



## Droit vétérinaire et contrôle de la qualité des aliments d'origine animale en RD Congo. Cas des marchés de Mvondo, Mbanza-Lemba et Rond-point Ngaba à Kinshasa

Par Paulin IBANDA KABAKA

*Docteur en Droit public économique de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, et membre de la Société Québécoise de Droit International (SQDI) et du Groupement pour l'Histoire des Forêts Françaises (GHFF)*

### Résumé de l'article

Le droit vétérinaire et le contrôle de la qualité des aliments d'origine animale occupent une place importante dans la protection de la santé publique en République démocratique du Congo, où la sécurité sanitaire des denrées alimentaires constitue un enjeu majeur, notamment dans les grandes agglomérations urbaines comme Kinshasa. Dans ce contexte, cet article analyse l'effectivité des mécanismes juridiques et institutionnels destinés à garantir la salubrité des produits d'origine animale commercialisés dans certains marchés urbains, en particulier ceux de Mvondo, de Mbanza-Lemba et du Rond-point Ngaba. L'étude s'appuie notamment sur les résultats de la recherche menée par Umba di M'balu J. et ses collaborateurs en 2025, qui met en évidence la contamination microbiologique de plusieurs produits congelés d'origine animale vendus dans ces marchés à la suite de prélèvements effectués en mars et avril 2025. Les analyses révèlent que les conditions de commercialisation, marquées par l'exposition des produits à l'air libre, à la poussière et aux insectes ainsi que par l'absence de chaîne de froid pendant la vente, favorisent la prolifération des microorganismes, une situation particulièrement préoccupante au marché du Rond-point Ngaba situé le long de la Route nationale n°1. À partir de ces constats, l'étude examine le cadre juridique du contrôle vétérinaire en RDC et met en lumière les difficultés liées à l'application effective des normes sanitaires dans les marchés urbains, ainsi que les risques que ces pratiques peuvent représenter pour la santé de la population.

**Mots-clés :** Droit vétérinaire, sécurité alimentaire, produits d'origine animale, contrôle sanitaire, contamination microbiologique, marchés urbains, Kinshasa, inspection vétérinaire, hygiène alimentaire, santé publique, chaîne du froid, réglementation sanitaire, élevage, Congo.

## Abstract

Veterinary law and the control of the quality of foods of animal origin play an important role in the protection of public health in the Democratic Republic of the Congo, where food safety constitutes a major concern, particularly in large urban agglomerations such as Kinshasa. In this context, this article analyzes the effectiveness of the legal and institutional mechanisms intended to guarantee the sanitary quality of animal-origin products marketed in certain urban markets, particularly those of Mvondo, Mbanza-Lemba and the Rond-point Ngaba. The study is notably based on the results of research conducted by Umba di M'balu J. and his collaborators in 2025, which highlights the microbiological contamination of several frozen animal-origin products sold in these markets following samples collected in March and April 2025. The analyses reveal that marketing conditions—characterized by the exposure of products to open air, dust and insects, as well as the absence of a cold chain during sale—promote the proliferation of microorganisms, a situation particularly concerning at the Rond-point Ngaba market located along National Road No. 1. Based on these findings, the study examines the legal framework governing veterinary control in the DRC and highlights the difficulties related to the effective implementation of sanitary standards in urban markets, as well as the risks that such practices may pose to the health of the population.

**Keywords:** Veterinary law, food safety, foods of animal origin, sanitary control, microbiological contamination, urban markets, Kinshasa, veterinary inspection, food hygiene, public health, cold chain, sanitary regulation, Animal husbandry , Congo.

**Digital Object Identifier (DOI):** <https://doi.org/10.5281/zenodo.19487394>

---

## 0. INTRODUCTION

La sécurité sanitaire des aliments constitue aujourd'hui un enjeu majeur de santé publique, particulièrement dans les grandes agglomérations africaines où les marchés urbains jouent un rôle central dans l'approvisionnement quotidien des populations<sup>1</sup>. À Kinshasa, la commercialisation des produits d'origine animale tels que la viande, le poisson ou encore la volaille se fait principalement dans les marchés populaires. Ces espaces de vente constituent des points stratégiques de distribution alimentaire mais présentent également des défis importants en matière d'hygiène et de contrôle sanitaire. En effet, les produits d'origine animale sont particulièrement sensibles à la contamination microbiologique lorsqu'ils sont manipulés, transportés ou conservés dans des conditions inadéquates. Une étude réalisée par Umba di M'balu J. et ses collaborateurs, intitulée *Contribution à l'étude microbiologique des produits congelés vendus dans la ville de Kinshasa/RD Congo : cas des marchés Mvondo, Mbanza-Lemba et Rond-point Ngaba*, publiée en 2025 dans la Revue Internationale de la Recherche

---

<sup>1</sup> H. DE CHARRETTE et E. HELARD, La sécurité alimentaire: Entre précaution et responsabilisation, Paris, Editions L'Harmattan, 2006, p.23.

Scientifique, met en évidence l'existence d'une contamination microbiologique de plusieurs produits d'origine animale vendus dans ces marchés<sup>2</sup>.

Les prélèvements effectués en mars et avril 2025 montrent que les conditions de vente favorisent la prolifération des microorganismes<sup>3</sup>. Les produits sont fréquemment exposés à l'air libre, à la poussière et aux insectes, notamment aux mouches. La situation est particulièrement préoccupante au marché du Rond-point Ngaba, situé le long de la Route Nationale n°1 (RDC), ce qui accentue l'exposition des denrées alimentaires à la poussière et à la pollution routière<sup>4</sup>. L'absence de systèmes adéquats de conservation frigorifique pendant la vente aggrave également les risques de contamination et compromet la qualité sanitaire des produits destinés à la consommation.

Face à cette réalité, la question de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale se pose avec acuité. Bien que le cadre juridique congolais prévoit des normes relatives à la santé animale et au contrôle sanitaire des produits destinés à la consommation humaine, leur application dans les marchés urbains demeure parfois insuffisante. Cette situation expose les consommateurs à divers risques sanitaires tels que les intoxications alimentaires ou la transmission de maladies d'origine animale<sup>5</sup>. Dans ce contexte, la problématique suivante mérite d'être posée : dans quelle mesure le droit vétérinaire et les mécanismes de contrôle sanitaire garantissent-ils effectivement la qualité des aliments d'origine animale vendus dans les marchés de Kinshasa, notamment à Mvondo, Mbanza-Lemba et au Rond-point Ngaba ?

Afin de mieux cerner cette problématique, il convient de préciser certaines notions clés. Le droit vétérinaire<sup>6</sup> désigne l'ensemble des règles juridiques qui régissent la santé animale, l'inspection vétérinaire ainsi que le contrôle sanitaire des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine<sup>7</sup>. Les produits d'origine animale sont les denrées alimentaires provenant des animaux telles que la viande, le poisson, le lait, les œufs et leurs dérivés. Le contrôle sanitaire renvoie à l'ensemble des procédures d'inspection, d'analyse et de surveillance visant à garantir que les aliments sont propres à la consommation et ne présentent aucun danger pour la santé publique. Enfin, le marché peut être défini comme un espace public ou aménagé où s'effectuent régulièrement des échanges commerciaux entre vendeurs et acheteurs de biens et de services, notamment des produits alimentaires. Dans le cadre de cette étude, trois marchés urbains de Kinshasa sont concernés : le marché de Mvondo, situé dans la commune de Makala, à environ une centaine de mètres du marché du Rond-point Ngaba, également situé dans la même commune ; et le marché de Mbanza-Lemba, principal marché fréquenté par les étudiants

---

<sup>2</sup> J. UMBA DI M'BALU et al., « Contribution à l'étude microbiologique des produits congelés vendus dans la ville de Kinshasa/RD Congo : cas des marchés Mvondo, Mbanza-Lemba et Rond-point Ngaba », in *Revue Internationale de la Recherche Scientifique*, vol. 3, n°4, 2025, pp. 3957-3977.

<sup>3</sup> Idem.

<sup>4</sup> T. MONDO MAPASI, V. PWEMA KIAMFU, W. LUSASI SWANA et al., « Evaluation du profil métallique et biologique de la pollution de l'air atmosphérique dans la ville province de Kinshasa, République Démocratique du Congo », in *Intl J Appl Res*, 2020, vol. 6, no 8, pp. 115-123.

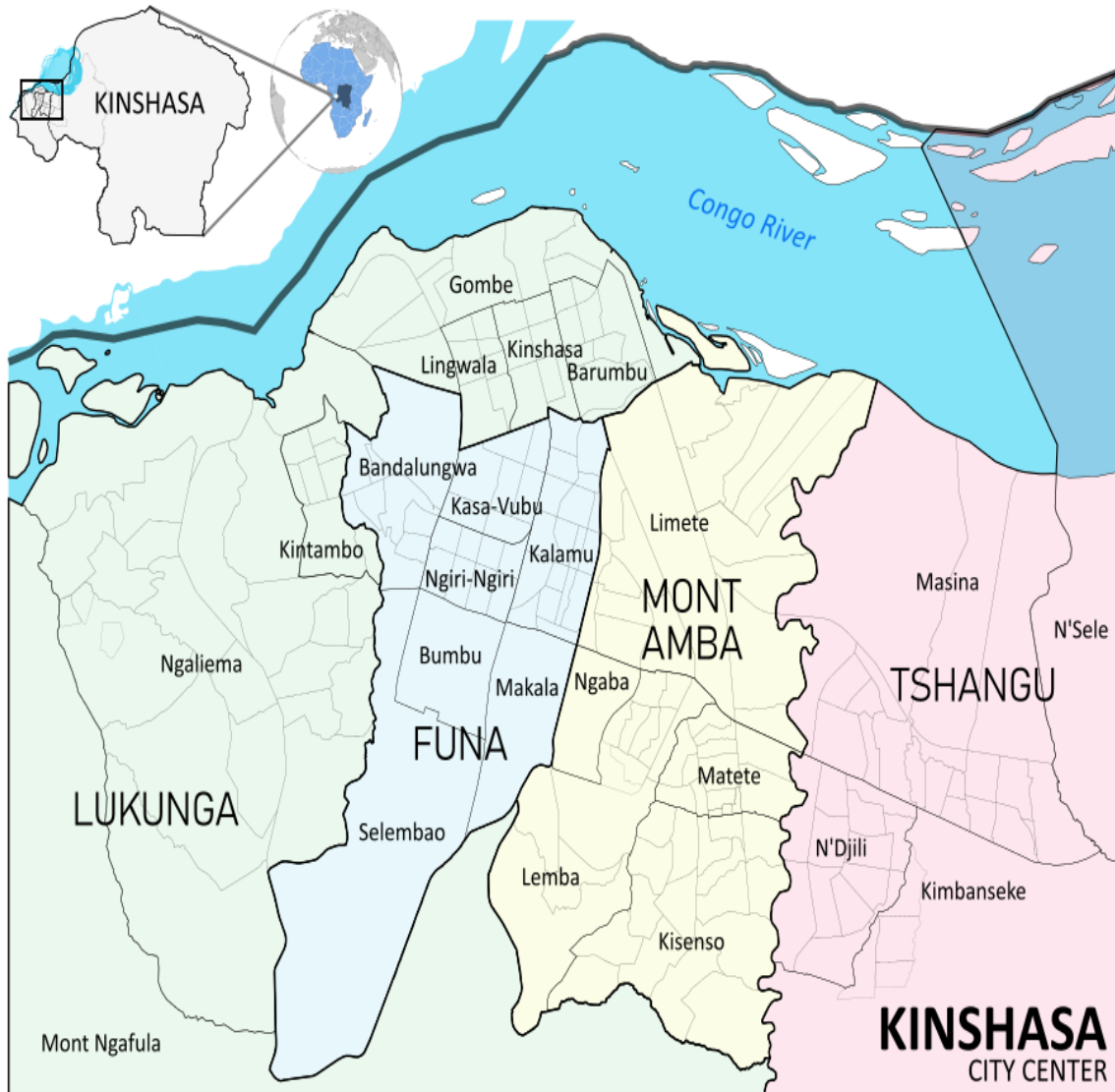
<sup>5</sup> J.-M. COULON et J.-C. NOUËT, *Les droits de l'animal*, Paris, Dalloz, 2009, p. 46.

<sup>6</sup> C. SAEGERMAN et al., *Droit vétérinaire : Une introduction au droit à l'usage des médecins vétérinaires*, Bruxelles, Éditions Larcier, 2025, p.23.

<sup>7</sup> F. DURAND, « L'acte vétérinaire », in *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France*, 2009, vol. 162, no 2, pp. 165-169.

de l'Université de Kinshasa, situé à environ 400 mètres du Home 30 des étudiants de cette université et localisé dans la commune de Lemba<sup>8</sup>.

Figure 1 : Carte de Kinshasa avec ses communes



Source : [https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Maps\\_of\\_Kinshasa#/media/File:Kinshasa\\_Districts\\_Communes\\_and\\_Quarters\\_\(2021\).svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Maps_of_Kinshasa#/media/File:Kinshasa_Districts_Communes_and_Quarters_(2021).svg).

En vue d'analyser cette problématique, il convient d'examiner d'une part le cadre juridique et les principes du contrôle vétérinaire des aliments d'origine animale en RDC (Section I) et,

<sup>8</sup> Informations de localisation des marchés de Kinshasa et observations relatives à leur fréquentation par la population locale et estudiantine.

d'autre part, les réalités du contrôle sanitaire dans les marchés étudiés ainsi que les risques sanitaires qui en résultent (Section II).

### **I. Le cadre juridique du contrôle vétérinaire des aliments d'origine animale en RDC**

La protection de la santé publique passe nécessairement par l'existence d'un cadre juridique efficace permettant d'assurer la salubrité des aliments destinés à la consommation humaine. En République démocratique du Congo, le contrôle des produits d'origine animale s'inscrit dans l'ensemble des règles du droit vétérinaire qui organisent la prévention des maladies animales, l'inspection sanitaire des denrées alimentaires ainsi que la surveillance des conditions de production, de conservation et de commercialisation des aliments<sup>9</sup>. Ces règles visent notamment à éviter la propagation des maladies transmissibles de l'animal à l'homme et à garantir la qualité sanitaire des produits alimentaires mis sur le marché.

Ainsi, l'analyse du cadre juridique du contrôle vétérinaire en RDC suppose d'examiner, d'une part, les fondements normatifs qui régissent la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et, d'autre part, les institutions chargées de veiller à l'application de ces normes et d'assurer le contrôle sanitaire des produits destinés à la consommation.

#### **1.1. Les fondements du droit vétérinaire en matière de sécurité alimentaire**

Le droit vétérinaire constitue un instrument essentiel de la politique de santé publique en ce qu'il établit les règles destinées à prévenir les risques sanitaires liés à la production, à la transformation et à la commercialisation des produits d'origine animale. Dans cette perspective, il importe d'examiner, d'une part, la réglementation relative à la santé animale et à l'inspection vétérinaire, et, d'autre part, le rôle des services vétérinaires dans la protection de la santé publique.

##### **1.1.1. La réglementation relative à la santé animale et à l'inspection vétérinaire**

Le droit vétérinaire en République démocratique du Congo (RDC) repose sur un ensemble de textes nationaux qui visent à garantir la santé animale et la sécurité sanitaire des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. La législation congolaise organise l'inspection des animaux avant et après abattage et encadre le contrôle sanitaire des viandes et autres produits animaux. Le Décret du 28 juillet 1938 régit la police sanitaire des animaux domestiques, fixe les mesures de surveillance obligatoires et définit les procédures pour la prévention et la déclaration des maladies animales prioritaires<sup>10</sup>. La Loi n°018/029 du 13 décembre 2018 crée l'Ordre national des médecins vétérinaires, encadrant exclusivement l'exercice des vétérinaires diplômés, tout en laissant un vide concernant les para-professionnels ou les agents communautaires de santé animale<sup>11</sup>. Ces textes constituent la base légale du contrôle sanitaire, de la quarantaine, de la prévention des maladies et de la déclaration obligatoire des infections animales sur le territoire national.

---

<sup>9</sup> A. LÉCU et T. PETIT, « Cadres réglementaires de l'exercice vétérinaire en parc zoologique », in *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France*, 2012, vol. 165, no 2, pp. 163-167.

<sup>10</sup> Décret du 28 juillet 1938 sur la police sanitaire des animaux domestiques, RDC.

<sup>11</sup> Loi n°018/029 du 13 décembre 2018 créant l'Ordre national des médecins vétérinaires.

La réglementation congolaise prévoit également des mesures spécifiques concernant la quarantaine et le contrôle des importations et exportations d'animaux. L'isolement des animaux malades, la déclaration de zones infectées et les restrictions de circulation font partie des dispositifs préventifs mis en place pour limiter la propagation des maladies animales. Le Service de quarantaine animale et végétale (SQAV) contrôle les mouvements transfrontaliers et assure la mise en œuvre des plans d'urgence pour les maladies prioritaires. L'Ordonnance 54-85 du 29 mars 1957 complète ces mesures en définissant les taxes et rémunérations liées aux interventions vétérinaires et au séjour des animaux en quarantaine<sup>12</sup>. Parallèlement, la réglementation des médicaments vétérinaires, régie par l'Ordonnance n°72/359 du 14 septembre 1972, encadre leur fabrication, leur vente et leur délivrance, garantissant ainsi la qualité et la sécurité des traitements administrés aux animaux, et par conséquent la sécurité des produits d'origine animale consommés par les populations.

Le cadre constitutionnel et législatif national complète ces textes techniques. La Constitution de 2006 révisée en 2011 consacre le droit à la santé et à la sécurité alimentaire (articles 47, 53 et 123) et confie à l'État le devoir de protéger l'environnement et de veiller à la santé des populations<sup>13</sup>. Elle définit également les principes relatifs à l'agriculture, à l'élevage, à la pêche et à l'aquaculture, ainsi qu'à la protection des groupes vulnérables. La réglementation impose aux propriétaires d'animaux la responsabilité civile et pénale en cas de dommages causés par leurs animaux, notamment en cas de divagation, conformément aux principes du Code civil. La divagation des animaux constitue une source majeure de risques sanitaires et de conflits, et la loi prévoit des mesures strictes telles que la capture, la mise en fourrière ou l'abattage des animaux errants, ainsi que l'obligation de surveillance par des gardiens qualifiés<sup>14</sup>.

Au plan international, la législation congolaise devrait s'inspirer des standards de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE/WOAH)<sup>15</sup>, qui fournit des normes pour la prévention et le contrôle des maladies animales, la certification sanitaire des exportations et le bien-être animal<sup>16</sup>. Mais cette législation congolaise est trop ancienne et date de la période coloniale. La FAO y contribue en proposant des directives techniques pour la gestion des élevages et la sécurité alimentaire<sup>17</sup>, tandis que le Codex Alimentarius établit des normes internationales sur l'hygiène, la traçabilité et la qualité des produits alimentaires, incluant les

---

<sup>12</sup> Ordonnance 54-85 du 29 mars 1957 relative à la quarantaine animale et aux interventions vétérinaires, RDC.

<sup>13</sup> Constitution de la RDC, 2006 révisée en 2011, articles 47, 53 et 123.

<sup>14</sup> P. IBANDA KABAKA, « Introduction au droit congolais de l'élevage », in HAL, 2022. (hal-03617926). Disponible sur <https://shs.hal.science/hal-03617926v1>. Consulté le 21 mars 2026.

<sup>15</sup> J.-L. ANGOT, « L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE): normes sanitaires et commerce international », in *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France*, 2004, vol. 157, no 3, pp. 73-78.

<sup>16</sup> OIE/WOAH, Code sanitaire pour les animaux terrestres, 2023; FAO, Animal Production and Health Guidelines, 2022.

<sup>17</sup> FAO, Un guide tripartite pour la gestion des zoonoses à travers l'approche multisectorielle «Une seule santé». Rome, Editions FAO, 2019, p.12.

résidus chimiques et médicamenteux dans les produits d'origine animale<sup>18</sup>. L'adoption de ces standards permet à la RDC de renforcer la coordination de ses services vétérinaires, d'assurer la sécurité sanitaire aux frontières et de faciliter l'accès aux marchés internationaux, tout en améliorant la prévention des zoonoses à l'échelle nationale et régionale.

Le Code de l'hygiène publique (Avril 2015, Ministère de la Santé Publique) complète ce dispositif en réglementant la protection des denrées alimentaires dans les espaces publics et scolaires, interdisant la vente d'aliments à proximité de bâtiments si les conditions d'hygiène ne sont pas respectées<sup>19</sup>. Ces mesures visent à limiter la propagation des maladies, à intégrer la gestion des déchets dans la prévention sanitaire globale et à renforcer le lien entre environnement, santé animale et santé humaine<sup>20</sup>. L'ensemble de ce cadre national et international constitue le socle juridique sur lequel repose le contrôle vétérinaire des aliments d'origine animale en RDC, garantissant la protection de la population contre les risques liés à la consommation de produits contaminés.

Rappelons que la législation congolaise prévoit des mesures visant à garantir la salubrité des produits d'origine animale. Ces dispositions organisent l'inspection des animaux avant et après abattage ainsi que le contrôle sanitaire des viandes destinées à la consommation humaine.

#### **1.1.2. Le rôle des services vétérinaires dans la protection de la santé publique**

Les services vétérinaires jouent un rôle central dans la protection de la santé publique en République démocratique du Congo<sup>21</sup>. Leur mission principale consiste à prévenir les maladies animales transmissibles à l'homme, notamment les zoonoses, et à garantir que les produits d'origine animale commercialisés sont propres à la consommation<sup>22</sup>. Cette mission implique une présence active sur le terrain, notamment dans les abattoirs, les marchés et les zones de production, où les vétérinaires procèdent à l'inspection sanitaire des animaux avant et après abattage. Ils assurent également le suivi des maladies animales, détectent les infections émergentes et participent à la mise en œuvre de plans d'urgence en cas de foyers épidémique.

La police sanitaire animale constitue un outil essentiel pour le contrôle vétérinaire<sup>23</sup>. Elle permet d'assurer la surveillance de la santé des animaux domestiques et d'imposer des mesures

---

<sup>18</sup> J.-G. LEE, Y. LEE, C.S. KIM *et al.*, « Commission du Codex Alimentarius sur la sécurité sanitaire des aliments et la promotion du commerce équitable : harmonisation des normes entre la Corée et le Codex », in *Food Science and Biotechnology*, 2021, vol. 30, no 9, pp. 1151-1170.

<sup>19</sup> Code de l'hygiène publique, Ministère de la Santé Publique, Avril 2015, articles 10-12.

<sup>20</sup> L'approche de « One Health » est celle qui est désormais adoptée au plan international : Homme-Animal-Environnement. Cf. F. NTSAMA ABAH, La mise en œuvre du droit international de la santé animale et des zoonoses, Thèse de Doctorat de Droit, Université de Paris-Saclay, 2025, p. 156.

<sup>21</sup> Loi n°018/029 du 13 décembre 2018 créant l'Ordre national des médecins vétérinaires, RDC.

<sup>22</sup> A. BLANCHOT, « Les pouvoirs de police du vétérinaire », in *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France*, 1996, vol. 149, no 3, pp. 57-59.

<sup>23</sup> E. TEISSERENC DE BORT, « Projet de loi sur la police sanitaire des animaux », in *Recueil de Médecine Vétérinaire*, 1879, vol. 56, no 1, pp. 28-40.

correctives lorsque des risques sanitaires sont identifiés<sup>24</sup>. Les vétérinaires interviennent pour inspecter les élevages, vérifier les conditions de transport et d'abattage, contrôler la divagation des animaux et appliquer la réglementation en matière de protection des populations et des biens. Cette fonction préventive est complétée par la surveillance de la quarantaine aux frontières, afin de limiter l'introduction et la propagation de maladies animales exotiques ou prioritaires. Les animaux importés sont soumis à des examens sanitaires, à des périodes d'isolement et à des traitements obligatoires, garantissant ainsi que les produits d'origine animale qui entrent sur le territoire sont conformes aux standards sanitaires.

Le contrôle de la chaîne alimentaire des produits d'origine animale constitue une autre dimension majeure de l'action des services vétérinaires. Ce contrôle couvre toutes les étapes, depuis la production, le transport et la transformation jusqu'à la commercialisation sur les marchés. Les vétérinaires vérifient que les conditions de manipulation et de conservation respectent les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire. Ils s'assurent notamment du respect de la chaîne du froid pour les produits périssables, du stockage dans des espaces protégés de la poussière et des insectes, et de l'absence de contamination par des agents microbiens ou chimiques<sup>25</sup>. Ces interventions sont cruciales pour réduire les risques sanitaires liés à la consommation d'aliments contaminés.

Les services vétérinaires contribuent également à la sensibilisation des acteurs du secteur agroalimentaire et des consommateurs<sup>26</sup>. Par la formation, l'information et la supervision, ils favorisent l'adoption de bonnes pratiques sanitaires dans les élevages, les abattoirs et les marchés<sup>27</sup>. La combinaison de la police sanitaire, de la quarantaine et du contrôle de la chaîne alimentaire permet ainsi de limiter les risques d'intoxication alimentaire et de propagation de maladies d'origine animale. En assurant la surveillance, la régulation et la prévention, les services vétérinaires constituent un maillon clé dans la protection de la santé publique et dans la garantie de la qualité sanitaire des produits d'origine animale en RDC<sup>28</sup>.

## **1.2. Les institutions chargées du contrôle de la qualité des aliments**

L'effectivité du contrôle sanitaire des aliments d'origine animale en République démocratique du Congo repose sur l'intervention de plusieurs institutions publiques chargées de veiller au respect des normes de qualité et d'hygiène alimentaire. Parmi celles-ci figurent notamment l'Office Congolais de Contrôle ainsi que les autorités sanitaires et les collectivités locales, dont la collaboration contribue à assurer la surveillance et le contrôle des produits alimentaires mis à la disposition des consommateurs.

---

<sup>24</sup> Cf. M. CINTRAT, « L'indispensable justification des choix de police vétérinaire: le cas de la dermatose nodulaire contagieuse, note sous CE, ord. réf., 29 juillet 2025, req. n° 506494 », in *Revue semestrielle de droit animalier*, 2025, vol. 2.

<sup>25</sup> Décret du 28 juillet 1938 sur la police sanitaire des animaux domestiques, RDC.

<sup>26</sup> J. LEMAÎTRE, « Sur l'organisation du service vétérinaire en France; sur la loi de police sanitaire et spécialement sur la déclaration en ce qui concerne les maladies contagieuses », in *Recueil de Médecine Vétérinaire*, 1877, vol. 54, no 1, pp. 193-203.

<sup>27</sup> P. CAGNY, « Communication sur la péripneumonie et la police sanitaire.(Discussion: MM. Sanson, Leblanc, Trasbot, Cagny) », in *Recueil de Médecine Vétérinaire*, 1882, vol. 59, no 1, pp. 177-181.

<sup>28</sup> Code de l'hygiène publique, Ministère de la Santé Publique, Avril 2015, articles 10-12.

### 1.2.1. L'intervention de l'Office Congolais de Contrôle

L'Office Congolais de Contrôle (OCC) constitue l'une des institutions majeures chargées de la surveillance de la qualité des produits alimentaires en République démocratique du Congo. Sa mission principale consiste à vérifier la conformité des denrées alimentaires, y compris celles d'origine animale, aux normes sanitaires et de qualité établies par la législation nationale<sup>29</sup>. L'OCC assure le suivi des produits depuis leur production, transformation et transport jusqu'à leur mise en vente sur les marchés, garantissant que les consommateurs reçoivent des aliments sains et conformes aux standards de sécurité. Cet organisme joue un rôle clé dans la protection de la santé publique en intervenant directement pour identifier, prévenir et corriger toute non-conformité.

L'une des fonctions essentielles de l'OCC réside dans l'analyse en laboratoire des produits alimentaires. Les échantillons collectés dans différents marchés urbains, tels que ceux de Mvondo, de Mbanza-Lemba et du Rond-point Ngaba, sont soumis à des tests microbiologiques, chimiques et organoleptiques afin de détecter d'éventuelles contaminations<sup>30</sup>. Les prélèvements effectués en mars et avril 2025 ont ainsi été analysés dans les laboratoires de l'OCC, révélant la présence de microorganismes indiquant une contamination de certains produits d'origine animale<sup>31</sup>. Ces analyses permettent d'alerter les autorités compétentes et de prendre des mesures correctives, telles que le retrait des produits non conformes ou la sensibilisation des commerçants.

Au-delà de la simple vérification des produits, l'OCC joue également un rôle préventif et éducatif<sup>32</sup>. L'institution diffuse des recommandations aux producteurs, transformateurs et vendeurs pour améliorer les pratiques d'hygiène et de conservation<sup>33</sup>, notamment le respect de la chaîne du froid pour les viandes, poissons et produits laitiers. Elle contribue ainsi à limiter les risques de contamination microbiologique et chimique, et à renforcer la confiance des consommateurs dans la qualité des aliments disponibles sur le marché. La combinaison de contrôles sur le terrain et d'analyses en laboratoire constitue un levier stratégique pour assurer la sécurité sanitaire alimentaire en RDC.

La collaboration entre l'OCC et les services vétérinaires permet d'optimiser le contrôle sanitaire des produits d'origine animale. Tandis que les vétérinaires assurent l'inspection des animaux, le suivi des maladies et le contrôle de la chaîne alimentaire, l'OCC complète cette mission par

---

<sup>29</sup> Décret n°87-043 du 30 juin 1987 portant création de l'Office Congolais de Contrôle, RDC.

<sup>30</sup> Cf. Loi n°018/029 du 13 décembre 2018 créant l'Ordre national des médecins vétérinaires, RDC.

<sup>31</sup> J. UMBA DI M'BALU et al., « Contribution à l'étude microbiologique des produits congelés vendus dans la ville de Kinshasa », in *Revue Internationale de la Recherche Scientifique*, 2025, pp. 3957-3977.

<sup>32</sup> A. CISHUNGULUKA KANANI et al., « Importation des nourritures et sécurité alimentaire des ménages à Bukavu », in *European Scientific Journal, ESJ*, 2022, vol. 18, no 20, pp. 161-172.

<sup>33</sup> G. MUKINISA MANANGA, Pratiques alimentaires de la diaspora congolaise en Belgique et analyse des circulations transnationales des produits dits «africains», Mémoire en Anthropologie, Université Catholique de Louvain, 2024-2025, p. 38.

la certification des produits et la réalisation d'analyses scientifiques détaillées<sup>34</sup>. Cette coordination garantit que les produits commercialisés respectent à la fois les normes nationales et les standards internationaux de sécurité alimentaire, contribuant ainsi à la protection de la santé publique et à la prévention des risques liés à la consommation de denrées contaminées.

### **1.2.2. La collaboration entre les autorités sanitaires et les collectivités locales**

La surveillance sanitaire des produits d'origine animale ne relève pas uniquement des services vétérinaires et de l'Office Congolais de Contrôle, mais implique également une collaboration étroite avec les autorités locales et les services d'hygiène publique. Ces acteurs ont pour mission de contrôler les conditions de commercialisation dans les marchés, de veiller au respect des normes d'hygiène et de prévenir les risques sanitaires pour la population. Leur rôle est particulièrement important dans les marchés urbains de Kinshasa, où la densité de population, la diversité des produits et les conditions environnementales exposent les denrées alimentaires à une contamination accrue<sup>35</sup>. La présence des autorités locales permet d'organiser le suivi des commerçants, de réguler la vente des produits et de compléter le contrôle vétérinaire par des interventions de terrain adaptées aux spécificités locales.

La Constitution de la RDC définit le cadre légal de cette collaboration entre gouvernement central et entités territoriales décentralisées (ETD). Selon l'article 203, certaines matières relèvent d'une compétence partagée entre le gouvernement central et les ETD, notamment la prévention des épidémies et des épizooties dangereuses pour la collectivité<sup>36</sup>. Cette disposition souligne l'importance d'une coordination entre les services centraux, tels que le Ministère de la Santé et le Ministère de l'Agriculture, et les autorités locales chargées de la mise en œuvre sur le terrain. Dans ce contexte, les campagnes de surveillance sanitaire, la déclaration des foyers de maladies et le suivi des zones à risque nécessitent une concertation constante afin d'assurer l'efficacité du contrôle sanitaire.

Par ailleurs, l'article 204 de la Constitution confère à la province, et en particulier à la Ville de Kinshasa et à ses ETD, des compétences exclusives concernant l'organisation de la santé animale et la mise en œuvre des programmes vétérinaires<sup>37</sup>. Cela inclut l'organisation des campagnes de vaccination contre les maladies enzootiques, la gestion des laboratoires, cliniques et dispensaires de la province, ainsi que l'application de la législation nationale en matière vétérinaire. Ces compétences permettent aux autorités locales de coordonner les interventions sur les marchés, de superviser l'application des mesures de quarantaine, de contrôler les points de vente et d'assurer la promotion de la santé de base auprès des commerçants et des consommateurs.

La collaboration entre autorités sanitaires et collectivités locales constitue un maillon essentiel dans la chaîne de sécurité alimentaire. Elle permet non seulement de renforcer la prévention des

---

<sup>34</sup> G.C. MABIALA MA DIAMBU et al., « Détermination de la teneur en nitrites dans les produits de charcuterie vendus à Kinshasa, République démocratique du Congo », in *Revue Congolaise des Sciences et Technologies*, 2022, vol. 1, no 2, pp. 90-94.

<sup>35</sup> Code de l'hygiène publique, Ministère de la Santé Publique, Avril 2015, articles 10-12.

<sup>36</sup> Constitution de la RDC, 2006 révisée en 2011, article 203, point 17.

<sup>37</sup> Constitution de la RDC, 2006 révisée en 2011, article 204, point 22.

maladies animales et des zoonoses, mais aussi de sensibiliser les populations aux bonnes pratiques d'hygiène et de conservation des produits d'origine animal. Cette synergie contribue à la mise en œuvre efficace des normes nationales et internationales de sécurité sanitaire, en garantissant que les mesures de contrôle ne se limitent pas à l'inspection des produits, mais prennent en compte l'organisation des marchés, l'assainissement des lieux et la protection des consommateurs.

## II. Les réalités du contrôle sanitaire dans les marchés de Mvondo, Mbanza-Lemba et Rond-point Ngaba

Si le cadre juridique congolais prévoit des mécanismes destinés à garantir la salubrité des produits d'origine animale<sup>38</sup>, la réalité observée dans certains marchés urbains de Kinshasa révèle des difficultés dans l'application effective de ces normes sanitaires. En effet, les marchés populaires constituent des lieux d'approvisionnement essentiels pour la population, mais ils sont souvent confrontés à des contraintes liées aux infrastructures, aux conditions d'hygiène et aux modalités de conservation des produits alimentaires.

Dans cette perspective, l'analyse de la situation dans les marchés de Mvondo, de Mbanza-Lemba et du Rond-point Ngaba permet de mieux comprendre les défis qui se posent en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Ainsi, la présente section examinera, d'une part, les conditions de vente des produits d'origine animale dans ces marchés, et, d'autre part, les risques sanitaires que ces conditions peuvent engendrer pour la population.

### 1.1 2.1. Les conditions de vente favorisant la contamination des aliments

Le contrôle sanitaire des aliments d'origine animale dépend en grande partie des conditions dans lesquelles ces produits sont manipulés et commercialisés sur les marchés. Or, dans les marchés de Mvondo, de Mbanza-Lemba et du Rond-point Ngaba à Kinshasa, certaines pratiques de vente et l'environnement immédiat favorisent la contamination des denrées alimentaires, notamment en raison de leur exposition à des conditions d'hygiène insuffisantes et de l'absence de moyens adéquats de conservation.

#### 2.1.1. L'exposition des produits à un environnement insalubre

L'exposition des produits d'origine animale à un environnement insalubre constitue un facteur majeur de contamination alimentaire dans les marchés urbains de Kinshasa. Selon l'étude de Umba di M'balu J. et al. (2025), les produits congelés vendus dans les marchés de Mvondo, Mbanza-Lemba et du Rond-point Ngaba sont souvent exposés à l'air libre, à la poussière et aux insectes<sup>39</sup>. L'absence d'infrastructures adaptées, telles que des étals couverts ou des équipements de conservation réfrigérée, favorise le contact direct des denrées avec des agents

---

<sup>38</sup> L. BONNAU et N. FORTANÉ, « L'État sanitaire de la profession vétérinaire. Action publique et régulation de l'activité professionnelle », in *Sociologie*, 2018, vol. 9, no 3, pp. 253-268.

<sup>39</sup> J. UMBA DI M'BALU et al., « Contribution à l'étude microbiologique des produits congelés vendus dans la ville de Kinshasa/RD Congo », in *Revue Internationale de la Recherche Scientifique*, 2025, pp. 3957-3977.

de contamination. Cette situation rend les produits particulièrement vulnérables à la prolifération de microorganismes et augmente le risque pour la santé des consommateurs.

La présence des mouches et d'autres insectes constitue un vecteur important de contamination microbiologique. Ces insectes se posent sur les produits, transportant des bactéries et des spores de moisissures, contribuant ainsi à la dégradation rapide des denrées et à l'apparition de maladies d'origine alimentaire<sup>40</sup>. Cette exposition est aggravée par l'insalubrité générale des lieux de vente, notamment l'accumulation de déchets, l'absence de dispositifs d'assainissement et le trafic dense autour des marchés. Les observations menées dans d'autres contextes africains, comme Abidjan, montrent que la contamination par des mycotoxines telles que les aflatoxines et l'ochratoxine A peut survenir dans des produits exposés à des conditions environnementales similaires<sup>41</sup>.

Les conditions d'insalubrité ne concernent pas seulement la contamination microbiologique des produits, mais impactent également les commerçants eux-mêmes. L'étude de Matala M. J. M. et al. (2022) à Kabinda a montré que les vendeuses de denrées alimentaires exposées à des marchés insalubres sont elles-mêmes vulnérables aux maladies, notamment respiratoires et gastro-intestinales<sup>42</sup>. Ce lien direct entre environnement de vente et santé des acteurs du marché souligne l'importance de l'hygiène non seulement pour la qualité des produits, mais aussi pour la protection de la population et des travailleurs alimentaires.

Des études menées dans les marchés de Kinshasa confirment l'impact de ces conditions sur la qualité microbiologique des produits frais vendus sur place. Matafwari Luwawa Z. et al. (2022) ont montré que la viande fraîche et les poissons vendus au marché de Liberté et au Rond-point Ngaba présentent des indices élevés de contamination bactérienne<sup>43</sup>. Ces résultats confirment que l'exposition prolongée à l'air libre, combinée à l'absence de mesures d'hygiène et à l'activité des insectes, constitue un risque majeur pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale à Kinshasa. La mise en place de systèmes de protection et de conservation adéquats apparaît donc essentielle pour réduire la contamination et protéger la santé publique.

### **2.1.2. L'absence de chaîne de froid durant la commercialisation**

L'absence de chaîne de froid constitue un facteur majeur de dégradation et de contamination des produits d'origine animale dans les marchés urbains de Kinshasa. Les viandes, poissons et autres denrées sensibles sont fréquemment vendus à l'air libre, exposés à la chaleur ambiante et à l'humidité, sans aucun dispositif de réfrigération ou de congélation. Cette situation favorise la multiplication rapide des microorganismes, y compris des bactéries pathogènes responsables

---

<sup>40</sup> Z. MATAFWARI LUWAWA, B. MAKALY, K. SUNGULA et al., « Évaluation de la qualité microbiologique des produits agroalimentaires vendus sur les marchés de Kinshasa », in *International Journal of Innovation and Applied Studies*, 2022, vol. 37, no 3, pp. 549-560.

<sup>41</sup> K. G. KPAN et al., « Présence des aflatoxines et de l'ochratoxine A dans les denrées alimentaires : évaluation du risque encouru par des consommateurs de poisson fermenté (adjuevan) commercialisé à Abidjan (Côte d'Ivoire) », in *BASE [En ligne]*, vol. 26, 2022, pp. 88-95.

<sup>42</sup> M.J.M. MATALA, N.B. MUKUNA, N.N. KABYAHURA, « Perception de l'insalubrité du marché et exposition aux maladies chez les vendeuses des denrées alimentaires dans la cité de Kabinda, Province de Lomami (RDC) », in *International Journal of Innovation and Applied Studies*, 2022, vol. 36, no 2, pp. 588-593.

<sup>43</sup> Z. MATAFWARI LUWAWA et al., op. cit., pp. 549-560.

d'intoxications alimentaires et de zoonoses. Les auteurs Umba di M'balu J. et al. (2025) ont constaté que les produits congelés vendus dans les marchés de Mvondo, de Mbanza-Lemba et du Rond-point Ngaba présentaient des signes de contamination microbiologique liée à cette absence de conservation adéquate<sup>44</sup>.

L'impact de la rupture de la chaîne du froid ne se limite pas à la prolifération microbienne. Elle engendre également une dégradation organoleptique des produits, affectant leur apparence, leur odeur et leur texture, ce qui peut détourner les consommateurs ou masquer des altérations dangereuses pour la santé. Dans de nombreux marchés populaires, les vendeurs n'ont ni les moyens financiers ni l'infrastructure nécessaire pour installer des systèmes de réfrigération adaptés, ce qui expose directement la population à des aliments de qualité sanitaire incertaine<sup>45</sup>. Cette situation est particulièrement préoccupante dans le contexte des marchés de Mvondo et du Rond-point Ngaba, situés le long d'axes routiers fortement fréquentés, où la chaleur, la poussière et la pollution accentuent les risques de contamination.

Les risques sanitaires liés à l'absence de chaîne de froid sont renforcés par le manque de contrôle effectif des conditions de conservation sur place. Les inspections vétérinaires et les interventions de l'Office Congolais de Contrôle sont limitées par le nombre restreint de personnel, la densité des marchés et l'absence de dispositifs permanents pour maintenir les produits à température sécurisée<sup>46</sup>. Les viandes et poissons frais peuvent rester exposés plusieurs heures avant d'être consommés, ce qui augmente significativement la charge bactérienne et le potentiel d'intoxication pour les consommateurs. Ces observations soulignent l'importance d'intégrer la réfrigération et le suivi thermique dans les pratiques de vente des produits d'origine animale.

L'absence de chaîne de froid illustre la nécessité de renforcer les infrastructures de conservation et les bonnes pratiques d'hygiène dans les marchés urbains. La mise en place de systèmes de réfrigération adaptés, combinée à des inspections régulières et à la sensibilisation des vendeurs, permettrait de limiter la prolifération microbienne et de garantir une meilleure qualité sanitaire des produits alimentaires. Cette mesure, associée au contrôle vétérinaire et à la réglementation en vigueur, constitue un levier essentiel pour protéger la santé publique et prévenir les risques liés à la consommation de produits d'origine animale dans les marchés populaires de Kinshasa<sup>47</sup>.

## **2.2. Les risques sanitaires pour la population**

Les conditions de vente et de conservation observées dans les marchés étudiés exposent les consommateurs à des dangers sanitaires importants. L'analyse des produits d'origine animale

---

<sup>44</sup> J. UMBA DI M'BALU et al., « Contribution à l'étude microbiologique des produits congelés vendus dans la ville de Kinshasa/RD Congo », in *Revue Internationale de la Recherche Scientifique*, 2025, pp. 3957-3977.

<sup>45</sup> Z. MATAFWARI LUWAWA, B. MAKALY, K. SUNGULA et al., « Évaluation de la qualité microbiologique des produits agroalimentaires vendus sur les marchés de Kinshasa », in *International Journal of Innovation and Applied Studies*, 2022, vol. 37, no 3, pp. 549-560.

<sup>46</sup> Code de l'hygiène publique, Ministère de la Santé Publique, Avril 2015, articles 10-12.

<sup>47</sup> K. G. KPAN et al., Op.cit., pp. 88-95.

révèle que ces denrées peuvent être contaminées, entraînant des conséquences directes pour la santé publique.

### **2.2.1. La contamination microbiologique des produits d'origine animale**

Les conditions de vente et de conservation des produits d'origine animale dans les marchés de Mvondo, de Mbanza-Lemba et du Rond-point Ngaba exposent ces denrées à un risque élevé de contamination microbiologique. Les produits sont fréquemment présentés à l'air libre, sans protection contre la poussière, les insectes ou la chaleur ambiante<sup>48</sup>. L'absence de dispositifs de réfrigération et d'infrastructures sanitaires adaptées crée un environnement favorable à la prolifération de bactéries, de virus et de parasites, rendant ces aliments particulièrement vulnérables aux contaminations.

Les prélèvements effectués en mars et avril 2025 ont révélé la présence de microorganismes indicateurs de contamination dans les produits congelés et frais vendus sur ces marchés. Selon Umba di M'balu J. et al. (2025), des bactéries telles qu'*Escherichia coli*, *Salmonella spp.* et *Staphylococcus aureus* ont été détectées dans plusieurs échantillons<sup>49</sup>. Ces résultats confirment que les produits d'origine animale ne respectent pas les standards sanitaires minimaux et que leur manipulation et conservation sur les marchés constituent un facteur de contamination.

Cette contamination est renforcée par l'exposition des denrées à des insectes vecteurs comme les mouches, qui transportent des microorganismes d'un produit à l'autre<sup>2</sup>. La poussière, la saleté accumulée sur les étals et le contact direct avec le sol ou les mains des vendeurs contribuent également à la multiplication des microorganismes. Les marchés urbains de Kinshasa, en raison de leur forte densité, de l'absence de structures hygiéniques et du trafic intense, sont particulièrement propices à ce phénomène<sup>50</sup>.

L'absence de contrôle systématique et régulier sur les pratiques de manipulation et de conservation aggrave la situation. Les inspections vétérinaires et les interventions de l'Office Congolais de Contrôle sont limitées, laissant de nombreux produits circuler sans garantie de sécurité microbiologique<sup>51</sup>. Cette situation souligne l'importance de mesures correctives et de suivi pour réduire la contamination des aliments sur les marchés urbains.

### **2.2.2. Les conséquences sur la santé publique**

La consommation de produits d'origine animale contaminés constitue un risque majeur pour la santé publique dans les marchés de Kinshasa. Les denrées exposées à des conditions insalubres et vendues sans conservation adéquate peuvent transporter des bactéries, virus et parasites

---

<sup>48</sup> Z. MATAFWARI LUWAWA, B. MAKALY, K. SUNGULA et al., « Évaluation de la qualité microbiologique des produits agroalimentaires vendus sur les marchés de Kinshasa », in *International Journal of Innovation and Applied Studies*, 2022, vol. 37, no 3, pp. 549-560.

<sup>49</sup> J. UMBA DI M'BALU et al., « Contribution à l'étude microbiologique des produits congelés vendus dans la ville de Kinshasa/RD Congo », in *Revue Internationale de la Recherche Scientifique*, 2025, pp. 3957-3977.

<sup>50</sup> K. G. KPAN et al., *Op.cit.*, pp. 88-95.

<sup>51</sup> Code de l'hygiène publique, Ministère de la Santé Publique, Avril 2015, articles 10-12.

responsables d'intoxications alimentaires<sup>52</sup>. Les populations les plus vulnérables, comme les enfants, les personnes âgées ou immunodéprimées, sont particulièrement exposées à ces risques, mais l'ensemble des consommateurs peut souffrir de troubles liés à la consommation d'aliments contaminés.

Les intoxications alimentaires se manifestent généralement par des symptômes gastro-intestinaux tels que diarrhées, vomissements, douleurs abdominales et fièvre<sup>53</sup>. Dans certains cas, l'ingestion de produits fortement contaminés peut provoquer des infections graves ou systémiques, notamment par des bactéries comme *Salmonella* spp., *Escherichia coli* pathogène ou *Staphylococcus aureus*<sup>54</sup>. Ces infections peuvent nécessiter des soins médicaux et, si elles ne sont pas traitées correctement, entraîner des complications sérieuses pour la santé des individus affectés.

Outre les consommateurs, les vendeurs eux-mêmes sont exposés à des risques sanitaires en raison du contact direct avec des produits contaminés et de l'environnement insalubre des marchés. L'exposition répétée à ces denrées et aux agents pathogènes favorise la survenue de maladies infectieuses et peut constituer un vecteur secondaire de contamination vers les familles et les communautés environnantes<sup>55</sup>. Ainsi, la santé des commerçants est indissociablement liée à celle des consommateurs et à la sécurité sanitaire globale des marchés.

La propagation de maladies d'origine alimentaire dans ces marchés reflète l'absence d'infrastructures adéquates, de suivi vétérinaire systématique et de mesures préventives efficaces. Les infections et intoxications alimentaires qui en résultent soulignent la nécessité d'une intervention coordonnée des services vétérinaires, de l'Office Congolais de Contrôle et des autorités locales pour renforcer l'hygiène, la conservation des produits et la sensibilisation des acteurs du marché<sup>5</sup>. La prévention, le contrôle et la sensibilisation demeurent les principaux leviers pour réduire ces risques et protéger la santé publique dans les marchés populaires de Kinshasa. La consommation de produits contaminés peut provoquer des intoxications alimentaires et favoriser la propagation de maladies d'origine alimentaire dans la population<sup>56</sup>.

### **Conclusion et perspectives d'amélioration**

La consommation de produits d'origine animale contaminés reste un risque majeur pour la santé publique dans les marchés urbains de Kinshasa. Les denrées exposées à des conditions insalubres, vendues sans conservation adéquate et manipulées dans un environnement peu

---

<sup>52</sup> J. UMBA DI M'BALU et al., Contribution à l'étude microbiologique des produits congelés vendus dans la ville de Kinshasa/RD Congo, *Revue Internationale de la Recherche Scientifique*, 2025, pp. 3957-3977.

<sup>53</sup> Z. MATAFWARI LUWAWA, B. MAKALY, K. SUNGULA et al., « Évaluation de la qualité microbiologique des produits agroalimentaires vendus sur les marchés de Kinshasa », in *International Journal of Innovation and Applied Studies*, 2022, vol. 37, no 3, pp. 549-560.

<sup>54</sup> K. G. KPAN et al., Présence des aflatoxines et de l'ochratoxine A dans les denrées alimentaires : évaluation du risque encouru par des consommateurs de poisson fermenté (adjuevan) commercialisé à Abidjan (Côte d'Ivoire), *BASE [En ligne]*, vol. 26, 2022, pp. 88-95.

<sup>55</sup> M.J.M. MATAALA et al., op.cit., pp. 588-593.

<sup>56</sup> R. MARABELLI, « Évolution et perspectives de la santé publique vétérinaire en Italie », in *Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France*, 2019, vol. 172, no 1, pp. 106-109.

hygiénique, peuvent transporter des bactéries, virus et parasites responsables d'intoxications alimentaires<sup>57</sup>. Les populations vulnérables, notamment les enfants, les personnes âgées ou immunodéprimées, sont particulièrement exposées, mais tous les consommateurs restent à risque face à ces aliments contaminés. Cette situation rappelle les principes fondamentaux de la police sanitaire vétérinaire soulignés dès le XIX<sup>e</sup> siècle par Lemaître<sup>58</sup> et Cagny<sup>59</sup>, pour qui l'inspection et la prévention des maladies animales sont indispensables à la protection de la santé publique.

Les intoxications alimentaires liées à la consommation de produits contaminés se manifestent par des troubles gastro-intestinaux tels que diarrhées, vomissements, douleurs abdominales et fièvre<sup>60</sup>. Dans les cas les plus graves, l'ingestion de denrées fortement contaminées peut provoquer des infections systémiques, notamment par *Salmonella* spp., *Escherichia coli* pathogène ou *Staphylococcus aureus*. Ces infections nécessitent souvent une prise en charge médicale et, sans traitement approprié, peuvent entraîner des complications sévères. L'étude de Umba di M'balu J. et al. (2025) souligne que les marchés de Mvondo, de Mbanza-Lemba et du Rond-point Ngaba présentent une contamination microbiologique préoccupante, renforçant la nécessité de mesures de contrôle strictes<sup>61</sup>.

Outre les consommateurs, les vendeurs des marchés sont eux-mêmes directement exposés aux agents pathogènes présents dans les denrées et dans l'environnement insalubre. L'exposition répétée peut entraîner l'apparition de maladies infectieuses et constitue un vecteur potentiel de propagation vers les familles et la communauté environnante<sup>62</sup>. Cette situation illustre que la santé des commerçants et celle des consommateurs sont indissociablement liées, ce qui confère aux autorités sanitaires et vétérinaires un rôle crucial dans la protection collective, conformément aux principes rappelés par Cintrat (2025) sur la justification des choix de police vétérinaire et l'importance de l'intervention préventive<sup>63</sup>.

La persistance de ces risques dans les marchés populaires de Kinshasa met en évidence l'insuffisance des infrastructures, du suivi vétérinaire et des mesures préventives. La

---

<sup>57</sup> J. UMBA DI M'BALU et al., « Contribution à l'étude microbiologique des produits congelés vendus dans la ville de Kinshasa/RD Congo », in *Revue Internationale de la Recherche Scientifique*, 2025, pp. 3957-3977.

<sup>58</sup> J. LEMAÎTRE, « Sur l'organisation du service vétérinaire en France; sur la loi de police sanitaire et spécialement sur la déclaration en ce qui concerne les maladies contagieuses », in *Recueil de Médecine Vétérinaire*, 1877, vol. 54, no 1, pp. 193-203.

<sup>59</sup> P. CAGNY, « Communication sur la péripneumonie et la police sanitaire », in *Recueil de Médecine Vétérinaire*, 1882, vol. 59, no 1, pp. 177-181.

<sup>60</sup> Z. MATAFWARI LUWAWA, B. MAKALY, K. SUNGULA et al., « Évaluation de la qualité microbiologique des produits agroalimentaires vendus sur les marchés de Kinshasa », in *International Journal of Innovation and Applied Studies*, 2022, vol. 37, no 3, pp. 549-560.

<sup>61</sup> J. UMBA DI M'BALU et al., Contribution à l'étude microbiologique des produits congelés vendus dans la ville de Kinshasa/RD Congo, *Revue Internationale de la Recherche Scientifique*, 2025, pp. 3957-3977.

<sup>62</sup> M.J.M. MATALA et al., op.cit., pp. 588-593.

<sup>63</sup> Cf. M. CINTRAT, « L'indispensable justification des choix de police vétérinaire: le cas de la dermatose nodulaire contagieuse, note sous CE, ord. réf., 29 juillet 2025, req. n° 506494 », in *Revue semestrielle de droit animalier*, 2025, vol. 2.

coordination entre les services vétérinaires, l'Office Congolais de Contrôle et les autorités locales est indispensable pour améliorer l'hygiène, garantir la conservation adéquate des produits et sensibiliser les acteurs du marché. L'expérience historique et doctrinale montre que la prévention et le contrôle sanitaire demeurent les principaux leviers pour réduire la contamination, limiter la propagation des maladies et protéger la santé publique. La mise en œuvre effective de ces mesures constitue un enjeu majeur pour la sécurité alimentaire et la santé des populations urbaines.

Plusieurs mesures pourraient être envisagées pour améliorer la qualité sanitaire des produits d'origine animale dans les marchés de Kinshasa :

1. Renforcer les inspections vétérinaires dans les marchés urbains.
2. Mettre en place des infrastructures de conservation frigorifique pour maintenir la chaîne du froid.
3. Former les vendeurs aux règles d'hygiène alimentaire.
4. Améliorer l'organisation et l'assainissement des marchés afin de réduire l'exposition des aliments à la poussière et aux insectes.
5. Mais surtout mettre en place une nouvelle législation réglementant la pratique vétérinaire, la sécurité des denrées alimentaires et la production de l'élevage.

Ces mesures contribueraient à renforcer l'efficacité du droit vétérinaire et à mieux protéger la santé des consommateurs.

## **Bibliographie**

### **1. Textes juridiques**

1. CONSTITUTION DE LA RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO, 18 février 2006, révisée en 2011.
2. CODE sanitaire international pour les animaux terrestres, 2023.
3. CODE DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE, JO RDC, avril 2015.
4. LOI n°018/029 du 13 décembre 2018 créant l'Ordre national des médecins vétérinaires.
5. ORDONNANCE n°54-85 du 29 mars 1957 relative à la quarantaine animale et aux interventions vétérinaires.
6. DÉCRET du 28 juillet 1938 sur la police sanitaire des animaux domestiques.
7. DÉCRET n°87-043 du 30 juin 1987 portant création de l'Office Congolais de Contrôle.

### **2. Ouvrages**

1. CHARRETTE H. de, HELARD E., *La sécurité alimentaire : Entre précaution et responsabilisation*, Paris, Éditions L'Harmattan, 2006.
2. COULON J.-M., NOUËT J.-C., *Les droits de l'animal*, Paris, Dalloz, 2009.
3. SAEGERMAN C. et al., *Droit vétérinaire : Une introduction au droit à l'usage des médecins vétérinaires*, Bruxelles, Éditions Larcier, 2025.

### 3. Articles scientifiques

1. ANGOT J.-L., « L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) : normes sanitaires et commerce international », in *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France*, 2004, vol. 157, n°3, pp. 73-78.
2. BLANCHOT A., « Les pouvoirs de police du vétérinaire », in *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France*, 1996, vol. 149, n°3, pp. 57-59.
3. BONNAU L. et FORTANÉ N., « L'État sanitaire de la profession vétérinaire : action publique et régulation de l'activité professionnelle », in *Sociologie*, 2018, vol. 9, n°3, pp. 253-268.
4. CAGNY P., « Communication sur la péripneumonie et la police sanitaire », in *Recueil de Médecine Vétérinaire*, 1882, vol. 59, n°1, pp. 177-181.
5. CINTRAT M., « L'indispensable justification des choix de police vétérinaire : le cas de la dermatose nodulaire contagieuse », in *Revue semestrielle de droit animalier*, 2025, vol. 2.
6. CISHUNGULUKA KANANI A. et al., « Importation des nourritures et sécurité alimentaire des ménages à Bukavu », in *European Scientific Journal*, 2022, vol. 18, n°20, pp. 161-172.
7. DURAND F., « L'acte vétérinaire », in *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France*, 2009, vol. 162, n°2, pp. 165-169.
8. KPAN K. G. et al., « Présence des aflatoxines et de l'ochratoxine A dans les denrées alimentaires », in *BASE*, 2022, vol. 26, pp. 88-95.
9. LEE J.-G., LEE Y., KIM C. S. et al., « Commission du Codex Alimentarius sur la sécurité sanitaire des aliments et la promotion du commerce équitable », in *Food Science and Biotechnology*, 2021, vol. 30, n°9, pp. 1151-1170.
10. LÉCU A. et PETIT T., « Cadres réglementaires de l'exercice vétérinaire en parc zoologique », in *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France*, 2012, vol. 165, n°2, pp. 163-167.
11. LEMAÎTRE J., « Sur l'organisation du service vétérinaire en France », in *Recueil de Médecine Vétérinaire*, 1877, vol. 54, n°1, pp. 193-203.
12. MABIALA MA DIAMBU G. C. et al., « Détermination de la teneur en nitrites dans les produits de charcuterie vendus à Kinshasa », in *Revue Congolaise des Sciences et Technologies*, 2022, vol. 1, n°2, pp. 90-94.
13. MARABELLI R., « Évolution et perspectives de la santé publique vétérinaire en Italie », in *Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France*, 2019, vol. 172, n°1, pp. 106-109.
14. MATAFWARI LUWAWA Z., MAKALY B., SUNGULA K. et al., « Évaluation de la qualité microbiologique des produits agroalimentaires vendus sur les marchés de Kinshasa », in *International Journal of Innovation and Applied Studies*, 2022, vol. 37, n°3, pp. 549-560.

15. MATALA M. J. M., MUKUNA N. B. et KABYAHURA N. N., « Perception de l'insalubrité du marché et exposition aux maladies chez les vendeuses des denrées alimentaires », in *International Journal of Innovation and Applied Studies*, 2022, vol. 36, n°2, pp. 588-593.
16. MONDO MAPASI T., PWEMA KIAMFU V., LUSASI SWANA W. et al., « Evaluation du profil métallique et biologique de la pollution de l'air atmosphérique dans la ville de Kinshasa », in *International Journal of Applied Research*, 2020, vol. 6, n°8, pp. 115-123.
17. TEISSERENC DE BORT E., « Projet de loi sur la police sanitaire des animaux », in *Recueil de Médecine Vétérinaire*, 1879, vol. 56, n°1, pp. 28-40.
18. UMBA DI M'BALU J. et al., « Contribution à l'étude microbiologique des produits congelés vendus dans la ville de Kinshasa/RD Congo », in *Revue Internationale de la Recherche Scientifique*, 2025, vol. 3, n°4, pp. 3957-3977.

#### **4. Travaux universitaires**

1. MUKINISA MANANGA G., *Pratiques alimentaires de la diaspora congolaise en Belgique et analyse des circulations transnationales des produits dits africains*, Mémoire en Anthropologie, Université Catholique de Louvain, 2024-2025.
2. NTSAMA ABAH, *La mise en œuvre du droit international de la santé animale et des zoonoses*, Thèse de Doctorat de Droit, Université de Paris-Saclay, 2025.

#### **5. Rapports et publications des organismes**

1. FAO, *Un guide tripartite pour la gestion des zoonoses à travers l'approche multisectorielle « Une seule santé »*, Rome, Éditions FAO, 2019.
2. FAO, *Animal Production and Health Guidelines*, 2022.