

**PROBLEMES DE LA PRODUCTION
ALIMENTAIRE DANS LA LOCALITE DE KATANGA,
(SHABA, ZAÏRE)**

**Food production problems
in the village of Katanga (Shaba, Zaire)**

M. MBENZA* & K. ALONI**

ABSTRACT

Food behaviour of a Zairian village points out the inadequacy of the agricultural production regarding nutrition and goods on sale for partial insertion into a market economy. Physical conditions are however not too bad and peasant mentality is the only cause of this state of affairs.

RESUME

Le bilan alimentaire d'un village du Zaïre montre une insuffisance de la production agricole quant à la nutrition et quant à la vente de produits pour une insertion dans une économie de marché. Les conditions physiques ne sont pas trop mauvaises et c'est à la mentalité des paysans qu'il faut imputer ces état.

INTRODUCTION

Malgré l'introduction de l'économie de marché dans le milieu rural des pays en voie de développement, la consommation alimentaire y reste encore essentiellement tributaire de l'agriculture d'auto-subsistance, de la cueillette, de la chasse et de la pêche.

Dans les régions tropicales à deux saisons alternées, qui ne connaissent qu'une moisson par an, la production de ces activités primaires revêt un caractère aléatoire qu'accroissent souvent des variations interannuelles très marquées de la

* Département de Géographie, Université de Lubumbashi, B.P. 1825, Lubumbashi, Zaïre

** Département de Géographie, Université de Kinshasa, B.P. 749, Kinshasa, Zaïre

pluviosité. Les populations de ces milieux vivent de la sorte sous une menace d'un déficit alimentaire chronique.

Rares sont aujourd'hui, les milieux ruraux qui ont développé des mécanismes appropriés de production alimentaire, pouvant leur assurer une consommation régulière et suffisante toute l'année. Même dans le cas de récoltes abondantes, les techniques traditionnelles, telles que nous les avons observées au village de Katanga, ne garantissent pas leur conservation.

Dans ce village, le modèle causal de la malnutrition chronique observée chez les enfants a effectivement fait ressortir les difficultés rencontrées pour garantir un niveau suffisant et un accroissement substantiel de la production alimentaire. Dans le but de vérifier la nature de ce handicap, une évaluation de toutes les ressources alimentaires du village a été entreprise de 1986 à 1989 ainsi que l'analyse des problèmes relatifs à l'exploitation rationnelle.

ENVIRONNEMENT PHYSIQUE ET HUMAIN DU VILLAGE DE KATANGA

Katanga occupe une position quasi centrale au sein de l'arc minier du Shaba. Il est à environ 80 km de la ville de Lubumbashi et 50 km de celle de Likasi. Il est raccordé à l'axe routier asphalté reliant ces deux villes par une piste carrossable en terre de 6 km qui se prolonge vers le centre agro-industriel de Mangombo. Le village est à la fois le chef-lieu du "Groupement" de même nom (division territoriale placée sous l'autorité traditionnelle d'un chef coutumier) et le chef lieu de la "Collectivité" de la Lufira (division administrative du niveau le plus bas). Katanga bénéficie depuis l'époque coloniale de diverses tentatives de programme de développement entrepris avec le concours de différents organismes tels que la Fondation de l'Université de Liège pour la recherche en Afrique Centrale (FULREAC), le Programme National du Maïs (PNM), le Centre d'Exécution des Programmes Communautaires (CEP), l'Organisation Mondiale pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) et récemment le projet interuniversitaire "Projet Village Katanga".

Katanga compte environ 3400 habitants (recensement de 1986) répartis en une douzaine d'ethnies dont les Lamba forment la majorité (60 %). Le peuplement y a commencé vers 1916 par regroupement forcé de l'habitat dispersé de la dépression de la Lufira (WILMET, 1961). Il se poursuit actuellement encore par immigration de provenance diverse.

La population active d'environ 54% des habitants est essentiellement agricole. Elle occupe près de 65% des hommes et 84 % des femmes. Les autres travaillent dans l'administration (2,5%), l'enseignement (1,1%) et l'artisanat (2,2%). Les ouvriers des sociétés GCM/DEV et SNCZ¹ ne représentent que 1,0 %. Le

¹ GCM/DEV: Filiale de la société GECAMINES chargée de la production industrielle du maïs.
SNCZ: Société Nationale des chemins de fer du Zaïre.

chômage déguisé concerne 10% environ de la population active. L'emploi des jeunes représente près de 8,3% dont 6,1% pour les garçons et 2,1% pour les filles (MBUYI, 1986).

L'organisation sociale s'articule autour d'un pouvoir coutumier, jadis très fort, actuellement affaibli, notamment à la suite des influences urbaines grandissantes. La vie quotidienne reste encore très empreinte des croyances traditionnelles malgré une pratique quasi généralisée de la religion chrétienne.

Le terroir est subdivisé en trois ensembles distincts:

- un plateau aux sols ferrallitiques rouges à jaunes, couvert d'une forêt claire à *Brachystegia*, localement très dégradée par surexploitation;
- un glacis aux sols colluvionnaires profonds de texture légère, épuisés par une agriculture itinérante sur brûlis jadis très intense (environ 10% de la superficie du terroir);
- un complexe des plaines alluviales aux sols bruns à noirs paratourbeux, très fertiles (BOURGUIGNON *et al.*, 1960; DARCIS & SOYER, 1983;), bien que marécageux sur une grande partie (environ 60% du terroir). C'est le domaine des cultures maraîchères sur billons de dimension variable suivant la teneur en eau du sol.

Le climat est du type tropical humide à deux saisons, une saison des pluies d'octobre à avril et une saison sèche de mai à septembre. Le total pluviométrique, de l'ordre de 1200 mm par an, connaît de fortes variations interannuelles. Les températures sont souvent fraîches, avec de réels risques de gelée nocturnes dans le fonds de plaines notamment au mois de juin. Seuls septembre et octobre, transition vers la saison des pluies connaissent une forte chaleur.

APPROCHE METHODOLOGIQUE

Les ressources alimentaires ont été appréhendées à l'aide des méthodes courantes d'enquête sur le terrain:

- enquête systématique à l'échelle de 10 à 50%;
- interview des témoins privilégiés;
- observation participative par immersion dans le milieu.

Les quantités produites ont été évaluées, sur une période de trois années consécutives à partir de 1986, au moyen de techniques simples d'estimation:

- mesurage et comptage de différents paramètres de production dans les champs: superficie, dimensions des billons, nombre de plants par unité de surface, nombre de fruits par plants, etc...
- étude des flux à différents points d'accès au village par comptage et pesage des colis entrant et sortant.

PRODUCTION ALIMENTAIRE ET SES PROBLEMES

PRODUCTION DES CHAMPS

Les champs cultivés appartiennent à deux catégories: les champs de saison sèche et les champs de saison des pluies. En saison sèche, on pratique essentiellement des cultures maraîchères: choux divers, tomates, carottes, aubergines ("nia-nia"), céleris, poireaux, persil, piments, poivrons. En saison des pluies, on cultive des céréales (maïs, sorgho et mil), des légumineuses (haricot, arachide), des tubercules (manioc, patate douce) et diverses cucurbitacées (potiron = "maboke"). Les champs de saison sèche se localisent uniquement dans les fonds de plaine aux sols hydromorphes; ceux de la saison des pluies, sur les terrasses alluviales et les versants des interfluves bien drainés.

Le maïs est de loin la culture la plus importante. Il a été imposé par l'autorité coloniale en 1936, pour pallier la faible production de manioc fragilisée par une maladie virale (PARENT & THOEN, 1977). Il constitue, depuis, la base de l'alimentation locale. Sa production annuelle est fort variable. En 1986, elle était de 1500 t. contre seulement 400 t. en 1988. La différence d'une année à l'autre s'explique autant par les caprices de la pluviosité¹ que par la différence dans le respect des normes culturales (date de semis, densité des cultures, type et fréquence des entretiens, usage d'engrais et de pesticides...) ou la différence dans la capacité de travail. De fait, la plupart des opérations culturales sont manuelles. Le labour mécanisé est rarement pratiqué (3 champs sur les 93 visités en 1987). Même la traction animale, pourtant d'usage au village de Ndakata tout proche, n'est pas employée. Son introduction est récente à la ferme-pilote du projet Katanga.

La pratique quasi exclusive du travail manuel explique, en partie, la faiblesse des surfaces emblavées annuellement, de 500 à 800 ha pour tout le village et la mise en valeur seulement de 40 % du territoire. Les rendements en maïs sont, dans l'ensemble, très minimes: en moyenne 1,5 tonne ha⁻¹.

Le rendement des autres cultures vivrières comme le haricot et l'arachide est souvent entravé par la pratique courante d'association de plusieurs cultures dans un même champ et ceci malgré les bonnes aptitudes des sols. Pourtant ces deux cultures, particulièrement, produiraient des revenus substantiels si elles étaient pratiquées avec un peu plus d'attention.

La production des cultures de saison sèche est quelquefois abondante. En effet, malgré l'étroitesse des champs dictée par les contraintes du site et la

¹ Les pluies en 1988 ont été tardives et concentrées au milieu de la saison. Beaucoup de champs ont été inondés au stade de la germination.

médiocrité des moyens techniques, la fertilité naturelle des sols permet, dans bien des cas, d'atteindre des redements élevés (8 t ha⁻¹ de choux blancs, 15 t ha⁻¹ de tomates). Elle pose cependant des problèmes d'évacuation et de conservation. C'est, par exemple, le cas pour la tomate dont une partie de la production pourrait sur place.

PRODUCTION DE CUEILLETTE

Elle englobe toutes les activités d'exploitation brute des ressources alimentaires sauvages des environs du village: ramassage, chasse et pêche. La forêt claire, qui couvre environ le tiers du terroir du Katanga, renferme plus d'une centaine de produits comestibles, parmi lesquels les champignons, les chenilles et les fruits sont les plus répandus (MALAISSE & PARENT, 1985). Leur valeur alimentaire n'est pas négligeable (PARENT & THOEN, 1977).

Le ramassage est surtout pratiqué par les femmes et les enfants. Les récoltes ont souvent lieu en saison des pluies, de novembre à février pour les champignons et de février à avril pour les chenilles. A cause de la destruction inconsidérée de la forêt, les niches des produits sauvages deviennent éloignées en sorte que la cueillette absorbe du temps et de l'énergie que ne peut compenser la consommation des produits récoltés, une part importante étant souvent destinée à la vente. Aux produits précités, s'ajoutent encore les termites et le miel comme aliment d'appoint occasionnel.

La chasse et la pêche sont peu pratiquées. Ce sont surtout les enfants qui s'adonnent, en saison sèche, à la capture de petits rongeurs nuisibles aux cultures. Les protéines animales sont essentiellement fournies par le poisson, particulièrement le tilapia. Ce poisson est acheté au lac Tchangalele proche et revendu au village par des commerçants ambulants. D'après les enquêtes alimentaires de 1987 et 1988, sa consommation moyenne pour le village atteint environ 150 à 250 kg. Malheureusement, sa production est de plus en plus menacée par une exploitation qui ne respecte ni les périodes de frai ni les dimensions des mailles de filet conseillées. Même la production des rivières près des villages, jadis abondante et diversifiée - tilapia, silure, anguille - (communication orale d'un notable), est actuellement entravée par des pratiques ichtyocides.

PRODUCTION DES JARDINS ET DU PETIT ELEVAGE DOMESTIQUE

Une dizaine des cultures dont la patate douce, le potiron et le manioc se pratiquent autour des maisons, en saison des pluies. La production de ces trois cultures, dont on ne consomme souvent que les feuilles, est très dérisoire et difficilement quantifiable.

Plusieurs arbres fruitiers: manguiers, goyaviers, papayers, bananiers, orangers, citronniers... poussent presque spontanément dans les parcelles habitées, le long

des avenues et en bordure du village. Leur production est souvent destinée à la vente bien que sans grande valeur marchande. La partie consommée, sous forme de grignotage surtout par les enfants et les femmes est fort minime. Faute de moyens appropriés de conservation et de transformation, même artisanaux, les fruits comme les mangues et les goyaves, dont la production (100 à 500 t an⁻¹) est souvent trop abondante pour être entièrement absorbée, s'abîment chaque année en grande quantité.

Les enquêtes montrent encore que le petit élevage est pratiqué dans presque tout le village. Environ 70 % des ménages possèdent au moins une poule, 20 % au moins un canard. On compte environ 300 chèvres appartenant à une vingtaine de familles. L'élevage des moutons et des porcs est encore fort restreint tandis que celui des lapins et des pigeons est plutôt accidentel.

La faible production de cet élevage, encore pratiqué sans soins appropriés, est en grande partie réservée à la vente. La consommation locale est plutôt occasionnelle: visites importantes, grandes fêtes, cérémonies traditionnelles. Cette consommation est réduite davantage à cause des interdits sur un bon nombre d'espèces qui frappent surtout les femmes et les enfants et qui sont souvent renforcés par la pratique quasi généralisée du fétichisme (mfumu).

IMPORTATION DES VIVRES DES VILLES

Plusieurs produits alimentaires parviennent principalement de Lubumbashi et Likasi. Parmi les plus courants, on trouve pain, biscuit, bière, conserve, huile, graisse, sucre, sel et quelquefois poisson salé (bitoyo) et/ou surgelé ainsi que farine en provenance de Zambie.

L'introduction de plus en plus grande de ces produits, troqués ou le plus souvent vendus, déséquilibre le marché agricole local. En effet, leurs prix généralement très élevés obligent le paysan, pour se les offrir de temps à autre, à consacrer à la vente une part croissante de sa production. Il en résulte un nouveau mode de consommation qui ne permet pas de satisfaire convenablement les besoins essentiels, à cause de la faiblesse des revenus agricoles.

DISCUSSION ET CONCLUSION

Il ressort de cette analyse que les ressources dont dispose de village Katanga, sont soit insuffisamment exploitées soit irrationnellement utilisées. L'insuffisance de l'exploitation est liée autant aux pratiques culturelles inappropriées qu'aux moyens techniques restés rudimentaires. Une des solutions à l'accroissement de la production des cultures vivrières devrait être recherchée dans une bonne pratique des rotations et des assolements ainsi que dans une

augmentation sensible des surfaces emblavées. Le paysan devrait, pour ce faire 1°- récupérer par l'aménagement hydraulique les bonnes terres marécageuses 2°- se spécialiser de préférence dans un type de culture et adopter les techniques culturales qui offrent une capacité de travail accrue. La spécialisation favoriserait la formation de véritables marchés agricoles locaux, étape importante dans le processus de développement (DE SMET, 1976)

Malheureusement, cette spécialisation ne cadre pas avec l'esprit du paysan traditionnel qui, par souci bien connu de sécurité alimentaire, préfère produire lui-même l'essentiel de sa nourriture. Quant aux techniques de labour, c'est la mécanisation ou la traction animale ou encore le travail collectif qui permettrait d'emblaver de plus grandes superficies. Ce dernier est théoriquement la solution la plus simple et la plus facilement réalisable dans l'immédiat. Il se trouve cependant en butte à une réticence farouche de la population, probablement à cause de son assimilation aux corvées collectives imposées par l'administration.

L'utilisation rationnelle des ressources naturelles est contraire à l'idée que le paysan se fait de leur renouvellement inépuisable. Pour lui, la baisse de la productivité des produits sauvages tout comme celle des cultures est de préférence attribuée à des forces obscures et au mauvais sort plutôt qu'aux pratiques irrationnelles d'exploitation.

Comme on le voit, la production alimentaire du village Katanga, dans l'état actuel de son organisation, ne peut être substantiellement accrue pour, à la fois, satisfaire la consommation locale et garantir un excédent pour la vente afin de subvenir aux besoins croissants en argent (impôts, taxes, habillement, soins médicaux, frais scolaires des enfants...). Que ni la fertilité naturelle de la plus grande partie du terroir, ni la situation particulièrement favorable à proximité de grands centres urbains et encore moins les expériences antérieures de développement, n'aient incité à l'organisation rationnelle des ressources alimentaires à Katanga paraît pour le moins inquiétant pour l'avenir du village.

Certes, l'adoption des innovations par les paysans a toujours été très difficile et très lente. Mais le fait que les modèles n'aient pas provoqué jusqu'à ce jour, des modifications socio-économiques appréciables, donne matière à réflexion. Quelques considérations socio-culturelles semblent justifier ce comportement:

a.- Motivation sociale

L'important tribut social à payer, pour un surplus de confort de vie aussi insignifiant soit-il, soustrait chacun à l'effort collectif considérable que demande l'accroissement de la production, dans les conditions où elle est actuellement réalisée. En effet, la réussite sociale individuelle est souvent considérée comme relevant de forces obscures, celui qui la réalise est, soit traité de sorcier, soit exploité tant par la communauté traditionnelle que par le pouvoir public local.

b.- Mentalité d'assisté

Habitué dans le cadre des projets antérieurs de développement, à être encadré pour produire et se référant aux travailleurs de l'entreprise agro-industrielle proche, le paysan du village Katanga a pris l'habitude de se comporter, devant sa propre production, plus en simple ouvrier, exécutant des programmes proposés par les organismes intervenant (FAO, UNICEF, PAM) qu'en entrepreneur capable d'initiatives propres. Cette attitude du moindre effort caractéristique de mentalité d'assisté, est soutenue autant par la crainte du risque - l'agriculture étant une activité soumise aux caprices du climat - que par l'illusion des avantages sociaux offerts aux travailleurs agricoles de la GCM-exploitation.

c.-Rétribution des produits agricoles

Les prix trop bas fixés par les pouvoirs publics pour les produits agricoles, dans le but d'éviter la révolte des citadins face à la montée des prix, démotivent le paysan. Ce dernier a de plus en plus tendance à ne produire que pour sa subsistance en dépensant le moins possible d'énergie.

d.- Perception de la malnutrition

La consommation des produits locaux si elle était considérée comme remède à la malnutrition inciterait au moins à produire plus. Or, la malnutrition, spécialement de l'enfant, est perçue comme une fatalité contre laquelle on ne peut rien, sinon incriminer les sorciers ou toute autre cause obscure. Les signes de la malnutrition même sévère (ventre ballonné, cheveux roux, oedèmes...) sont plutôt regardés comme des symptômes liés à un état de croissance normal chez la plupart des enfants à un certain âge.

Il apparait ainsi qu'accroître et rationaliser la production alimentaire au village Katanga est, comme dans la plupart des pays en développement, une affaire de changement profond de mentalité de la population. Ce changement, base même du concept du sous-développement d'après certains auteurs comme ALBERTNI (1967), FREYSSINET (1966) et LACOSTE (1968) ne peut intervenir aussi longtemps que des structures inadaptées sont imposées. Il semble que les stratégies du développement qui placent le paysan au centre de leurs préoccupations, non pas pour le culpabiliser mais plutôt pour lui faire prendre conscience de ses responsabilités présenteraient plus de garanties de réussite que les tracasseries administratives actuelles.

En conclusion, le village Katanga dispose de plusieurs ressources alimentaires. Leur production ne pourra être ni substantiellement accrue ni rationnellement organisée afin d'améliorer les conditions et le cadre de vie des habitants, aussi longtemps que la mentalité de la population restera, comme dans bon nombre de pays en voie de développement essentiellement dominée par une tradition négative.

REMERCIEMENTS

Ce travail a été réalisé dans le cadre de la "composante santé et nutrition" du projet pilote recherche-action pour le développement intégré et autogéré du village Katanga. Les auteurs remercient MM. FIERENS ET BEGUIN, responsables de ce projet pour leur soutien matériel et financier. Les enquêtes de terrain ont été effectuées au cours des stages de fin de cycle des étudiants de troisième graduat en Géographie, des promotions 86-87, 87-88 et 88-89. Nous tenons à les remercier tous, ainsi que leurs encadreurs et toute la population de Katanga pour leur collaboration.

BIBLIOGRAPHIE

- ALBERTINI, J.M., 1967. *Les mécanismes du sous-développement*. Les Editions ouvrières, Paris, 344 p.
- BOURGUIGNON, P., STREEL, M. & CALEMBERT, J., 1960. *Prospection pédobotanique des plaines supérieures de la Lufira (Haut-Katanga)*. Fulreac, Liège, 111 p.
- DARCIS, N., & SOYER, J., 1963. La plaine de la Lupembashi (Shaba-Zaire). Mise en valeur agro-industrielle d'un cône alluvial en région tropical humide. *Geo-Eco-Trop.* 7, 1-4, pp 95-114.
- DE SMET, D., 1976. *Critères et méthodes d'évaluation de projets de développement*. Administration Générale de la Coopération au Développement, Bruxelles, 124 p.
- FREYSSINET, J., 1966. *Le concept du sous-développement*. Mouton, Paris. 368 p.
- LACOSTE, Y., 1968. *Géographie du sous-développement*. P.U.F. Paris, 284 p.
- MBUYI, B. D., 1986. La population du village Katanga. Résultats d'enquête et des documents de l'état-civil. Rapport 2, Projet Pilote Village Katanga, 38 p.
- MALAISSÉ, F., & PARENT, G., 1985. Edible vegetable product in the Zambezi woodland area: A nutritional and ecological approach. Ecological of food and nutrition. *Econ. Bot.*, 18, 43-82.
- PARENT, G. & THOEN, D., 1977. Food value of edible mushrooms from upper-Shaba region. *Econ. Bot.*, 31, 436-445.
- WILMET, J., 1961. *La répartition de la population dans la dépression des rivières Mufulya et Lufira (Haut-Katanga)*. Académie Royale des Sciences d'Outre-Mer, Mémoires, Bruxelles, 250 p.

