

NOTES TECHNIQUES

TECHNISCHE NOTAS

TECHNICAL NOTES

NOTAS TÉCNICAS

Caractéristiques socio-démographiques dans la filière pâte rouie de manioc au Congo-Brazzaville

D. Louembe, S.C. Kobawila, J.P. Massamba, M. Malonga & O. Mavoungou*

Keywords: Steeped paste - Producers - Retaileers - Die - Supplying - Congo

Résumé

Le manioc (Manihot esculenta Crantz) est un aliment énergétique de base en Afrique Centrale, notamment au Congo. Sa consommation sous forme de fofou (farine gélifiée de manioc rouie obtenue après ébullition) ou de chikwangue (pain de manioc obtenu après cuisson de la pâte rouie) nécessite la transformation des racines en pâte rouie. La dynamique sociale liée à l'activité de production et de commercialisation de la pâte rouie, après enquête sur 119 personnes pratiquant cette activité a montré deux marchés à Brazzaville drainant plus de 40 % de producteurs et revendeurs, un seul grand marché à Pointe – Noire avec 60 % de producteurs et revendeurs, et l'importance du chemin de fer pour les approvisionnements de ces marchés. En effet, les grands bassins de production sont localisés en zone rurale à Mindouli et dans la Bouenza. Jadis délaissée aux femmes, la filière de la pâte rouie est de plus en plus occupée par les hommes surtout à Pointe – Noire, notamment dans la partie commercialisation, jugée moins pénible et plus rentable. L'activité de production et de commercialisation est exercée par les jeunes en majorité de 20 – 40 ans et par des personnes scolarisées. La proportion d'analphabètes est faible à Brazzaville, mais plus forte à Pointe – Noire. L'étude n'établit aucun lien associant le sexe, l'âge, l'instruction et le statut matrimonial dans cette activité.

Summary

Socio-Demographic Characteristics in Die Cassava Paste steeped in Congo-Brazzaville

Cassava roots constitute a basic food in Congo. Its consumption in the form of fofou or chikwangue requires the transformation of the roots to steeped paste. Social dynamics related to the activity of production and marketing of the steeped paste, after investigation into 119 producers showed two markets in Brazzaville draining more than 40 % of the producers and retailers, one market in Pointe – Noire with 60 % of the producers and retailers, and the railroad importance for supplying these markets. Important activities are localised in rural zone more particularly in Mindouli and in Bouenza localities.

Formerly forsaken with the women, the die of the steeped paste is more and more occupied by the men especially in Pointe - Noire, particularly in the marketing part considered to be less painful and more profitable. Production and marketing activities are carried out by the young people.

Illiterates producers proportion is weak in Brazzaville, but stronger in Pointe - Noire. This study does not establish any bond associating the sex, the age, the instruction and the matrimonial statute in this activity.

Introduction

Aliment de base de nombreuses communautés en Afrique Centrale (6), le manioc (*Manihot esculenta* Crantz) a été introduit au Congo par les Portugais lors de la traite des esclaves (5).

L'adaptation de la plante de manioc aux caractéristiques écologiques et agronomiques de la région a permis de supplanter le petit mil, jadis aliment de base des populations (5). En effet, l'étalement de sa production culturelle durant l'année et sa facilité de conservation (cossette de fofou) ont permis de juguler les disettes d'antan très courant dans la sous région (2), permettant

ainsi d'assurer la sécurité alimentaire de nombreuses populations.

Aujourd'hui, malgré une forte concurrence des produits importés (pain, riz, etc.), la consommation du manioc reste très forte tant en milieu urbain que rural. Les estimations de la FAO montrent une évolution de la consommation *per capita*, s'élevant à 265 kg/an en moyenne pendant la période 1992-1994. Selon les mêmes sources, la consommation de manioc garantit un apport journalier de 762 kcal par individu soit 33,2% de la ration énergétique quotidienne.

*(EPRAN - Congo, Equipe Mixte DGRST - UMNG)B.P. 1286, Pointe - Noire
Fax: 00 242 94 39 81 Tél.: 00242 94 02 38 Email: aire10@calva.com
Reçu le 06.09.00 et accepté pour publication le 25.06.01

L'enjeu est si important que quelques tentatives de production semi - industrielle ou industrielle ont été tentées au Congo (complexe agro - industriel de Mantsoumba, unité semi - industrielle de production de chikwangue de Agricongo). Mais toutes ces innovations n'ont pas connu de perspectives durables par manque d'études socio-culturelles approfondies (4). Aujourd'hui, les Congolais continuent à produire cet aliment de base de façon traditionnelle dans les unités de type familial, dont la dynamique découle de l'organisation résiliente (1).

L'approvisionnement étant devenu également un enjeu important du fait de la demande accrue, consécutive à la forte urbanisation, un nombre significatif d'hommes s'est investi dans l'activité de commercialisation de la pâte rouie du manioc. Un véritable réseau des micro - unités de production et de transformation à caractères individuel et collectif s'est développé au tour de ce produit. Il implique les associations religieuses "maboundou" et autres organisations villageoises "minkomboto" où le paiement se fait à la tâche.

L'importance de ces activités a conduit finalement à l'existence de deux filières distinctes: la première concerne la transformation des racines en pâte rouie, réalisée essentiellement en zone rurale et la seconde s'occupe de la transformation de cette pâte en produit fini "foufou ou chikwangue" destiné aux consommateurs.

Le but de l'étude est de connaître la dynamique sociale liée à cette activité de production et de commercialisation de la pâte rouie de manioc.

Il s'agit de:

- caractériser les aspects socio - économiques et démographiques des populations concernées;
- saisir le changement de comportements sociaux s'opérant dans le domaine de la production et de l'approvisionnement.

Méthodologie

L'enquête a été réalisée au moyen d'un questionnaire pré - codé et d'interviews auprès des personnes exerçant l'activité de production et de commercialisation de la pâte rouie de manioc. Ces personnes ont été préalablement recensées dans les deux grandes villes (Brazzaville et Pointe - Noire), strates choisies du fait de leur importance démographique.

Compte tenu du nombre de personnes impliquées dans cette activité de production et de commercialisation, nous avons privilégié de mener une enquête exhaustive des marchés où se déroulent les principales transactions de ce produit.

Les informations recueillies ont été saisies et exploitées du point de vue statistique avec le logiciel EPI - INFO version 6.0.

Résultats

Importance des marchés

L'enquête a porté sur 119 personnes recensées sur les lieux d'approvisionnement de la pâte rouie, constituant un échantillon représentatif de catégories exerçant l'ac-

tivité de production et/ou de commercialisation à Brazzaville et à Pointe - Noire (Tableau 1). Les deux marchés PV et PK - Mfilou sont les plus importants pour Brazzaville et le marché de Tié-Tié pour Pointe - Noire. Il apparaît trois grandes voies d'approvisionnement pour Brazzaville, il s'agit de la voie routière pour les marchés de Bacongo et Commission (37,7%), la voie fluviale pour le marché de Yoro (21,7%) et la voie ferrée pour les marchés PV et PK - Mfilou (40,6%). Une partie des produits du marché Yoro de Brazzaville provient de la République Démocratique du Congo. Ce marché est important compte tenu de l'influence qu'il exerce dans la partie nord de la ville de Brazzaville; il est identifié comme le troisième marché par son importance (Tableau 1).

Tableau 1
Répartition des personnes enquêtées par marché d'approvisionnement

	n	%	I.C à 95%
Brazzaville			
Bacongo	16	23,2	13,9-34,9
Commission	10	14,7	7,2-25,0
Yoro	15	21,7	12,7-33,3
PV-PK-Mfilou	28	40,6	28,9-53,1
Statistique	$\chi^2 = 19,241; p = < 0,0001$		
Total	69	100,0	
Pointe-Noire			
Frontière	16	32,0	19,5-46,7
Loandjili	4	8,0	2,2-19,2
Tié-Tié	30	60,0	45,2-73,6
Statistique	$\chi^2 = 17,397; p = 0,001$		
Total	50	100,0	

En ce qui concerne Pointe - Noire, l'approvisionnement se fait essentiellement par la voie routière pour les marchés Frontière et Loandjili ainsi que par la voie ferrée pour le marché Tié - Tié (Tableau 2).

Tableau 2
Provenance de la pâte rouie

	n	%	I.C à 95%
Brazzaville			
Boko	1	1,9	0,0-101,1
Mindouli	43	81,1	68,0-90,6
Bouenza	6	11,3	4,3-23,0
Autres	3	5,7	1,2-15,7
Statistique	$\chi^2 = 23,872; p = < 0,001$		
Total	53	100,0	
Pointe - Noire			
Mayombe	7	14,3	5,9-27,2
Niari	9	18,4	8,8-32,0
Bouenza	18	36,7	23,4-51,7
Frontière	9	18,4	8,8-32,0
Diosso	2	4,1	0,5-14,0
Madingo-Kayes	4	8,2	2,3-19,6
Statistique	$\chi^2 = 15,552; p = 0,001$		
Total	49	100,0	

Bassins ruraux

Les résultats révèlent que la plupart des bassins de production sont situés en zone rurale le long du chemin de fer, essentiellement dans la localité de Mindouli pour Brazzaville ($\chi^2 = 23,872$; $p = < 0,001$) et la région de la Bouenza pour Pointe - Noire ($\chi^2 = 15,552$; $p = 0,001$). Ces localités sont identifiées comme des grands bassins de production de la pâte rouie. Toutefois, il est important de signaler qu'à Pointe - Noire 18,4 % des personnes enquêtées déclarent que la pâte rouie vendue au marché Frontière pourrait être produite au Cabin-da limitrophe.

Opérateurs économiques de la pâte rouie

Au Congo, la filière de transformation de racines de manioc en pâte rouie "bikédi" et de production de la chikwangu est essentiellement dominée par les femmes. Cette activité économique est perçue négativement pour l'homme dans les mentalités congolaises, en raison de la pénibilité liée à la transformation des racines. Ce qui entraîne une division du travail où les hommes s'adonnent à la commercialisation, jugée plus valorisante. De nos jours, cette attitude persiste, quoique nos observations montrent que de plus en plus d'hommes s'impliquent dans les activités de production.

Le manque de débouchés économiques pourrait favoriser la poussée des hommes vers cette filière. En effet, sur 119 personnes enquêtées, plus de 45 % d'hommes dans l'ensemble ($\chi^2 = 31,591$; $p = < 0,001$) exercent de façon significative l'activité de production et de commercialisation de la pâte rouie. Cette tendance est plus forte à Pointe - Noire avec 52 % d'hommes, mais seulement 39,1 % à Brazzaville (Tableaux 3 et 4).

Tableau 3
Producteurs et vendeurs en fonction du sexe

Ensemble	n	%
Sexe		
Masculin	53	44,5
Féminin	66	55,5
Statistique $\chi^2 = 31,591$; $p \leq 0,001$		
Total	119	100,0
Brazzaville		
Sexe		
Masculin	27	39,1
Féminin	42	60,9
Statistique $\chi^2 = 23,508$; $p \leq 0,001$		
Total	69	100,0
Pointe - Noire		
Sexe		
Masculin	26	52,0
Féminin	24	48,0
Statistique $\chi^2 = 21,297$; $p = 0,001$		
Total	50	100,0

En revanche, les femmes dominent nettement cette filière à Brazzaville, la différence est très significative entre les deux strates et il ressort que la variable résidence a un effet de distinction ($\chi^2 = 31,591$).

Tableau 4
Distribution des producteurs au sein de l'échantillon

Ensemble	n	%	I.C à 95%
Producteurs			
Oui	62	52,1	42,8-61,3
Non	57	47,9	38,7-57,2
Statistique $\chi^2 = 32,60$; $p = 0,001$			
Total	119	100,0	
Brazzaville			
Producteurs			
Oui	33	47,8	35,6-60,2
Non	36	52,2	39,8-64,4
Statistique $\chi^2 = 25,121$; $p = 0,001$			
Total	69	100,0	
Pointe - Noire			
Producteurs			
Oui	29	58,0	43,3-71,8
Non	21	42,0	28,2-56,8
Statistique $\chi^2 = 20,139$; $p = 0,001$			
Total	50	100,0	

Caractéristiques démographiques

Les personnes qui exercent l'activité de production et de commercialisation sont en majorité très jeunes. Leurs tranches d'âge oscillent entre 20 et 40 ans (Tableau 5).

Tableau 5
Distribution de l'âge des producteurs et des vendeurs

Ensemble	n	%	I.C à 95%
Intervalle des âges			
15 - 20 ans	7	6,0	2,4-11,9
20 - 25 ans	26	22,2	15,1-30,0
25 - 30 ans	15	12,8	7,4-20,3
30 - 35 ans	26	22,2	15,1-30,8
35 - 40 ans	17	14,5	8,7-22,2
40 - 45 ans	12	10,3	5,4-17,2
45 - 50 ans	7	6,0	2,4-11,9
50 - 55 ans et plus	7	6,0	2,4-11,9
Statistique $\chi^2 = 22,782$; $p = 0,001$			
Total	117	100,0	
Brazzaville			
Intervalle des âges			
15 - 20 ans	-	-	-
20 - 25 ans	16	23,9	14,3-35,9
25 - 30 ans	3	4,5	0,9-12,5
30 - 35 ans	18	26,9	16,8-39,1
35 - 40 ans	12	17,9	9,6-29,2
40 - 45 ans	7	10,4	4,3-20,3
45 - 50 ans	6	9,0	3,4-18,5
50 - 55 ans et plus	5	7,5	2,5-16,6
Statistique $\chi^2 = 19,503$; $p = 0,001$			
Total	67	100,0	
Pointe - Noire			
Intervalle des âges			
15 - 20 ans	7	14,0	5,8-26,7
20 - 25 ans	10	20,0	10,0-33,7
25 - 30 ans	12	24,0	13,1-30,2
30 - 35 ans	8	16,0	7,2-29,1
35 - 40 ans	5	10,0	3,3-21,8
40 - 45 ans	5	10,0	3,3-21,8
45 - 50 ans	1	2,0	0,1-10,6
50 - 55 ans et plus	2	4,0	0,5-13,7
Statistique $\chi^2 = 13,276$; $p = 0,001$			
Total	50	100,0	

La différence dans les proportions observées entre les deux strates (Brazzaville et Pointe-Noire) est très significative ($\chi^2 = 23,796$; $p < 0,001$). Il est important de souligner la présence à Pointe-Noire d'une frange de la population très jeune de 15-20 ans, exerçant précocement cette activité. Elle pourrait s'investir dans cette filière pour des raisons de manque de débouchés. Cette filière pourrait aussi servir de transition vers des activités plus lucratives.

Dans la plupart des cas, les personnes qui exercent cette activité sont scolarisées. Cependant, si on compte à Brazzaville une forte proportion de personnes ayant le niveau secondaire du premier cycle et une faible proportion d'analphabètes (10,1 %), à Pointe-Noire, la tendance en est autre. En effet, une grande proportion d'analphabètes (32 %) et de personnes ayant le niveau primaire (34,8 %) occupent la filière (Tableau 6).

Tableau 6
Distribution des producteurs et des vendeurs en fonction du niveau d'instruction

Ensemble	n	%	I.C à 95%
Niveau			
Analphabète	23	19,3	12,7-27,6
Primaire	41	34,5	26,0-43,7
Secondaire	49	41,2	32,2-50,6
Supérieur	6	5,0	1,9-10,7
Statistique	$\chi^2 = 30,011$; $p \leq 0,001$		
Total	119	100,0	
Brazzaville			
Niveau d'instruction			
Analphabète	7	10,1	4,2-19,8
Primaire	24	34,8	23,7-47,2
Secondaire	37	53,6	41,2-65,7
Supérieur	1	1,4	0,0-7,8
Statistique	$\chi^2 = 29,307$; $p = 0,001$		
Total	69	100,0	
Pointe - Noire			
Niveau d'instruction			
Analphabète	16	32,0	19,5-46,7
Primaire	17	34,0	21,2-48,8
Secondaire	12	24,0	13,1-38,2
Supérieur	5	10,0	3,3-21,8
Statistique	$\chi^2 = 15,261$; $p = 0,001$		
Total	50	100,0	

Les deux strates se distinguent statistiquement dans la distribution de la variable niveau de scolarité ($\chi^2 = 30,011$; $p < 0,001$).

Dans les deux strates également, le statut marital se distingue aussi, c'est ainsi que 39,1 % de producteurs et revendeurs à Brazzaville sont veufs ou veuves tandis qu'à Pointe-Noire, les personnes mariées et célibataires représentent 48 % pour chaque catégorie (Tableau 7).

Conclusion

La dégradation de la situation économique et sociale, marquée par la paupérisation (3), conduit de plus en plus d'hommes à s'impliquer dans l'activité de production et de commercialisation de la pâte rouie de manioc. Naguère, la filière de transformation des racines de tubercules en pâte rouie (bikédi) et la production du

Tableau 7
Distribution des vendeurs et des producteurs en fonction du statut matrimonial

Ensemble	n	%	I.C à 95%
Statut matrimonial			
Mariée	40	33,6	25,2-42,8
Célibataire	35	29,4	21,4-38,5
Divorcée	16	13,4	7,9-20,9
Veuve	28	23,5	16,2-32,2
Statistique	$\chi^2 = 21,296$; $p = 0,001$		
Total	119	100,0	
Brazzaville			
Statut matrimonial			
Mariée	16	23,2	13,9-34,9
Célibataire	11	15,9	8,2-26,7
Divorcée	15	21,7	12,7-33,3
Veuve	27	39,1	27-51,6
Statistique	$\chi^2 = 18,211$; $p = 0,001$		
Total	119	100,0	
Pointe - Noire			
Statut matrimonial			
Mariée	24	48,0	33,7-62,6
Célibataire	24	48,0	33,7-62,6
Divorcée	1	2	0,1-10,6
Veuve	1	2	0,1-10,6
Statistique	$\chi^2 = 17,409$; $p = 0,001$		
Total	50	100,0	

«pain» de manioc (chikwangu) étaient exclusivement réservées aux femmes; car ces tâches étaient jugées moins lucratives et considérées plus pénibles que la commercialisation. Bien qu'il y ait une participation de plus en plus d'hommes dans la filière, on compte nettement plus de femmes (plus de 60%) parmi les producteurs et revendeurs à Pointe-Noire.

Cependant, l'organisation de la filière n'échappe pas à l'évolution de la division du travail très visible dans le secteur moderne. La nécessité s'impose à cause de la consommation croissante et de l'urbanisation. Dans ce contexte, la division ancienne du travail, celle qui est répandue dans toute la société africaine tend à s'estomper. Il est en outre de plus en plus fréquent que les hommes et les femmes exercent les mêmes activités économiques. Le phénomène observé est largement répandu en milieu urbain, mais s'installe timidement dans le secteur artisanal. Il constitue un facteur positif au niveau de l'organisation du travail, car il apporte des perspectives nouvelles dans la filière manioc.

Références bibliographiques

1. Bazabana J.J.M., 1995. Thèse de Doctorat (NR) en sciences économiques, Université de Montpellier I. Entrepreneuriat, organisation et fonctionnement en réseaux, la transformation du manioc au Congo. Université de Montpellier I, France.
2. Le courrier, 1987. Racines et tubercules, numéro spécial, N° 101, janvier – février.
3. Massamba J.P., 2000. Pauvreté et problèmes alimentaires. émergence d'un entrepreneuriat dans un contexte de crise. La lettre du créateur d'entreprise, N° 001, Pointe – Noire, Congo.
4. Muchnik J., 1991. La chikwangue au Congo. Systèmes techniques et diffusion des innovations, INRA/CIRAD – CÉEMAT, Montpellier, France.
5. Sauter G., 1966. De l'Atlantique au fleuve Congo, une géographie du sous – développement, Mouton, vol.2, Paris.
6. Treche S., 1995. Importance du manioc en alimentation humaine dans différentes régions du monde. In séminaire: Transformation alimentaire du manioc, édition ORSTOM, Paris.

D. Louembe, Congolais, Professeur, Faculté des Sciences, Université Marien Ngouabi.

S.C. Kobawila, Congolais, Maître-Assistant, Faculté des Sciences, Université Marien Ngouabi.

M. Malonga, Congolais, Chargé de Recherche, Faculté des Sciences, Université Marien Ngouabi.

J.P. Massamba. Congolais, Attaché de Recherche, Epran Congo.

O. Mavoungou, Congolais, Attaché de Recherche, Faculté des Sciences, Université Marien Ngouabi.

AVIS

Nous rappelons à tous nos lecteurs, particulièrement ceux résidant dans les pays en voie de développement, que TROPICULTURA est destiné à tous ceux qui oeuvrent dans le domaine rural pris au sens large.

Pour cette raison, il serait utile que vous nous fassiez connaître des Institutions, Ecoles, Facultés, Centres ou Stations de recherche en agriculture du pays ou de la région où vous vous trouvez. Nous pourrions les abonner si ce n'est déjà fait.

Nous pensons ainsi, grâce à votre aide, pouvoir rendre un grand service à la communauté pour laquelle vous travaillez.

Merci.

BERICHT

Wij herrineren al onze lezers eraan, vooral diegenen in de ontwikkelingslanden, dat TROPICULTURA bestemd is voor ieder die werk verricht op het gebied van het platteland en dit in de meest ruime zin van het woord.

Daarom zou het nuttig zijn dat u ons de adressen zou geven van de Instellingen, Scholen, Faculteiten, Centra of Stations voor landbouwonderzoek van het land of de streek waar U zich bevindt. Wij zouden ze kunnen abonneren, zo dit niet reeds gebeurd is.

Met uw hulp denken we dus een grote dienst te kunnen bewijzen aan de gemeenschap waarvoor u werkt.

Dank U.