



Contrôle qualité des viandes de brousse destinées à la consommation humaine et leur provenance sur l'axe routier Matadi -Manterne/Kongo Central/RD Congo

Ngoyi Malongi L.^{1,2}, Umba di M'balu J.^{1,2,3}, Mfuamba Mulumba J.-P.¹, Bamuene Solo D.³, Mweze Chirhulwire N.D.⁴, Mumba Djamba A.^{1,2}, Nsielolo Kitoko R.¹, Indenge Y'Esambalaka¹, Pululu Mfwidi Nitu G.⁵

¹ Université Pédagogique Nationale (UPN) B.P. 8815/Kinshasa-Ngaliema, RD Congo.

² Université Loyola du Congo (ULC), 7 avenue Père Boka, Kinshasa, B.P. 3724/Kinshasa-Gombe, RD Congo

³ Université Président Joseph Kasa Vubu (UKV), B.P. 314 Boma/Kongo Central

⁴ Université Catholique du Congo (UCC), B.P. 1534, Kinshasa/Limete, RDC

⁵ Institut Supérieur Pédagogique (ISP), 2 avenue Père Boka, Kinshasa, B.P. 3580/Gombe-Kinshasa, RDC.

Abstract

Bushmeat is an important source of animal protein and income for many populations in sub-Saharan Africa, particularly in areas where access to other protein sources remains limited. In the Democratic Republic of Congo, it is consumed and sold in various forms, including fresh, dried, and smoked. However, the sanitary and nutritional quality of this meat can vary considerably depending on its origin, the animal species, slaughter conditions, transport, preservation, and marketing practices.

Meat from different geographical areas can be subjected to highly variable environmental and sanitary conditions. After hunting, the frequent lack of a cold chain, exposure to dust, insects, high temperatures, and repeated handling can promote contamination and the proliferation of microorganisms. While smoking, drying, or other traditional preservation methods can extend shelf life, their effectiveness is highly dependent on temperature, processing time, equipment hygiene, and subsequent storage. Furthermore, sales conditions are another determining factor in the quality of bushmeat. In some markets, the meat may be exposed to open air, insects, and dust, handled without adequate protection, or stored in conditions that do not meet basic food hygiene principles. These practices can lead to a degradation of the meat's organoleptic and microbiological quality and pose a risk to consumer health. They also raise environmental and health concerns related to the origin of the products and the traceability of the supply chain.

Thus, the diversity of bushmeat origins, the preservation methods used, and the conditions of its marketing can have a significant influence on its quality and food safety. It is therefore necessary to assess the factors that determine this quality from the source to the point of sale in order to identify the main shortcomings and propose improvement measures.

Keywords: Quality control, Bushmeat, Human consumption, and the Matadi-Manterne road.

Résumé

La viande de brousse constitue une source importante de protéines animales et de revenus pour de nombreuses populations en Afrique subsaharienne, particulièrement dans les zones où l'accès aux autres sources de protéines demeure limité. En République démocratique du Congo, elle est consommée et commercialisée sous différentes formes, notamment fraîche, séchée ou boucanée. Cependant, la qualité sanitaire et nutritionnelle de cette viande peut varier considérablement en fonction de son origine, de l'espèce animale, des conditions d'abattage, du transport, de la conservation et des pratiques de commercialisation.

La viande provenant de différentes zones géographiques peut être soumise à des conditions environnementales et sanitaires très variables. Après la chasse, l'absence fréquente de chaîne du froid, l'exposition à la poussière, aux insectes, aux températures élevées et aux manipulations répétées peuvent favoriser la contamination et la multiplication des microorganismes. Le boucanage, le séchage ou d'autres méthodes traditionnelles de conservation permettent certes de prolonger la durée de conservation, mais leur efficacité dépend fortement de la température, de la durée du traitement, de l'hygiène du matériel et du stockage ultérieur.

Par ailleurs, les conditions de vente constituent un autre facteur déterminant de la qualité de la viande de brousse. Dans certains marchés, la viande peut être exposée à l'air libre, aux insectes et aux poussières, manipulée sans protection adéquate ou conservée dans des conditions ne respectant pas les principes élémentaires d'hygiène alimentaire. Ces pratiques peuvent entraîner une dégradation de la qualité organoleptique et microbiologique de la viande et représenter un risque pour la santé des consommateurs. Elles soulèvent également des préoccupations environnementales et sanitaires liées à l'origine des produits et à la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement.

Ainsi, la diversité des origines de la viande de brousse, les méthodes de conservation utilisées et les conditions de sa commercialisation peuvent avoir une influence importante sur sa qualité et sa sécurité sanitaire. Il devient donc nécessaire d'évaluer les facteurs qui déterminent cette qualité depuis l'origine jusqu'au point de vente afin d'identifier les principales insuffisances et de proposer des mesures d'amélioration.

Mots clés : Contrôle qualité, Viandes de brousse, Consommation humaine et axe routier Matadi – Manterne.

Digital Object Identifier (DOI): <https://doi.org/10.5281/zenodo.22858220>

1 Introduction

Depuis les temps les plus reculés de l'histoire, les premiers hommes vivaient de la cueillette, de la pêche et de la chasse. La satisfaction des besoins humains en nourriture que c'est ça soit en quantité ou en qualité a de tout temps été une préoccupation majeure de tout Etat (Ngoyi *et al.*, 2026). Les sociétés rurales africaines depuis l'histoire de l'humanité et pendant des millénaires ont largement vécu de la cueillette, de la chasse et de la pêche (Kapoli *et al.*, 2018 ; Ngoyi *et al.*, Op.cit.). La forêt du Mayombe, qui est une vaste région forestière, est dotée d'une faune et flore diversifiées ainsi que de différentes potentialités lui permettant de s'auto-suffire (Ngoyi *et al.*, 2026).

La faune sauvage, ressource biologique renouvelable dont la quantité annuelle disponible est directement liée aux prélèvements antérieurs, constitue et/ou contribue à l'alimentation des ruraux (Kapoli *et al.*, 2018 ; Ngoyi *et al.*, 2026). La viande de brousse constitue une source importante de protéines animales et de revenus pour de nombreuses populations en Afrique subsaharienne, particulièrement dans les zones où l'accès aux autres sources de protéines demeure limité (Van Vliet *et al.*, 2014 ; Semeki *et al.*, 2014 ; Fargeot *et al.*, 2017 ; Fa *et al.*, 2018 ; Igugu et Boutinot, 2023).

En République Démocratique du Congo (RD Congo), la viande de brousse est consommée et commercialisée sous différentes formes, notamment fraîche, séchée ou boucanée. Cependant, la qualité sanitaire et nutritionnelle de cette viande peut varier considérablement en fonction de son origine, de l'espèce animale, des conditions d'abattage, du transport, de la conservation et des pratiques de commercialisation.

Les raisons de la consommation sont diverses : certaines populations ne disposent pas d'autres sources de viande accessibles et à prix compétitif, d'autres la consomment lors des festivités culturelles ou comme mets de luxe, et pour d'autres c'est la viande préférée pour son goût et son symbole de mets traditionnels (Kazadi *et al.*, 2025 ; Ngoyi *et al.*, 2026).

La viande provenant de différentes zones géographiques peut être soumise à des conditions environnementales et sanitaires très variables. Après la chasse, l'absence fréquente de chaîne du froid, l'exposition à la poussière, aux insectes, aux températures élevées et aux manipulations répétées peuvent favoriser la contamination et la multiplication des microorganismes. Le boucanage, le séchage ou d'autres méthodes traditionnelles de conservation permettent certes de prolonger la durée de conservation, mais leur efficacité dépend fortement de la température, de la durée du traitement, de l'hygiène du matériel et du stockage ultérieur.



Photo 1. Illustration d'une prise de chasse



Photo 2. Grillade des différentes viandes de brousse

Par ailleurs, les conditions de vente constituent un autre facteur déterminant de la qualité de la viande de brousse. Dans certains marchés, la viande peut être exposée à l'air libre, aux insectes et aux poussières, manipulée sans protection adéquate ou conservée dans des conditions ne respectant pas les principes élémentaires d'hygiène alimentaire. Ces pratiques peuvent entraîner une dégradation de la qualité organoleptique et microbiologique de la viande et représenter un risque pour la santé des consommateurs. Elles soulèvent également des préoccupations environnementales et sanitaires liées à l'origine des produits et à la traçabilité de la chaîne d'approvisionnement. Ainsi, la diversité des origines de la viande de brousse, les méthodes de conservation utilisées et les conditions de sa commercialisation peuvent avoir une influence importante sur sa qualité et sa sécurité sanitaire. Il devient donc nécessaire d'évaluer les facteurs qui déterminent cette qualité depuis l'origine jusqu'au point de vente afin d'identifier les principales insuffisances et de proposer des mesures d'amélioration.

Pour bien mener cette étude, quelques questions se posent : quelle est l'influence des pratiques de chasse sur la qualité de la viande de brousse consommée sur l'axe routier Matadi – Manterne ? Et puis, quelle est l'influence de la technologie utilisée pour la conservation de la viande de brousse ? L'objectif de cette étude est de faire un contrôle qualité des viandes de brousse destinées à la consommation humaine et leur provenance sur l'axe routier Matadi – Manterne/Kongo Central/RD Congo. Ainsi, les objectifs spécifiques de cette étude sont l'évaluation de la qualité de viandes de brousse non obstruant leurs modes d'attrapes et la détermination des technologies utilisées.

2 Matériel et méthodes

2.1 Milieu d'étude

Cette étude a été menée dans la province du Kongo Central en RD Congo sur le tronçon de la route nationale numéro 1 compris entre la ville de Matadi et la localité de Manterne.

Cette étude est menée dans la province du Kongo Central en périphérie de la RBL, située à cheval entre le territoire de Muanda, le territoire de Lukula et le territoire de Lukula, à environ 30 à 40 Km au Nord-Est de la ville de Boma (Makuela *et al.*, 2026).

Le climat de cette région est du type tropical humide (Aw₅ selon la classification de Köppen) avec deux saisons : une saison sèche de cinq mois (mi-mai à mi-octobre) et une saison de pluie de sept mois (mi-octobre à mi-mai) (Lonpi *et al.*, 2023 ; Ngoyi *et al.*, 2026). Les précipitations moyennes annuelles varient entre 1150mm et 1500mm alors que la température moyenne annuelle oscille entre 25°C et 30°C (Kwidja *et al.*, 2023 ; Ngoyi *et al.*, 2026).

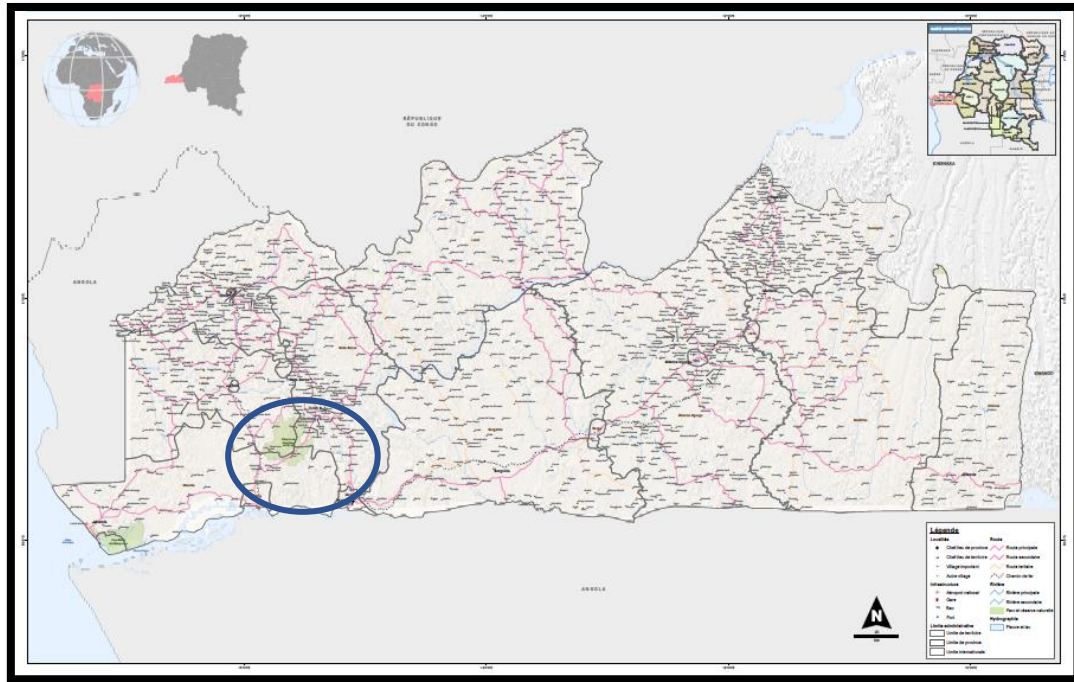


Figure 1. Adaptation de la localisation en bleu de la zone d'étude sur la carte de la province du Kongo Central
Source : OCHA (2021)

Le milieu d'étude a une végétation dominée par la forêt du Mayombe qui constitue la pointe extrême Sud de la grande forêt du Gabon. La forêt primaire dense à *Gillettiodendron* ne subsiste plus que dans quelques secteurs inaccessibles (massifs du Koromazo et du Madioko dans le secteur de Maduda). Les forêts denses humides se rencontrent en dehors du Bas-fleuve, dans les zones protégées ou peu accessibles (massifs de la Sansikwa et du Bangu) ainsi dans les secteurs respectés par la population (Sangi) (Centre de Surveillance de la Biodiversité, 2014). La réserve de Biosphère de Luki constitue la pointe méridionale extrême du massif guinéo-congolais. Sa végétation est une forêt dense sèche semi-caducifoliée dont les inventaires floristiques révèlent l'existence de 1 050 espèces (INERA, 2019).

Tableau 1. Liste des espèces animales de la Réserve Biosphère de Luki

Ordre	Espèces
Rongeurs	<i>Trynomus swinderianus</i>
	<i>Cricetomys gambianus/emini</i>
	<i>Atherurus africanus</i>
	<i>Protexerus</i> spp
	<i>Anomalurus derbianus</i>
Carnivores	<i>Civettictis civetta</i>
	<i>Nandinia binotata</i>
	<i>Mungos mungo</i>
	<i>Genetta servalina</i>

Artiodactyles	<i>Philantomba monticola</i>
	<i>Tragelaphus scriptus</i>
	<i>Cephalophus dorsalis</i>
	<i>Tragelaphus spekii</i>
Primates	<i>Perodicticus potto</i>
	<i>Cercopithecus cephus</i>
Hyracoïdes	<i>Dendrohyrax dorsalis</i>
Pholidotes	<i>Phataginus tetradactyla/tricuspis</i>
Galliformes	<i>Numida spp.</i>
Reptiles	<i>Bittis sp.</i>
Chiroptère	<i>Hypsignathus spp.</i>
Passeriformes	<i>Ploceus spp.</i>

Source: Djami *et al.*, (2023)

2.2 Matériels

Les matériels d'étude qui ont servi sont :

- Les spécimens des échantillons des viandes de brousse ;
- Un questionnaire d'enquête ;
- Un ordinateur ;
- Un carnet de terrain

2.3 Méthodologie

2.3.1 Approche méthodologique

La réalisation de cette étude a fait recourt à la revue documentaire et à la visite de la zone d'étude et à la rencontre de la population qui chasse, consomme et vend de la viande de brousse.

Pour atteindre spécifiquement les objectifs définis dans cette étude, une analyse de type SWOT a été réalisée. L'analyse SWOT (en anglais) ou FFOM (en français) est un outil d'analyse stratégique. Comme outil, il combine l'étude des forces et des faiblesses d'une organisation, d'un secteur ou d'un territoire avec celle des opportunités et des menaces que présente l'environnement afin d'évaluer la qualité et la portée de l'étude.

2.3.2 Choix du site et population visée

Cette étude a visé la ville et les villages se trouvant sur l'axe routier Matadi – Manterne de la route nationale numéro 1 dans la province du Kongo Central.

2.3.3 Collecte et analyse de données

La collecte donnée a été effectuée après une enquête sur terrain après entretien avec la population qui chasse, consomme et vende la viande de brousse.

Les résultats ont été analysés par codification et compilés dans une base de données créée à l'aide du logiciel Excel 2013 en vue d'une analyse descriptive.

3 Résultats

Il faut noter que pendant cette étude, 15 enquêtés ont été retenus pour éviter la redondance des avis car cette étude se déroule dans un environnement où la population retenue partage les mêmes quotidiens. Et sur le 15 répondants, il y a eu 11 hommes et 4 femmes.

Tenant compte de la chasse, il y a eu 5 chasseurs qui ont été d'accord à répondre à ce questionnaire sur la viande de brousse.

3.1 Mode d'attrape de la viande de brousse

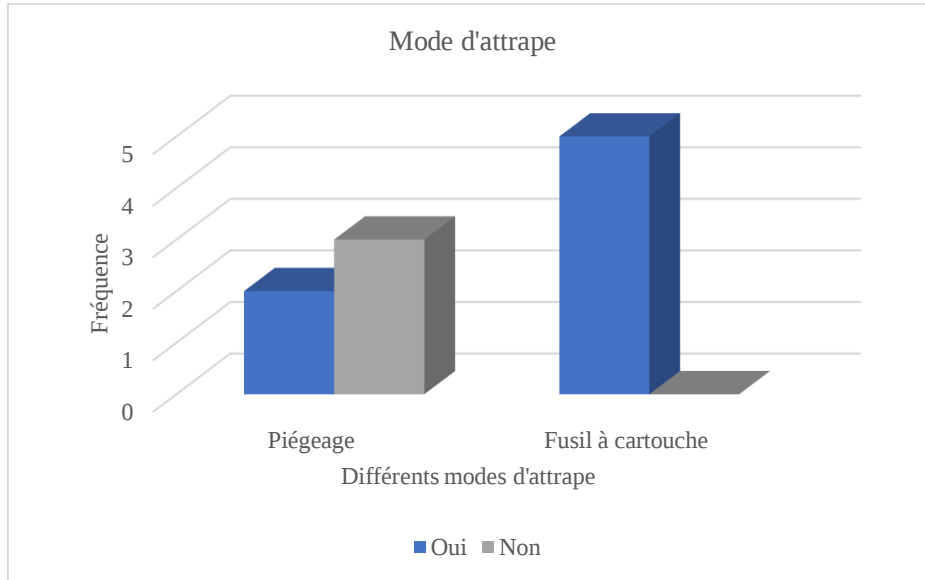


Figure 2. Mode d'attrape de la viande de brousse

Il ressort de la figure 2 que tous les chasseurs (soit 100%) utilisent le fusil à cartouche pour la chasse. Par contre, 40% des chasseurs utilisent circonstanciellement le piégeage surtout pour l'attrape de Cricétomes et autres rongeurs.

3.2 Détermination des technologies utilisées

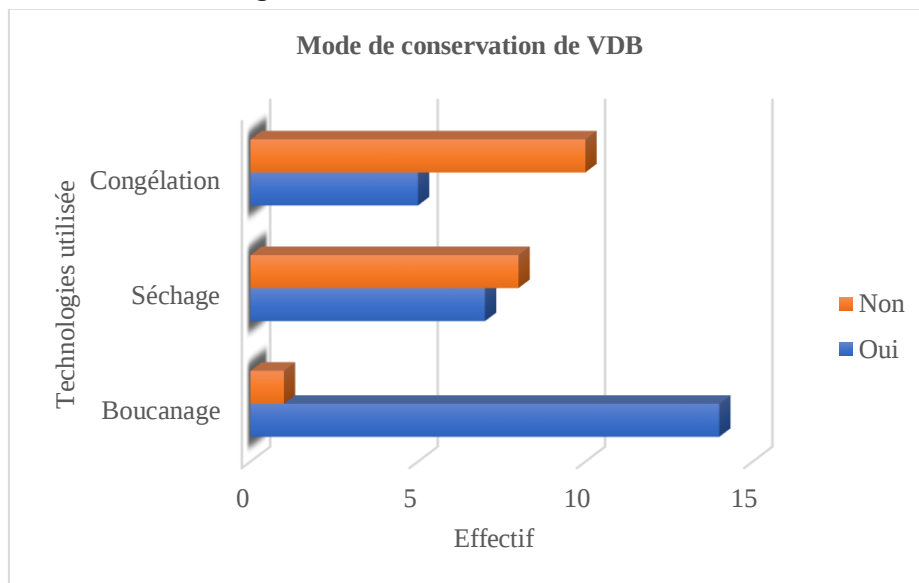


Figure 3. Technologies utilisées pour la conservation de la viande de brousse

Il sied de noter qu'il y a trois technologies de conservation de la viande de brousse qui sont utilisées dans le milieu d'étude. Il s'agit du boucanage, du séchage et de la congélation. Le boucanage est utilisé par 93,3% des répondants suivi de la congélation est utilisée par 67% des répondants et vient en dernier lieu le séchage qui est utilisé par 53,3% des enquêtés.

3.3 Evaluation de la qualité de viandes de brousse

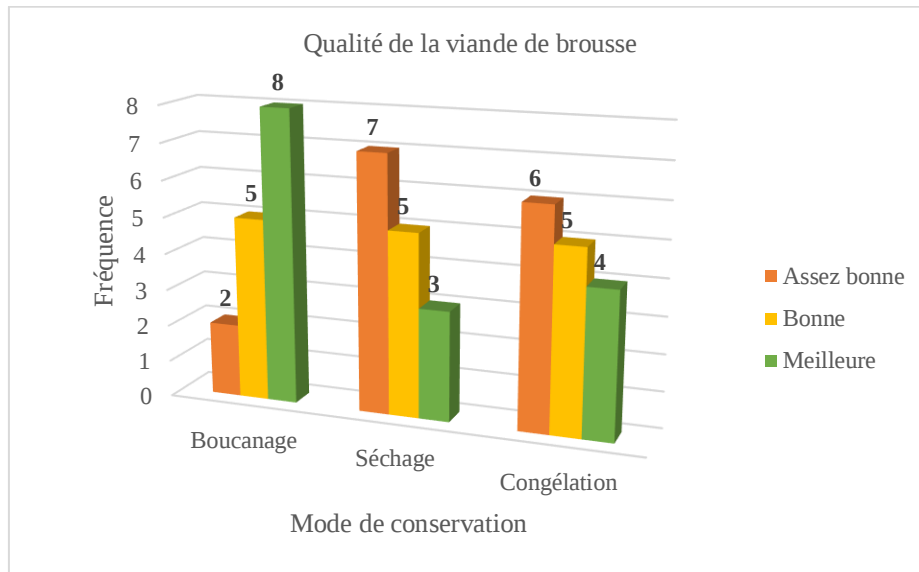


Figure 4. Qualité de la viande de brousse

Par rapport à la qualité de la viande de brousse, trois critères ont été retenus dont assez bon, bon et meilleur. La viande boucanée est la meilleure avec 53% des répondants, suivie de la viande congelée avec 27% des répondants et la viande séchée est la dernière avec 20% des répondants.

3.4 Durée de conservation de la viande de brousse

Tableau 2. Durée de conservation

Durée de conservation	Effectifs	Pourcentage
1 mois	2	13
3 mois	3	20
6 mois	4	27
12 mois ou plus	6	40
Total	15	100

Il ressort du tableau 2 que la durée de conservation varie de 1 à plus de 12 mois. 13% des répondants ont répondu que la viande boucanée conservée ne dure pas plus d'un mois. Par contre, 40% ont affirmé que la durée de conservation de la viande boucanée est plus ou moins de 12 mois.

3.5 Matrice FFOM ou SWOT

Au cours des échanges avec les répondants et de quelques observations de terrain, l'analyse FFOM a permis d'identifier une série de facteurs pouvant influencer de façon positive ou négative, la chasse, la consommation et la vente de viandes de brousse. Ainsi, le tableau 2 présente les résultats de cette analyse.

Tableau 3. Matrice FFOM sur le contrôle qualité des viandes de brousse destinées à la consommation humaine

Groupes	Eléments
Forces	- Sécurité alimentaire - Augmentation de revenus
Faiblesses	- Enquêtes réalisées pendant une courte période
Opportunités	- L'étude ouvre la voie à des analyses microbiologiques et hygiéniques futures - Les résultats peuvent servir de base pour sensibiliser et appuyer une

	réglementation stricte de la chasse dans la Réserve de Biosphère de Luki - Orientation vers de stratégies de gestion durable
Menaces	- La majorité de la viande provient de zones de chasses interdites - La chasse illégale et commerciale menace directement la biodiversité - La forte dépendance des populations à cette viande rend difficile l'application de mesures restrictives sans alternatives

Le tableau 3 donne les résultats liés à l'analyse SWOT ou FFOM de cette étude. Et il en découle que les opportunités sont nombreuses du point de vue scientifique en ce qui concerne la consommation et la commercialisation de la viande dont notamment, mener des analyses microbiologiques et hygiéniques sur la viande de brousse de ce tronçon. S'assurer de la réglementation stricte de la chasse dans la Réserve Biosphère de Luki afin qu'elle cette dernière remplisse pleinement son rôle sur la conservation faunique et floristique.

4 Discussion

L'objectif de cette étude est de faire un contrôle qualité des viandes de brousse destinées à la consommation humaine et leur provenance sur l'axe routier Matadi – Manterne/Kongo Central/RD Congo. Et il en résulte que la viande de brousse est consommée sur cet axe routier tout comme dans toute l'Afrique Subsaharienne. Car c'est une viande très prisée de la population villageoise et d'une partie de la population urbaine (Ngoyi *et al.*, 2026 ; Igugu et Boutinot, 2023 ; Fa *et al.*, 2018 ; Fargeot *et al.*, 2017 ; Van Vliet *et al.*, 2014).

Les résultats obtenus vont dans le même sens que ceux obtenus par Vliet *et al.*, (2022) sur les étapes de la chaîne de valeur viande de brousse qui comportent des risques très élevés d'exposition aux agents pathogènes. Ces risques élevés sont dus à la combinaison de plusieurs facteurs différents dont le manque d'information concernant les maladies, l'exposition à la poussière et à certains vecteurs comme les mouches, une température élevée lors du transport (Mboma *et al.*, 2025).

Par rapport à l'évaluation de la qualité de viandes de brousse, trois critères ont été retenus. Ainsi, il s'avère que les viandes de brousse boucanées soient les plus appréciées par rapport aux viandes de brousse congelées et séchées. Et les technologies de conservation utilisées sont le boucanage, le séchage et la congélation.

Dans des contextes à faibles ressources, où les infrastructures de santé et de contrôle sanitaire sont limitées, la consommation de viande de brousse contaminée pourrait ainsi représenter un vecteur non négligeable de transmission de maladies infectieuses graves, y compris des zoonoses et des épidémies à forte morbidité comme le choléra (Mboma *et al.*, 2025).

Se référant au mode d'attrape, nos résultats attestent que le fusil à cartouche est le plus utilisé. Ces résultats se concordent avec ceux obtenus par Maloundama *et al.* (2021) où l'utilisation du fusil faisait partie d'une pratique non durable occasionnant la perte de nombreuses espèces sauvages.

Certes, il est vrai que la viande de brousse favorise l'émergence et la réémergence de maladies infectieuses zoonotiques tel que le virus Ebola, la Covid-19, etc... Ces observations mettent en lumière la nécessité d'un encadrement plus strict de la filière viande de brousse. Cela inclut l'amélioration des pratiques post-abattage, le renforcement de l'hygiène lors du conditionnement et de la commercialisation, ainsi que l'instauration de contrôles microbiologiques réguliers. Enfin, une sensibilisation accrue des acteurs de cette filière (chasseurs, vendeurs, consommateurs) aux bonnes pratiques d'hygiène et aux risques sanitaires associés est indispensable pour réduire les dangers liés à la consommation de ces produits (Mboma *et al.*, 2025).

Ainsi, tout comme Mboma *et al.* (2025) le suggèrent, une approche intégrée de type "One Health", tenant compte à la fois des facteurs humains, animaux et environnementaux, apparaît donc essentielle pour prévenir les risques sanitaires liés à la viande de brousse dans les régions concernées.

5 Conclusion

Au terme de cette étude consacrée au contrôle de la qualité des viandes de brousse destinées à la consommation humaine et à la détermination de leur provenance sur l'axe routier Matadi–Manterne, dans la province du Kongo Central en République démocratique du Congo, il ressort que la viande de brousse occupe une place importante dans les habitudes alimentaires des populations riveraines. Toutefois, sa chaîne d'approvisionnement, depuis la capture jusqu'à la commercialisation et à la consommation, présente plusieurs facteurs susceptibles d'altérer sa qualité sanitaire.

Les observations réalisées montrent que les conditions de capture, de manipulation, de transport, de conservation et de commercialisation peuvent favoriser la contamination et la prolifération des microorganismes pathogènes. L'exposition à des températures élevées, à la poussière, aux mouches et à d'autres facteurs environnementaux, associée à des pratiques d'hygiène insuffisantes, constitue un risque potentiel pour la santé des consommateurs. Les différentes techniques de conservation, notamment le boucanage, peuvent contribuer à prolonger la durée de conservation de la viande, mais leur efficacité dépend fortement des conditions dans lesquelles elles sont réalisées. La détermination de la provenance des viandes de brousse constitue également un élément important pour assurer la traçabilité des produits et mieux comprendre les circuits d'approvisionnement sur l'axe Matadi–Manterne. Le contrôle de la qualité ne devrait donc pas se limiter à l'aspect visuel de la viande, mais intégrer des critères sanitaires, hygiéniques, environnementaux et, lorsque cela est possible, des analyses microbiologiques.

Ainsi, au regard des risques identifiés, il apparaît nécessaire de renforcer l'encadrement de la filière viande de brousse à travers l'amélioration des pratiques post-capture et post-abattage, le respect des règles d'hygiène, l'amélioration des conditions de transport et de conservation, ainsi que la mise en place d'un système de contrôle sanitaire et de traçabilité adapté aux réalités locales. La sensibilisation des chasseurs, des commerçants et des consommateurs demeure également indispensable.

En définitive, la maîtrise des risques liés à la consommation de viande de brousse nécessite une approche intégrée « One Health », associant la santé humaine, la santé animale et la protection de l'environnement. La mise en œuvre de telles mesures contribuerait à améliorer la qualité sanitaire des viandes de brousse commercialisées sur l'axe Matadi–Manterne et à réduire les risques de transmission de maladies zoonotiques et autres infections d'origine alimentaire.

Références bibliographiques

- [1] Centre de Surveillance de la Biodiversité (2014) *L'Etat des lieux de la biodiversité dans la RD Congo*. Kisangani, RD Congo, 384 p.
- [2] Djami K.Y., Fonteyn D., Semeki N.J., Mvuzolo N.M., Poulain F., Lonpi T.E. et Vermeulen C. (2023) Etat des populations des mammifères terrestres dans la Réserve de Biosphère de Luki (République Démocratique du Congo). In *Biotechnologie, Agronomie, Société et Environnement* 27(4), 13 pages
- [3] Fa J. E., Nasi r. & Van Vliet N. 2018. « Viande de brousse, impacts anthropiques et santé humaine dans les forêts tropicales humides : Le cas du virus Ebola », *Revue Forestière Française*. LXX (2-3-4) : 231-241.
- [4] Fargeot C., Drouet-Hoguet N. and Le Bel S. 2017. "The role of bushmeat in urban household consumption: Insights from Bangui, the capital city of the Central African Republic". *Bois et Forêts des Tropiques*. 332 (2) : 31-42.
- [5] Igugu O. et Boutinot L. (2023) La consommation de la viande de brousse à l'épreuve de changements environnementaux : Expérience de la Province de la Tshopo, République Démocratique du Congo. In <https://journals.openedition.org/aof/14052>
- [6] INERA, 2019
- [7] Kapoli O.D., Yuma M.P., Ngongo L.J.P., Pandamiti K.D. et Angundji Y.C. (2018) Etude d'identification des viandes de brousse vendues dans la ville de Kindu. In *International Journal of Innovation and Scientific Research*, vol. 39, numéro 2 : 103-109
- [8] Kazadi *et al.*, 2025
- [9] Kwidja *et al.*, 2023

- [10] Lonpi T.E., Sambieni K.R., Khasa D., Bogaert J., Lumande K.J., Huart A., Konda K.M.A. et Malaisse F. (2023) Les chenilles consommées dans la région de la réserve de biosphère de Luki en République démocratique du Congo : acteurs, connaissances locales et pressions. *In Bois et Forêts des Tropiques*, volume 355, 21-24.
- [11] Makuela N.A., Bamuene S.D., Tona Tona A., Khonde M.M., Ibanda K.B., Ngoyi M.L., Muanda S.E. et Umba D.M.J. (2026) Valorisation des sous-produits apicoles en périphérie de la Réserve de Biosphère de Luki (RD Congo) : Potentiel écologique et socio-économique. *In Revue Internationale de la Recherche Scientifique* vol.4 n°4, 7739-7757
- [12] Maloundama B.G.F., Ntombou M.P.L., Loubelo A.B., Bitsoumanou N.J., Samba N.F.E., Missengue S.S.L. (2021) Analyse de la consommation de la viande de brousse dans les ménages de la commune de Pokola (Congo) pendant la première vague de pandémie à Covid-19. *In Revue Espace Territoires Sociétés et Santé* vol.4 n°7, 157-170
- [13] Mboma M.J., Mavakala M.S., Kabamba S., Ngoyi M.L., Umba D.M.J., Ntumba M.J.L., Syauswa M.D., Ndoki N.J.C., Mabi N.M.J. et Lukombo L.J.C. (2025) Analyse microbiologique de la viande de brousse du sanglier (*Sus scrofa L.*) vendue au marché de Liberté à Masina et au port fluvial de Ngafura à la commune de Maluku à Kinshasa.RD Congo. *In Journal of Animal & Plant Sciences* vol.66(1) : 12592-12964
- [14] Ngoyi M.L., Umba D.M.J., Mabi N.M.J., Twabela T.A., Kabasele Y.Y., Bamuene S.D. (2026) 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
- [15] OCHA (2021)
- [16] Semeki N.J., Belani M.J., Ntoto M.R ; et Vermeulen C. (2014) Consommation de produits d’origine animale dans la concession forestière 039/11 de la SODEFOR à Oshwe (RD Congo). *In TROPICULTURA*, 32, 3, 147-155.
- [17] Van Vliet N., Nebesse C. and Nasi R. 2014. “Bushmeat consumption among rural and urban children from Province Orientale, Democratic Republic of Congo”. *Oryx*. 49 (1) : 165-174.
- [18] Vliet *et al.*, (2022)