

Implication de l'agriculture durable pour la pérennisation de la gastronomie et l'authenticité culinaire congolaise dans les sites récréatifs de la commune de la N'sele à Kinshasa (RD Congo): Analyse et perspectives

[Implication of sustainable agriculture for the sustainability of Congolese gastronomy and culinary authenticity in recreational sites in the commune of N'sele in Kinshasa (DR Congo): Analysis and perspectives]

Kaki Ngisila Blanchard^{1,2}

¹Doctorant à l'Université Pédagogique Nationale, Faculté des Sciences, Département de Géographie-Sciences de l'Environnement, RD Congo

²Enseignant chercheur à temps plein à l'Institut Supérieur Pédagogique de Kenge, visiteur à l'Université Technologique Belcampus, Limete et à l'Université du CEPROMAD et ISTMM, RD Congo

Copyright © 2024 ISSR Journals. This is an open access article distributed under the **Creative Commons Attribution License**, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

ABSTRACT: Gastronomy concerns all travelers throughout their stays. Culturally speaking, across cities or countries considered as major recipients of international tourism, there are internationally recognized tourist culinary specialties and certified according to their authenticity, originality and preserved and conserved qualities. In addition, the Kinshasians often consume traditional tourist meals improved in different recreational sites scattered throughout this capital of more than 17 million inhabitants, especially in the tourist commune of the commune of N'sele. However, all these products are of agricultural origin, a significant quantity of which is imported or produced internally but under unknown conditions, often non-ecological. The overall objective of this study is the promotion of sustainable agriculture which is the basis of sustainable and perennial gastronomic tourism. The methodological approach used for this study is diverse and multidisciplinary. Documentary analysis, systemic approach, comparison, observation, field survey, probabilistic sampling of 490 tourists in different sites, computer processing of data (Word and Excel 2016), statistical approach and literary and scientific interpretation allowed the realization of this article. However, it results that Congolese gastronomy attracts 95% of tourists in these recreational sites located in the commune of N'sele and only 5% come for foreign meals. Of these dishes, freshwater fish occupy the first position, especially the form of cooking in papillote with freshwater fish leaves, called «liboke or maboque». Reason why, in the concern for health and tourism sustainability, the Congolese State must commit to the culinary certification of local meals, their promotion throughout the world, the financing and promotion of sustainable agriculture to support local agricultural products and sustainable culinary tourism. Tourists and investors in the sector must advocate for the preservation of our cultural and culinary identity through the consumption and promotion of our own meals.

KEYWORDS: sustainable agriculture, sustainable tourism, culinary specialty, gastronomy, Maboque.

RESUME: La gastronomie préoccupe tous les voyageurs à travers leurs séjours. Culturellement parlant à travers les villes où pays considérés comme des grands récepteurs du tourisme international, il existe des spécialités culinaires touristiques reconnues à l'échelle internationale et certifiées selon leurs authenticités, leurs originalités et leurs qualités préservés et conservés. Par ailleurs, les Kinshasians consomment souvent des repas touristiques traditionnels améliorés dans différents sites récréatifs disséminés à travers cette capitale de plus de 17 millions d'habitants, surtout dans la commune touristique de la commune de la N'sele. Cependant, tous ces produits sont d'origine agricole dont une quantité importante est importée ou produit à l'interne mais à des conditions inconnues, souvent non écologiques. L'objectif global de cette étude est la promotion de l'agriculture durable qui est le socle du tourisme gastronomique durable et pérenne. L'approche méthodologique utilisée pour cette étude est diverse et multidisciplinaire. L'analyse documentaire, l'approche

systémique, la comparaison, l'observation, l'enquête de terrain, l'échantillonnage probabiliste de 490 touristes dans différents sites, le traitement informatique des données (Word et Excel 2016), l'approche statistique et l'interprétation littéraire et scientifique ont permis la réalisation de cet article.

Cependant, il résulte que la gastronomie congolaise attire 95% des touristes dans ces sites récréatifs situés dans la commune de la N'sele et 5% seulement viennent pour des repas étrangers. De ces mets, les poissons d'eau douce occupent la première position, surtout la forme de cuisson de papillote aux feuilles des poissons d'eau douce, appelé « *liboke ou maboke* ». Raison pour laquelle, dans le souci de la durabilité sanitaire et touristique, l'Etat congolais doit s'engager à la certification culinaire des repas locaux, à leur valorisation à travers le monde, au financement et à la promotion de l'agriculture durable pour soutenir les produits agricoles locaux et le tourisme culinaire durable. Les touristes et investisseurs du secteur doivent militer à la conservation de notre identité culturelle et culinaire à travers la consommation et la promotion de nos propres repas.

MOTS-CLEFS: agriculture durable, tourisme durable, spécialité culinaire, gastronomie, Maboke.

1 INTRODUCTION

1.1 CONTEXTE ET PROBLÉMATIQUE

La commune de la N'sele est depuis longtemps la référence touristique de Kinshasa, plusieurs raisons sont à la base de cette *touristification* entre autres l'existence de diverses ressources naturelles (sol, faune, flore, rivière, climat, reliefs, paysage, etc) culturelles et son histoire à travers le temps et les événements. Ces ressources sont valorisées en tourisme d'une manière d'une autre par quelques investisseurs congolais et étrangers (Ramazani, 2018).

De nos jours en dépit de ces éléments la gastronomie est parmi les têtes d'affiches de motif touristique pour des centaines de personnes qui fréquentent les sites touristiques de Kinshasa (Mashini, 2024). Lemets légendaire pour ceux qui se recréent dans les communes de la périphérie est le papillote aux feuilles avec des poissons d'eau douce ou autres viandes « *Maboke* » (Mansiatma, 2016). En revanche, les poissons d'eau douce sont également très consommés, mal sécurisé, mal produits sinon moins produits à Kinshasa et ses hinterlands (Masua, 2022).

Pourtant depuis l'avènement du concept de développement durable lors de conférence internationale de Rio de Janeiro en juin 1992. Les Etats sont donc appelés à appliquer les principes de développement durable dans tous les systèmes de production agricoles qui vise à assurer la pérennité des systèmes de productions agricoles en répondant à des enjeux sociaux, économiques et écologiques (Fao, 2015). Les objectifs sont donc de: préserver, réduire les impacts environnementaux de l'agriculture, voire améliorer, les ressources naturelles, tout en produisant suffisamment avec des coûts raisonnables et permettre la consommation de façon équitable et durable (Munkuomo, 2016).

Comme le veut bien l'OMS (2023) qui recommande aux populations de manger bio, de façon plus saine et frugal, appelle chacun à réduire son empreinte écologique par la production agricole et la préservation de l'environnement. Etant donné que les produits issus de l'agriculture biologique ou écologique ne contiennent pas de substances nuisibles à la santé. Les aliments sont naturellement plus riches en nutriments et en vitamines essentiels (Marielle Salvador-Perignon, 2012).

Par ailleurs, dans notre quotidien, où l'on court sans cesse après le temps, les aliments surgelés représentent souvent une solution pratique et rapide en restauration publique et dans les ménages Kinois (Barabote, 2024). D'autre part, à travers les marchés alimentaires publics de Kinshasa, il s'observe une dégradation alarmante de l'environnement et des infrastructures en générale (Nzongo, 2024). Les conditions de vente et d'exposition, la conservation, l'accessibilité, la sécurité, la gestion d'hygiène et d'assainissement posent des sérieux problèmes aux vendeurs et aux éventuels consommateurs. Les quelques ménages friqués recourent de plus en plus dans les supermarchés qui naissent après chaque minute dans toutes les communes de Kinshasa pour s'approvisionner en denrées alimentaires qu'ils jugés sécurisées et plus hygiéniques. Néanmoins, face aux nombreuses questions qui se posent sur leurs impacts sur notre santé à long terme, il est revient dès lors aux responsables d'aménager ces marchés selon les exigences de marché santé prônées par l'OMS (2019).

A contrario, quelques écocitoyens Kinois s'engagent aux pratiques d'agriculture durable malgré le maigre moyen à leurs dispositions et la volonté d'autosuffisance alimentaire par l'autoproduction écologique s'aperçoit à travers le cadre de vie de certains ménages (Masua, 2023).

Dans la même veine d'idée, le FAO (2015) sur sa publication relative à l'agriculture montre qu'il existe un lien frappant entre la croissance agricole et l'éradication de la faim et de la pauvreté. L'agriculture, dans le sens large du terme, c'est-à-dire la production animale et végétale, les pêches et la foresterie fournit, entre autres biens et services, des revenus, des emplois et des aliments à la plupart des personnes qui vivent actuellement dans la pauvreté et constitue une véritable pour s'enrichir durablement. Cependant l'agriculture

durale profite bien à l'authenticité touristique, aux expériences culinaires authentiques, traditionnelles et/ou novatrices, d'un territoire (Ngem, 2024).

C'est ainsi que cet organisme promeut l'alimentation et l'agriculture durables afin d'aider les pays du monde entier à éliminer la faim et à atteindre les objectifs de développement durable (ODD). (FAO, 2015) note cinq principes fondamentaux issus des défis exposés ci-dessus, et visent à guider le développement stratégique de nouvelles approches ainsi que la transition vers la durabilité: Principe 1: Améliorer l'efficacité dans l'utilisation des ressources est fondamental pour l'agriculture durable. Principe 2: La durabilité exige des actions directes pour conserver, protéger et mettre en valeur les ressources naturelles. Principe 3: Une agriculture qui ne réussit pas à protéger et améliorer les modes de vie ruraux et le bien-être social n'est pas une agriculture durable. Principe 4: L'agriculture durable doit améliorer la résilience des populations, communautés et écosystèmes, en particulier en matière de changement climatique et de volatilité du marché. Principe 5: Une bonne gouvernance est essentielle pour garantir la durabilité des systèmes tant naturels qu'humains (www.FAO.2015)

Etant donné que les systèmes de production alimentaire et agricole du monde entier sont confrontés actuellement à des difficultés sans précédent, du fait de l'augmentation de la demande d'aliments découlant de l'accroissement démographique, de la progression de la faim et de la malnutrition, des effets négatifs du changement climatique, de la surexploitation des ressources naturelles, de l'appauvrissement de la biodiversité, ainsi que des pertes et du gaspillage alimentaires. Ces problèmes peuvent compromettre la capacité de couvrir les besoins alimentaires actuels et futurs à l'échelle mondiale et freiner le développement durable dans le secteur du tourisme (www.fao.org/state-of-food-security-nutrition).

Par ailleurs, le tourisme peut stimuler l'agriculture durable et la vente de produits locaux aux touristes. L'agriculture durable peut générer des revenus supplémentaires tout en valorisant l'expérience touristique (Claude origet du clozeau et al.2019. Par ailleurs, à travers l'histoire du tourisme la gastronomie occupe une place de choix pour des milliers des touristes qui se déplacent à travers les frontières internationales (les secteurs de l'hébergement, de l'alimentation et des boissons représentent ensemble environ 80 % des revenus des pays touristiques (OMT, 2022) du tourisme. Ils constituent un débouché important pour les entreprises créatrices d'emploi à l'attention des pauvres car les produits agricoles biologiques sont très demandés par les touristes et les producteurs peuvent souvent les vendre à un prix avantageux (Musenga, 2023).

Le tourisme gastronomique, également appelé tourisme gourmand ou culinaire, est un type de voyage touristique associé à la cuisine locale, dans le but de découvrir l'histoire, le savoir-faire et la culture d'un pays ou d'une région à travers ses spécialités (Violier *et al.*, 2007). Plusieurs études (Lelo, 2018; Matiala, 2022) démontrent l'attachement des Kinnois aux restaurants qui s'improvisent à travers toute la ville.

L'intérêt pour la cuisine lors des voyages touristiques est un phénomène ancien. La nourriture et les boissons sont considérées comme des éléments essentiels pour la survie humaine, peu importe l'endroit (Cazes, 2023). Depuis l'Antiquité, les voyageurs ont étudié les méthodes de production culinaire et leur signification identitaire (Olivier *et al.* 2016). Avec la croissance du tourisme de masse, les attentes des consommateurs en matière de qualité de service ont commencé d'inclure la cuisine. Cela a entraîné une intégration de la cuisine dans les standards de l'offre touristique. Cependant, ce n'est qu'avec l'augmentation de l'intérêt pour le bien manger que la gastronomie s'est développée en tant qu'élément distinct dans le tourisme (Knafou *et al.*, 2017).

Au milieu du XX^e siècle, un changement structurel s'est produit dans la façon dont les touristes perçoivent la nourriture. Au fil du temps, cet intérêt pour la qualité de la nourriture est devenu de plus en plus important, entraînant le développement d'un nouveau marché pour les producteurs locaux. Cette pratique est souvent associée à la promotion du terroir et de son histoire, ainsi qu'à la transmission et la pratique d'un savoir-faire culinaire. Le terme « culinary tourism » apparaît pour la première fois en 2001 dans un article d'Erik Wolf qui fonde en 2003 la *World Food Travel Association* (Amirou *et al.*, 2023).

Cette description issue du *Guide de l'Aveyron* (Crozes, 2000) illustre bien que le restaurant est devenu un lieu du Monde et que les pratiques touristiques qui s'y déploient s'inscrivent dans un moment du Monde (Équipe MIT, 2002; 2005; 2011). Le tourisme culinaire est devenu de plus en plus populaire en raison de son accent mis sur l'authenticité et de sa capacité à offrir aux touristes une expérience culturelle immersive. Les chefs de grande renommée et les médias ont également joué un rôle dans l'intérêt croissant pour le tourisme culinaire (Beaudet, 2006).

Une étude menée par NCBI a analysé le profil des touristes gastronomiques en Andalousie pour comprendre leurs motivations et a estimé la demande de tourisme gastronomique à l'aide des données d'enquêtes menées entre 2011 et 2013. L'étude a révélé que les touristes gastronomiques étaient principalement motivés par la curiosité, le plaisir, les bienfaits pour la santé et l'interaction sociale (Clarimont *et al.* 2018).

Une autre étude publiée dans *Plos Journals* a analysé la demande de tourisme gastronomique en Andalousie (Espagne) en examinant des facteurs tels que les motivations, le développement de produits, les stratégies de marketing et l'identité régionale. L'étude a conclu que la gastronomie joue un rôle important dans la création d'un caractère distinctif régional et offre aux touristes une expérience culturelle immersive (Genoveva, 2021).

L'ouvrage intitulé *Tourisme et Gastronomie* donne un aperçu de la façon dont la gastronomie est devenue partie intégrante du tourisme moderne. Il examine des sujets tels que la mondialisation, la localisation, les chefs célèbres, l'influence des médias, les cultures nationales, l'identité régionale, les stratégies de marketing, etc (Manziona, 2020).

Aujourd'hui, le marché du tourisme culinaire connaît une forte croissance (Jacobs et al., 2007). La mondialisation permet d'amener les modes de cuisine et de consommation d'un bout à l'autre du globe. Une étude canadienne de 2017 démontre que 62 % de la population s'est déjà rendu dans le pays d'origine de leurs mets favoris (Pitte, 1993). Et selon une source tirée du « Moniteur du voyage alimentaire 2020 », 53 % des voyageurs d'agrément mondiaux sont des voyageurs gastronomiques (Olivier, 2014). Dans ce contexte, c'est une source de développement économique local à hauteur de 25% en moyenne pour le territoire Français (Claarimont et al. 2018).

La multiplication des événements et le développement de l'offre pour ce type de tourisme amènent de nouveaux débouchés aux acteurs de la gastronomie (Clarimont et al. 2018). Certaines entités se sont engagées dans ce mouvement. La World Food Travel Association (WFTA) a été fondée en 2003 en tant qu'organisation à but non lucratif et non gouvernementale (ONG), et est aujourd'hui considérée comme la principale autorité mondiale dans le domaine du tourisme alimentaire et des boissons. La WFTA agit pour fusionner les secteurs de l'industrie et du tourisme alimentaire. Elle décerne des certifications pour les voyageurs et les guides touristiques qui souhaitent devenir des professionnels certifiés du voyage culinaire.

À travers les villes touristiques mondiales ils existent plusieurs spécialités culinaires (la pizza, le risotto, les lasagnes, la panna cotta ou encore le tiramisu, pizza de chicaco, sandwich reuben, chawarma, la morue sous toutes ses formes, la francesisihna, le bœuf bourguignon, la tartiflette, la savoyarde, le coq au vin, un plat typiquement français, le pot au feu, la quiche lorraine, la tarte salée française, la crêpe (ou galette), le steak tartare pour les amateurs de bœuf cru, Kebab, Baklava, Meze, Lahmacun, Pide, Börek, Çay et café **turc**, Simit, le porc Aigre doux, le riz cantonais, Tofu Ma Po, les bouchées ou raviolis vapeurs, le canard laqué, poulet impérial, les rouleaux de printemps, les nems, le jambon de Parme; le Caviar Russe, le Bordeaux ou le Vin de Bourgogne, fish et chips, toad in the hole, les tourtes, la kidney pie ou courte au bœuf et aux rognons, chicken pie, shepherd's pie, cottage pie, saucisses and mash ou saucisses et purée, roast dinner ou rôti du dimanche, le poulet tikka masala, les sandwiches, etc) reconnues et certifiées pour leurs attractivités authentique en tourisme international (www.tourismegastronomie.2024).

La force d'une restauration haut de gamme dépend aussi bien de la qualité des infrastructures que du niveau d'expérience du personnel œuvrant dans ce secteur (Long, 2004). Bien que les structures de restauration soient diversifiées, Kinshasa n'est pas une référence gastronomique avec des mets ou des boissons ayant pignon dans l'opinion internationale (Kaki, 2024). Les différentes structures de restauration haut de gamme de Kinshasa offrent essentiellement les services spécialités culinaires étrangers et moins des mets locaux. D'autres Kinois (Barabote et Lemba, 2024) accusent la faiblesse du service du tourisme, celui de l'éducation nationale et surtout celui de la culture et arts, qui ne s'engagent pas dans une démarche de consolidation de nos repas traditionnels et à leur certification internationale. Rien n'est fait en terme d'évènement pour la promotion de nos propres recettes locales (Many, 2024). Cette attitude risque de faire perdre à cette ville qui dispose d'une diversité culturelle, artistique, ethnique ses valeurs patrimoniales et traditionnelles. Déjà Lemba (2024) s'inquiète à une déculturation culinaire de la part de quelques familles nantis congolaises (RDC) qui habitent leurs enfants aux repas étrangers et ces derniers peu à peu commencent à préférer les recettes étrangers (chawarma, pizza, sandwiches, hamburger, caviar, etc) au détriment de nos propres spécialités locales. Paradoxalement les adultes nés avant l'année 2000 gardent la nostalgie culinaire et préfèrent consommés pendant leurs activités touristiques et/ou récréatives quelques mets légendaires (*liboke, ngulu, ntaba, makabu, thomson, biloko ya kati ya ngombe, etc*).

Force est de constater la RDC en général et plus particulièrement sa capitale Kinshasa n'ont mis en œuvre aucune stratégie globale destinée à améliorer sinon à performer ces mets légendaire en véritable recettes pour se faire démaquer à travers l'univers gastronomique et développer réellement et durablement ce secteur (Mashini, 2018).

Ce qui pousse Smits et al. (2007) de distinguer des pratiques de « bien manger » et de « manger vrai » et définissent le tourisme culinaire de la façon suivante: Au-delà de la simple offre de boissons ou de nourritures typiques et/ou de qualité, le tourisme culinaire a pour objet de permettre aux touristes de saisir « l'esprit du lieu » à travers la consommation de produits alimentaires. Cela suppose la création et/ou la promotion d'une identité culinaire, une coopération entre les différents acteurs d'un espace afin de proposer un produit cohérent et articulé qui se distingue des autres, ce qui aboutit à la création de territoires touristiques.

Par ailleurs, les touristes avertis aiment consommés pendant leurs séjours à l'étranger des repas authentiques et reconnus comme spécialités culinaires par les organes spécialisées (AOC, AOC ou AOP, UNESCO, OMT, etc). Dans son introduction « Penser le tourisme gourmand » du numéro spécial de la revue *Téoros*, Lemasson (2006) écrit: Dans ces conditions, seule la notion de tourisme gourmand nous a paru pertinente pour réconcilier tout à la fois l'intérêt d'une vision holistique et les perspectives qui n'ont finalement de sens que par le plaisir du mangeur.

Donc, le tourisme en général et gastronomique est particulier est un secteur d'activités qui, par son envergure, permet d'assurer la croissance de l'économie des pays récepteurs ou ville (Alami, 2004).

Rappelons cependant que la nuance qu'il y a entre gastronomie et la cuisine, le premier sous-entend, la connaissance et l'amour de tout ce qui concerne l'alimentation, on parle aussi d'« art de la table », elle demande de l'attention et de la perfection à la préparation

et à la confection des plats (Auguste Escoffier, cité par Barabote (2016). Elle est aussi un art ou la science de la bonne cuisine. Par contre, la cuisine renvoi simplement à la préparation tout court des aliments. Par ailleurs, une spécialité culinaire, dans le sens large de l'expression est, en gastronomie, un mets confectionné plus particulièrement dans un établissement ou dans une zone géographique, sur lequel se fonde en partie la réputation de l'établissement ou l'attrait touristique local (Dubois, 2024).

1.2 MILIEU D'ÉTUDE ET MÉTHODES

1.2.1 BREVE PRESENTATION DE LA COMMUNE DE LA N'SELE

Située à l'Est de la ville province de Kinshasa dans le district de Tshangu et considérée comme commune urbano-rurale tout comme sa voisine Maluku. La commune de la N'sele compte en son sein 48 quartiers. Elle s'étend sur une superficie de 898,79 km² avec comme coordonnées géographiques 4°22'28" Sud 15°29'41" Est.

Ses limites sont presque naturelles et définies par l'arrêté ministériel n°69-0042 du 23/01/1969, délimitée géographiquement de la manière ci-après:

- Au Nord par le fleuve Congo, qui la sépare de la République du Congo;
- A l'Est, par la rivière Nkao jusqu'à son embouchure sur le lac Ngaenke, faisant ainsi la frontière avec la commune de Maluku;
- Au Sud-Ouest, par la rivière N'djili qui la sépare de la commune de Mont-Ngafula et de la Province du Kongo central;
- A l'Ouest, cette commune fait frontière avec la commune de Masina et de Kimbanseke.

La commune de la N'sele dispose plusieurs ressources naturelles et une superficie de 898,79 km². Ce qui la confère comme zone de développement et d'expansion touristique à Kinshasa (Ramazani, 2018). Car, elle une région ou étendue jouissant de qualités ou de particularités naturelles culturelles, humaines, créatives et propices au tourisme, se prêtant à l'implantation ou au développement d'une infrastructure touristique et pouvant être exploitée pour le développement d'une ou plusieurs formes de tourisme (LOI n° 18-018 portant principes fondamentaux relatifs au tourisme en RDC).

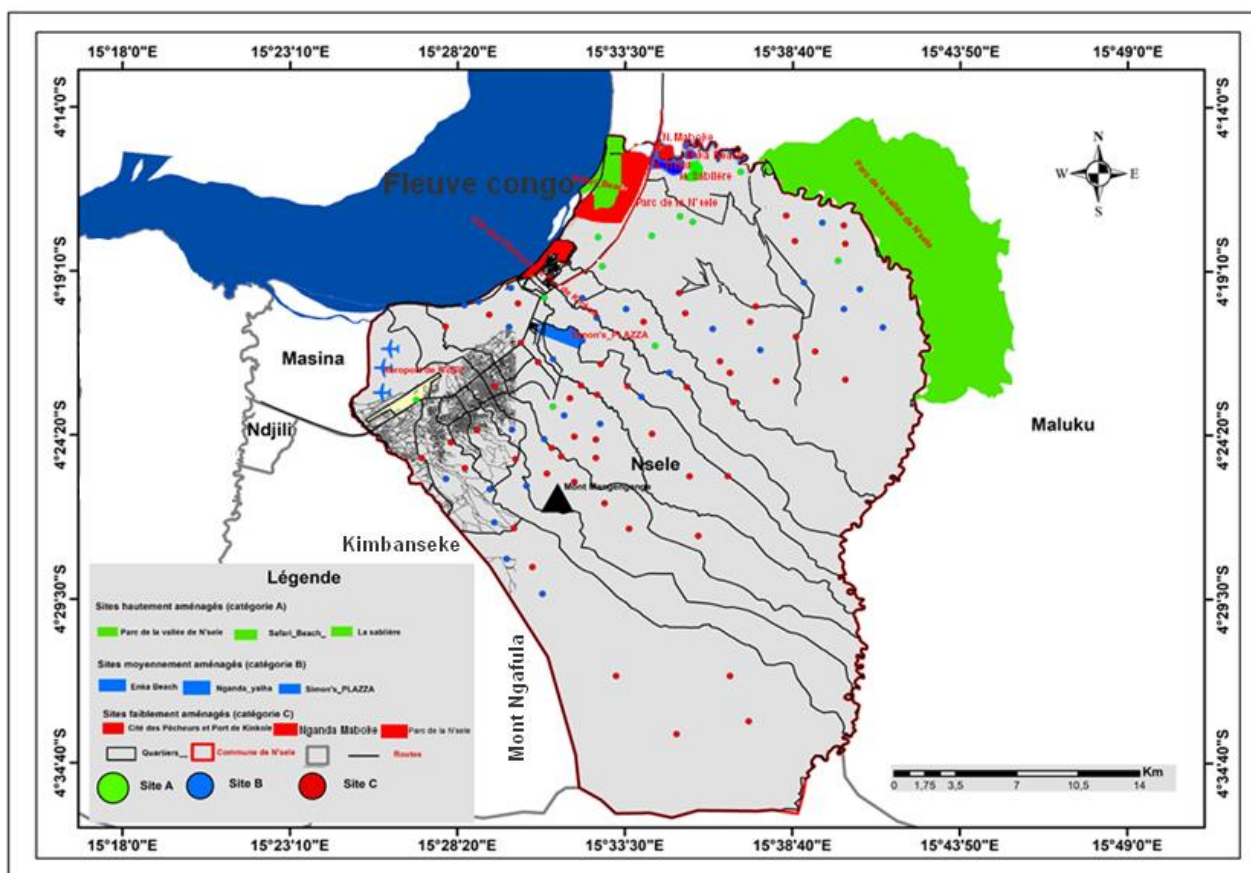


Fig. 1. Sites touristiques récréatifs de la commune de la N'sele

Source : fond de carte, CRGM / Projection WGS 84,. Elaboré par KAKI, 2024

Cette figure 1 : reprend les sites touristiques récréatifs de la commune de la N'sele, elle montre la prédominance des sites de la catégorie C, sous des points rouges qui représente les sites de faible qualité, ceux dites B en bleu ont un certain niveau d'aménagement assez signifiant. Enfin, ceux de couleur verte ont des offres diversifiées et confortables par rapport aux normes de l'OMT (2019). Les sites de type A et B sont faiblement existants dans cette commune parce que leur aménagement coûte cher. Ceux de la catégorie C ne coûte pas assez et sont souvent improvisés et précaires.

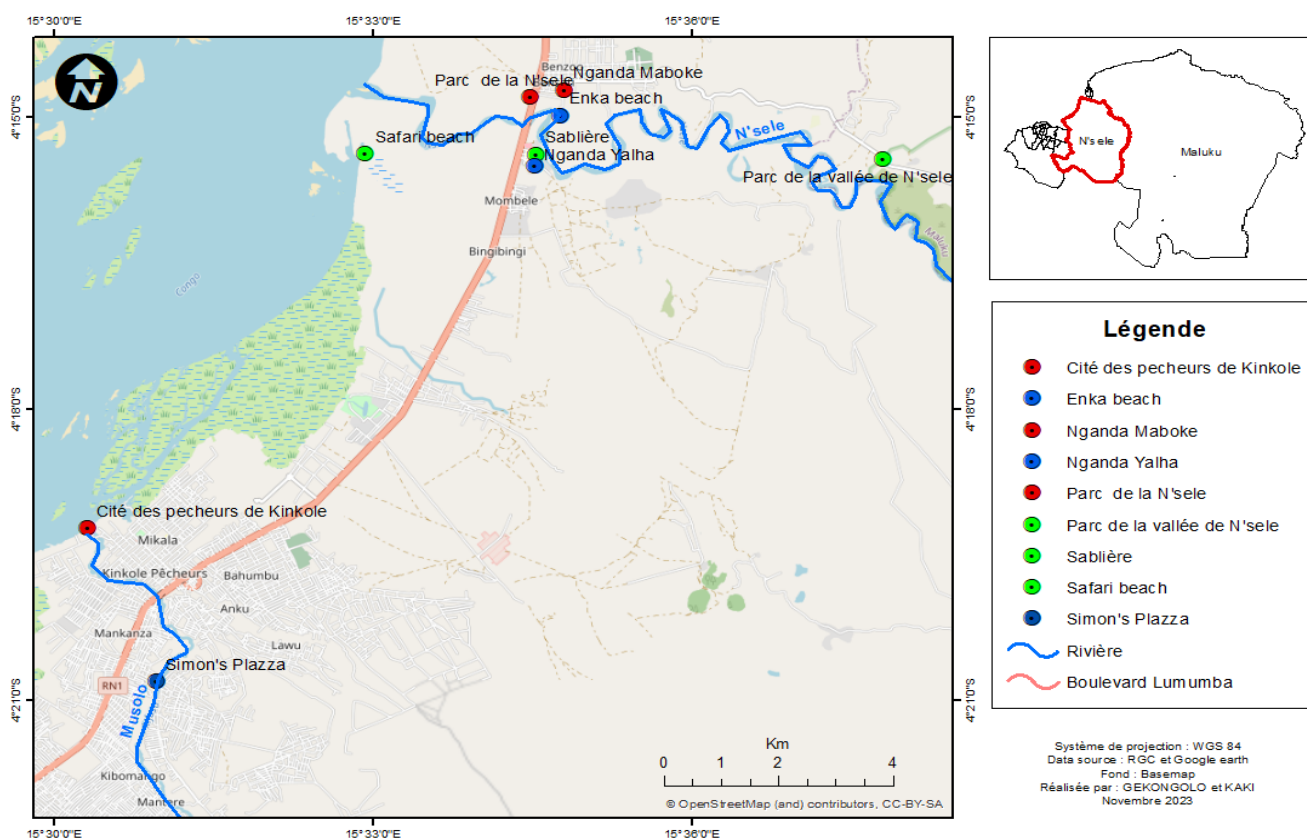


Fig. 2. Localisation des sites cibles

Source : Google earth / Projection WGS84/Arcgis 10.8. réalisée par Kaki, 2024

Cette carte reprend les neuf sites touristiques récréatifs où s'est déroulée les enquêtes de terrain proprement dite.

1.2.2 MÉTHODES

L'approche méthodologique suivie dans le cadre de cette publication scientifique a constitué un ensemble d'opération intellectuelles liées au choix des instruments, les méthodes de recherche et es techniques de collecte et d'analyse. Pour les méthodes, l'observation transversale a été utilisée, l'approche systémique, l'analyse statistique. Quant aux techniques, la recherche documentaire, la pré-enquête et connaissance des sites d'étude, l'échantillonnage, l'enquête par questionnaire, ont été utilisés pour publier cet article. En effet, le but de l'enquête était de collecter les données sur le terrain afin qu'elles soient quantitativement traitées. Cela a été soutenu par un questionnaire d'enquête. Ce dernier englobait les aspects qui sont relatifs à la gastronomie comme motif et consommation touristique. Pour avoir les données fiables concernant la réussite de cette publication scientifique, le logiciel Excel Microsoft 2016 a permis de résumer les tableaux. La saisie et le traitement de texte ont été effectués dans Word Microsoft 2016.

Tableau 1. Récapitulatif d'échantillonnage des touristes par site

N°	Catégorie	Site	N	N
1	Catégorie A	Parc de la vallée de la N'sele	1301	94
2		Safari Beach	410	50
3		La sablière	312	44
S/Total A			2024	188
4	Catégorie B	Enka beach	211	34
5		Nganda Yalha	366	42
6		Simons'plazza	402	48
S/Total B			979	124
7	Catégorie C	Cité des pêcheurs de Kinkole	1582	130
8		Nganda maboke	306	40
9		Parc de la N'sele	11	8
S/Total C			1899	178
Total général			4901	490

Source: Rapport de la moyenne de fréquentation des sites ciblés 3 mois avant l'enquête et adapté par Kaki, 2024

Ce tableau ci-dessous permet de constater qu'un effectif total de touriste de l'ordre de 4901 (N) sous lequel est tiré un échantillon de 490 soit 1/10 (n) (comme pas ou taux de sondage) est retenu dans l'ensemble de site. Une différenciation quantitative d'échantillon est également constatée par site, ceci s'explique du fait que le recours à l'approche de la probabilité proportionnelle à la taille de la population (N) par site pour avoir l'échantillon (n) a été utilisé.

La taille totale de l'échantillon est de 490 répondants dans l'ensemble de site, déterminée, d'une part, en fonction des contraintes de temps et de ressources matérielles et financières liées à la réalisation de cette étude d'autre part.

2 RÉSULTATS

2.1 MOTIF TOURISTIQUE DES ENQUÊTÉS

« L'expérience touristique est un phénomène pluriel et divers » (Tranquard, 2015). Les gens peuvent avoir différentes motivations d'un voyage à l'autre ou même dans le même voyage (Cohen, 1984). Boyer (2007) écrit qu'un touriste peut avoir à la fois plusieurs motifs au cours d'un même voyage. Mais il y a toujours l'un qui est plus cénans par rapport aux autres et selon chaque touriste dans son subconscient (Kadima et al., 2019).

Les données traitées dans cette enquête ont abouti à la figure ci-dessous:

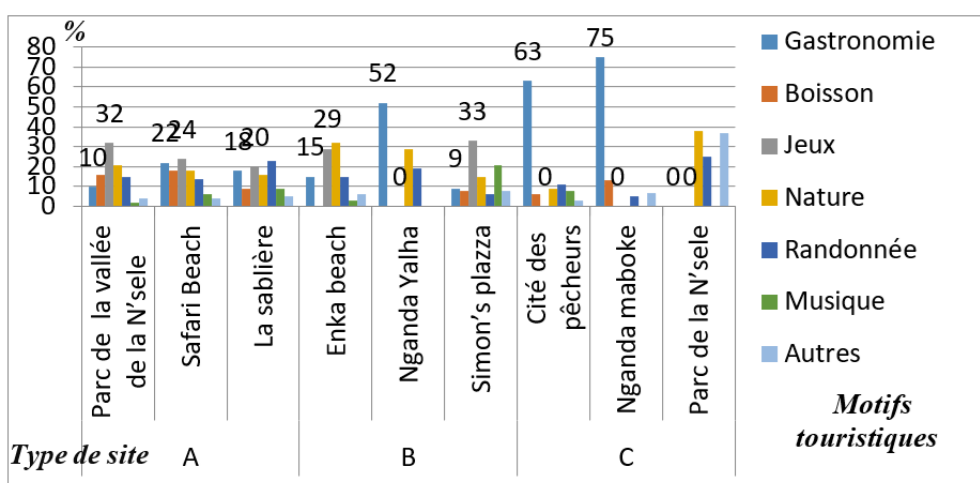


Fig. 3. Motif touristique des enquêtés

Source : Résultats de terrain, 2024

De la figure, il résulte que la gastronomie est la préférence de 75% des touristes dans les sites de type C, 52% dans les sites de type B. Les jeux par contre sont préférés entre 29 à 32 % des touristes. Le besoin de nature a également attiré entre 30-45% des touristes. Les boissons attirent aussi les touristes à des proportions différentes (10 à 9%).

En gros, les touristes fréquentant ces sites pour la gastronomie dominée par le repas légendaire le *Liboke* + *chikwangué* + boissons locales) et la prise des boissons à majorité locale, puis les besoins de jeux et de nature. Toujours sous des sons musicaux locaux ou étrangers.

Par ailleurs, la distinction proposée par Hersch Jacobs et Florence Smits (2007) entre touriste gastronomique, touriste culinaire et touriste culinaire occasionnel, en fonction de « l'intérêt croissant pour l'alimentation de qualité », soulève des questions et fait couler l'encre.

Parallèlement, l'« expérience » du restaurant, elle, se déroule en deux étapes: On se met d'abord dans un lieu récréatif on y prend l'apéritif et on passe la commande. Ensuite, pendant la consommation de son repas, il est nécessaire selon le cas d'écouter une bonne musique de ses stars préférées, selon son temps son histoire et la circonstance de l'évènement en observant le paysage du site visité avec la personne ou les personnes intimes (Weiss, 2004). Car la récréation est plus mieux qu'avec son âme sœur, son copain, les membres de famille, les collègues, etc (Kaki, 2024). D'autre part, le tourisme gastronomique est très lié à l'œnotourisme ou tourisme vitivinicole ou œnologique qui est une forme de tourisme d'agrément qui repose sur la découverte des régions viticoles et leurs productions comme l'est le cas à Mendoza en Argentine). Ce qui est approximativement le cas pour les Kinois qui préfèrent se distraire devant une bouteille de boisson chaude ou froide avec des morceaux des viandes ou poissons sur sa table (Lelo, 2011).

Il sied de dire de cela, l'expression tourisme gourmand est « tout-terrain » car il est omniprésent dans tous les types ou formes du tourisme qu'existent (Beaudet, 2006). La boisson et le repas sont très utiles dans toute destination qui se dit réellement touristique.

Donc, il y a aussi lieu de soulever que le niveau de vie de la population Kinoise est relativement faible, la consommation annuelle par tête est de **666.131 CDF**, soit moins de **2 USD** par tête/jour. Ce qui fait d'elle, une population pauvre dans son ensemble. Les dépenses moyennes annuelles de loisir étant de **114.00 CDF**, soit tout au plus **40 USD** au taux paritaire de l'année 2024 (SGT, 2024). Ce qui laisse peu de marge aux activités à caractère touristique, un véritable handicap pour le développement du tourisme local. Environ 44,4% des revenus inférieurs au SMIG, et plus 23% moins que la moitié du SMIG; ce qui traduit le faible niveau de vie de la population active.

Malgré le faible revenu de la majorité de Kinois, ils s'organisent, s'endettent, se cotisent pour se retrouver dans un coin et se distraire d'une manière ou d'une autre. Car la précarité de la qualité socio-économique et environnementale laisse à désirer dans cette ville (Munkuomo, 2022). Donc, sans la récréation, le divertissement et les loisirs, les Kinois risquent d'être sujet aux démences à des stress, aux raisonnements, aux AVC à des pertes de mémoires et à des morts subites (Kaki, 2024).

2.2 REPAS LES PLUS CONSOMMÉS DANS LES SITES RECREATIFS SELON LES ENQUETES

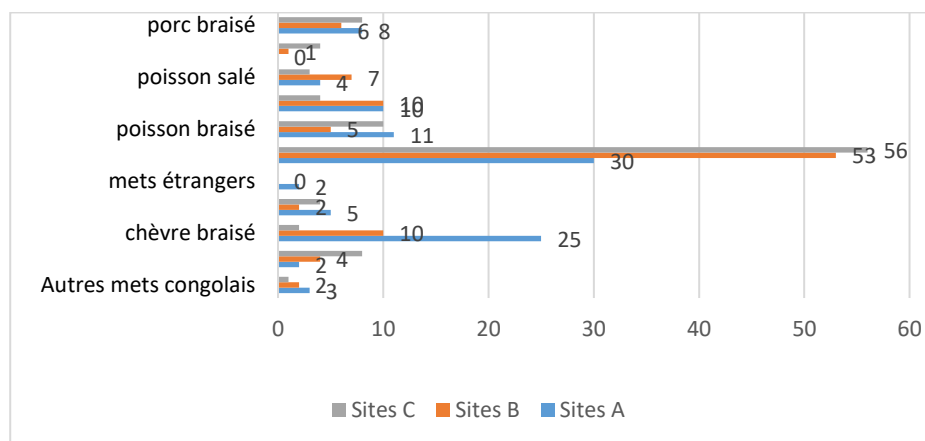


Fig. 4. Repas les plus consommés dans les sites récréatifs selon les enquêtés

Source : Résultats de terrain, 2024

La figure 4 montre que les poissons sont les plus consommés dans les sites touristiques sous plusieurs formes (braisé, frits, etc.) mais la forme dite papillotes des poissons d'eau douce appelée culturellement et affectueusement « *Liboke* » attirent plus les visiteurs au score allant de 30 à 56%. Suivi par la viande de chèvre, le porc (6 à 8%) et les poissons salés (4 à 7%). Les autres repas congolais viennent en dernière position.

Les touristes préfèrent consommés des poissons sous diverses formes au regard de leurs grandes valeurs nutritives. L'OMS (2023) confirme qu'à travers le monde ceux qui mangent beaucoup plus des poissons bio ont une certaine longévité élevée et tombent difficilement malade. Les peuples japonais, Portugais, Espagnols, les Maltais, les peuples insulaires ou les riverains des hydrômes en constituent un exemple concret (Lozato, 2018)

2.3 SPÉCIALITÉS CULINAIRES LES PLUS ATTRACTIVES

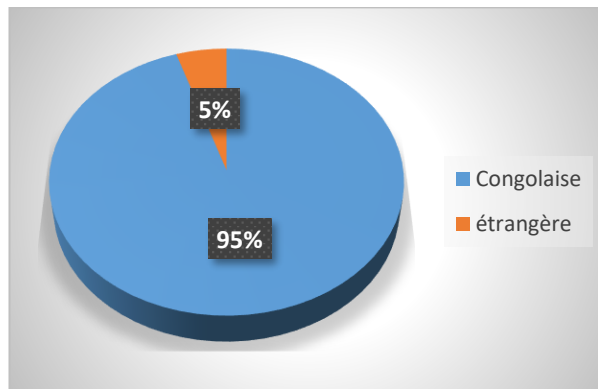


Fig. 5. Spécialités culinaires les plus attractives

Source : Résultats de terrain, 2024

L'observation de la figure 5 permet de dire que les spécialités culinaires locales attirent plus de touristes dans les sites récréatifs de la commune de la N'sele (95%) et celles d'ailleurs les attirent moins (5%).

Cette dimension d'attractivité révélée et estimée pour les spécialités culinaires locales dans cette étude pourrait s'expliquer par le fait que la majorité de ménages de Kinshasa consomment trop des vivres frais chaque jour, accompagnés des légumes ou non. Ce qui fait qu'ils soient motivés davantage à consommer les aliments locaux qu'ils considèrent de bio pendant leurs évasions et renouer leur appartenance culturelle.

2.4 POISSONS LES PLUS VENDUS DANS LES SITES TOURISTIQUES DU POOL MALEBO

N°	Nom scientifique	Nom vernaculaire	Lingala (langue locale)
1	<i>Clarias gariepinus</i>	Poisson chat africain, Silure	Ngolo ya mwindu
2	<i>(Clarias jaensis)</i>	Poisson chat africain, Silure	Ngolo ya jaune
3	<i>Clariallabes</i>	Poisson chat africain, Silure	Ngolo
4	<i>Schilbe grenfelli</i>	Schilbe grenfelli	Lilangwa
5	<i>Tilapia guineensis</i>	Tilapia	Libundu ya mwindu
6	<i>Tilapia (Oreochromis niloticus)</i>	Tilapia	Libundu ya motane
7	<i>Barbus baudoni, Cyprinidae</i>	Carpe	Misalala
8	<i>(Cyprinus carpio)</i>	Carpe	Libundu ya munene
9	<i>Heterotis niloticus</i>	arowana africain	Kongo ya sika
10	<i>Synodontis notatus</i>	criquet à un point	Libobo,likoko
11	<i>Synodontis pleurops</i>	squeaker du Congo	Libobo,likoko
12	<i>Synodontis decorus</i>	poisson-chat à l'envers, le poisson-chat clown	likoko ya tâche tâche
13	<i>Synodontis budgetti</i>	Syngodis de Budgett,	likoko ya jaune
14	<i>Parachanna obscura</i>	Parachanna obscura(vipère)	Mungusu
15	<i>Limnotrissa miodon</i>	Limnotrissa miodon	Ndakala
16	<i>Trachurus trachurus</i>	Chinchard	Thomson
17	<i>Auchenoglanis occidentalis</i>	Bagre ocellé	Likoko, Foka
18	<i>Mochokidae</i>	Mochokidés	Likoko ya jaune
19	<i>Auchenoglanis pantherinus</i>	Poisson panthère	Mpiki
20	<i>Girafe catfish(Auchenoglanis)</i>	Poisson girafe	Mpoka

21	<i>Auchenoglanis wittei</i>	Bagre ocellé	Libobo
22	<i>Aleste</i>	Aleste baremose	Pilchari
23	<i>Amphilius</i>	Amphilius (silure)	Kamba nioka
24	<i>Barbus</i>	Barbus	Lokesse
25	<i>Bostrychus</i>	Bostrychus	
26	<i>Citharinus</i>	Citharinus	Liyanga
27	<i>Ctenopoma</i>	Ctenopoma léopard	Ekamba
28	<i>Cynoglossus</i>	Poisson plat	Mbisi ya papala
29	<i>Dalophis</i>	Dalophis, emberbis, boulengeri (angillule)	Kamba nyoka
30	<i>Distichodus rostratus</i>	Distichodus	Ekesse ya solo(mboto)
31	<i>Distichodus antonii</i>	Distichodus	Mbese
32	<i>Dormitator</i>	Dormitator	Libundu ya makasi
33	<i>Eleotris</i>	Eleotris	Mungusu ya jaune
34	<i>Elops</i>	Elops	Malangwa,
35	<i>Enneacampus ansorgii</i>	syngnathe d'eau douce d'Afrique	Mbisi ya masuba
36	<i>Epiplatys</i>	Epiplatys	Misalala
37	<i>Arius parkii</i>	Poissons osseux.	Malangwa,
38	<i>Schilbe grenfelli</i>	Ostéichthyens(schilbe grenfelli)	(malangwa)
39	<i>Mormyridés</i>	Mormyridés	Mbongo,Koti
40	<i>Distichodus sexfasciatus</i>	Distichodus à six bandes	mboto ya nzela nzela)
41	<i>Labeo lineatus</i>	Labeo lineatus	Mongandza
42	<i>(Labeo parvus</i>	Labeo parvus ou labeo tibestii	Mopongo
43	<i>(Labeo weeksii</i>	Labeo weeksii	Elolo
44	<i>(Hydrocynus goliath)</i>	poisson tigre goliath ou encore Poisson-chien	Mbenga
45	<i>(Mormyrops deliciosus</i>	Mormyrops deliciosus	Nianda, mbongo ya milayi
46	<i>Chrysichthys cranchii</i>	Chrysichthys cranchii	Libata mayi, mpoka
47	<i>(Lates niloticus)</i>	La perche du Nil, capitaine	Capitaine
48	<i>Parachanna</i>	Parachanna	Tsinga
49	<i>(Protopterus dolloi</i>	Protopterus dolloi	Ndzombo
50	<i>Crocodylus niloticus</i>	Crocodile	Ngando
51	<i>Polypterus</i>	Polyptères	Mokonga
52	<i>Clupeidae</i>	harengs, aloses, sardines et menhadens	(sardines)
53	<i>Malapterus</i>	Poisson électrique	Nina

Source : résultats de terrain, 2024

Ce tableau ci-dessus, présente les variétés des poissons dont plus de 90%, sont pêchés dans le fleuve Congo et les autres proviennent des étangs environnant et d'autres importés. Plusieurs touristes viennent spécialement pour manger en format Liboke, barbecue ou en emporter frais.

2.5 REPERTOIRE DES REPAS CONSOMMES DANS LES SITES RECREATIFS DE KINSHASA



Fig. 6. *Liboke ya mpoka, ya Nngolo to ya Mopongo*

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 7. *Chikwange et fufu*

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 8. *Brochette des cotis des porcs ou la viande/et cotis de veau*

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 9. Maboke

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 10. Papillote des poissons d'eau douce de poisson chat

Source : cliché de l'auteur, 2024



Fig. 11. Poissons braisés (Chinchard)

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 12. Barbecue de viande de porc

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 13. Barbecue de viande de chèvre

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 14. Tilapia frit avec accompagnement des frites

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 15. Poisson chat braisé

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 16. Entrailles de vache (biloko ya kati ya ngombe)

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 17. Poulet mayo avec accompagnement

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 18. Poisson salé

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 19. Viande de porc au bouillon

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 20. Cuisses de poulet frites

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 21. Frite, mayonnaise et ketchup

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 22. Roujoll de dinde fumé

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 23. Bane plantain

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 24. Côtes des porcs fumées

Source : cliché de l'auteur,2024



Fig. 25. Chikwangu

Source : cliché de l'auteur,2024

Ces images montrent les spécialités culinaires congolaises et les accompagnements que préfèrent les touristes *Kinois* et *quelques étrangers*. Par contre, le cabri appelé aussi tige ou brochette, ces fameuses portions de viande de veau ou les cotis de porc coupées en carré que l'on enfiler sur une tige et qui sont cuit à l'étuvée figurent parmi les gammes de condiments apportés par les populations Sénégalaises et adoptés dans la cuisine Kinoise. Les brochettes, les tiges de porc ou de noix de veau (*mipanzi ya Ngulu*, *matama ya ngombe*) consommés comme repas touristique à côté des *Maboke* et tant autres (*ntaba*, cuisse de poulet, *thomson*, *ngulu*, *ngombe*...) avec le *fufu* ou *schikwange* comme accompagnement et des boissons surtout locale bien congelées. En revanche, de tous ces mets le papillote aux poissons d'eau douce « *Maboke* » occupe la première place est reste le plus prisé.

Signalons que pour ces différents mets à travers à Kinshasa, il y a des lieux spécialisés pour chaque type de barbecue ou spécialité culinaire. Par exemple la commune de Kalamu par l'avenue Kapela est réputée pour la viande de porc « *Ngulu ya kotumba* » et celle de chèvre « *Ntaba* », contrairement pour les sites touristiques de Bandal à la place bloc commercial/bandal Bisengo, c'est le poulet mayo, suivi des poissons chats fumés, les gros chinchards fumés garnis des épices avec accompagnement, attirent plus les visiteurs, la viande de chèvre « *Ntaba* » attirent également les touristes de la place six paillottes à Lemba et chez Cheetah à Barumbu. Le gros thomson (chinchard) fumé et le poisson salé (*Makayabu*) bien garni et décoré des épices reste la spécialité des sites de l'avenue Saio dans la commune de Kasa-vubu et ceux de Lemba super, la référence est faite chez Aljo resto, mama falay, mama kapi, etc. Le couloir Madiakoko à Kalamu est réputé également pour le poulet mayo et le gros thomson (chinchard) braisé, en revanche, tous les sites touristiques situés le long du fleuve congo (Maluku, N'sele, Gombe, Ngaliema, Ngaliema) tous se sont spécialisés pour le repas de *Maboke* et/ou les papillotes aux feuilles de poisson d'eau « *Liboke* » pour les habitués de la langue française. Référence est faite surtout au chapelet des sites touristiques situés à Kinkole pêcheur, Nganda Sese, Nganda Maboke tous localisés dans la commune touristique de la N'sele. Au

niveau de 7^{ème} rue Limete c'est le roupillon de dinde braisé, garni des épices et de la mayonnaise appelé par les *Kinois* dindon mayo qui émeuvent les amoureux du coin et ceux de couloir *Tekele* à Lemba. Le couloir Kimbuta à N'djili attire également les touristes par la qualité de ses différents mets repris précédemment (*Ngulu, Ntaba, poulet mayo*, etc). Le couloir Abattoir à Masina Petro-congo est le lieu par excellence des brochettes de viande de veau et des entrailles de vache (*Biloko ya kati ya Ngombe*) issus directement de l'abattage in situ. Malgré les risques de zoonose que courent les amoureux du coin, de tous les stands qu'existent dans ce lieu récréatif, chez Annette est le plus meilleur par la fraîcheur et la diversité des boissons, la qualité des services et surtout sa spécialité de préparation des entrailles de vache (*biloko ya kati ya ngombe*) (Engangela, 2024).

Ces différents repas délicieux doivent être convertis aujourd'hui à des patrimoines gastronomiques et touristiques de la contrée de Kinshasa et les transformés en vraie recette internationale.

2.6 ORIGINE DE LIBOKE

Le *liboke* (papillote au feuille de poisson d'eau douce) est une technique de préparation de poisson à l'étuve, spécialité du peuple *Libinza* de la province du grand Equateur. Il est certainement le mode de cuisson le plus exotique (papillote de feuilles), et qui nécessite une certaine expertise pour disposer les feuilles hermétiquement afin qu'elles retiennent adéquatement la chaleur et ne laissent s'échapper aucun jus de cuisson.

Les études effectuées. Bonkena *et al.* (2018) stipulent que la première apparition des *maboke* à Kinshasa remonte à 1917, ce sont les *Libinza*, peuple commerçant sur le fleuve Congo jusqu'au pool, qui l'apportèrent. Ce n'est qu'à Kinshasa que les diverses populations de l'Equateur viendront adopter ce met dans leur cuisine. Le *maboke* de poisson sera popularisé sous le régime du président Mobutu à partir de la N'sele, le 24 juin 1967, à l'occasion de l'instauration de la journée nationale du poisson célébrée à Kinkole. Traditionnellement, le *liboke* est préparé seulement avec du sel et du piment comme ingrédients, mais de nos jours, d'autres ingrédients sont utilisées dans sa préparation (oignon, cube maggi, tomate fraîche, etc). Préparez toujours en *liboke*, soit en bouillon pour garder toutes les valeurs nutritives. La consommation des poissons gras traite la perte des cheveux et permet la croissance rapide, d'autres études attestent même que ceux qui consomment trop des poissons ont une longévité élevée l'exemple est pour le peuple Japonais, Espagnol, portugais, Maltais (OMS, 2020).

L'OMS (2020), note que tous types de poisson, petit, gros, ou gras, reste une bonne source de protéines, de vitamines et des minéraux. Il est recommandé pour le bon développement du cerveau de l'enfant chez la femme enceinte et celle qui allaite. Possède d'incroyables vertus pour notre quotidien et contiennent des vitamines B6, B12, A, D, E et grâce à son apport suffisant en Omega 3 d'origine animale, il est préférable de consommer le poisson 2 fois la semaine. Les études scientifiques montrent que, l'Omega 3 diminue le mauvais cholestérol, participe à la constitution des membranes cellulaires du corps humain notamment du cerveau. Un fort allié pour la perte du poids.

En effet, le processus de préparation de *maboke* se fait en plusieurs opérations. Après éviscérations des poissons et dépècement (coupés en morceaux), ils sont assaisonnés par les ingrédients ou les épices composées d'oignon, l'ail, du sel, du piment, de la sellerie et des poivrons. Ces ingrédients sont mélangés aux tomates fruits ou tomates concentrées auxquelles on ajoute un peu d'huile et d'eau. Le tout est emballé dans les feuilles naturelles bien disposées et placées au-dessus d'un brasero surélevé, souvent en tonneau/et ou fit et alimenté par un feu doux à l'aide de charbon de bois capable de cuire les *maboke* de façon mijotée (feu doux). Ils sont consommés accompagnés des *chikwanges*, bananes patins, ou encore avec le *fufu* soit seul avec la boisson. Ces *maboke* font partie de la gastronomie congolaise qui est l'art de bien faire la bonne recette culinaire. A Kinkole, les *maboke* constituent non seulement un élément culinaire mais aussi un élément culturel qui attire les touristes.

3 DISCUSSION

Cette étude montre en premier les motifs touristiques dans ces sites cibles, les repas attractifs dont les poissons d'eau douce « *mbisi ya mayi* » occupe le premier rang surtout la préparation sous forme de *maboke*. Les poissons les plus commercialisés dans les sites récréatifs de Kinshasa, le répertoire de quelques repas les plus consommés, et enfin, l'origine de *Maboke*.

En effet, une alimentation équilibrée et saine diminue le risque d'être atteint de certaines maladies chroniques et cancers et, ainsi, augmente l'espérance de vie (). Ses effets bénéfiques sont majorés par la pratique d'une activité physique régulière et l'hygiène psychologique.

De tous ces repas répertoriés à part certains (poisson d'eau douce, chèvre, porc, viande, poisson salé) cette étude constate une consommation non négligeable des produits surgelés (poulet, roupillon de dinde, chinchard, etc) souvent produits par des industries agro-alimentaires non durables, suscite une curiosité pour la RDC qui dispose d'autant des potentialités agricoles.

Un cardiologue congolais (Takombe, 2024) affirme que la consommation excessive des produits surgelés favorise divers problèmes de santé tels que l'hypertension artérielle et d'autres maladies cardiovasculaires ainsi que le diabète de type 2 et l'obésité etc.

Cette consommation excessive des produits surgelés a été également prouvée par une étude menée dans les restaurants de Kinshasa qui montre que 70% des consommateurs sont accros aux vivres frais et 30% préfèrent les produits locaux ou bio. Par ailleurs, ceux qui recourent aux vivres frais pendant leurs interviews tous confirment le manque de choix drastique face à la pauvreté et au manque des moyens financiers soit la misère qui les ronge tous et les précarise davantage pour opter pour une alimentation plus saine ou plus durable. D'autres avis de préférence au produits bio était plus question de la conservation de l'authenticité culinaire, de l'hygiène alimentation, de la discipline qu'on adopte face aux aliments et à la prévention des risques sanitaires qu'ils avaient contre les produits alimentaires importés ou surgelés.

Mais Kadjila (2024) souligne une chose que tous les restaurants de Kinshasa quelque soit leurs notoriétés culinaires utilisent les épices beaucoup plus artificielles ou semi synthétiques pour l'arôme, la saveur et la décoration de leurs repas. Ce qui pousse cette spécialiste à nuancer sur le caractère bio ou naturel qu'on voudrait bien attribuer aux repas locaux qu'on considéreraient de bio ou écolo. Cependant, un repas peut être considéré de bio si est seulement si, le processus ayant conduit à la production des éléments à préparer et la préparation proprement dite des aliments ont exclus nécessairement les engrais ou autres aliments chimiques de synthèses (Barabote, 2024).

Matiala (2021) a montré que 95% des Kinois fréquentent les restaurants de différentes catégories (0 à 4 fourchettes) disséminés à travers la ville de Kinshasa et consomment les mets disponibles selon leurs moyens financiers et ne se posent pas des questions sur les conditions (bio ou non) ayant conduit à leurs préparation. Les quelques avertis évitent de consommer n'importe où et n'importe quoi.

Un rapport de l'OMS (2020) atteste l'affaiblissement du système, la sensibilité aux infections, intoxications alimentaires, les troubles métaboliques et cardiovasculaires, la mauvaise croissance, l'obésité, le diabète de type 2, cancer, baisse de production et de qualité des hormones de reproduction, et tant d'autres maladies chroniques comme conséquences de la mauvaise alimentation. Ce qui fait que cet organisme puisse plaider pour une alimentation saine et durable qui ne reste que possible par l'agriculture écologique et par la promotion des écorestaurants et des écoménages. Il y a donc, une ressemblance proche entre la publication de l'OMS et une enquête menée en France où la mauvaise alimentation est en effet prouvée pour de nombreuses pathologies: cancers, maladies cardiovasculaires, diabète (3,7 millions de diabétiques en 2015), surpoids et obésité (17 % des adultes en France sont obèses et un tiers sont en surpoids, chiffres qui, chez les enfants

Donc, la mauvaise alimentation constitue l'un des principaux facteurs de risque d'un éventail de maladies chroniques, notamment les maladies cardio-vasculaires, le cancer, le diabète et d'autres affections liées à l'obésité. Parmi les recommandations spécifiques pour une alimentation saine figurent: consommer davantage de fruits, de légumes, de légumineuses, de noix et de céréales; réduire la consommation de sel, de sucre et de graisses. Il est également conseillé de choisir les acides gras insaturés plutôt que les graisses saturées. Dont tous doivent être issus d'une agriculture durable et écologique (Musenga, 2023).

L'amélioration des habitudes alimentaires n'est pas uniquement un problème individuel, il s'agit en effet d'un problème de société qui par conséquent nécessitera l'adoption d'une approche fondée sur la population, qui soit multisectorielle, multidisciplinaire et culturellement adaptée (FAO, 2015).

Une étude menée (l'OCDE, 2019) révèle que 40 000 décès par an pourraient être évités si la concentration moyenne annuelle de particules fines (PM_{2,5}) ne dépassait pas la valeur guide de l'OMS fixée à 5 µg/m³. 4 cancers sur 10 en France pourraient être évités par des actions sur les modes de vie ainsi que par une réduction de l'exposition aux facteurs environnementaux: tabac, alcool, l'alimentation, infections, activité physique, pollution de l'air extérieur... 54% des Français de plus de 65 ans s'estiment en bonne santé. En Suède, ce taux atteint 79%, pour une même espérance de durée de vie qu'en France. 6 épidémies zoonotiques majeures ont émergé depuis 2000: Ebola, Covid-19... Ces maladies sont liées aux changements causés par les activités humaines: pratiques agricoles, échanges internationaux... (OCDE, adaptée de PNUE 2021)

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la surgélation permet de préserver de manière optimale les qualités nutritives des aliments. En effet, ce procédé consiste à réduire rapidement la température des produits à très basse température (-18°C ou moins), stoppant ainsi presque totalement l'action des enzymes et des micro-organismes responsables de la dégradation et de la perte de vitamines, minéraux et autres nutriments essentiels. Ainsi, un légume surgelé quelques heures après sa cueillette contient généralement plus de vitamines qu'un légume frais qui aurait passé plusieurs jours dans un réfrigérateur.

Il est donc erroné de penser que la surgélation détruit systématiquement les qualités nutritionnelles des aliments. Toutefois, certaines vitamines comme la vitamine C sont plus sensibles à l'oxydation engendrée par les changements de température, cela signifie une petite diminution de la teneur en certains nutriments peut être observée après décongélation et cuisson. Malgré ses avantages, la consommation excessive d'aliments surgelés peut présenter certains risques pour la santé surtout ceux exportés dans certains pays en développement comme La RDC. en particulier, les plats cuisinés surgelés sont souvent riches en sel, sucre, matières grasses et additifs alimentaires (conservateurs, colorants, exhausteurs de goût...) ajoutés afin de prolonger leur durée de conservation, améliorer leur aspect visuel ou renforcer leur saveur. Ces éléments, lorsqu'ils sont consommés en excès, peuvent favoriser divers problèmes de santé tels que l'hypertension artérielle, le diabète de type 2, l'obésité ou encore les maladies cardiovasculaires, les faiblesses sexuelles, la baisse de résilience corporelle, l'azoospermie, etc (OMS, 2022).

S'il faudrait revenir sur les poissons qui constituent les mets les plus consommés par les attractifs (75%) et les plus consommés dans tous ces sites (40 à 75%). Leurs situations demeurent préoccupantes. car, ils sont menacés à travers les rivières de Kinshasa par la surpêche, les pollutions, les occupations anarchiques des lits de cours d'eau, la destruction des écosystèmes halieutique dans l'ensemble et autres activités anthropiques. Cela prouve de l'inconscience écologique continue dans le chef des décideurs environnementaux, ceux du secteur agricole et de la sécurité alimentaire et ceux du tourisme en particulier. Car, Boulenger (1901) cité par Kikufi *et al.* (2020) proposa un premier inventaire des poissons des eaux douces congolaises pour un aménagement halieutique, chose qui n'a pas abouti malheureusement.

L'absence des conditions d'hygiène et d'assainissement durable à travers Kinshasa en plus des pollutions et de la dégradation de la qualité de l'environnement et de la situation socio-économique que caractérise toutes les communes que compte cette mégapole fait en sorte que cette ville soit en proie aux maladies environnementales (malaria, typhoïde) et aux vulnérabilités environnementales permanentes de populations qui y résident (Munkuomo, 2016). Pire encore, les effluents domestiques contenant des substances toxiques (métaux lourds ou autres substances chimiques indésirables) vulnérabilisent et causent des dégâts toxiques collatéraux sur les écosystèmes de la ville: cours d'eau, sol, champ (écosystème) poursuit ce même auteur.

Tangou *et al.*, (2023) ont révélé une pollution grave des rivières de Kinshasa surtout la ceinture industrielle de Limete où il y a que le déversement incontrôlé et sans dépollution de l'ordre de 73% avant le rejet de ces eaux dans la nature de la part de ses industrielles. Force est de constater que ces derniers les font sous l'œil impuissant de l'Etat qui dévient passager clandestin laissant ainsi la population et les écosystèmes à la merci des industriels non écologisés et sans culture écologique durable.

L'observation libre des sites touristiques sous examen révèle également une mauvaise gestion de l'environnement en général. Il y a lieu de signaler les similitudes entre cette étude et tant d'autres qui attestent les déversements anarchiques des eaux usées qu'elles soient ménagères, industrielles, pluviales qu' agricoles dans la zone Afrique (Binzangi *et al.*, 2004, 2014, 2019; Mpakam *et al.*, 2006; Hèssouwè, 2011; N'guessan *et al.*, 2011; Mana, 2011; Ahatefou *et al.*, 2013; Bigumandondera; Kouakou *et al.*, 2014; Hamadou, 2015; Tangou, 2017; Lelo *et al.*, 2018; Defoet *et al.*, 2018; Mafelly, 2019; Kabamba, 2019; Biey, 2020, Matadi, 2021; Musenga, 2023; Musibono, 2022, Munkuomo, 2023, etc.) transformant ainsi, la nature les ruisseaux, les rivières, les fleuves, les océans que tout autre eau de surface en dépotoir sauvage. Or, ces déversements non contrôlés contribuent à la pollution des rivières, la destruction des écosystèmes halieutiques, et le gaspillage de la ressource en eau, mais surtout la contamination des espèces aquatiques et la chaîne tropique (Kusonika, 2024). Certaines substances toxiques déversées dans un cours d'eau peuvent pénétrer dans les chaînes alimentaires et entraîner autant des maladies. C'est le phénomène de la bio-amplification (Tangou, 2022).

Les poissons telques le *Tilapia (Oreochromis niloticus* Linné, 1758) et le silure (*Clarias gariepinus* Burchell, 1822) sont plus consommés dans les différents sites touristiques sans compté, la consommation dans les ménages et les restaurants. Ces poissons figurent parmi les espèces les plus importantes en Afrique (Lazard, 2009; Ansah *et al.*, 2018). Ces espèces ont été introduites dans différentes stations de pisciculture d'où elles s'échappent régulièrement. C'est pourquoi, elles sont souvent signalées dans plusieurs bassins côtiers d'Afrique de l'Ouest et Central (Lazard, 2009).

Les quelques présents dans les cours d'eaux de la RDC, ils sont sujets aux pêches avec des matériaux anti-écologiques et une surpêche dans certaines de ces rivières qui risquerait d'entraîner autant d'impact sur la qualité ou la quantité de ces espèces qui ont une influence non négligeable sur la demande touristique et sur les ménages Kinois.

La pollution plastique que gangrène les rivières de Kinshasa et le fleuve Congo, engendre les microplastiques qui pourraient donc servir de vecteur pour les maladies et avoir un impact sur la qualité et la sécurité de l'eau potable ainsi que les poissons qui s'y trouvent (Wagner *et al.*, 2014). Le nettoyage des plages, le traitement des déchets engendre des coûts importants pour les communes et les sites touristiques. Lorsque les lasses de mer sont encombrées de ces déchets, elles ne sont que danger et insalubrité à toute volonté de développement touristique, par conséquent les communes se retrouvent dans l'obligation de procéder au nettoyage (Poitou, 2003).

Masua (2022) a mené une étude sur la mis en évidence dans les tubes digestifs de poissons *Clarias gariepinus* (poisson chat) « Ngolo » lors des observations au laboratoire il révèle la présence des micro-plastiques dans les tubes digestifs des poissons échantillonnés le long de pool malebo axe Kinshasa. Sur un total de 41 débris de microplastiques identifiés dans les tubes digestifs de poissons *Clarias gariepinus* à travers toutes les stations de pêche du Pool Malebo dans le fleuve Congo, seuls deux catégories de plastiques intègrent les tubes digestifs des poissons. Les polyéthylènes à basse densité (PELD) avec 34 débris soit 82,9% sont les plus représentatifs que les polypropylènes (PP) avec 7 débris soit 17%. Les poissons capturés au niveau de la station de Kingabwa présentent une proportion élevée de contamination (53,6%) par les débris suivis de ceux récoltés à Kinkole (24,3%), Maluku (12,1%) et Kinsuka (9,7%).

Dans la même étude ce chercheur montre dans différents types des microplastiques identifiés dans les tubes digestifs des poissons *Oreochromis niloticus* (tilapia) « Libundu » échantillonnés à travers les stations de pêche du Pool Malebo dans le fleuve Congo. Deux types de microplastiques (PELD: polyéthylène basse densité et PP: polypropylène) intègrent les tubes digestifs des poissons *Oreochromis niloticus* dans le Pool Malebo (fleuve Congo). Du point de vue abondance relative, les PELD avec 35 débris soit 79,5% sont les plus nombreux que les PP avec 9 débris soit 20,4%. Au niveau de station de pêche, les poissons récoltés au site de Kinkole sont les plus contaminés avec 18 débris soit 40,9% suivie de Kinsuka avec 13 débris soit 29,5%, Kingabwa avec 11 débris soit 25% et Maluku avec 2 débris soit 4,5%.

Donc, la pollution plastique affecte déjà les poissons que consomment la plus part de touristes (90%) qui fréquentent les sites touristiques situés le long du fleuve Congo et d'autres rivières internes à Kinshasa car quelques fragments plastiques ont été trouvés dans leurs tubes digestifs et dont les conséquences seraient nombreuses que pour la santé humaine, que pour la potabilisation de ces eaux par la REGIDESO (Masua, 2022).

A ce sujet, l'équipe de Pwema *et al.* (2018) renseigne que les poissons les plus consommés dans Kinshasa et par 75% des touristes au pool Malebo sont: la famille des tilapia (*Oreochromis niloticus* Linné, 1758s, tilapia du Nil), des poissons chats (*Clarias gariepinus* Burchell 1822), *Trachurus capensis* (Thomson) produit importé. Ces chercheurs renvoient la communauté congolaise d'observer avec rigueur la façon où se consomme les poissons dans la Ville de Kinshasa ou encore dans les sites touristiques, cela devrait normalement susciter une réflexion scientifique et un regard objectif sur l'état des ressources halieutiques des cours d'eau et se converger vers l'aquaculture beaucoup plus durable et plus écologique.

Par le fait que la situation des ressources aquatiques est beaucoup moins favorable pour le Fleuve Congo et les autres rivières internes à Kinshasa (Pwema., 2014; Musibono *et al.*, 2017; Kusunika, 2024, Masua *et al.*, 2024). Ces cours d'eau subissent une surpêche, des rejets urbains polluants et d'autres formes de pollution anthropique et cela favorise la contamination des ressources (espèce-milieu), la raréfaction des espèces sinon la disparition de certaines espèces, voire même l'atteinte à la chaîne alimentaire qui du reste impacterait sur le met légendaire de ces sites (*Liboke*).

Par ailleurs, d'après une étude menée par les chercheurs canadiens (Jean-Benoit Legault, *et al.*, 2024) les particules de micro et nanoplastiques colonisent les ressources halieutiques risquent d'augmenter la fréquence de maladies non transmissibles comme le cancer, le diabète, les troubles cardiovasculaires et les maladies chroniques des poumons, prévient cette étude internationale. Ces particules ont été détectées dans pratiquement tous les organes du corps humain, du cerveau jusqu'aux organes reproducteurs, mais leur impact sur la santé demeure mal compris et doit être étudié plus en profondeur, plaident les auteurs de l'étude (Manziona, 2020).

Quant aux autres repas touristiques (poulets, dindons, chinchards, cotis des porcs, cuisse de poulet,) les surgelés de façon général ils sont issus des industries étrangères avec des processus de production, de conservation qui souvent ne respectent pas les normes ISO (14001 v 2015, ISO 9001 v 2015 et 22000) et les exigences de l'OMS et de la FAO (2022). Il faudrait réfléchir pour l'engagement dans une agriculture beaucoup plus écologique, mécanisée et plus durable et dont les productions seront accessibles à tous selon les revenus. Or, la majorité des Kininois vivent dans la pauvreté chronique (- 1\$/jr) (Munkuomo, 2022). Ce qui est l'une des raisons que cette population recoure aux produits alimentaires importés aux risques sanitaires divers (Musibono *et al.*, 2019; Lelo *et al.*, 2018; Munkuomo, 2022). Cette vision est contraire à la pensée de Lemba et Barabote (2024) qu'estiment que: « manger bio n'est qu'un choix, une discipline, une volonté de garantir son corps en bonne santé, une pratique d'hygiène alimentaire avérée, une attitude culturelle authentique qu'opte une personne pour éviter les risques sanitaires dévoilés par les experts et les organismes spécialisés (Munkuomo, 2022; Bonkuma *et al.*; 2018 FAO, OMS). Les avis de ce penseur se confirme également dans les milieux ruraux congolais où il y a disponibilité des rivières, espaces forestiers, sols, malheureusement les populations ne produisent souvent que pour des fins commerciales et préfèrent consommés les surgelés surannées venus de Kinshasa, mal conservés et souvent des piètes qualités nutritives. Ce qui l'une des raisons de la mal croissance des enfants, la faiblesse d'exploiter les sols d'où crise alimentaire humiliant toute la RDC par son manque de politique agricole moderne et durable.

Or, la RDC a son climat chaud et humide, caractérisé par une forte pluviométrie atteignant parfois jusqu'à 2 000 mm l'an dans la cuvette (Tsunza, 2015). De plus la RDC dispose de près de 80 millions d'hectares de terres arables, 4 millions de terres irrigables, dont 1% seulement cultivé (Ministère de l'agriculture et de la sécurité alimentaire, 2024). Bien que l'Etat congolais venait d'allouer à ce secteur un budget en hausse de 13 % dans le projet de budget 2024 (Agence Ecofin, 2024) sur l'exercice 2024 qui prévoit un budget de 49 847 milliards de francs congolais (environ 16 milliards \$). Qu'à cela ne tienne l'expérience négative du passé n'aspire plus confiance aux responsables de ce secteur.

Car, le pays vit depuis un certain temps des détournements des fonds et deniers publics comme jamais au part avant. Les spécialistes en politique (Ndala, 2024; Ngem, 2024) pointent du doigt à la mauvaise gouvernance que fait face le pays dans tous les secteurs de la vie active, l'incompétence de la majorité de décideurs, le manque d'expertise et de technicité, l'archaïsme, le favoritisme, le clientélisme et le manque de leadership éclairé susceptible de transformer les patrimoines naturels en richesse réelle pour satisfaire les besoins des populations qui ne se remplissent des ventes que des aliments souillés, précaires, toxiques, avariés, qui les vulnérabilisent, les fragilisent et écourtent leurs séjours dans cette terre des hommes.

Cependant, les produits alimentaires les plus consommés dans les sites récréatives après les poissons sont nombreux (chèvres, les porcs, les vaches et autres bétails) et produits globalement dans les périphéries de Kinshasa et dans certaines fermes appartenant aux passagers clandestins teintés du mercantilisme, qui du reste ne voient que leurs propres intérêts économiques et temporaires. Ces agriculteurs non écologiques s'attèlent souvent à l'utilisation des Organismes Vivants Modifiés (OVM) et les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) pour tirer le maximum de bénéfices dans un temps records ignorant ainsi leurs capacités de nuisance pour la santé des consommateurs et sur les écosystèmes (Musenga, 2023).

Par ailleurs, que ça soit pour des produits importés que ceux produits en interne, souvent les alimentent leurs espèces par des produits synthétiques issus des procédés chimiques non écologiques, utilisent des fertilisants non biologiques (azote, le phosphore, le calcium, la potasse, le magnésium, le fer ou le soufre, etc) et les produits phytosanitaires non durables (Mubwala, 2023). Il serait donc nécessaire et plus prudent d'utiliser les biotechnologiques vertes ou durables pour une consommation plus responsable avec moins d'inconvénients, la préservation de la qualité de l'environnement et les idéaux prônés par l'Agenda 2030. Cela est possible par l'application des techniques d'élevage et agricoles beaucoup plus écologiques, modernes et industrialisées, pour éviter la disparition de ces bêtes, la crise alimentaire et la hausse des prix à travers les marchés de consommation de Kinshasa où la population est majoritairement très pauvre.

D'autre part, les spécialistes en gastronomie moderne utilisent trop d'épices chimiques ou semi synthétiques pendant la préparation des mets pour une meilleure saveur et décoration (Barabote, 2024). Par contre, on reproche à ces épices d'avoir plusieurs conséquences néfastes pour les consommateurs, malgré la saveur et la décoration qu'on leur reconnaît le monopole.

Or, l'art culinaire durable doit privilégier les épices naturelles et bio pour des raisons de santé et la sauvegarde de l'authenticité culinaire, la tradition et la culture. Comme démontrer par certains spécialistes innées de l'art culinaire (Dibala, 2008; Kadjila, 2017; Wha, 2018; Wayame, 2018; Kaki, 2022; Kahusu, 2020; Molo, 2020; Fay, 2023; Kondembo, 2023; Bolumbu, 2023; Mbuyi, 2023; Lotshinda, 2024 et Gimena, 2024, etc) qu'un bon repas ne se résume pas seulement à l'utilisation des épices chimiques mais à la satisfaire et la constitution de la bonne santé des consommateurs. Les mets de ces spécialistes utilisant les épices naturelles ont prouvé les consommateurs sur la bonne qualité nutritionnelle. Donc, on peut mieux préparer qu'avec les épices naturels pour des raisons d'hygiène alimentaires et la résilience physique (OMS, 2019).

En outre, de façon globale les touristes dans ces sites préfèrent consommés les produits locaux qu'ils jugent bio ou écolo, mais il y a lieu de vérifier sur la qualité qu'on leurs accorde. Qu'à cela ne tienne, cet aspect rejoint la forme du tourisme dite solidaire et sociale, sinon équitable par exemple, car il y a une dose de soutien des petits commerces de proximité (agriculteurs, fermiers, pêcheurs, les artisans, etc) et la pérennisation de certaines origines géographiques de ces produits consommés et le privilège des produits d'origine régionale ou nationale (Yoka, 2022).

Malheureusement, il y a une sous production des poissons (tilapia, poisson chat, chinchard, etc) les plus consommés par ces touristes et autres produits agricoles (chèvre, porc, etc). Or, ces sites touristiques se ressource en quantité élevée auprès des pêcheurs, fermiers et autres revendeurs des poissons à travers Kinshasa pour satisfaire les besoins croissants des éventuels consommateurs.

Cet attachement aux produits alimentaires locaux constatés lors des enquêtes corrobore d'autres études (Zaiem, 2015; Akli Achabou *et al.* 2014) car les consommateurs accordent de plus en plus d'importance aux poissons locaux lors de leurs évactions touristiques et cela gagne peu à peu le comportement de bon nombre de Kinois qui évitent cependant les aliments surgelés, importés et produisent ailleurs avec des conditions et pratiques inconnues, souvent compromettantes (Lemba, 2024). En revanche, 90% de ces sites n'ont pas leur propre espace agricole pour l'agrotourisme durable. Cependant, l'agrotourisme n'est pas vraiment pratiqué dans les sites récréatifs de Kinshasa (Madia, 2005). Un bon nombre de gens informés sur les techniques agricoles nuisibles à leur santé deviennent retissant à certains aliments et préfèrent de plus en plus les aliments bio certifiés par les organismes spécialisés et désirent de « consommer de produits moins toxiques et plus durables » (Dekhili, Akli Achabou, 2014, Lemba, 2024).

Par ailleurs, avec le développement de l'agriculture et de l'élevage, l'homme a appris progressivement à sélectionner les végétaux et les animaux qui répondent au mieux à ses besoins en créant des variétés végétales et des races animales plus performantes (FAO, 2017). En agissant directement sur les gènes, il a pu élaborer ainsi des organismes génétiquement modifiés ou OGM comme les plantes résistantes aux insectes ravageurs, aux herbicides ou à la sécheresse. Mais comme toutes les innovations majeures, les OGM fascinent et inquiètent tout à la fois comme les OVM (Musenga, 2023).

De l'autre côté, en restauration commerciale, de nombreux facteurs (insécurité alimentaire, mondialisation, problèmes environnementaux et la technologique négative agricole) incitent les consommateurs à consommer de manière plus authentique (Clauzel *et al.*, 2015). Les consommateurs sont désireux de consommer des produits locaux et plus respectueux de l'environnement, dans le but de maintenir leur engagement en matière d'environnement mais aussi pour des questions de sécurité alimentaire et de découverte de la véritable saveur des aliments (Clauzel *et al.*, 2015). L'éthique et la culture occupent désormais une place centrale lors de la décision d'achat des produits de consommation (François Lecompte, Valette-Florence, 2006). Les consommateurs s'informent de plus en plus, et prennent conscience de l'origine environnementale des produits et leur santé (Gonzalez *et al.*, 2019).

Malheureusement selon Zaiem (2015) le coût de production d'un produit écologique est plus élevé que celui d'un produit classique, et ce coût supplémentaire se répercute sur le prix d'achat du consommateur. Par ailleurs, François Lecompte et Valette-Florence (2006) soulignent le fait que les consommateurs ne disposent pas d'un accès facile aux informations concernant les véritables pratiques et comportements des entreprises. Les consommateurs, s'ils souhaitent disposer de ces informations, doivent les rechercher eux-mêmes, ce qui les décourage (François Lecompte, Valette Florence, 2006).

La consommation des légumes contaminés par des métaux toxiques par exemple peut entraîner leur accumulation dans les reins et le foie de l'homme, et de surcroît provoquer plusieurs maladies dont le cancer, l'anémie, les maladies cardiovasculaires, rénales et

pulmonaires, ainsi que la déstabilisation du système nerveux et l'infertilité masculine (FAO/WHO, 2003; 2004; Mata et al., 2020; Ngweme et al., 2021, Munkuomo, 2022). De ce fait, il est très important et recommandé de consommer les légumes non contaminés par des polluants organiques et inorganiques tels que les métaux toxiques pour éviter les risques pour la santé (Poté et al., 2023).

Par ailleurs, les agriculteurs Kinois sont non professionnels (80%), mais l'activité fait vivre des nombreuses familles à Kinshasa et emploie plus de 20 mille personnes (DSRP, 2007). L'agriculture urbain durable peut contribuer au développement durable de la ville de Kinshasa sous certaines conditions, notamment à travers sa professionnalisation, l'arrêt des produits chimiques et la répartition équitable des terres arables (Musibono et al. 2011; Ngweme et al., 2021a, 2021b). Fait inquiétant à Kinshasa, beaucoup d'agriculteurs utilisent couramment les eaux des puits, des étangs, des rivières urbaines et des canaux très chargées en polluants organiques et inorganiques pour l'irrigation des cultures maraichères. L'utilisation de ces eaux et la culture sous les sols agricoles contaminés ainsi que les dépôts atmosphériques peuvent contribuer de manière très significative à l'accumulation de métaux toxiques dans les légumes à culture maraichère (Ali et Al-Qahtani 2012; Tshibanda et al. 2014; Kapembo et al. 2016; Laffite et al. 2016; Chabukdhara et al., 2016; Mwanamoki et al. 2015; Kilunga et al. 2017; Kayembe *et al.* 2018).

L'agriculture durable s'avère donc très importante et cruciale, car elle permet de produire des aliments sains et nutritifs tout en minimisant les impacts sur la faune et la flore, et en adoptant une approche rationnelle de l'utilisation des terres, excluant tout forme d'intensification.

De plus cette forme d'agriculture a plusieurs objectifs selon le FAO (2022): préserver la fertilité des sols et promouvoir la biodiversité; améliorer les conditions environnementales et prévenir la population; réduire la consommation de ressources non renouvelables, telles que les combustibles fossiles; favoriser le développement économique et durable des zones rurales; améliorer la qualité de vie, les droits et la santé générale des agriculteurs, sensibiliser la population à l'environnement et renforcer leur responsabilité à cet égard.

L'enjeu du tourisme durable et de l'agriculture durable est aussi pour les territoires, non seulement de fidéliser des touristes déjà conquis, mais encore d'en attirer de nouveaux, par des spécialités culinaires culturelles authentiques et des offres originales. La finalité est alors économique, et elle vise à accroître qualitativement et quantitativement la fréquentation touristique. Les offres touristiques authentiques, spéciales et bien articulées, permettent notamment d'allonger la durée de séjour d'un touriste, les pousse à dépenser plus que prévus afin de transformer son territoire en station et non plus en lieu de passage » (Conseil National du Tourisme de la région Bretonne, 2021).

Il faudrait alors s'interroger de la pertinence de certains ministres (tourisme, environnement, agriculture, culture, pêche et élevage, etc) de la RDC sur la production, la conservation et la consommation durable des espèces de la biodiversité qui conditionnent l'existence de l'espèce humaine, le tourisme, la culture, le commerce et l'économie, bref le développement durable.

4 CONCLUSION

Au regard de cette étude, on peut donc comprendre que la gastronomie congolaise garde encore sa place dans la consommation touristique au sein des seins récréatifs de la commune de la N'sele. Les touristes enquêtés ont montré que les mets congolais constituent leur premier motif de visite dans les différents sites. En revanche, le papillote aux feuilles des poissons d'eau douce appelé « *Liboke* » pris avec la douce musique accompagnée des boissons chaudes ou froides émerveillent, 95% des touristes. En plus d'autres produits (chèvre, porc, viande de bœuf, etc) qui rendent agréable les séjours de ces touristes. Il s'est avéré un attachement culturel et le souhait de sauvegarder nos identités culinaires à travers nos repas locaux. Mais ces différents repas sont produits à des conditions qui laisse à réfléchir sinon de manière non écologique.

Tandis que, la RDC peut profiter de ses atouts naturels et culturels pour améliorer son offre touristique et être un géant du tourisme gastronomique. Ce pays a 254 groupes ethniques, plus de 80 millions d'habitants passionnés des activités récréatives et touristiques, une diversité culturelle étendue dont 450 tribus, 80 millions de terres arables, un réseau hydrologique très dense, un éventail des espèces de la biodiversité, un climat à cheval de l'équateur, plus de 2000mm de pluviométrie moyenne annuelle, une superficie forestière estimée à plus de 153 millions d'hectares est donc appeler à se démarquer dans plusieurs recettes qui scelleraient sa place à l'internationale sur le plan touristique, culturel et socio-économique etc.

Cela est possible grâce à plusieurs stratégies managériales entre autres: la pratique de l'agriculture durable, la sensibilisation des populations sur la qualité des aliments et la santé publique, l'inventaire des ressources de la biodiversité, la lutte contre les pollutions, le financement des investissements verts à travers toutes les provinces de la RDC, la promotion du tourisme gastronomique congolaise, les événements de dégustation et de concours gastronomiques, la foire agricole des produits locaux, etc. Car le tourisme, la consommation alimentaire saine sont strictement liées à l'agriculture durable. La certification de nos divers repas à travers les structures internationales améliorerait tant soit peu notre tourisme gastronomique. Cependant, cette étude recommande également ce qui suit :

- l'Etat est sensé valorisé et s'engagé à la certificat des recettes congolaises à travers les organes internationales;
- l'état est appelé à organiser les inventaires des ressources selon les différents écosystèmes qu'existent;

- L'Etat doit financer, accompagner la réalisation et la promotion des projets d'écoagriculture (aquaculture, l'éco pisciculture, l'aquaponie, etc);
- Lutter et préserver les écosystèmes de toute formes de pollutions, d'exploitation irréflechis, du gaspillage;
- Cartographier et mettre en place un modèle numérique de suivi des ressources naturelles à temps réel;
- Conscientiser les industriels et les populations pour stopper la pollution de nos rivières;
- Accompagner les pêcheurs et les ONG engagés dans l'agriculture durable et le tourisme durable;
- Organiser les soirées congolaises où les repas congolais seront valorisés;
- Mettre en place une structure spécialisée pour la valorisation des mets congolais;
- Créer les évènements touristiques à caractère culinaire;
- Créer des concours culinaires pour enrôler d'autres experts au sein de la structure de la valorisation des recettes congolaises;
- Promouvoir l'agriculture durable à travers les 26 provinces;
- Sensibiliser la population à la consommation des aliments de façon plus écologiques,
- Eduquer les parents congolais à la conservation de notre identité culturelle et culinaire auprès des enfants;
- Etc.

REFERENCES

- [1] Beaudet, Gérard, 2006, « La géographie du tourisme gourmand », *Téoros*, dossier thématique « Tourisme gourmand », sous la dir. de Jean-Pierre Lemasson, vol. 25, n° 1, p. 10-14. DOI: 10.7202/1071027.
- [2] Bétéille, Roger, 1996, *Le tourisme vert*, Paris, Presses universitaires de France, coll. « Que sais-je ? », n° 3124.
- [3] Bonkena *et al.* (2018), La consommation alimentaire et son évolution à Kinshasa, République Démocratique du Congo, Volume 36 (2018) Numéro 3.
- [4] Bourlet, Isabelle, 2002, L'émergence de l'agritourisme: les implications des changements dans le secteur agricole et sur les structures de production, Aix-en-Provence, Université de la Méditerranée, Laboratoire d'économie et de sociologie du travail.
- [5] Bras, Michel, [2004] 2009, « Apprivoiser l'Aubrac », dans Gilles Fumey et Olivier Etcheverria (dir.), *Atlas mondial des cuisines et des gastronomies*, Paris, Autrement.
- [6] Bras, Michel, 2002, *Bras, Laguiole, Aubrac, France*, Rodez, Rouergue.
- [7] cheverria, Olivier, 2014, « Du vignoble à la destination œnotouristique. L'exemple de l'île de Santorin », revue brésilienne *CULTUR*, n° 3, numéro spécial « Vin, patrimoine, tourisme et développement: convergence pour le débat et le développement des vignobles du monde », p. 188-210.
- [8] Clarimont, S. et Vlès V. (2018), « L'intégration tardive et hésitante du tourisme dans le champ du développement durable », dans *Tourisme durable en montagne: entre discours et pratique*, p. XVII-XXVII. La Plaine-Saint Denis: AFNOR.
- [9] Crozes, Daniel, 2000, *Le Guide de l'Aveyron*, Rodez, Rouergue.
- [10] Équipe MIT, 2011, *Tourismes 3. La révolution durable*, Paris, Belin.
- [11] FAO (2015), *Guide de pratique d'agriculture durable*.
- [12] Faure F. & De Alencastro F., 2014. Evaluation de la pollution par les plastiques dans les eaux de surface en Suisse. *Rapport mandaté par l'Office fédéral de l'environnement*.
- [13] Hazebroucq, Jean-Marie, 2009, « De l'espace touristique à la destination touristique: Un territoire qui se projette », dans Jean-Pierre Lemasson et Philippe Violier (dir.), *Destinations et territoires. Volume 1 Coprésence à l'œuvre*, Québec, Presses de l'Université du Québec / *Téoros*, p. 7-25.
- [14] Jacobs, Hersch et Florence Smits, 2007, *Le tourisme culinaire: un fort marqueur territorial. L'exemple du Canada*, 6^e Rencontres de Mâcon: Tourismes et territoires, Pré-actes.
- [15] Kadima K. et all. (2019), *Ecotourisme et perspectives de l'exploitation pétrolière: impasse dans le Lac Edouard au Parc National de Virunga de la période coloniale à nos jours*, éd. Universitaires Européennes.
- [16] Kaki *et al.* (2024), *Etat de lieux des espaces verts récréatifs dans la ville de Kinshasa: perception des Kinois et perspectives de planification et d'aménagement durable*, édition Cari journals international.
- [17] Lelo, N. (2011), *Planification et aménagement*. Ed. l'Harmattan, Paris.
- [18] Lemasson, Jean-Pierre, 2006, « Penser le tourisme gourmand », *Téoros*, dossier thématique « Tourisme gourmand », sous la dir. de Jean-Pierre Lemasson, vol. 25, n° 1, p. 3-4. DOI: 10.7202/1071025ar.
- [19] LOI n° 18-018 portant principes fondamentaux relatifs au tourisme en RDC, objet et définitions.
- [20] Long, Lucy, 2004, *Culinary Tourism*, Lexington, University Press of Kentucky.
- [21] Lozato, J.P. (2018), *Géographie du tourisme*. Ed Pearson, France.
- [22] Manzione J.G., (2020), « Le tourisme durable, composante essentielle du marketing touristique », *Cahier Espaces*, n° 67, pp. 104-168.
- [23] Marielle Salvador-Perignon, « Tourisme culinaire et valorisation des produits artisanaux: vers un tourisme durable », *Management & Avenir*, 2012.
- [24] Mashini D.M. (2018), *Gouvernance en RD Congo, Regard et témoignage*, Collection espace Afrique.

- [25] Mashini M. (2019), Les capacités d'accueil et les attraits touristiques de Kinshasa et ses alentours. Article on line.
- [26] Munkuomo, G. (2020) contraintes et défis de l'écologie urbaine en République Démocratique du Congo, article on line.
- [27] Musenga, (2023) Impact de l'occupation de l'espace urbain sur l'environnement à Kinshasa, éd. Düsseldorf.
- [28] Musenga tshiey (2023) Impact de l'occupation de l'espace urbain sur l'environnement à Kinshasa, éd. Düsseldorf.
- [29] Olivier et al. (2016) Tourisme et gastronomie, édition téoros.
- [30] OMS (2020), regard sur l'hygiène et l'assainissement.
- [31] OMT (2020) tourisme gastronomique à travers le monde.
- [32] OMT et PNUE, (2004), Principes directeurs sur le tourisme durable Tourisme, UNWTO Publications.
- [33] Pitte, Jean-Robert, 1993, « Des productions de qualité dans un paysage de qualité: un défi pour le monde rural français», *L'aménagement foncier agricole et rural*, n° 79, p. 19-22.
- [34] Pwema K.V., (2014), Ecologie alimentaire, reproduction et mode d'adaptation de cinq espèces de *Labeo* Cuvier, 1817 dans les milieux lentique et des rapides au Pool Malebo dans le fleuve. Thèse de Doctorat en Sciences Biologiques, Université de Kinshasa, R.D Congo.
- [35] Ramazani, J.-P., Tourisme: concepts, filière et séjour touristique, Ed. Universitaires Africaines Kinshasa, 2018, p. 47
- [36] Tranquard, M. (2015), « Ingénierie des projets écotouristiques et durabilité environnementale ». Thèse de doctorat en développement régional, Chicoutimi: Université du Québec à Chicoutimi. Inédite.
- [37] UNWTO (World Tourism Organization), 2012, « Global Report on Food Tourism ». <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/food_tourism_ok.pdf>, consulté en octobre 2024.
- [38] Vellas, F. (2018), Économie et politique du tourisme international, 2e édition, Ed. Economica, Paris.
- [39] Violier, Philippe, 2009, « Proposition pour un modèle d'analyse de la dynamique des lieux touristiques », dans Jean-Pierre Lemasson et Philippe Violier (dir.), *Destinations et territoires. Volume 1 Coprésence à l'œuvre*, Québec, Presses de l'Université du Québec / Téoros, p. 26-37.
- [40] Vlès, V. (2016), Politiques publiques d'aménagement touristique: objectifs, méthodes, effets, Talence, Presses universitaires de Bordeaux, France.
- [41] Weiss, Allen S., 2004, « Cuisine et Beaux-Arts: une petite méditation sur le gargouillou », *Critique. La Gastronomie, Revue générale des publications françaises et étrangères*, Paris, Minuit, t. LX, n° 685-686, p. 463-47.