



La valorisation des produits alimentaires du terroir, un puissant levier de développement économique, social et de souveraineté alimentaire en RD Congo

Bamuene Solo D.³, Kusika Nzau C.^{2,4}, Ngoyi Malongi L.^{1,2}, Ibanda Kasongo B.², Indjasa Langan R.⁵, Kumpel Onkan Vanialame G.⁵, Kikeba Mbala L.¹, Umba di M'balu J.^{1,2,3,4,5}

¹ Université Loyola du Congo (ULC), 7 avenue Père Boka, B.P. 3724/Kinshasa-Gombe

² Université Pédagogique Nationale (UPN), B.P. 8815/Kinshasa-Ngaliema

³ Université Président Joseph Kasavubu (UKV), B.P. 314 Boma/Kongo Central, RD Congo

⁴ Institut Supérieur des Techniques Appliquées en Chimie Agroalimentaire (ISTACHA), 01 Avenue de la Mission, Kimpese/Kongo Central,

⁵ Institut Supérieur de Développement Rural de Mbeo (ISDR/Mbeo)/Idiofa, UCC, B.P. 1534 Kinshasa-Limete

Abstract:

The Democratic Republic of Congo (DRC) is a country with enormous potential, stemming from its environment, vegetation, agriculture, and water resources. It is clear that promoting local food products will boost the country's economic growth while competing with the mining sector, which is currently performing better.

The objective of this study is to conduct a literature review on the need to promote local food products in the DRC, a country where over 70% of the population lives in rural areas and whose main activities are agriculture, livestock farming, fishing, and gathering.

Throughout this literature review, it has been demonstrated that, given its agricultural, fishing, and livestock potential, the development of local food products through the creation of value chains is crucial. Thus, promoting artisanal and environmentally friendly production methods encourages more sustainable and ecological agriculture.

Keywords: Local products, Value addition, Economic and social development, Food sovereignty, and Democratic Republic of Congo

Résumé

La RD Congo est un pays aux potentialités énormes, partant de son environnement, en passant par sa végétation, son agriculture et son hydrographie ; il se dégage que la valorisation de produits alimentaires du terroir va booster la croissance économique du pays tout en concurrençant le secteur minier qui est le secteur qui se comporte assez mieux.

L'objectif poursuivi dans cette étude est de mener une réflexion bibliographique sur la nécessité de la valorisation des produits du terroir en RD Congo, qui est un pays avec plus de 70% de la population qui vit dans les milieux ruraux et dont l'activité principale est soit l'agriculture, l'élevage, la pêche et la cueillette.

Tout au long de cette rédaction bibliographique, il a été démontré que de par sa potentialité agricole, halieutique et d'élevages, la valorisation des produits alimentaires du terroir par la création de chaînes de valeur. Ainsi, favoriser des modes de production artisanaux et respectueux de l'environnement, incite à une agriculture plus durable et écologique.

Mots clés : Produits du terroir, Valorisation, Développement économique, social, Souveraineté alimentaire et RD Congo

Digital Object Identifier (DOI): <https://doi.org/10.5281/zenodo.19451353>

1 Introduction

Dans un monde où la mondialisation et la grande distribution dominent nos paniers, il est primordial de se recentrer sur l'importance du local dans nos choix de consommation. Opter pour des produits provenant de notre région ne se limite pas seulement à une tendance, mais incarne un choix éthique et responsable en faveur de l'économie locale et de l'environnement. Choisir le local, c'est aussi consommer de saison, améliorer notre santé et minimiser notre empreinte carbone (2024).

La mondialisation, comme tout événement neuf, constitue donc à la fois une menace et une opportunité pour les produits traditionnels liés à un territoire plus ou moins défini, le terroir (Burny, 2008). La mondialisation alimentaire a progressivement éloigné les consommateurs de leurs terroirs locaux, créant une dépendance aux circuits longs et aux importations massives. Cette déconnexion territoriale fragilise aujourd'hui notre autonomie alimentaire face aux crises sanitaires, climatiques et géopolitiques (<https://www.terroir-et-sante.fr/le-retour-aux-terroirs-un-enjeu-pour-la-souverainete-alimentaire/> consulté le 07 mars 2026 à 15h00).

Les terroirs alimentaires représentent bien plus que de simples zones de production agricole. Ces écosystèmes complexes, façonnés par des millénaires d'interactions entre l'homme et la nature, constituent aujourd'hui des réservoirs de biodiversité nutritionnelle d'une richesse exceptionnelle. Chaque terroir développe ses propres variétés végétales et races animales, adaptées aux conditions locales spécifiques, créant ainsi une mosaïque alimentaire aux propriétés nutritionnelles uniques. Et donc, chaque région du monde a développé au fil des siècles ses propres variétés locales de fruits, légumes et céréales, parfaitement adaptées aux conditions climatiques et pédologiques spécifiques (<https://www.terroir-et-sante.fr/nutrition-et-biodiversite-lapport-des-terroirs-a-une-alimentation-diversifiee/> consulté le 07 mars 2026 à 15h00)

Paradoxe d'un pays aux potentialités halieutiques, agricoles et aquacoles importantes mais dont la population vit en insécurité alimentaire chronique dans une situation d'extrême pauvreté.

Dans les grandes villes de la RD Congo, la grande partie des besoins alimentaires est couverte par des produits végétaux et animaux d'importation. La crise sanitaire de la Covid-19 a su démontrer qu'un pays ou une nation qui consacre la majeure partie de son économie à l'importation des biens de première nécessité s'expose à une propagation de la pandémie compte tenu de la vulnérabilité de sa population. Umba *et al.* (2022) proposait la caviaculture pour pallier à la rareté des protéines animales.

Les maladies émergentes, causes des crises sanitaires potentiellement dévastatrices représentent un enjeu pour la santé humaine, végétale et animale (Umba *et al.*, 2024).

Les légumes traditionnels jouent un rôle important dans l'alimentation des populations et constituent l'une des principales sources de revenu monétaire et contribuent également à améliorer la qualité des rations alimentaires à travers l'apport en micronutriments (Indjasa *et al.*, 2025).

En République Démocratique du Congo (RDC), les produits forestiers non ligneux (PFNL) jouent un rôle socio-économique et nutritionnel crucial pour les populations rurales et urbaines. Essentiels pour l'alimentation, la pharmacopée et le revenu des ménages, ils incluent la viande de brousse, les chenilles, le *Gnetum africanum*, les fruits et les plantes médicinales.

La souveraineté alimentaire est un objectif à atteindre pour la RD Congo, elle passe par l'amélioration de l'agriculture et l'élevage d'une part, la consommation des produits du terroir et leur protection contre la concurrence des denrées importées souvent vendues à bas prix d'autre part (Umba, 2020).

La sécurité alimentaire qui est l'accès permanent de tous aux denrées alimentaires nécessaires pour mener une vie saine et active, se heurte aujourd'hui à un paradoxe. La production agricole mondiale a doublé depuis 1970 mais de disparité se constate à travers le monde (Mérino, 2009).

Ces produits de terroir sont aujourd'hui un objet de recherche pluridisciplinaire et international par excellence. Variables dans leur définition selon les époques et les lieux, dotés d'une dimension économique, culturelle, ethnologique et de plus en plus commerciale, les terroirs et leurs produits ont suscité l'intérêt des sciences humaines depuis seulement une vingtaine d'années (Ferrières et Meyzie, 2015).

Avec l'essor des échanges internationaux et la tendance à la standardisation, il devient crucial de préserver et de mettre en valeur le patrimoine local, qu'il soit matériel ou immatériel, ainsi que la biodiversité et la diversité culturelle. Cela implique de reconnaître l'importance du local et des traditions qui sont fondées sur la richesse des différences entre les individus, les peuples et les cultures (Hammou et El Fadi, 2024).

Les produits issus des terroirs reflètent cette diversité culturelle et offrent une alternative à la standardisation et à l'uniformisation des produits alimentaires et artisanaux. Aujourd'hui, ils jouent un rôle important dans le développement durable et local, en préservant l'environnement, en fournissant des emplois stables et en améliorant le niveau de vie des populations locales (Hammou et El Fadi, 2024).

La valorisation des produits alimentaires du terroir pourra contribuer à la préservation de l'environnement par et au développement de filières de production et de transformations locales. Elle va réduire l'empreinte écologique par la mise en place de chaînes de valeurs.

A la lumière de ce qui précède, la question qui se pose est celle de savoir comment la valorisation des produits alimentaires du terroir peut être un levier de développement économique, social et de souveraineté alimentaire en RD Congo ?

Du point de vue spécifique, il s'agira de reconnaître les liens qui existent entre les produits locaux, le terroir et les bénéficiaires (producteurs et consommateurs). Mettre en place des chaînes de valeurs de produits alimentaires du terroir (https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/foodquality/fichefiles/fr/c2.2.pdf).

Les produits de terroir peuvent être des leviers puissants pour contribuer au développement rural durable. Et ainsi, ce travail va essayer de manière simpliste à démontrer de par la revue bibliographique, que les produits alimentaires du terroir sont un puissant levier de développement économique, social et de sécurité alimentaire en RD Congo.

2 Caractéristiques spécifiques de la RD Congo

La République Démocratique du Congo de par sa superficie de 2 345 410 km², est le deuxième pays le plus vaste du continent africain après l'Algérie. Elle est située en Afrique Centrale, à cheval sur l'Equateur et comprise entre 6° de latitude Nord et 14° de latitude Sud, et 12^{ème} et 32^{ème} de longitude Est. Elle partage ses frontières d'une longueur de 9 165 km avec neuf pays à savoir ; au Nord la République Centrafricaine et le Sud-Soudan ; à l'Est l'Ouganda, le Rwanda, le Burundi et la Tanzanie ; au Sud la Zambie et l'Angola et à l'Ouest la République du Congo (INS RDC, 2021).

Le pays est caractérisé par une grande variété de reliefs dont la cuvette au Centre qui occupe 48% de la superficie du territoire national et la forêt équatoriale, la plaine côtière à l'Ouest, les plateaux au Nord, au Nord-Est et au Sud où la végétation est constituée des savanes arborées et entrecoupées de galeries forestières et enfin les massifs montagneux à l'Est, au Sud-Est et à l'Ouest. La RD Congo possède de potentialités agricoles sur d'énormes étendues des terres arables sur 80 millions d'hectares dont 12 millions seulement sont cultivées (INS RDC, 2021).



Figure 1. Carte administrative de la RD Congo
Source : INS RDC (2021)

Sur une population d'environ 101,5 millions d'habitants (IPC RDC, 2024), harmonieusement répartis au Nord et au Sud de l'Equateur, la RD Congo a des sols forestiers et savaniques fertiles, drainés par un réseau hydrographique important (Umba, 2015). Ce réseau hydrographique, qui est très dense, comprend deux Fleuves, une trentaine de grandes rivières dont toutes les eaux débouchent sur le fleuve Congo. On dénombre 15 lacs d'une superficie totale de 180 000 km² avec une potentialité hydroélectrique estimée à 106 000 MW. Elle dispose de l'une des plus riches biodiversités au monde en raison d'innombrables et variables richesses fauniques et floristiques qui les composent (INS RDC, 2021).

2.1 Les produits du terroir en RD Congo

Pays aux multiples ressources aussi bien agricoles, minières, halieutiques que forestières, la RD Congo, de par sa riche biodiversité a plusieurs produits alimentaires du terroir en partant du végétal à l'animal.

Se référant au titre de ce travail, cette étude ne se basera que sur les produits alimentaires du terroir. Ces produits se définissent par leur ancrage géographique, leur lien avec des savoir-faire traditionnels et des méthodes de production artisanales. Ils se classent principalement en trois catégories : produits animaux (viandes, fromages, miel), végétaux (fruits, légumes, céréales) et transformés (huiles, vins, charcuteries, conserves). Ils reflètent l'identité locale et une qualité spécifique.

- **Produits Animaux :** Fromages, viandes, charcuteries, produits apicoles (miel de sapin, miel de Provence).
- **Produits Végétaux :** Fruits frais (pommes, kiwis, figes), légumes locaux, épices, aromates, céréales.
- **Produits Transformés :** Huiles (argan, olive), boissons (bières locales, jus), condiments (sauces pimentées), confiseries, conserves.

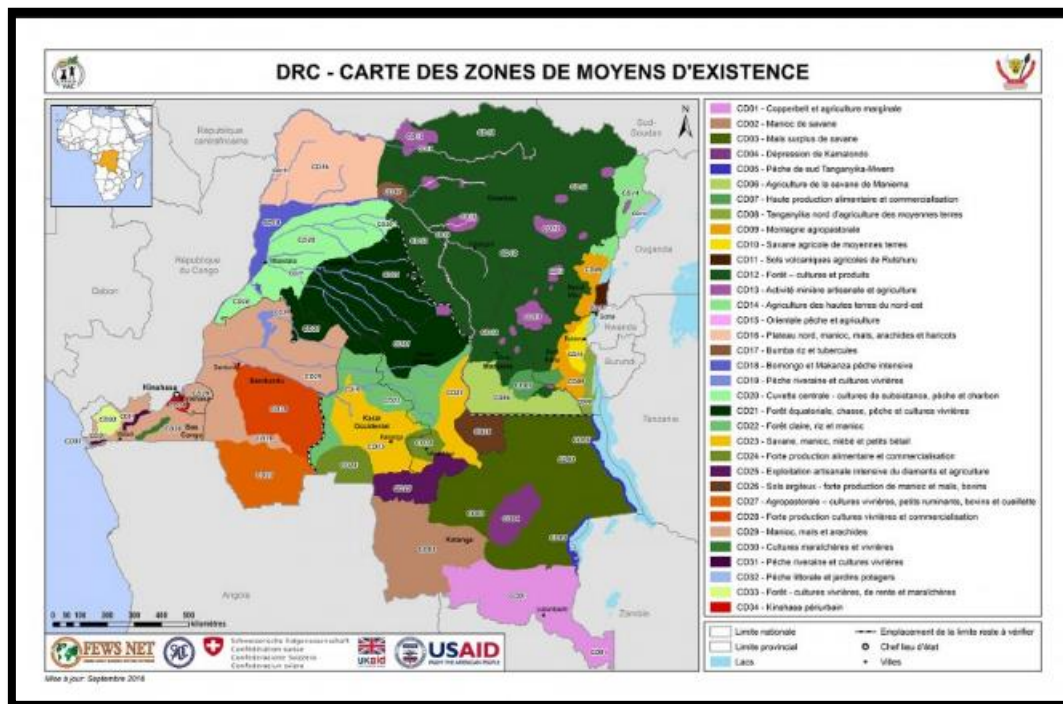


Figure 2. Carte de la richesse agricole de la RD Congo
Source : Beya (2019)

2.2 Généralités et caractéristiques des produits alimentaires du terroir.

La RD Congo est située à cheval sur l'équateur et au centre de l'Afrique subsaharienne et avec ses 17 grandes formations végétales regorge une flore et une faune variées (Mangambu, 2013). Le pays est aussi le domaine d'une grande diversité culturelle, climatique, pédologique, géomorphologique et végétale. Son importante diversité biologique est représentée par un complexe végétal imposant et de faciès varié, allant de type forestier dense jusqu'aux savanes plus ou moins boisées en passant par les forêts claires habitats d'une faune également diversifiée, comprenant quelques espèces endémiques, rares ou uniques au monde (Enerunga, sd).

Les produits du terroir se définissent comme l'ensemble des produits locaux, régionaux et même traditionnels, reflétant une culture et un savoir-faire spécifique et propre à un terroir précis (Elgozmir, sd).

En 1999, l'ONU lors de la commission « développement durable » définissait le terroir comme : « entité territoriale dont les valeurs patrimoniales sont les fruits de relations complexes et de long terme entre des caractéristiques culturelles, sociales, écologiques et économiques ». Mais de façon plus large, le terroir se définit comme un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires sociotechniques ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité, et aboutissent à une réputation pour un bien originaire de cet espace géographique (Casabianca *et al.*, 2006)

2.3 Caractéristiques des produits alimentaires du terroir

De par sa riche biodiversité, la RD Congo comprend plusieurs produits alimentaires du terroir se trouvant du Nord au Sud et de l'Est à l'Ouest, très bien réparties entre les différentes zones agro-écologiques du pays.

- Les produits forestiers non ligneux

Les produits forestiers non ligneux (PFNL) constituent une gamme de produits variés intégrant les espèces végétales ou parties de celles-ci non concernées par l'exploitation forestière et toutes les espèces animales. Les PFNL, d'une manière générale sont très utilisés par les populations et, les communautés locales et autochtones, dont ils assurent la base alimentaire, médicinale, socle culturelle et technologique (Kimpouni, sd).

Depuis quelques décennies, les entreprises basées sur les produits forestiers non ligneux ont attiré l'attention car elles permettent d'utiliser les forêts de manière durable, à la fois parce qu'elles élargissent la gamme d'avantages que procurent les forêts, et parce qu'une plus grande part des recettes provenant des produits finaux revient à ceux qui gèrent la ressource, les communautés installées près de la forêt pouvant se charger de la collecte et de la transformation (Bakengula *et al.*, 2025).

Les PFNL sont parmi les ressources forestières dont les populations ont besoin pour leur survie. Ils sont caractérisés par leur facilité d'approvisionnement, ils sont particulièrement importants dans les pays en développement où près de 80% de la population en dépend pour l'alimentation, l'artisanat et la médecine traditionnelle (Biloson 2010 ; FAO, 1999 ; Fauré & Labazée, 2002 ; Konda & Ambühl, 2019 ; Mialoundama *et al.*, 2007 cités par Kazwazwa *et al.*, 2025).

La typologie repose également sur le niveau de reconnaissance, allant des produits fermiers authentiques aux produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité, comme l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) ou l'IGP (Indication Géographique Protégée), qui garantissent la liaison entre le produit, le terroir et le savoir-faire.



Figure 3. *Rhynchophorus phoenicis*
Source : Kumpel *et al.*, (2026)



Figure 4. *Imbrasia epimethea*
Source : Kumpel *et al.*, (2026)



Figure 5. *Macrobrachium vollenhovenii*
Source : Kumpel (2026)



Figure 6. *Termitomyces clypeatus*
Source : Kumpel (2026)



Figure 7. *Gnetum africanum*
Source : Kumpel *et al.*, (2026)



Figure 8. *Auricularia auricula-judae*
Source : Kumpel (2026)



Figure 9. *Acheta domesticus*
Source : Kumpel *et al.*, (2026)

- La viande de brousse

La viande de brousse (figure 10) est un élément capital dans l'alimentation et la culture de populations des forêts tropicales (Igugu et tréfon, 2022). Dans le contexte africain, la viande de brousse reste une composante importante de l'alimentation particulièrement en milieu rural. Bien que des espèces aquatiques soient aussi largement consommées, l'expression viande de brousse se réfère en général à des animaux terrestres en particulier des mammifères, oiseaux, reptiles et amphibiens (Fa *et al.*, 2018).

La viande de brousse constitue une source de revenus sûre pour certains ménages et par contre, elle satisfait aussi aux besoins nutritionnels et de sécurité alimentaire par l'apport des protéines animales dans certains ménages paysans (Ngoyi *et al.*, 2026).



Figure 10. Illustration de quelques brochettes de viandes de brousse vendue le long de la route nationale n°1 sur l'axe routier Matadi – Manterne au Kongo Central
Source : Ngoyi *et al.*, 2026

- Produits halieutiques

La RD Congo est un pays avec un potentiel halieutique estimé à 700 000 T par an à travers ses nombreux lacs, rivières, fleuves et 40 kms sur la côte Atlantique. Malgré ce potentiel, la production de la RD Congo est très faible, estimée à environ 250 000 T par an. Pour satisfaire la demande en poissons, elle est obligée d'importer 200 000 T des poissons par an dont les célèbres poissons chinchards communément appelés par les congolais « Thomson » ou « Mpiodi » accessibles à toutes les bourses alors que le besoin en poissons est estimé à 450 000 T par an. Ainsi, la pêche reste une activité de survie pour la population qui ne gagne que de quoi survivre (figures 11 et 12). Or, si cette filière est organisée et modernisée, la pêche peut satisfaire le besoin local en poissons et générer des devises en vendant les surplus à l'étranger (<https://lavoixdupaysancongolais.wordpress.com/wp-content/uploads/2011/08/la-voix-du-paysan-final-nc2b014vfinal.pdf>).



Figure 11. Illustration du résultat de la pêche dans le territoire de Muanda
Source : Bamueue *et al.*, (2026)



Figure 12. Poissons pêchés et prêts à être expédiés dans les grands centres de consommation
Source : Bamueue *et al.*, (2026)

La transformation locale peut accroître les recettes en créant de la valeur ajoutée, alors que l'exploitation du savoir local peut améliorer la production, la transformation et les possibilités de commercialisation des produits. L'une des clés du succès dans les entreprises de PFNL consiste à ajouter de la valeur à la ressource non ligneuse en la transformant sur place, de façon à ce qu'une part plus grande du prix final revienne aux communautés qui gèrent la ressource (Bakengula *et al.*, 2025).

La médecine traditionnelle à base des plantes demeure encore une source des soins pour l'homme et l'animal (Balagizi, 2014 cité par Masina *et al.*, 2025). L'usage des plantes en phytothérapie est très ancien et connaît un regain d'intérêt auprès du public. Selon l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS, 2002 cité par Masina *et al.*, 2025) environ 80 % de la population mondiale recourt à la médecine traditionnelle pour satisfaire ses besoins de santé primaire (Masina *et al.*, 2025).

3 Produits alimentaires du terroir comme levier de développement économique de la RD Congo

La grande majorité de la population de la RD Congo vit dans les milieux ruraux où les infrastructures sont soit obsolètes soit inexistantes. Cette population vit des activités paysannes dont l'agriculture, la pêche, la cueillette, la chasse et la transformation (rudimentaire). Selon plusieurs auteurs, la baisse des différentes productions est justifiée beaucoup par le manque d'infrastructure.

Les produits de terroir sont considérés comme un vecteur de développement économique et social des régions marginalisées, ils ont fait l'objet d'encouragement et d'aide de plusieurs organismes (Raif et Aitheda, 2018). Et ceci va réduire les importations de certains produits tels que la farine de blé, la farine de semoule, les poissons chinchards car nos rivières, lacs, le fleuve et la côte à Muanda sauront à même de produire en atteignant la production de 700 000 tonnes/an. Ce pêcheur qui allait vivre dans les grands centres urbains sans rien de concret à faire, saura se concentrer à son activité qui lui produira des ressources financières.

4 Produits alimentaires du terroir comme levier de développement social en RD Congo

Le social est étroitement lié à l'économique. Une activité ou un travail qui est rémunérateur incite les bénéficiaires à épargner et à investir à autre chose.

5 Produits alimentaires du terroir comme levier de souveraineté alimentaire en RD Congo

En 2008, Biloso affirmait tout en s'appuyant sur Tollens (2003) que la sécurité alimentaire préoccupe la population congolaise qui vit la précarité au quotidien. Le pays était considéré comme celui avec la plus grande augmentation de la proportion de sous-nourris sur la période 1990-1992 et de 1997 à 1999, soit 29% de la population nationale (Biloso, 2008).

L'insécurité alimentaire s'aggrave tout particulièrement en Afrique, où la proportion de la population souffrant de faim chronique est la plus élevée au monde. La disponibilité alimentaire quotidienne moyenne par individu reste toujours en deçà du seuil minimal, malgré un recours croissant des Etats africains à l'aide humanitaire délivrée par le Programme Alimentaire Mondial (Mérino, 2009). En RD Congo, la situation de l'insécurité alimentaire est préoccupante sur l'ensemble du territoire national avec 40% de la population classée au niveau modérée (Niveau 3) et sévère (Niveau 4) (IPC-RDC, 2024).

Il est vrai que la population de la RD Congo vit en insécurité alimentaire chronique à hauteur de 40%. Et plusieurs éléments sont à la base de cette situation dont le manque d'infrastructure, l'insécurité et la non valorisation des produits du terroir.

En effet, tout au long de cette étude, il se dégage que de par sa riche biodiversité et son potentiel halieutique, agricole, etc. ; la valorisation des produits du terroir (quelle que soit sa nature ou sa typologie) demeure la voie par laquelle le pays pourra sortir de l'insécurité alimentaire et de la pauvreté.

Ainsi, à l'heure de la mondialisation des échanges et de la restructuration de l'agriculture qui l'accompagne, les produits de terroir peuvent apparaître comme une solution pour reconquérir de la valeur ajoutée et contribuer au maintien de l'emploi en milieu rural (Bérard et Marchenay, 2007). Opter pour des produits provenant de notre terroir ne se limite pas seulement à une tendance, mais incarne un choix éthique et responsable en faveur de l'économie locale et de l'environnement. Choisir le local, c'est aussi consommer de saison, améliorer notre santé et minimiser notre empreinte carbone.

REFERENCES

- [1] Bakengula M.T., Mubagwa C., Balagizi K.I. et Mubalama K.L. (2025) Impact des produits forestiers non ligneux sur le revenu et la sécurité alimentaire des exploitants riverains au Parc National de Kahuzi-Biega. *In International Journal of Science and Management Studies vol. 8 (2) : 72-93.*
- [2] Bamuene S.D., Ngoyi M.L., Khonde M.M., Lufuluabo M.M., Ibanda K.B., Mananga N.F.F., Twabela T.A., Mabi N.M.J., Umba D.M.J., Mumba D.A. (2026) Conservation des viandes et poissons dans les chambres froides par une appréciation des normes hygiéniques en rapport avec les « 5M ». Enquête menée dans les trois communes de la ville de Boma et du territoire urbano rural de Muanda au Kongo Central. *In Revue Internationale de la Recherche Scientifique vol. 4, n°2, pp. 1691-1704*
- [3] Bérard L. et Marchenay P. (2007) *Produits de terroir – Comprendre et agir*. Centre national de la recherche scientifique, Alimentec – 01000 Bourg-en-Bresse, ISBN 978-2-9528725-0-8, 59 p.
- [4] Burny Ph. (2008) Valorisation des produits du terroir : expérience de la région Wallonne de Belgique. Inédit, 13 p.
- [5] Casabianca F., Sylvander B., Noël Y., Beranger C., Coulon J.-B., Giraud G., Flutet G., Roncin F. et Vincent E. (2006) Terroir et Typicité : Propositions de définitions pour deux notions essentielles à l'appréhension des indications géographiques et du développement. *In VI^e Congrès International des Terroirs Viticoles, pp. 544-551*
- [6] Elgozmir H. (sd) Produits terroirs : une grande histoire qui se prononce. 78-91 pp.
- [7] Enerunga, sd
- [8] Ertus P. (2021) Les produits alimentaires du terroir comme vecteur de bien-être. Question de gestion, hal-03284013.
- [9] Fa J.E., Nasi R. et Van Vliet N. (2018) Viande de brousse, impacts anthropiques et santé humaine dans les forêts tropicales humides : le cas du virus Ebola. *In Rev. Far. Fr. LXX, AgroParisTech, 231-241.*
- [10] Ferrières M. et Meyzie P. (2015) Terroir, villes et histoire : Introduction. *In Les produits de terroir : l'empreinte de la ville*. Editions Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François-Rabelais en ligne sur <https://books.openedition.org/pufr/25310>
- [11] Hammou D. et EL Fadi L. (2024) Les produits du terroir : Facteur de développement et de croissance des territoires. *In African Scientific Journal vol. 3, n° 23, pp : 810-828*
- [12] <https://lavoixdupaysancongolais.wordpress.com/wp-content/uploads/2011/08/la-voix-du-paysan-final-nc2b014vfinal.pdf>
- [13] https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/foodquality/fichefiles/fr/c2.2.pdf
- [14] <https://www.terroir-et-sante.fr/le-retour-aux-terroirs-un-enjeu-pour-la-souverainete-alimentaire/>
- [15] <https://www.terroir-et-sante.fr/nutrition-et-biodiversite-lapport-des-terroirs-a-une-alimentation-diversifiee/>
- [16] Igugu O. et Tréfon T. (2022) Pourquoi consommer la viande de brousse ? Réponses auprès des populations de Yangambi et de Kisangani, République Démocratique du Congo. *In La Revue internationale en Sciences de l'Environnement on line* <https://journals.openedition.org/vertigo/38078>

- [17] INS RDC (2021) *Annuaire Statistique RDC 2020*. Ministère du Plan de la RDC et BAD, 433 p.
- [18] IPC RDC (2024) *Analyse IPC de l'insécurité alimentaire chronique*. 120 p.
- [19] Kazwazwa U., Isangu M.M., Biloso M.A. (2025) Disparition des produits forestiers non ligneux (PFNL) dans la province du Kwango en RD Congo : perception et moyens de lutte. *In Regard lucide n°16, 50-67*
- [20] Kimpouni, sd
- [21] Kumpel O.V.G. (2026) Exploitation des produits forestiers non ligneux dans le secteur Mateko/Idiofa/Kwilu (RD Congo). Mémoire présenté en vue de l'obtention du Diplôme d'Etudes Approfondies en Développement Rural, filière Environnement et Développement Durable. Institut Supérieur de développement Rural (ISDR)/Mbéo, inédit, 94 p.
- [22] Kumpel O.V.G., Kumpel M.P., Belesi K.H., Mbenga M.L.U., Lufuluabo M.M., Nyongombe U.N.F., Mumba D.A., Umba D.M.J. (2026) Les produits forestiers non ligneux comme leviers de développement durable et de résilience socio-écologique : cas du secteur Mateko/Idiofa, province du Kwilu/RD Congo. *In Revue Internationale de la Recherche Scientifique, vol.4, n°2, pp. 1676-1690*
- [23] Masina K.J., Mumba D.A., Iyav M.A., Ngoli M.L., Ibanda K.B., Metena M.M., Bwangila I.C., Bamuene S.D., Lukombo L.J.-C., Umba D.M.J. (2025) Enquêtes sur le traitement ethnomédecine vétérinaire de la Peste Porcine Africaine dans le secteur de Kingulu, province du Kwango en RD Congo. *In Journal of Animal & Plant Sciences, vol. 64(1) : 11971-11987*.
- [24] Mérino M. (2009) L'insécurité alimentaire en Afrique subsaharienne. Note n°02/09 de la Fondation pour la Recherche Stratégique. 9 p.
- [25] Ngoyi M.L., Umba D.M.J., Mabi N.M.J., Twabela T.A., Kabasele Y.Y.A. et Bamuene S.D. (2025) Etat des lieux d'approvisionnement de la viande de brousse : pratique d'attrape, canaux d'achat et habitude alimentaire dans l'axe routier Matadi – Manterne/Kongo Central/RD Congo. *In Revue Internationale de la Recherche Scientifique, vol. 4 n°1, 1363-1375*.
- [26] Raif M. et Aitheda A. (2018) La consommation des produits de terroir : un vecteur de développement économique au Maroc. *In Proceedings des actes du CIMSO, pp. 413-432*
- [27] Umba D.M.J. (2015) Estimation des paramètres génétiques des caractères économiques et effets de croisement chez le cobaye (*Cavia porcellus*). Mémoire présenté en vue de l'obtention du Diplôme d'Etudes Approfondies en Médecine Vétérinaire. Département de Zootechnie, faculté de Médecine Vétérinaire, Université de Lubumbashi, RD Congo, 134 p.