



## Problématique de la production et de la consommation des safous dans le village Sese Mulutu, groupement Mangungu, Territoire de Bulungu (Kwilu) en République Démocratique du Congo

<sup>1</sup>MUKOKO L'AMBEM Willy, <sup>1</sup>AGUGA KWAKENDA Tony, <sup>1</sup>MAKASHINGA MUDILA Crispin, <sup>2</sup>PINDO KULONGESA Eustache, <sup>3</sup>MUZEYA KISENZELE Florent, <sup>3</sup>KAMIZELO KIMEYA Macaire, <sup>3</sup>GALONJI MUBANDA Martin, <sup>3</sup>MBIDIKA FUMUNEZMBA Alvaro, <sup>4</sup>KAMBINZU MBEDI Eric

<sup>1</sup>Chef de Travaux à l'Institut Supérieur d'Etudes Agronomiques de Kiyaka B.P. 138, ISEA Kiyaka (RDC)

<sup>2</sup>Bbl1 à l'Institut Supérieur d'Etudes Agronomiques de Kiyaka B.P. 138, ISEA Kiyaka (RDC)

<sup>3</sup>Assistant à l'Institut Supérieur d'Etudes Agronomiques de Kiyaka B.P. 138, ISEA Kiyaka (RDC)

<sup>4</sup>Chercheur au Ministère de la Recherche scientifique (RDC)

**Abstract :** This article explores the issues related to the production and consumption of safou in the village of Sese Mulutu. Although this fruit is nutritious and valued for its flavor, its cultivation faces several challenges. Climate change impacts the seasonality and quality of harvests, while traditional agricultural practices limit productivity. Added to these challenges are diseases and pests, as well as difficulties related to the transportation and packaging of the fruit. Producers, often women, lack access to quality seeds and modern tools, which hinders the increase in production. Furthermore, the absence of adequate storage infrastructure presents another challenge. On the consumption side, cultural and economic factors lead some households to favor imported products, thereby neglecting safou. The article suggests solutions to improve the situation, such as training farmers in modern techniques and raising consumer awareness of the nutritional benefits of safou. By strengthening local value chains and focusing on the cultivation of safou trees, Sese Mulutu could not only enhance its food system but also improve financial means through the sale of safou.

Keywords: Safou, production, consumption, marketing, challenges.

Digital Object Identifier (DOI): <https://doi.org/10.5281/zenodo.15333877>

## Résumé

Cet article explore les enjeux liés à la production et à la consommation des safous dans le village Sese Muluu dans le secteur Kipuka, territoire de Bulungu au Sud-ouest de la République Démocratique du Congo. Bien que ce fruit soit nutritif et prisé pour sa saveur, sa culture fait face à plusieurs défis dans ce village. Le changement climatique impacte la saisonnalité et la qualité des récoltes, tandis que les pratiques agricoles traditionnelles limitent la productivité. Il faut joindre à ces défis les maladies et les ravageurs ainsi que les difficultés liées à la question de transport et de conditionnement des fruits. Les producteurs manquent d'accès à des semences de qualité et à des outils modernes, ce qui entrave l'augmentation de la production. De plus, l'absence d'infrastructures adéquates pour le stockage constitue un autre défi. Côté consommation, des facteurs culturels et économiques poussent certains ménages à privilégier la vente. L'article suggère des solutions pour améliorer la situation, telles que la formation des agriculteurs aux techniques modernes et la sensibilisation des consommateurs aux bienfaits nutritionnels du safou. En renforçant les chaînes de valeur locales et en s'intéressant à la culture de safoutier, Sese Muluu pourrait non seulement améliorer son système alimentaire, mais aussi améliorer les moyens financiers dans la vente des safous et soutenir l'économie d'une population qui vit dans la paupérisation.

**Mots clés :** Safou, production, consommation, commercialisation défis

## 1. Introduction

La culture du safoutier (*Dacryodes edulis*) est d'une importance croissante dans les régions tropicales, notamment en Afrique de l'Ouest et Centrale. Cependant, plusieurs défis subsistent, tels que le manque de techniques agricoles appropriées, les maladies des plantes, et les questions économiques liées à la commercialisation des produits.

C'est dans ce cadre que Tchamda (2019) aborde les défis de la production et de la consommation du safou dans les communautés rurales. L'auteur discute des pratiques agricoles durables, des impacts socio-économiques et propose des solutions pour renforcer la valorisation de ce fruit traditionnel sur les marchés locaux et internationaux.

Dans la localité de Sese Muluu dans le groupement Mangungu, en territoire de Bulungu, ces problématiques affectent la durabilité de la culture et son impact socio-économique sur les communautés locales.

La préoccupation majeure qui soutient cette étude est celle de savoir comment améliorer la durabilité de la culture du safoutier dans la localité de Sese Mulutu face aux défis environnementaux et socio-économiques. Cette perspective rejoint le souci d'Amani (2018) qui explore les aspects économiques et culturels du safou en Afrique subsaharienne, en mettant l'accent sur son potentiel de développement dans les zones rurales. Il analyse les méthodes de culture et les pratiques de consommation, tout en proposant des stratégies pour améliorer la chaîne de valeur du safou.

Cette étude part des idées hypothétiques selon lesquelles les pratiques agricoles actuellement adoptées par les cultivateurs de safoutier dans la localité de Sese Mulutu sont insuffisantes pour maximiser la productivité et la durabilité de la culture. Par ailleurs les facteurs environnementaux tels que le type de sol, les conditions climatiques et l'accès à l'eau ont un impact significatif sur la croissance et la productivité du safoutier dans le village de Sese Mulutu. Il faut joindre à ces difficultés d'ordre naturel, les conditions précaires du système commercial des safous qui limitent les agriculteurs à maximiser leur production.

L'objectif principal poursuivi dans cette recherche est d'améliorer la durabilité de la culture du safoutier dans la localité de Sese Mulutu en identifiant et en surmontant les défis agronomiques, environnementaux et socio-économiques afin de rendre cette culture plus rentable et permettre aux cultivateurs de maximiser sa consommation tant sur le plan d'autoconsommation que sur le plan commercial pour des revenus monétaires. Cette perspective rejoint les recherches de Mboko, 2020.

## **2. Milieu, matériel et méthodes**

### **2.1. Milieu d'étude**

Le village Sese Mulutu est une localité du groupement Mangungu, dans le secteur Kipuka, territoire de Bulungu au Sud-ouest de la République Démocratique du Congo. Il occupe la partie la plus méridionale de ce secteur. Ce groupement dont le chef-lieu est la localité de Kambamba située à 55km au sud de la ville de Kikwit dispose de 12 villages dont Sese Mulutu. Cette localité est située sur la route d'intérêt local qui va du chef-lieu du secteur (Kipuka) vers le Secteur Mungindu dans le territoire de Gungu. Ses coordonnées géographiques sont 5°08'23'' au sud et 18°48'59'' à l'est. Son espace foncier est limité au Nord, par le village Gombe, au sud, par le village Kabamba, A l'Est, par la grande dépression arrosée par la rivière Kwilu, et à l'ouest, par la vallée de la rivière Lwano,

Le village Sese est un ensemble physique formé d'un bas plateau qui prend l'allure d'une transition vers la région méridionale du haut plateau de Lunda dont la partie septentrionale engage le territoire de Gungu. Son relief est constitué d'un interfluve, terrain situé entre la grande vallée de la kwilu à l'Est et celle de la rivière Lwano à l'Ouest. Ce relief combine la morphologie des vallées, et des collines prennent l'allure des croupes arrondies.

Le climat de Sese est du type  $AW_3$  dans la classification climatique de Köppen. Deux saisons couvrent l'année climatique. La saison de pluie va théoriquement 8 à 9 mois allant de mi-Août à mi-mai. La saison sèche de 3 à 4 entre mi-mai à mi-Août connaît des horizons brumeux et un vent sec, les alizés qui soufflent de l'Ouest à l'Est.

Dans l'ensemble la hauteur pluviométrique moyenne est toujours supérieure à 1500mm d'eau annuelle et les températures, toujours supérieures accusent une moyenne annuelle supérieure à 25°C (données de la station de l'INERA Kiyaka). Les sols de Sese s'inscrivent sur deux registres : ceux des savanes sont argilo-sablonneux. La structure particulière est caractéristique de l'horizon  $A_1$ . Les sols de la forêt sont argileux ferrallitique. Le taux élevé d'oxyde de fer leur donne une couleur ocre. Ils répondent favorablement à une certaine gamme de cultures forestières.

Deux types de groupements végétaux couvrent l'espace de ce village. Sur le plateau, ce sont des formations herbacées grandement dominées par les physionomies arbustives et arborées. Les espèces les plus en vue de ces savanes sont *Hymenocardia acida*, *Dialum africanum*, *Eurythrophleum africanum* qui se développent dans les touffes d'herbes faites de *Imperata cylindrica*, des *Hyparrhenia familiaris* et de *Hypparhenia diplandra*.

Dans les vallées, ce sont des forêts galerie. Elles occupent également de grandes étendues surtout dans la partie orientale avec des espèces telle que *Picnactus angolensis*, *Gossweloredendron balsamifera*, *Pertersianthus macrocarpus*, *Oncoba welwitschii*...

A Sese-Mulutu, l'effectif de la population est estimé 438 en 2023 parmi lesquels 246 femmes et 192 hommes et cette population a un genre de vie traditionnel. La population, bien que à la sortie de la ville de Kikwit vit encore les traditionnels ancestraux. La vie rustique est encore visible dans le vécu de cette population. Elle est majoritairement de l'ethnie Kwese. Avec les différents mouvements migratoires, plusieurs autres ethniques cohabitent avec eux. Il s'agit notamment des minorités Songo, Pende, Mbala, Mbunda, les Luba... qui se sont installés pour telle ou telle raison dans le village.

Sur le plan économique, les habitants de Sese Muluu vivent de l'agriculture pratiquée avec des techniques rudimentaires et des outils archaïques. Les principales cultures sont le manioc, le maïs et l'arachide. L'élevage est extensif traditionnel prédominé par la boviniculture et les petits bétails. Les animaux sont abandonnés en divagation. L'activité commerciale tourne autour de la production agricole et a comme marché de consommation la ville de Kikwit. Parmi les produits qui font l'objet de cette activité commerciale figure un certain nombre de fruits notamment les cédrats, les avocats et les safous qui font l'objet de cette étude.

## **2.2. Matériel et méthodes**

Le matériel de base de cette étude a été les pieds de safoutiers tels que recensés dans ce village. Il a été aussi question d'associer les fruits, le safou qui sont intervenus dans le mécanisme d'évaluation des quantités pour apprécier les différents prix de vente tant localement qu'à Kikwit, le principal centre de consommation de ce fruit de Sese.

Quant aux méthodes, il faut noter que l'essentiel de la démarche méthodologique a été les enquêtes sur le terrain. Ces enquêtes ont été facilitées par l'observation directe des faits et des étapes de la pratique culturale de cet arbre. Une visite méthodologique a été organisée dans la plantation de Monsieur Kayenga Mangamba, seul site où les pieds de safoutiers ont suivi tant soit peu une technique moderne pour leur plantation. Les autres pieds ont connu une visite éclairée pour relever les données auprès de leurs propriétaires.

L'interview-libre a facilité l'obtention des informations sur le safoutier, une espèce végétale largement convoitée par la population locale. Un questionnaire préalablement composé a facilité cette technique. Pour beaucoup plus d'efficacité, 63 personnes seulement ont été retenus comme échantillon aléatoire pour cette interview.

Cette démarche a été complétée par la recherche documentaire au cours de laquelle un certain nombre de documents tant généraux que spécifiques ont été lus. Il a aussi été question de consulter certains sites web pour compléter ces données. La liste de ces documents et leurs notes bibliographiques sont repris à la fin de cette rédaction.

## **3. Résultats et Discussions**

### 3.1. Résultats

#### 3.1.1. Effectifs de pieds de safoutier

Les effectifs de pieds de safoutier dans ce village (Sese Mulutu) sont présentés dans le tableau suivant. Ce tableau contient les pieds déjà à l'âge de produire les fruits et les autres qui viennent d'être plantés et qui n'ont pas encore produit.

Tableau 1 : effectifs des safoutiers dans le village Sese Mulutu (mars 2024).

|     | Site    | Arbres matures | Arbres jeunes | Total |
|-----|---------|----------------|---------------|-------|
| 01. | Village | 31             | 38            | 69    |
| 02. | Forêt   | 22             | 14            | 36    |
|     | Total   | 53             | 52            | 105   |

Source : Enquête sur le terrain, Mars-avril 2024.

Les données de ce tableau sont éloquentes. Les pieds de safoutiers plantés dans deux sites (village et forêt) sont répartis en deux catégories : les arbres matures, ceux qui sont déjà à l'âge de produire ou qui produisent déjà et les pieds récemment plantés et qui n'ont pas encore produit. Cette répartition va permettre d'apprécier l'impact de cet arbre dans la vie socio-économique de la population locale.

Dans l'ensemble 105 pieds de safoutiers ont été recensés dans ce village. Cet effectif est prédominé par les safoutiers de Monsieur Kayenga Mangamba, un ingénieur technicien agricole ressortissant de l'Institut Supérieur d'Etudes Agronomiques de Kiyaka a initié une plantation de plus de 60 pieds de safoutier.

#### 3.1.2. Production de safous

##### 3.1.2.1. Origine des semences

Plusieurs sources peuvent être mises en exergue sur l'origine de semences qui ont servi à la population de Sese Mulutu de planter les safoutiers qui arborent leur village.

#### 1. Origines locales

Les enquêtes menées sur le terrain ont prouvé que les premières semences qui ont permis d'obtenir les safoutiers sont d'origine locale. En effet, de variétés locales cultivées par les ancêtres du village et transmises de génération en génération ont été signalées comme la plus ancienne source des semences de safous dans ce village. A Sese Mulutu, tout partirait de l'ancien chef du village qui avait pour la première fois planté cet arbre.

Dans la suite, Les agriculteurs avaient sélectionné les fruits des meilleurs arbres pour les replanter, favorisant ainsi les meilleures caractéristiques recherchées (grosseur des fruits, goût...)

## **2. Échanges régionaux**

La seconde source des semences, ce sont les échanges régionaux. En effet, suite à plusieurs contacts des habitants de ce village avec le monde extérieur, surtout la ville de Kikwit et les autres villages, les habitants de Sese Mulutu ont obtenu des safous qui ont d'abord servi comme comestible. Après la consommation de la pulpe, les fruits bien conservés ont servi des semences.

Dans ce cadre, les cas de Messieurs Mutendu et Gizanga peuvent être pris comme illustration. Le premier cité aurait ramené les safous de son voyage d'Inongo dans la région de Mai-Ndombé. Par contre, Gizanga serait revenu avec les fruits de safoutier de Kikwit où il a vécu plusieurs années.

### **3.1.2.2. Techniques de culture**

#### **3.1.2.2.1. Méthodes d'exploitation**

Deux techniques ont été utilisées dans ce village pour planter les safoutiers. Il s'agit de la technique appelée communément " Propagation par semences" et la fertilisation naturelle. La première méthode est celle par laquelle les agriculteurs de Sese ont planté directement les graines dans le sol sans exiger une quelconque préparation de terrain.

La seconde technique utilisée est celle où les engrais organiques comme le fumier animal ou les résidus de culture ont été utilisés pour enrichir le sol. Cette méthode, respectueuse de l'environnement a été utilisée totalement par Kayenga Mangamba dans sa plantation.

#### **3.1.2.2.2. Saisonnalité de la production**

La production de safoutiers (*Dacryodes edulis*) dans ce village présente une saisonnalité qui est influencée par divers facteurs climatiques et agronomiques. Dans l'ensemble ces paramètres interviennent de façon spontanée pour les facteurs climatiques et de façon technique appliquée pour les données agronomiques.

### 1. Plantation

Le planteur a réalisé le semis pendant la saison des pluies. Les jeunes plants ont souvent été cultivés en pépinière pendant 6 à 12 mois avant d'être transplantés.

Cette transplantation des jeunes plants a été faite également au début de la saison des pluies pour tirer parti de l'humidité du sol.

### 2. Floraison

La floraison des safoutiers s'est produite généralement au début de la saison sèche, entre août et septembre dès le retour des pluies. La pollinisation est essentielle à cette étape pour assurer la future formation des fruits.

### 3. Maturation des fruits

Les fruits ont commencé à se former après la floraison et ont mûris entre septembre et novembre, selon les conditions climatiques (Abang, 2015).

La période de récolte est généralement située entre novembre et décembre, lorsque les fruits sont à leur pleine maturité. Cette période se prolonge assez souvent aux mois de janvier et de février pour les récoltes tardives.

#### 3.1.2.3. Acteurs de la production

Les acteurs de la production dans le village Sese Muluu sont les propriétaires des pieds des safoutiers. Leurs données sont reprises dans la grille suivante.

Tableau 2 : Site d'exploitation et profil des producteurs (âge, sexe, niveau d'étude)

| N   | Nom et post-nom  | Site d'exploitation | Age | Sexe | Niveau Etude | Nbre de Pieds |
|-----|------------------|---------------------|-----|------|--------------|---------------|
| 01. | Kayenga Mangamba | Village             | A   | M    | A1           | 60            |
| 02. | Lulendo Taty     | Village             | A   | M    | A1           | 5             |
| 03. | Musuluku Vedo    | Village             | A   | M    | D6           | 4             |

|              |                   |         |   |   |                |            |
|--------------|-------------------|---------|---|---|----------------|------------|
| 04           | Ngumbu Atandele   | Village | A | M | A1             | 4          |
| 05.          | Mulumbu Olivier   | Village | A | M | A2             | 5          |
| 06.          | Kikunzi Baudouin  | Village | A | M | Sans Formation | 7          |
| 07.          | Mundungu Jean     | Forêt   | A | M | Sans Formation | 3          |
| 08.          | Malengila Faustin | Forêt   | A | M | Sans formation | 5          |
| 09.          | Mbolongo Shata    | Forêt   | A | M | A2             | 3          |
| 10           | Sakata Germain    | Forêt   | A | M | Sans formation | 4          |
| 11.          | Ngambi Malota     | Forêt   | A | M | Sans formation | 4          |
| 12.          | Ntotila Claver    | Forêt   | A | M | Sans formation | 1          |
| <b>Total</b> |                   |         |   |   |                | <b>105</b> |

Source : Enquête sur le terrain, Mars-avril 2024.

Les données de ce tableau dégagent des réalités évidentes quant à la culture de safoutiers dans le village mis en évidence dans ce travail. Cette activité est détenue exclusivement par les hommes. Cette réalité peut s'expliquer par le fait que c'est l'homme, chef de famille qui est toujours considéré comme titulaire de tout ce qui se trouve dans une parcelle.

Au village, 69 pieds ont été recensés et 36 arbres sont en forêt.

Cette culture est totalement négligée par les jeunes qui se contentent de ce que leurs parents ont planté. La plantation de safoutier a été faite par des techniques traditionnelles, mises à part les pieds sur la plantation de Kayenga, Ingénieur agricole, où les techniques modernes (trouaison et fertilisation, respect des écartements...) ont été appliquées.

Dans de telles conditions, l'organisation sur la gestion de la culture de saafoutier ou de ses fruits, le safou risque d'être problématique teintée d'un certain nombre de problèmes qui ne vont pas assurer une bonne réussite.

### **3.1.3. Consommation de safous à Sese Mulutu**

Le safou, également connu sous le nom de prune africaine ou "démocra" dans certaines régions (Kone, 2015) est un fruit tropical très apprécié en Afrique centrale et de l'Ouest. Riche en nutriments, il offre une multitude de bienfaits pour la santé. Sa chair délicate et sa saveur unique en font un aliment polyvalent, utilisé dans de nombreuses recettes traditionnelles. A Sese Mulutu, ce fruit est consommé de plusieurs manières suivantes :

### **3.1.3.1. Comme aliment**

La consommation passe un certain nombre d'étapes notamment :

#### **1. Cueille**

Comme partout ailleurs, Les safous sont cueillis à Sese lorsqu'ils sont mûrs, généralement lorsque leur peau passe d'un vert foncé à un violet ou noir brillant. On choisit les fruits fermes et sans taches.

#### **2. Lavage**

Avant toute préparation, les safous sont soigneusement lavés pour enlever toute impureté ou résidus de pesticides.

#### **3. Ébullition ou cuisson**

La méthode la plus courante appliquée par la population de ce village consiste à faire bouillir les safous dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Cela peut prendre environ 15 à 30 minutes, selon la taille des fruits et l'intensité de feu.

#### **4. Peler et couper**

Une fois cuits, les safous sont refroidis, puis pelés. La peau est généralement facile à enlever après la cuisson. Ainsi, la pulpe est alors consommée.

#### **5. Accompagnement**

Les safous cuits servent de différentes manières. Ils se marient bien avec des plats de viande ou de poisson. Certaines personnes les écrasent pour en faire une purée, souvent assaisonnée avec des épices ou des sauces.

Les fruits du safoutier sont consommés bouillis en eau chaude ou cuits dans la braise. Cette consommation est pratiquée par la population de ce village. Ceux qui détient des pieds de safoutiers ou qui peuvent obtenir des fruits ailleurs les consomment soit comme dessert, soit comme aliment ou soit encore comme ingrédient combiné avec d'autres aliments notamment de la viande ou du poisson.

### **3.1.3.2. Usages thérapeutiques**

Le safoutier est utilisé non seulement pour l'alimentation par la consommation de ses fruits, mais aussi en médecine traditionnelle (Yao, 2020) grâce aux parties comme les feuilles, les écorces ou les téguments. A Sese Mulu, cet arbre est utilisé pour soigner certaines maladies comme l'indique le tableau suivant.

Tableau 3 : Quelques maladies traitées avec les recettes du safoutier dans les villages Sese

| N°  | Partie utilisée     | Maladie traitée | Mode d'administration   |
|-----|---------------------|-----------------|---|
| 01. | Feuilles            | Gastrite        | Triturer ou piler les feuilles et obtenir de ce produit une infusion avec de l'eau. Boire ce mélange 3 fois par jour. |
| 02. | Ecorces ou feuilles | Carie dentaire  | Bouillir quelques feuilles ou un morceau d'écorce et retenir ce mélange pendant quelques minutes dans la bouche.      |
| 03. | Téguments           | Rate            | Bouillir de safous, prélever les téguments et les mélanger avec de l'huile de palme et consommer cette pâte.          |

### 3.1.4. Commercialisation des safous

La vente de safous en milieu rural (Adou, 2018) notamment dans des villages comme Sese, représente une opportunité économique significative pour les communautés locales. Ce fruit, prisé pour sa valeur nutritionnelle et ses usages culinaires variés, génère des revenus substantiels pour les populations locales et les marchands de la ville de Kikwit.

La culture et la vente de safous permettent à la population de cette agglomération rurale de diversifier leurs sources de revenus, réduisant ainsi leur vulnérabilité face aux fluctuations des prix des autres cultures. En se spécialisant dans la production de safous, ces villageois attirent des marchés plus larges, augmentant ainsi leur visibilité et leur pouvoir d'achat.

#### 3.1.4.1. Circuit de vente des safous des villages Sese Mulu

La commercialisation des safous à Sese Mulu forme un circuit économique qui regroupe 3 types d'acteurs.

##### 1°) Producteurs vendeurs

Ce groupe est formé de toutes les personnes qui détiennent un arbre de safous dans ces deux villages. Leurs effectifs et leurs données sont reprises dans le tableau 1 précédent. Dans l'ensemble, 12 personnes ont été enregistrées dans cette catégorie. Malheureusement aucun sujet ayant 20 à 25 ans n'a un arbre dans ce village.

## 2°) Intermédiaires

Les enquêtes ont reconnu une catégorie des personnes qui font l'intermédiaire entre les producteurs et les vendeurs de Kikwit. Malheureusement, cette catégorie n'a pas un nombre bien connu, car l'activité est informelle. Ils vendent soit sur place à Sese ou ils se déplacent avec leurs marchandises pour la ville de Kikwit ou à Kinshasa où ils livrent leurs produits.

## 3°) Consommateurs

Les consommateurs sont toutes les personnes qui d'une manière ou d'une autre consomment le safou au lieu de production, à Kikwit ou Kinshasa où les safous sont vendus.

Cette situation prouve à suffisance que ce fruit a un large circuit de vente.

### 3.1.4.2. Prix de vente de safous

Les données de cette vente sont reprises dans le tableau suivant.

Tableau 4 : Prix de vente de Safou

| Lieu       | Sese    | Kikwit   |
|------------|---------|----------|
| Prix (5kg) | 2000 Fc | 10000 Fc |

Le safou est un fruit rentable (Mbila, 2021). Le prix de vente varie suivant le lieu où se déroule le marché comme démontré dans la grille ci-dessus.

La vente de safous stimule également l'économie locale en créant des emplois, que ce soit dans la culture, la récolte, le transport ou la vente. Cela favorise l'autonomisation des femmes, qui sont généralement impliquées dans la commercialisation des produits agricoles, contribuant ainsi à l'amélioration des conditions de vie des familles à Sese Mulutu. C'est dans ce cadre que Monsieur Kikunzi Baubouin affirme avoir payé avec la production de ces 7 arbres de safous les 35 tôles qui ont servi à la couverture de la toiture de sa maison. Par ailleurs, Mulumbu olivier qui dispose de 5 safoutiers a confirmé avoir soutenu les études du niveau secondaire de son enfant avec les revenus de la vente des safous.

### 3.1.5. Problèmes liés la production et la vente de safous à Sese Mulutu

La production et la vente de safous à Sese sont confrontées à plusieurs problèmes qui limitent leur développement.

#### **3.1.5.1. Problèmes liés aux conditions climatiques**

Les changements climatiques, tels que la sécheresse ou des pluies excessives affectent assez souvent la croissance et la maturation des safous. C'est le cas de l'année 2022 où tous les arbres de deux villages n'ont pas produit d'abondants fruits à cause des perturbations climatiques.

#### **3.1.5.2.. Maladies et ravageurs**

Les infestations de parasites ou l'apparition de maladies réduisent les rendements des cultures de safous dans ces villages parce qu'aucune action de lutte contre les maladies et les ravages n'est menée par les paysans de Sese. Plusieurs vieux arbres de safous sont colonisés par *Loranthus africanum*. Mis à part la coupe de ce parasite, aucune autre technique moderne appliquant un produit chimique n'est appliquée.

#### **3.1.5.3. Manque de soutien technique**

La population des Sese manque d'accès à des formations sur les meilleures pratiques agricoles pour plusieurs cultures dans l'ensemble et le safoutier en particulier. Ce déficit limite les rendements.

Il faut par ailleurs noter que l'absence de crédits ou de financement pour investir dans des techniques de culture améliorées freine le développement de cette culture dans ce village.

#### **3.1.5.4. Problème d'infrastructure de transport**

La voie routière qui relie le village Sese Mulu à la ville de Kikwit, principal centre de consommation des safous de ce village est en mauvais. Bien qu'accessible par moto, aucun véhicule n'arrive dans ce village. Ces difficultés empêchent l'acheminement facile des safous vers le marché de consommation accrue généralement la ville de Kikwit.

Par ailleurs, comme dans toutes les localités du Tiers-Monde, le village ne dispose pas d'installations de stockage appropriées pour conserver les safous. Ces difficultés entraînent sans doute des pertes après récolte.

### **3.2. Discussion des résultats**

La production de safous dans le village de Sese Mulutu montre un potentiel économique significatif, malheureusement freiné par des pratiques agricoles traditionnelles, des maladies des arbres et des connaissances locales.

Ce constat a aussi fait par Nguvu (2018) quand il souligne l'importance de ces fruits pour la sécurité alimentaire et l'économie locale, en mettant en avant les pratiques de culture et de consommation dans les communautés rurales.

Quoi qu'il en soit, cette culture est confrontée par un certain nombre d'obstacles notamment les perturbations climatiques, les attaques dues aux maladies et les difficultés liées aux transports et à la conservation des safous.

Les recherches indiquent que la consommation de safous est non seulement ancrée dans la culture locale, mais également en expansion dans la région de Sese malgré les multiples problèmes. Mboko (2020) a constaté les mêmes obstacles pour la production de safous dans la région de Katanga en République Démocratique du Congo.

Sur le plan économique, la population de ce village peut organiser son économie sur la culture de safoutier. C'est pourquoi, après avoir examiné les défis et les opportunités du développement rural, en se concentrant sur des cultures spécifiques comme le safou, Tshibangu (2009) discute des pratiques agricoles durables et de l'impact socio-économique sur les villages du Sénégal, comme relevé dans cette étude dans la localité de Sese Mulutu. Si ces obstacles ci-haut évoqués sont attaqués, la culture de safoutier peut propulser plusieurs familles dans leur alimentation et surtout dans leur économie.

Mbuyi (2021) pour sa part a examiné l'importance des cultures vivrières, y compris le safou, pour la sécurité alimentaire en milieu rural, à l'instar de Sese Mulutu. Il discute des pratiques de consommation et de la diversité alimentaire, tout en soulignant le potentiel du safou pour améliorer la nutrition et l'économie locale dans la région rurale de Ngouessou au Congo Brazzaville.

## **Conclusion et suggestions**

La production de safous dans le villages de Sese Muluu représente une opportunité significative pour le développement économique local. Ce fruit, apprécié pour sa valeur nutritive et ses multiples usages culinaires, peut non seulement améliorer la sécurité alimentaire, mais également générer des revenus pour les agriculteurs. Cependant, divers défis entravent son développement, notamment les conditions climatiques, les maladies contre les arbres, le manque d'accès aux ressources, et les difficultés de commercialisation.

Les facteurs environnementaux tels que le type de sol, les conditions climatiques et l'accès à l'eau ont un impact significatif sur la croissance et la productivité du safoutier dans ce village. La population locale perçoit les opportunités économiques offertes par la culture du safoutier, mais, elle est confrontée à des barrières d'ordre naturel, technique et économique.

En surmontant ces obstacles, les communautés peuvent maximiser le potentiel du safou. Ainsi, il est souhaitable :

- D'organiser des formations pour les agriculteurs sur les meilleures pratiques de culture et de lutte contre les maladies et ravageurs.
- De promouvoir l'utilisation de techniques agricoles durables pour améliorer les rendements.
- D'investir dans les infrastructures de transport pour faciliter l'accès aux marchés.
- De créer des coopératives de producteurs pour améliorer la mise en marché des safous et augmenter le pouvoir de négociation.
- De développer des stratégies de marketing pour sensibiliser les consommateurs locaux aux bienfaits du safou afin de maximiser la consommation locale.
- D'encourager la recherche sur les variétés résilientes de safous résistantes aux maladies et adaptées aux conditions climatiques locales.

## **Références bibliographiques**

- Abang, C. 2017. *The Economic Importance of Safou*, Editions Universitaires, ville : Yaoundé, pays : Cameroun.
- Adou, S.F. 2018. *Les Arbres Fruitiers Tropicaux : Le Safoutier en Perspective*. Presses Académiques Francophones. Yaoundé. Cameroun
- Amani. J.P. B. 2018 *Le Safou, un fruit à potentiel économique en Afrique*. Ed. Le Harmattan
- Kone, M.A.B. 2015. *Le Safoutier : Culture et Utilisation*. Éditions du Flamboyant. Abidjan. Côte d'Ivoire
- Mbila, T. 2021. *Safou : un trésor nutritif au service des communautés rurales*. Ed. de l'Aube. Libreville. Gabon.
- Mboko, P. 2020. *Agriculture durable et développement rural en Afrique*. Presses Agronomiques. Lubumbashi, République Démocratique du Congo
- Mbuyi, R. 2021. *Cultures vivrières et sécurité alimentaire en Afrique*. Éditions du Flamboyant. Brazzaville, République du Congo.
- Nguvu, J. 2018. *Les fruits tropicaux en Afrique centrale*. Éd. Universitaires Kinshasa, République Démocratique du Congo
- Tchamda M.C 2019. *Valorisation du safou en milieu rural : enjeux et perspectives* Ed. Karthala. Paris, France.
- Tshibangu, M. 2019. *Productions agricoles et marchés en Afrique subsaharienne*. Éditions de l'Université. Dakar, Sénégal.
- Yao, P.D.A. 2020. *Safoutier : Multiplication et Amélioration Variétale*. Éditions Universitaires Européennes. Paris. France