

Situation De La Filiere Manioc En Republique Democratique Du Congo : Analyse Et Perspectives

Yandju D. L. Marie Claire

Email: mc.yandju@gmail.com

Laboratoire de Microbiologie Appliquée et Nutrition, Département de Biologie/Biologie Moléculaire, Université de Kinshasa/ RDC

La République Démocratique du Congo est le troisième pays parmi les six plus grands producteurs du manioc dans le monde et le deuxième en Afrique après le Nigeria. Avec sa production de 15Million de tonne par an, la consommation humaine du manioc en R.D.C. est la plus élevée au monde : en effet, un Congolais consomme en moyenne 453 kg de racines fraîches par an, soit 145 kg de farine de manioc. Les feuilles de manioc se placent au premier rang de tous les légumes-feuilles consommés en R.D.C où un ménage de 7 à 8 personnes consomme près de 4 kg de feuilles de manioc par semaine. Comparativement aux racines, les feuilles de manioc sont riches en protéines (6-8 mg/g), en fer (3 mg/100g), en calcium (200 mg/100g), en vitamine A (10.000— 13.000 UI) et vitamine C (140 mg/100g). Cependant, malgré son importance dans l'alimentation humaine (Nourriture pour 90% de la population congolaise) et du bétail en RDC, les techniques de transformation (fermentation) du manioc en RDC, sont en ce jour artisanales, empiriques et rudimentaires conduisant à des produits transformés de qualités douteuses qui ne peuvent pas garantir la sécurité sanitaire des produits du manioc.

En outre, le manioc constitue une source de revenu principal au niveau des ménages. En milieu rural, pour plus de 90% des ménages agricoles en R.D.C les activités commerciales sont essentiellement basées sur les produits de manioc. Cependant, par manque des procédés standardisés, le commerce des produits du manioc est très limité et la majorité des produits sont uniquement accessibles au marché local. La filière manioc en RDC comprend : La production au champ, la transformation, la commercialisation au niveau des grossistes et des détaillants et la consommation au niveau des ménages ou par les industriels. La production est encore à majorité entre les mains des petits producteurs et considéré comme une activité économique du secteur informel. Quelques efforts de modernisation de la transformation sont en train d'être réalisés avec l'appui des partenaires au secteur privé afin d'assainir les produits de manioc CHIKWANGUE et FOUFOU. Toutefois le séchage demeure encore un défi pour l'amélioration des technologies et de produits du manioc.

Tenant compte de l'ampleur de la dépendance des populations congolaises vis-à-vis du manioc et du rôle que le manioc joue sur le plan économique, ainsi que son impact sur la santé de la population il est urgent d'envisager une forte amélioration des techniques de transformation du manioc en milieu paysan et éventuellement dans l'industrie.

Grace à un appui sur la valorisation des résultats innovants de la recherche scientifique, le financement du secteur agricole et en particulier le manioc, ainsi que le soutien continu des efforts des chercheurs, il est possible d'atteindre une production de 42 millions de tonnes en 2020 en RDC. Une attention particulière peut être portée sur : l'utilisation des variétés de manioc génétiquement rentable (à haut rendement, riches en vitamine A ,et autres nutriments..), l'utilisation des microferments pour la standardisation des procédés de transformation du manioc, l'élaboration des normes de qualités et leur validation par la société internationale de normalisation, la diversification des produits du manioc (amidon, éthanol, farine panifiable etc..)