pratique des enquêtes, que nous ne reprenons pas ici).

Mémoire et histoire alimentaires

- Demander à l'informateur de rapporter un souvenir personnel marquant, lié à la nourriture, si possible sans donner d'exemple qui risque de biaiser sa réponse. Lui demander une histoire qui lui est arrivée et qui a trait à la consommation (ou préparation) de nourriture. (S'il demande plus de précisions:) un épisode singulier, gai ou triste, sérieux ou marrant, entrepris délibérément ou imposé, datant d'il y a longtemps ou d'il y a peu, mais dont il se souvient bien parce qu'il l'a marqué, et qui tourne autour de la nourriture/du repas.
- Demander à l'informateur de rapporter les changements qu'il a connus dans son régime alimentaire (type d'aliment, mode de préparation, quantité consommée, fréquence de repas par jour, protocole du repas,...) au cours des grandes périodes de sa vie: enfance, adolescence (internat, université,...), mariage, âge adulte, vieillesse, mais aussi circonstances liées à sa biographie propre (déménagement, divorce, chômage, engagement, promotion, changement de la composition du ménage, etc.). Qu'est-ce qu'il mangeait autrefois et qu'il ne mange plus à présent, et vice-versa? A quoi tiennent ces changements (coût de la vie, préférences personnelles, changement de la personne qui cuisine,...)? Y a-t-il eu des périodes plus fastes et des périodes plus sombres dans sa vie en ce qui concerne l'alimentation? Demander les changements liés au mariage, que l'informateur soit homme ou femme. Demander aux hommes s'ils ont été amenés à cuisiner durant certaines périodes de leur vie, et comment ils s'y sont pris.

Préparation des repas

- En temps ordinaire dans le ménage, à qui incombe la tâche de préparer? Qui ne devrait pas préparer? Qui prépare habituellement dans votre ménage? Où se passe la cuisson, et combien de temps prend-elle?
- Qu'en est-il lors des événements exceptionnels (fête, deuil, mariage)?

- Comment prépare-t-on le plat le plus habituel dans votre ménage?
- Quel est le plat dont vous estimez maîtriser le mode de préparation? Veuillez en donner les différents ingrédients et les différentes étapes.
- Qui vous a appris à cuisiner? Et comment avez-vous appris (mode d'apprentissage)? Si l'informateur répond par la négative, reformulez: «il vous est déjà arrivé, au moins une fois, de préparer un repas. Qui vous l'a appris?».
- Y a-t-il des circonstances où l'on ne peut pas se prêter le feu/ les ustensiles/ la nourriture entre voisins?
- Connaissez-vous des mets que seul(e) doit préparer l'homme (la femme)? Si oui, lesquels? Qu'est-ce qui justifie cette prescription?
- Adopte-t-on un mode de préparation différent pour les enfants et pour les vieux dans ce ménage? Leur réserve-t-on un mode de préparation particulier?

Les modes de conservation des aliments

- Comment conserve-t-on les vivres/ les boissons selon leur nature ou selon leur état?
- Dispose-t-on d'appareils appropriés?
- Que fait-on lorsqu'on n'en a pas?
- Que fait-on des aliments avariés lorsqu'on les constate dans cet état?

Caractère saisonnier du repas

- L'informateur indique les aliments qu'il consomme le plus (pendant la saison sèche, la saison des pluies, et selon les moyens dont il dispose).
- Il s'agit d'examiner la typologie des produits selon les saisons. Quand consomme-t-on quoi?

Aliments de brousse

- Vous arrive-t-il de consommer un (des) aliment(s) de brousse (sauvage, naturel, non cultivé ni élevé)? Fruits, légumes, viande (y compris les oiseaux), miel, insectes, poissons, champignons, crustacés, *mpemba*, etc.?
- Cela arrive-t-il fréquemment?
- Comment obtenez-vous ces aliments (réseaux)?
- Comment les conservez-vous?
- Comment les préparez-vous?
- Qu'est-ce qui vous pousse à consommer ces aliments de la brousse?

- Lorsque vous avez l'occasion de manger de tels aliments, ressentez-vous certains sentiments (ceci par comparaison aux aliments «de la ville»)?

Femme enceinte, femme allaitante et l'enfance

- Demander à la femme (également à son mari) les préférences alimentaires de la femme pendant la période de grossesse, ce qui lui est interdit et ce qui lui répugne (ce qui donne la nausée).
- Pendant la période d'allaitement, quelle est l'alimentation de la femme, ses recommandations et pourquoi?
- (Questions qui ne concernent que les ménages où il y a un enfant de moins de dix ans)
 - Le bébé est-il nourri au sein ou au biberon pendant les six premiers mois?
 - Jusqu'à quand se poursuit l'allaitement?
 - A quel âge donne-t-on au nourrisson: a) de la bouillie; b) des fruits; c) des légumes; d) le plat familial?
- Quel genre de bouillie donne-t-on? (énumérer tout ce qui entre dans la préparation avec détail: quantité et qualité).
- Quel est le type de repas que l'on prépare habituellement pour les jeunes enfants? Y a-t-il de la sauce pour l'accompagner? Des légumes? Les enfants mangent-ils régulièrement?
- A-t-on changé de comportement habituel dans la nutrition du premier au dernier enfant du ménage?
- Le lait est-il servi quotidiennement après le sevrage?
- Les fruits et légumes sont-ils donnés aux enfants d'une façon régulière en comparaison avec la sauce de condiment?

La consommation des boissons alcoolisées

- Quelles sont les boissons alcoolisées (locales et importées) consommées par les différents membres du foyer? Qui consomme quoi? Quelle est l'origine de ces boissons?
- Quand et où consomme-t-on? Avec qui? Y a-t-il un certain protocole (si rituel: s'enquérir des raisons)? Y a-t-il des aliments qui accompagnent la consommation de boissons?
- Quand considère-t-on qu'une boisson alcoolisée est bonne?
- Pourquoi consomme-t-on?
- Envisage-t-on quelques conséquences engendrées par cette consommation?

Dimension sociale du repas

- Observer si les informateurs ont l'habitude de partager le repas ensemble (à la même table?). Si tel est le cas, quelles sont les raisons qui motivent ce système? Dans le cas contraire, quels motifs justifient le rejet?
- Etiquette lors du repas: il s'agit des bonnes manières de table, de la présentation adéquate des mets, de l'ordre de préséance lors du repas. Comment approche-t-on les gens au repas: appel? Qui se lave les mains le premier? Qu'en est-il de l'utilisation du savon? Qui commence?
- Comment se fait le partage entre les membres, selon l'âge, le sexe, la quantité? Y a-t-il des aliments qu'on ne partage pas avec les enfants?
- Si le ménage est polygame, comment les épouses s'organisent-elles pour la préparation des repas?
- S'enquérir auprès de l'informateur s'il arrive aux enfants de se disputer pendant le repas. A quelle occasion? Et qu'est-ce qu'il fait pour aplanir les différends? Arrive-t-il aussi à un mari de manifester un mécontentement à propos d'un repas? Et les raisons avancées pour justifier son comportement? Pourrait-il rapporter un souvenir d'une dispute grave à laquelle il a assisté?

Restauration en dehors de la famille

- Demander à l'informateur s'il lui arrive de prendre un repas en dehors de la famille. Et qu'en est-il des autres membres du ménage? Où prend-il ces repas «extérieurs»? Chez qui? Quand? Fréquence (rarement ou habituellement)? Si le cas est occasionnel, quelles sont ses impressions?
- Si le chef de ménage a un «second bureau» hors de son domicile, essayer de savoir s'il mange chez sa maîtresse (question délicate, à ne poser qu'en terrain sûr).

Les préférences et les rejets des aliments/boissons

- Parmi les aliments que l'on mange habituellement ou de temps en temps, que préfère-t-on manger le plus? Et pour la boisson?
- Qu'aime-t-on manger le moins? (*idem*)
- Raisons qui justifient ces choix?
- Tient-on compte des préférences alimentaires des différents membres de la famille (mari, enfants, vieux, etc.) dans le choix des plats? D'autre part, certains membres de la famille désirent-ils que les plats soient préparés selon un mode bien particulier pour eux?
- Quels sont les obstacles à la consommation des aliments préférés?

Hommes et femmes

- Selon l'informateur, existe-t-il des aliments/des boissons qui soient plus typiques des hommes et d'autres plus typiques des femmes? Des choses que les hommes/les femmes semblent préférer? Des choses qui répugnent à l'un des deux sexes, mais que l'autre sexe mange/boit? Et quelles sont les qualités (et défauts) que l'on assigne à ces aliments? Dans le ménage de l'informateur, constate-t-on ces différences liées au sexe?
- D'autre part, y a-t-il des manières de manger plus typiques de la femme ou de l'homme?

Rapport nourriture/corps

- A quoi reconnaissez-vous quelqu'un qui se nourrit bien?
- A quoi reconnaît-on quelqu'un qui se nourrit mal?
- Que faut-il manger pour avoir une bonne santé?

Interdits alimentaires, prescriptions et «aliments»

- Demander à l'informateur s'il est lui-même soumis à certains interdits alimentaires, que ce soit au niveau des aliments, des modes de préparation ou même de consommation. Poser la même question à propos des autres membres du ménage. Essayer de savoir si ces interdits sont liés à son ethnie, à son clan ou lignage (éventuellement: lignage cheffal), à sa religion, à son métier (briquetier, chasseur, chauffeur, ...), à son sexe, à son âge, à une naissance spéciale (jumeaux, ...), à une décision purement personnelle ou à un autre facteur encore.
- Est-ce que la personne respecte ces interdits, ou bien s'agit-il simplement d'une prescription dont elle sait qu'elle existe mais qu'elle ne respecte pas elle-même? Pourrait-elle expliquer pourquoi elle les respecte ou ne les respecte pas? Et connaît-elle des cas où ces interdits ont été rompus en amenant des conséquences préjudiciables pour le transgresseur?
- En cas de maladie ou dans certaines circonstances de la vie (grossesse, allaitement, règles, deuil, etc.), l'informateur est-il tenu de respecter certains interdits, ou au contraire de manger/boire certains aliments particuliers? Est-ce aussi le cas de son conjoint?
- Pour guérir de certaines maladies, l'informateur et les membres de son ménage ont-ils déjà consommé certains aliments recommandés pour avoir un effet bénéfique sur cet état?

Rituels culinaires

- Est-ce que la personne interviewée a assisté à des cérémonies liées à la préparation de certains aliments réputés dangereux (boa, chien, varan,...)? Est-ce qu'il y a d'autre part des repas auxquels elle a participé où la nourriture était préparée et présentée de façon particulière, que ce soit lors de deuils, de baptêmes, d'initiations, de la circoncision, du mariage, de la naissance d'enfants spéciaux (jumeaux, etc.), de l'accueil d'un hôte de marque, etc.? Pourrait-elle décrire ces circonstances?

La disette

N.B.: se servir davantage du concept de «crise» (voire de «date critique»)

- Y a-t-il chez l'informateur des moments de «crise» sur le plan alimentaire? Quand cela arrive-t-il?
- La conception de la faim: quand considère-t-on être dans une situation de disette (*njala*)?
- Que considère-t-on comme cause de la «crise»?
- Que considère-t-on comme conséquences de la «crise»? Qu'arrive-t-il dans le ménage quand il y a «crise»? Que fait-on pour surmonter la «crise»? Et quels aliments consomme-t-on dans ce cas?
- Pratique-t-on le *kinkurimba*?

Linguistique

- Y a-t-il des aliments auxquels on donne un deuxième nom? Si oui, lesquels et pourquoi?
- Connaît-on des noms populaires d'aliments qui renseignent sur l'une de leurs caractéristiques, ou sur les caractéristiques de leurs consommateurs?

(L'enquêteur essaiera de définir chaque aliment cité à l'aide des indications ci-après: étymologie, sens, signification et commentaires suscités).

Protocole de la valeur calorique

- Il est important de savoir le nombre de membres de la famille qui mangent chaque jour à la table de la maison et la fréquence des visiteurs aux heures de repas.

- Qu'est-ce que la famille mange, d'une façon détaillée sur la quantité et la qualité? Exemple:
 - Bukari: maïs/maïs-manioç/maïs-sorgho? Qualité? Quantité: se référer aux mesures du marché (verre, *sipa*, *kwaker*, *kambeketi*).
 - Poissons: voir la grandeur des poissons fumés, salés (pour le fretin: mesure: verre, *sipa*, *kwaker*). Poissons frais, viandes (qualité?), poulet. Consulter le poids à l'achat.
 - Huiles: on peut considérer les mesurettees en fonction de la bouteille qu'on déduira par après en centilitres. Exemple: une bouteille d'huile pour la préparation d'un, deux, trois ou quatre repas. Huile de palme: est-elle utilisée dans la famille, à quelle fin? La margarine est-elle régulièrement utilisée dans la famille? Combien de grammes par semaine?
- Utilise-t-on les sauces lourdes (arachide, *mosaka*,...)? Les sauces légères?
- Utilise-t-on la sauce tomate régulièrement?
- Préciser tous les ingrédients/épices qui entrent dans la préparation des condiments/légumes.
- Souvent, dans nos familles africaines, les quantités sont globales, c'est-à-dire pour toute la famille. D'où la nécessité de recourir à l'apport *per capita*.
- Pour avoir une idée des habitudes alimentaires de la famille, il faut poser des questions sur ce qu'elle a mangé hier et aujourd'hui en tenant compte de la ration type. **Enquête à réaliser en soirée!**

Ration type

Matin:

- Thé, lait, sucre (nombre de cuillerées), pain, margarine, charcuterie, omelette, fruits, eau, café, bouillie (composition?).

Entre matin et midi:

- Sucré, beignet, manioç rôti, arachides grillées, une bière, du lait, sandwich + sucré.

Midi:

- Base: *bukari*, riz ou haricot, rien;
- Poulet, viande, poissons frits, fretins, poissons frits + sauce tomate;
- Légumes: tomates, huiles, arachides,...
- Consommés seuls: maïs, manioç, arachides, patates douces, soja, pain, beignets, haricots.

Entre midi et soir:

- Bière, *micopo* ou *bibondo*;
- Un grand repas (*cf. supra*);
- Un sucré, pain ou sandwich ou beignet.

Soir:

- Rien;

- Grand repas (*cf. supra*);
- Bouillie de riz ou maïs, sucre, lait, margarine;
- Thé, lait, sucre, pain, margarine;
- Riz, condiments;
- Riz sec, sucre, huile de palme.

BIBLIOGRAPHIE

- ACF (Action Contre la Faim) 2002. Formation de nutrition dispensée au personnel des centres sentinelles de Lubumbashi (30 octobre 2002). — Lubumbashi (document interne).
- ANCEL, P. 1998. Introduction. — *In*: ANCEL, P. & GAUSSOT, L. (éds), *Alcool et alcoolisme. Pratiques et représentations*. Paris, L'Harmattan, pp. 17-33.
- ARMELAGOS, G. & FARB, P. 1985 [1980]. La faim: vécu d'un corps et problème social. — *In*: ARMELAGOS, G. & FARB, P. (éds), *Anthropologie des coutumes alimentaires*. Paris, Denoël, pp. 237-251.
- BANEA-MAYAMBU, J.-P. 2001. Consommation alimentaire, pratiques de survie et sécurité alimentaire des ménages à Kinshasa. — *In*: KANKONDE MUKADI & TOLLENS, E. (éds), *Sécurité alimentaire au Congo-Kinshasa: production, consommation et survie*. Paris, L'Harmattan/Louvain, KULeuven, pp. 33-56.
- BECKER, C. M., HAMES, A. M. & MORRISON, A. R. 1994. *Beyond Urban Bias in Africa: Urbanization in an Era of Structural Adjustment*. — Londres, James Currey / Portsmouth, Heineman.
- BESSIS, S. 1995. *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. — Paris, Autrement.
- BLALOCK, H. 1973. *La recherche sociale*. — Gembloux, Duculot.
- BOURDIEU, P. 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement*. — Paris, Editions de Minuit.
- BRIEND, A. 1998. *La malnutrition de l'enfant. Des bases physiopathologiques à la prise en charge sur le terrain*. — Bruxelles, Institut Danone.
- BRIEND, A., MAIRE, B. & DESJEU, J.-F. 1993. *La malnutrition protéino-énergétique dans les pays en voie de développement*. — *In*: *Traité de nutrition pédiatrique*. Paris, Maloine.
- BRUNEAU, J.-C. & KUNYINA KAKESE 1980. Les marchés de Lubumbashi (Zaire) et leurs aires d'influence. — *Cahiers d'Outre-Mer*, **34**: 15-16.
- BRUNEAU, J.-C. & PAIN, M. 1990. *Atlas de Lubumbashi*. — Nanterre, Centre d'études géographiques sur l'Afrique noire.
- BRUNEL, S. 2002. *Famines et politique*. — Paris, Presses de Sciences Po.
- CANDA, J. 1996. *Anthropologie de la mémoire*. — Paris, Presses Universitaires de France.
- CASTIAUX, N., MASSART, M. & WILMET, J. 1991. *Environmental Study of Tropical African Urban Areas by Multitemporal Satellite Imagery (Lubumbashi in Zaire, Central Africa)*. — *In*: *24th International Symposium on Remote Sensing of Environment, Rio de Janeiro*. Louvain-la-Neuve, Université Catholique de Louvain (Laboratoire de télédétection).
- CHRETIEN, J.-P. & PRUNIER, G. (dir.) 1989. *Les ethnies ont une histoire*. — Paris, Karthala.
- CHRISTALLER, W. 1966. *Central Places in Southern Germany* (traduit par C.W. Baskin). — Englewood Cliff (N.J.), Prentice-Hall.
- COPANS, J. 1998. *L'enquête ethnologique de terrain*. — Paris, Nathan.
- COUNIHAN, C. & VAN ESTERIK, P. (eds.) 1997. *Food and Culture: A Reader*. — New York-London, Routledge.
- DE BEAUMONT, P. (éd.) 1981. *La Bible*. — Paris, Fayard-Mame.

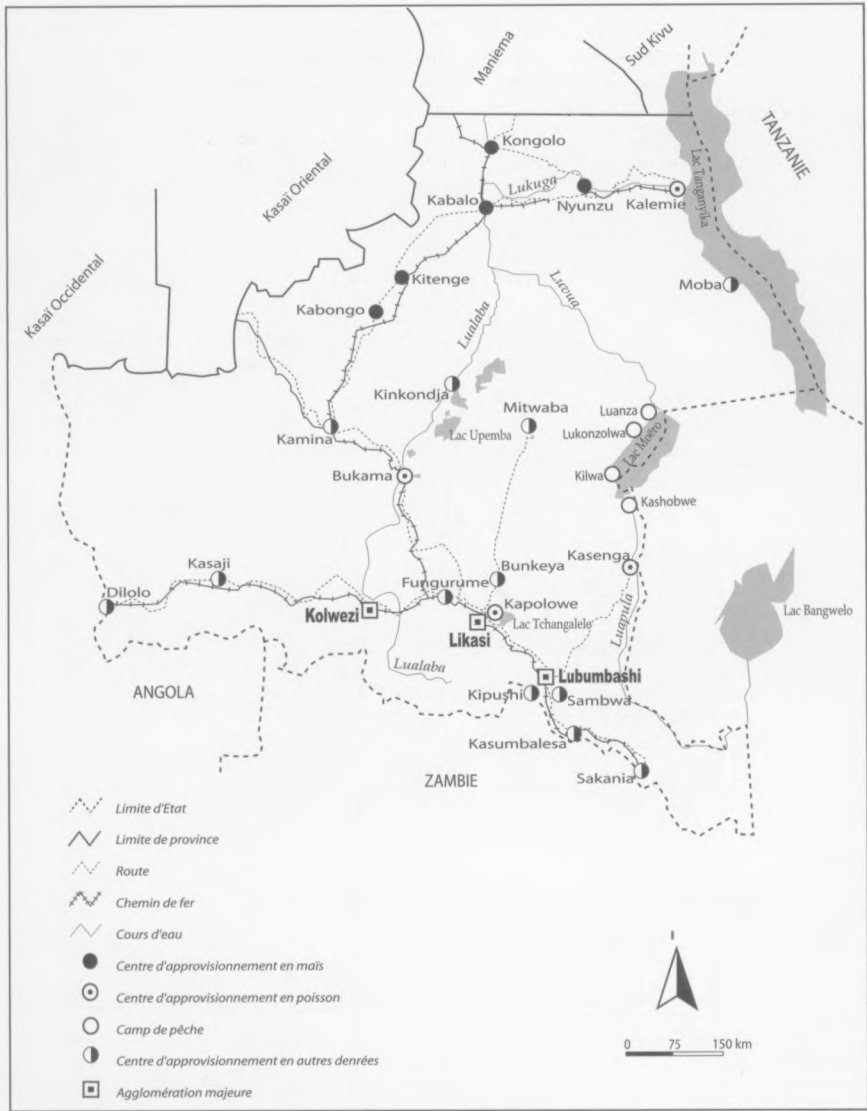
- DE BOECK, F. 1995. Lorsque la faim court le pays: la faim et l'alimentation chez les Lunda du Zaïre. — *In*: DEVISCH, R., DE BOECK, F. & JONCKERS, D. (dir.), Alimentations, traditions et développements en Afrique intertropicale. Paris, L'Harmattan, pp. 85-115.
- DE GARINE, I. 1996a. Contribution de l'anthropologie culturelle aux enquêtes pluridisciplinaires sur l'alimentation. — *In*: FROMENT, A., DE GARINE, I., BINAM BIKOI, C. & LOUNG, J.F. (éds), Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale: du biologique au social. Paris, L'Harmattan/ORSTOM, pp. 85-115.
- DE GARINE, I. 1996b. Aspects psychoculturels de l'alimentation: motivation des choix-interdits et préférences. — *In*: FROMENT, A., DE GARINE, I., BINAM BIKOI, C. & LOUNG, J.F. (éds), Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale: du biologique au social. Paris, L'Harmattan/ORSTOM, pp. 345-364.
- DE HERDT, T. 2003. Democracy and the Money Machine in Zaire. — *Review of African Political Economy*, 29 (93-94): 445-462.
- DELAUDE, C., MULKAY, P., NGOY KINAMASHINDA & PAWELS, P. 1993. Munkoyo. Les boissons fermentées africaines. — Liège, Antoine Degive.
- DEVISCH, R., DE BOECK, F. & JONCKERS, D. (dir.) 1995. Alimentations, traditions et développement en Afrique intertropicale. — Paris, L'Harmattan.
- DIAMBILA LUBOYA, A. 1990. La sage-femme et le couple mère-enfant chez les Beena Luluwà. — *Journal des africanistes*, 60 (2): 161-171.
- DIBWE DIA MWEMBU, D. (en coll. avec A. Kakudji, J. Kabedi & A. Musamba) 2003. Biographies citadines. — *In*: PETIT, P. (éd.), Ménages de Lubumbashi entre précarité et recomposition. Paris, L'Harmattan, pp. 47-80.
- DOUGLAS, M. 1971. De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou. — Paris, Maspéro.
- DOUGLAS, M. (ed.) 1987. Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology. — Cambridge, Cambridge University Press.
- DOUGLAS, M. & NGOKWEY NDOLAMB 1984. Drinking Beer among the Lele. — London, Tavistock.
- ERIKSEN, T. H. 1993. Ethnicity and Nationalism. Anthropological Perspectives. — London, Pluto Press.
- FETTER, B. 1979. The Creation of Elisabethville (1910-1940). — Stanford, Hoover Institution Press.
- FISCHLER, C. 2001. L'omnivore. — Paris, Odile Jacob.
- FITCHEN, J. M. 1997. Hunger, Malnutrition, and Poverty in the Contemporary United States. Some Observations on Their Social and Cultural Context. — *In*: COUNIHAN, C. & VAN ESTERIK, P. (eds.), Food and Culture: A Reader. New York-London, Routledge, pp. 384-401.
- FOURNIER, D. 1995. Ferments de culture. — *In*: BESSIS, S. (dir.), Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles. Paris, Autrement.
- FRAUMAN, E. 2003. Evolution de l'agriculture périurbaine à Lubumbashi (République Démocratique du Congo) en période de crise. — Mémoire présenté en vue de l'obtention du grade de bio-ingénieur à l'Université Libre de Bruxelles.
- GEFOU-MADIANOU, D. (ed.) 1992. Alcohol, Gender and Culture. — London-New York, Routledge.
- GOFFMAN, E. 1974. Les rites d'interaction. — Paris, Editions de Minuit.
- GOODY, E. 1970. Legitimate and Illegitimate Aggression in a West African State. — *In*: DOUGLAS, M. (ed.), Witchcraft, Confession and Accusations. London, Tavistock, pp. 207-244.

- GOOSSENS, F., MINTEN, B. & TOLLENS, E. 1994. Nourrir Kinshasa: l'approvisionnement local d'une métropole africaine. — Paris, L'Harmattan/ Louvain, KULeuven.
- GRUENAI, M.-E. & DELPEUCH, F. 1992. Du risque au développement. Anthropologie sociale et épidémiologie nutritionnelle: à propos d'une enquête. — *Cahiers des Sciences Humaines*, **28**: 37-55.
- HANNERZ, U. 1983. Explorer la ville. Eléments d'anthropologie urbaine. — Paris, Editions de Minuit.
- HILLMAND, B. 1990. De l'inégalité et de la vulnérabilité des personnes vis-à-vis de l'alcool. — *In*: CARO, G. (dir.), De l'alcoolisme au bien boire. Paris, L'Harmattan.
- HOUYOUX, J. & LECOANET, Y. 1975. Lubumbashi. Démographie, budgets ménagers et étude du site. — Kinshasa, Bureau d'études d'aménagement urbain.
- INS (Institut National de la Statistique) 1989. Enquête budgets ménagers. Ville de Lubumbashi 1985. — Kinshasa, Direction des enquêtes économiques, Département du plan.
- KABANGE, N. 1993. Contribution à l'étude des conditions optimales d'obtention de la bière chibuku à hauts degrés alcooliques. — Travail de fin de cycle en biologie-chimie, ISP / Lubumbashi.
- KALABA, G. 2003. Les bars et les femmes libres de Kamalondo, des origines à nos jours. — *In*: SZAIRE, V. (éd.), Femmes-mode-musique. Mémoires de Lubumbashi. Paris, L'Harmattan.
- KALABA, G., KALAU, J.-M., DITEND, G., KITWANGA, M.-G., LUBEMBO, R. & MWEZ, J.-P. 2003. Les budgets ménagers. — *In*: PETT, P. (éd.), Ménages de Lubumbashi entre précarité et recomposition. Paris, L'Harmattan, pp. 187-222.
- KANKONDE MUKADI & TOLLENS, E. (éds) 2001. Sécurité alimentaire au Congo-Kinshasa: production, consommation et survie. — Paris, L'Harmattan/ Louvain, KULeuven.
- KILAMBWE, K. 1997. L'attitude de l'Etat face aux fabricants de l'alcool traditionnel en milieu urbain. Cas de la Commune de Katuba. — Travail de fin d'études à l'ISES/Lubumbashi.
- KITENGE YA 1997. De la polygamie villageoise à la bureaucratie urbaine. — *Bulletin du CEPSE*, **116-117**: 153-159.
- LAMBRECHTS, A. & BERNIER, G. 1960. Enquête alimentaire et agricole dans les populations rurales du Haut-Katanga. — *Bulletin du CEPSE*, **51**: 7-25.
- LEVI-STRAUSS, C. 1964. Le cru et le cuit. — Paris, Plon.
- LEVI-STRAUSS, C. 1968. L'origine des manières de table. — Paris, Plon.
- LEVI-STRAUSS, C. 1990 [1965]. Le triangle culinaire. — *L'Arc* (réédition du numéro spécial consacré à Lévi-Strauss), **26**: 19-29.
- LOOTENS-DE MUYNCK, M.T., BRUNEAU, J.-C., LOOTENS, M. & MALAISSE, F. 1980. Lubumbashi en 1980 et ses relations avec son environnement régional. — *Géo-Eco-Trop*, **4** (1-4): 3-29.
- LOWBERG, M.E. 1971. L'homme et la nourriture. — Paris, Editions internationales.
- LUPTON, D. 1994. Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events. — *The Sociological Review*, **42** (4): 664-685.
- LUPTON, D. 1996. Food, the Body and the Self. — London, Sage.
- MACGAFFEY, J. (en coll. avec Vwakyanakazi Mukohya, Rukarangira wa Nkera, Brooke Grundfest Schoepf, Makwala ma Mavambu ye Beda & Walu Engundu) 1991. The Real Economy of Zaire. The Contribution of Smuggling and Other Unofficial Activities to National Wealth. — London, James Currey / Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- MAISTRIAUX, R. 1964. La femme et le destin de l'Afrique. — Elisabethville, CEPSE.
- MAKANA NYEKA, A.-P. 1996. La place de la femme dans l'économie de la cueillette dans la ville de Lubumbashi. — Mémoire de licence en anthropologie, UNILU.

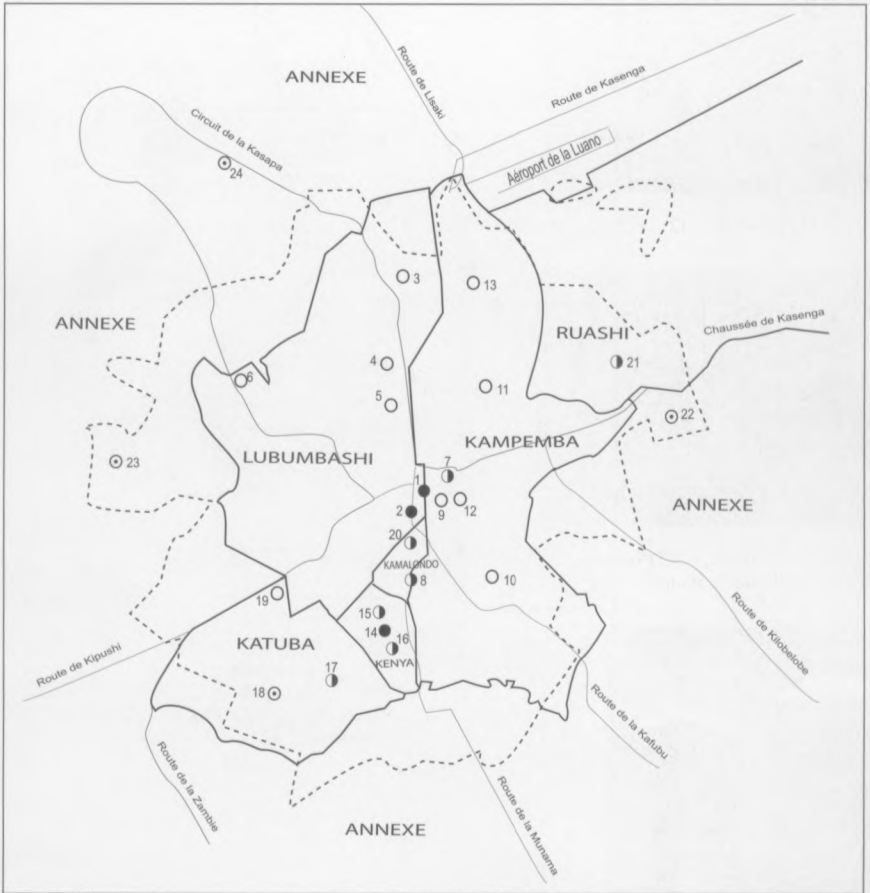
- MALAISSÉ, F. 1997. Se nourrir en forêt claire africaine. — Gembloux, Presses agronomiques de Gembloux / Wageningen, Centre technique de coopération agricole et rurale.
- MARX, K. 1971. Economie (suite): économie et philosophie. Salaire. Le Capital (Livres II et III), etc. — Paris, Bibliothèque de la Pléiade (vol. II).
- MEAD, M. 1955. Cultural Patterns and Technical Change. — New York, New American Library.
- MUKABI, U. 1994. Activités artisanales de fabrication de la boisson «lutuku» dans un quartier populaire à Lubumbashi. Cas de la commune de Katuba. — Travail de fin d'études en géographie, UNILU.
- MUKALAYI ANGA, M. 1993. Activités artisanales de fabrication de la boisson «lutuku» dans un milieu urbain de Lubumbashi. Cas de la commune de Kenya. — Travail de fin d'études en géographie, UNILU.
- MULIGNAC, G. 1965. L'alcoolisme en milieu de travail. — Bruxelles, IRES.
- MULUMBWA MUTAMBWA, G. & KALONJI, J. 2003. L'économie morale: approche lexicale. — In: PETIT, P. (éd.), Ménages de Lubumbashi entre précarité et recomposition. Paris, L'Harmattan, pp. 253-268.
- MULUMBWA MUTAMBWA, G. & VERBEEK, L. 1997. Bulumbu, un mouvement extatique au Sud-Est du Zaïre à travers la chanson traditionnelle. — Tervuren, Musée royal de l'Afrique centrale.
- MUSAKA BONG MUKOR 1987. Le régime alimentaire des femmes enceintes chez les Yansi de Nkara dans la zone administrative de Bulungu au Bandundu. — Mémoire de licence en sociologie, UNILU.
- MUSONDA, D. 2003. L'évolution des rapports enquêteurs/enquêtés. — In: PETIT, P. (éd.), Ménages de Lubumbashi entre précarité et recomposition. Paris, L'Harmattan, pp. 37-42.
- NGOMA BINDA 1976. Herméneutique de quelques interdits et structures de défoulement en société yombe. — *Zaïre-Afrique*, **108**: 489-502.
- NKOLO MUJANYI, F. 2000. Production et consommation des boissons de fabrication traditionnelle dans un milieu urbain de Lubumbashi. Cas de la commune de Katuba. — Travail de fin de cycle en sciences et techniques du développement. Lubumbashi, Institut supérieur interdiocésain Mgr Mulolwa.
- NORET, J. (en coll. avec Pierre Petit, Olivier Kahola, Aimé Kakudji, Jerry Kalonji, Aimée Kasanji & Albert Kibila) 2002. *Kiriyo*. Deuil et prise en charge de la mort à Lubumbashi. — Lubumbashi, Observatoire du Changement urbain.
- NTOTO-M'VUBU 2001. Budget de consommation des ménages: structures et déterminants. Cas de quelques quartiers pauvres de la ville de Kinshasa: Kisenso, Kindele et Makala. — In: KANKONDE MUKADI & TOLLENS, E. (éds), Sécurité alimentaire au Congo-Kinshasa: production, consommation et survie. Paris, L'Harmattan / Louvain, KULeuven, pp. 365-405.
- PAIN, M. 1984. Kinshasa, la ville et la cité. — Paris, ORSTOM.
- PAM (Programme Alimentaire Mondial) 2000. Projets soumis à l'approbation du conseil d'administration — Point 8 de l'ordre du jour: intervention prolongée de secours et de redressement — République Démocratique du Congo, Rome (23-26 octobre), www.wfp.org/eb_public/
- PETIT, P. 1993. Rites familiaux, rites royaux. Etude du système cérémoniel des Luba du Shaba (Zaïre). — Thèse présentée à l'Université Libre de Bruxelles.
- PETIT, P. 2000. Les sauniers de la savane orientale. Approche ethnographique de l'industrie du sel chez les Luba, Bemba et populations apparentées (Congo, Zambie). — Bruxelles, Académie Royale des Sciences d'Outre-Mer.
- PETIT, P. 2003. «Le recrutement de l'équipe et le calendrier des enquêtes», «Construction de l'échantillon», «La typification socio-économique de notre échantillon»,








- «Evaluation de la population», «La composition des ménages», «Morphologie de la maison», «Les professions des chefs de ménage de l'échantillon». — *In*: PETIT, P. (éd.), *Ménages de Lubumbashi entre précarité et recomposition*. Paris, L'Harmattan, pp. 31-34, 34-37, 42-46, 81-88, 91-96, 118-124, 224-229.
- PETTIT, P. (éd.) 2001. *Lubumbashi 2000: la situation des ménages dans une économie de précarité*. — Rapport de la première session des travaux de l'Observatoire du Changement urbain. Lubumbashi, OCU (UNILU).
- PETTIT, P. (éd.) 2003. *Ménages de Lubumbashi entre précarité et recomposition*. — Paris, L'Harmattan.
- PETTIT, P. & KASONGO, J. 2003. «Volume de la population échantillonnée et nombre de personnes par ménage», «Les affiliations religieuses». — *In*: PETIT, P. (éd.), *Ménages de Lubumbashi entre précarité et recomposition*. Paris, L'Harmattan, pp. 88-91, 106-110.
- POTTIER, J. 1999. *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security*. — Cambridge, Polity Press.
- RANDALL, A. & CHARLESWORTH, A. 1999. *The Moral Economy: Riots, Markets and Social Conflict*. — *In*: RANDALL, A. & CHARLESWORTH, A. (eds.), *Moral Economy and Popular Protest. Crowds, Conflict and Authority*. Houndmills-London, MacMillan Press/New York, St. Martin's Press, pp. 1-32.
- REMY, J. & VOYE, L. 1974. *La ville et l'urbanisation*. — Gembloux, Duculot.
- RUBBERS, B. 2000. *Entre ville et village. Identité et échange chez les Lamba du Katanga*. — Mémoire de licence en anthropologie, Université Libre de Bruxelles.
- RUKANGIRA WA NKERA & SCHOEPEF, B. G. 1991. *Unrecorded Trade in Southeast Shaba and across Zaire's Southern Borders*. — *In*: MACGAFFEY, J. *et al.*, *The Real Economy of Zaire. The Contribution of Smuggling and Other Unofficial Activities to National Wealth*. London, James Currey / Philadelphia, University of Pennsylvania Press, pp. 72-96.
- SCHATZBERG, M. 1976. *The Political Economy of Beer. Reflections on Policy in Zaire*. — Communication présentée à l'African Studies Association Annual Meeting.
- SCHATZBERG, M. 1979. *Politics and Class in Zaire: Bureaucracy, Business and Beer in Lisala*. — New York, African Publishing Co.
- SCHOLLIERS, P. 2001. *Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present*. — *In*: SCHOLLIERS, P. (ed.), *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. Oxford-New York, Berg, pp. 3-22.
- SIZAIRE, V. (éd.) 2001. *Mémoires de Lubumbashi: images, objets, paroles. Ukumbusho (souvenir)*. — Paris, L'Harmattan.
- SIZAIRE, V. (éd.) 2003. *Femmes — Mode — Musique. Mémoires de Lubumbashi*. — Paris, L'Harmattan.
- SOLOTSHI, M. & PANGU, S.Z. 1991. *Commerce de détail et organisation de l'espace urbain à Lubumbashi. Géo-Eco-Trop*, 15 (3-4): 151-171.
- SPRADLEY, J.P. & MANN, B.J. 1975. *The Cocktail Waitress. Woman's Work in a Man's World*. — New York, McGraw-Hill.
- SUMBU LUMBU 1988. *Etude sociologique de la contrebande à la frontière zaïro-zambienne. Cas de Kasumbalesa*. — Mémoire de licence en sociologie, UNILU.
- TSHIBAMB, P. 2003. *Les énergies*. — *In*: PETIT, P. (éd.), *Ménages de Lubumbashi entre précarité et recomposition*. Paris, L'Harmattan, pp. 124-132.
- TSHIBAMB, P. & MULEKA, T. 2003. *L'approvisionnement en eau*. — *In*: PETIT, P. (éd.), *Ménages de Lubumbashi entre précarité et recomposition*. Paris, L'Harmattan, pp. 132-138.
- TSHISELEKA FEHLA NDJINDA 1986. *Les interdits relatifs à la femme chez les Cokwe*. — *Zaire-Afrique*, 201: 13-28.

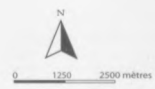
- UNICEF 2002. République Démocratique du Congo. Enquête nationale sur la situation des enfants et des femmes. MICS2/2001. Rapport d'analyse, vol. II. Kinshasa.
- WARDE, A. & MARTENS, L. 2000. Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure. — Cambridge, Cambridge University Press.
- WILMET, J. & SOYER, J. 1982. Lubumbashi et le Sud-Est du Haut-Shaba: interprétation de données Landsat. — *Bulletin de la Société belge d'Etudes géographiques*, **1**: 87-100.



Carte 1. — Réseau provincial d'approvisionnement alimentaire de Lubumbashi.



 Limite de la zone urbanisée en 2002
 Limite des communes
 Axes principaux
 Marchés supérieurs
 Marchés intermédiaires
 Marchés élémentaires
 Marchés périphériques



LUBUMBASHI	KAPEMBA	KENYA	KATUBA	KAMALONDO	RUASHI	ANNEXE
1. Mzee Kabila	7. Camp Maramba	14. Marché central	17. Katuba II	20. Kamalondo	21. Marché Ruashi	22. Zambia
2. Kabasele	8. Njanja	15. Kenya Basilique	18. Katuba III			23. Cité Karavia
3. Camp Mutombo	9. Batumbula	16. Marché Commune	19. Katuba Kananga			24. Kasapa
4. Carrefour	10. Tabacongo					
5. Stade Lupopo	11. Tshamilemba					
6. Golf	12. Avenue des plaines					
	13. Rail					

Carte 2. — Localisation et hiérarchisation des marchés à Lubumbashi.

PLANCHE 1



Fig. 1. — (1) *Kambeketi*, (2) *kwaker*, (3) *sipa*.



Fig. 2. — (1) *Kambeketi*, (2) *sipa*,
(3) *kwaker*, (4) verre.



Fig. 3. — (1) *Kankopo*, (2) *kakipande*
d'huile de palme.



Fig. 4. — (1) *Kijima* ou *mutuntulu* de *lutuku*,
(2) *coca* ou *kasipa* de *lutuku*, (3) *laiterie* de *lutuku*,
(4) bidons de 5 litres.



Fig. 5. — *Ka*-«vingt-cinq» portés
par des *katako* (portefaix).



Fig. 6. — Sac (*mufuko*)
de charbon de bois.



Fig. 7. — *Kifulushi* de *lengalenga*
(botte d'amarantes).



Fig. 8. — *Nfungo* (tas) d'aubergines.



Fig. 9. — *Nfungo* (tas) de tomates.

PLANCHE 2



Fig. 10. — Feuilles de manioc (*sombe*).



Fig. 11. — Patates douces de Zambie (*cingovu*).



Fig. 12. — Piments (*pilipili*), oseille (*ngaingai*) et gombos (*mulenda*).



Fig. 13. — *Bisense* (fretin *kashikishi*, *kashobwe*, etc.).



Fig. 14. — Chinchards (thomsons).



Fig. 15. — *Nfungo ya bitoyo* (tas de poissons salés).



Fig. 16. — *Bukari* (1) aux feuilles de courge (*bibwabwa*).



Fig. 17. — *Bukari* (1) accompagné de chinchards (thomsons) frits (2).



Fig. 18. — *Kikanda* (saucisson végétal).



Fig. 19. — «Sun glace».



Fig. 20. — Racines de *munkoyo*.



Fig. 21. — Boisson *munkoyo*.