LE CARREFOUR CONGOLAIS vol 11 nº 6 (novembre 2026) pp. 123 - 136

ISSN 2666-6782

https://dx.doi.org/10.4314/lcc.v11i6.6

Les envois des glacières de nourriture aux migrants congolais

par Kilau Nkangula Augustine & Mutombo Masuta Anaclet

Résumé

A Kinshasa, il se développe une pratique d'envoi des glacières de nourriture à l'extérieur de la RDC. De la production à la consommation des nourritures, le circuit est long. Il implique plusieurs acteurs sous coulisses, notamment les producteurs, vendeurs, acheteurs, débrouillards, garçons-aides puiseurs de l'eau- nettoyeurs des légumes-pileurs de feuilles de manioc, pondu, fabricants, vendeurs des mortiers, des pilons, machine à pondu, les manufacturiers, les industriels, etc. C'est une activité génératrice des revenus.

Mots clés : Envoi, glacière, nourriture.

Abstract

In Kinshasa, a practice of sending coolers filled with food to destinations outside the Democratic Republic of the Congo (DRC) has been developing. From food production to consumption, the supply chain is long and involves numerous actors working behind the scenes. These include producers, sellers, buyers, informal workers, water carriers, vegetable cleaners, cassava and pondu leaf pounders, as well as manufacturers and sellers of mortars, pestles, and pondu-processing machines, together with manufacturers, industrial producers, and other stakeholders. It constitutes an income-generating activity.

Keywords **:** shipments, Food, coolers.

Introduction

La nourriture est un élément essentiel dans l'existence de l'homme. Ce dernier a toujours fourni des efforts pour en avoir, afin de survivre, car sans la nourriture, l'homme meurt. Au fil du temps, l'être humain étudie, travaille, se bat, voyage, détruit, construit, se dépense, s'approvisionne pour avoir la nourriture.

Lorsque nous suivons les chroniques nationales et internationales, il est fréquent d'entendre que la population de la République Démocratique du Congo vit en deçà d'un dollar par jour. Elles commentent ainsi son seuil de pauvreté exagérée. Des telles informations suscitent des inquiétudes et le désarroi. A suivre les informations, le constat serait que la population est en débandade totale. La population ne reste pas les bras croisés. Elle développe saisit l'opportunité des envois des glacières de nourriture vers l'extérieur de la République Démocratique du Congo.

Dans cet article, nous voulons savoir le circuit de l'envoi, les nourritures envoyées dans les glacières, les acteurs du circuit des envois, l'importance d'une telle pratique dans le vécu quotidien de la population. Pour écrire cet article, les données sont venues de la lecture documentaire et de nos recherches de terrain.

Nous sommes allés sur le terrain et avons utilisé nos organes de sens notamment la vue et l'ouïe pour trouver la cible. Au cours de l'une de nos recherches, en passant au Plateau des Résidents, nous avons vu des jeunes femmes qui pillaient de quantités et de quantité des feuilles de manioc, lesquelles feuilles de manioc étaient à envoyer à l'extérieur de la RDC. Lorsque l'opportunité de travailler sur les envois des nourritures s'est présenté, nous sommes rentrés dans le lieu, nous avons eu un entretien avec la mère de la famille. Ensuite, elle nous a mis en contact avec les personnes qui envoient aussi la nourriture dans des glacières.

Nous avons eu des entretiens avec le personnel de l'université de Kinshasa. Le choix de l'université de Kinshasa est dicté par le fait que son personnel a une forte probabilité d'avoir des liaisons avec l'extérieur de la RDC. Pour nous, dans le cadre de cette recherche, l'extérieur désigne toutes les destinations où sont envoyée les glacières de nourriture, à partir de la RDC. Nous considérons les destinations de nos informateurs. Autrement dit, nous nous sommes limités aux destinations qui nous sont données par nos informateurs lors de notre recherche sur le terrain.

Le circuit des envois

A la première vue du titre, le mot envoi nous renvoi à un mouvement qui s'effectue d'un endroit à un autre. Il est fréquent de voir à longueur des journées, la population de Kinshasa en mouvement. Dans le circuit des envois des glacières de nourritures vers l'extérieurs de la RDC, nous avons mis les nourritures envoyées, les acteurs et les différentes activités pour la réalisation des envois.

Les nourritures envoyées dans des glacières

Dans le plan directeur du développement agricole et rural, qui a été l'objet d'une table ronde tenue à Kinshasa, il n'était plus question de rechercher l'autosuffisance alimentaire à l'ensemble de la population. Il était question de créer les conditions qui garantissent l'alimentation (Minien &Tollens, 1994). L'envoi des glacières de nourriture apparait comme ces conditions créées par la population elle-même.

A cours de notre recherche sur le terrain, nous avons répertorié plusieurs sortes de nourriture envoyée dans des glacières à l'extérieur du pays, notamment :

Les légumes, les champignons, les chenilles et les fruits : les feuilles de manioc, pondu, les amarantes, l'oseilles, les matembele, les safu ; huile de palme, farine de manioc, farine de maïs, etc. Les

nourritures envoyées dans les glacières varient suivant l'appartenance ethniques. Comme le soulignent nos interlocuteurs :

> *Pondu, mayebo ya kokawuka, mfumbwa, poissons fumés, mbika, mbinzo, mukubi, mwamba ya nguba*, pâte d'arachide, piments séchés ; produits pharmaceutiques (lesquels et pourquoi), mèches, argent, habits, etc. ? Parce qu'elle n'appréciait pas la nourriture du Kenya. Elle préférait la nourriture, b*ulukutu, tisane, mabele, poissons fumés. Vêtements pièces ya maputa, mayebo, mbinzo, mbika, mukubi »*, à la belle-sœur, glacière, en vacances, appartement à Mont-Ngafula, j'ai mis dans *kilelo* gros, *nzombo ya kokawuka, madia ya bwala*, gros mortiers, leur viande, poulet n'ont pas de goût. Je lui envoie aussi le misili, *matembele, mikungu*, pondu ne manque pas, pour les gens de Bandundu.
>
> Nous envoyons les articles à manger : poissons fumés, mbinzo, mayebo, pondu ; les légumes, surtout les matembele. Nous envoyons aussi les chikwangues, kwanga, médicaments, bakisi ya bokoko (ngadiadia, tumbako, tangawisi, mudongo, tout ce qui est kisi (médicament) de chez nous. Parce que là, ils font durs travaux, ça demande la prise de ces produits.

Notre enquêté justifie l'envoi et l'usage des produits ou médicament de chez nous. Le lien de parenté : père. Notre enquêté fait allusion à la qualité de vie coûteuse sous d 'autres cieux.

> Nous envoyons aussi mbisi, niama ya zamba. Là où ils sont, ils ne sont pas dans leur milieu culturel. Nous envoyons aussi le fufu, farine de manioc. S'il demande et que vous n'envoyiez pas, ils se fâchent. Parce qu'ils demandent tout ce qui est légume, le madesu, le fufu, le makayabu de Kisangani, ils insistent. Mokili makambo, batu na batu bazali na regime alimentaire na bango. Moto azali mosika, akolinga kaka la nourriture que sa mère lui donnait.

Les produits de beauté, le savon ont été cité parmi les articles envoyés à l'extérieur de la RDC.

> J'ai oublié, il y a même les produits de beauté, savon. Ils demandent tout ici, la poudre tel que le produit carolight. Ces marques n'existent pas là-bas. Tu sais quand nous étions à Lubumbashi, je n'appréciais pas le savon de là-bas. J'envoyais le savon sunligth à Kinshasa, car il avait beaucoup d'huile. Mboka mopaya. C'est comme ça la Primus, il n'y a pas à Lubumbashi. Nous faisions la commande de deux ou trois bouteilles à Kinshasa.

> Ma fille avant de mourir, nous lui avons envoyé les matembele par son mari. Elle s'est exclamée : pourquoi ne nous avez-vous pas envoyé une platebande entière, mokala mobimbi ? Biloko ya mpamba-mpamba awa, les articles que nous négligeons ici. Si tu veux qu'on te voie quelqu'un de valeur, prépare matembele, pondu. Les choses que nous négligeons, dénigrons ici, sont de la

> valeur là à l'étranger, mboka mopaya. Matembele ou autres appréciés, parce que ce sont des choses que nous consommions depuis l'enfance.
>
> En Suisse, par exemple, puisque le pays est enclavé, tout coûte cher. Ils viennent acheter en France. Enclavé signifie qu'un pays n'a pas de débouché sur la mer. Pays développé, coût très élevé.

Notre informateur fait une comparaison entre le niveau de vie et le niveau de développement.

> « Kisi ya pharmacie », oui, les médicaments comme confort, bombe de nerf, parce qu'en Europe, si tu as des douleurs, il faut prendre le rendez-vous avec le médecin ou bien ça devient une urgence. Ça coûte trop chère.

Il donne aussi les raisons pour lesquelles ils envoient les produits pharmaceutiques à l'extérieur, notamment l'Europe et autre.

Les acteurs du circuit des envois

Plusieurs acteurs sont impliqués dans le circuit des envois des glacières de nourritures à l'extérieur de la RDC. Ce dernier nous donne la vraie réalité de la vie quotidienne au Congo. D'emblée, lorsque l'on n'a pas été sur le terrain, la tendance est de ne citer que deux acteurs à savoir les vendeurs et les acheteurs des nourritures. Par contre, lorsque nous avons fait le terrain, plusieurs acteurs se révèlent sous coulisse. Le circuit est long et les acteurs sont multiples. Dans ce groupe des acteurs, il y a de sous-groupes. Au cours de cette recherche, nous avons répertorié quelques-uns et la liste que nous présentons n'est pas

exhaustive. Il s'agit des acteurs impliqués dans les envois des légumes et de ceux impliqués dans les envois des dindons.

Les acteurs impliqués dans le circuit des envois des légumes

Pour que les légumes soient envoyés, plusieurs acteurs s'impliquent. En plus des producteurs, vendeurs (maraichères, fermiers) et des acheteurs, il y a des catégories intermédiaires qui jouent un grand rôle. A titre illustratif, nous avons :

- Les producteurs,
- Les fermiers,
- Les mamans maraichères,
- Les fabricants mortiers, pilons (de pondu),
- Les garçons-aides, les filles-aides, nettoyeurs, transporteurs, pileurs des légumes, etc.

Ces acteurs sont liés les uns aux autres comme nous montrent ces récits :

> A l'agence de Lingwala, là, il y a des mamans maraichères qui viennent vendre les bassins de ngai-ngai, matembele, amarantes et pondu aux acheteurs qui les envoient à l'extérieur. On a pris les garçons qui coupent les légumes, pilent le pondu. Ces acheteurs ont engagé les jeunes garçons qui coupent les légumes avec les couteaux, pilent le pondu aux mortiers. J'ai vu les bassins de matembele, pondu que les mamans bilanga de camp Kokolo viennent laisser.
>
> Généralement, nous on le prend déjà coupé, au marché d'Indu dans la commune de Masina à Kinshasa, communément appelé Kingasani ya suka. Il le fait couper

> chez les mamans du marché. Parce que ces dernières savent le couper. Elles sont des spécialistes de coupe de mfumbwa.

Les acteurs impliqués dans le circuit des envois de dindons

Ici également, nous avons retenu quelques acteurs, notamment :

- Le vendeur de dindon et de chikwangue,
- Le vendeur des épices (piment, curcuma, gingembre, cube, sel, etc.),
- Le vendeur de bois de chauffage, de tonneau,
- Le transporteur (appelé porteur), etc.

Lorsque nous listons les acteurs, nous nous rendons compte que la liste est longue. Nous quittons le simple champ du vendeur de chikwangue et dindon et impliquons de nombreux autres acteurs silencieux. Sur cette liste peuvent figurer, le manufacturier, l'industriel, l'agriculteur, le charpentier, l'ajusteur, le coopérant, etc. Comme nous disent ces récits :

> Dans la cuisson de la viande de dindons, le jeune entrepreneur a besoin d'un tonneau troué à côté et au-dessus, de l'étrillage, d'un ou plusieurs fagots de bois, des épices de toute sorte et de toutes les couleurs, des petits bassins, les gourdes d'eau de 25l, etc. Les épices sont un mélange fait au préalable par les vendeurs de différentes couleurs selon les goûts des acheteurs.
>
> La manipulation de la nourriture avant la cuisson consiste à mélanger les épices multicolores que seul le jeune

entrepreneur connait. La viande est dorée des couleurs orange et jaune. Ce mélange est l'addition de plusieurs épices notamment l'oignon, l'ail, poivre noir, poivre blanc, le seul, le muscade, le clou de girofle, de gingembre, le sel, le goût, le poireau, le céleri, le cube tomate, le cube simple, le cube adja, le cube ondja, cube jumbo.

Il y 'a toute une série des cubes ; tomate, simple, crevette, soso, etc. Les séries se différencient les unes des autres par la couleur et l'arôme. Ce mélange donne une texture à la nourriture. Le piment est mélangé au sel. Il y'a le piment à poussière et le piment à l'eau. Le jeune entrepreneur joue avec ces noms, couleurs et ces arômes. Autant qu'il y' a des séries des cubes, autant qu'il y a des séries des noms.

Le jeune entrepreneur est l'utilisateur par excellent des épices :

Il y' a un temps où les épices étaient achetées une à une, mais aujourd'hui, elles sont moulues et vendues prêtes à consommer. Ces épices se vendaient dans un sachet. A un moment donné, les mamans vendeuses pillaient les épices aux mortiers et obtenaient le mélange. Aujourd'hui, les industries manufacturières ont récupéré le jeu et produisent les épices mélangés ou en pièce, cette fois-ci bien emballées. Nous avons le gingembre, le muscade, le poivre noir, poivre blanc, en poudre dans des petits flacons en plastics.

Plusieurs autres nourritures sont vendues au même moment sur le tonneau (*mikongo ya soso,* dos de poule ; *poso ya ngulu,* peau de porc). Seule la viande de dindon est achetée et envoyée à l'extérieur de la République Démocratique du Congo, nous disent ces récits du vendeur de dindon et de l'acheteur :

> Nous nous attelons sur la viande de dindon, parce que c'est elle qui est envoyée dans des glacières à l'extérieur de la RDC. *Elambeli, etumbeli, solo ya milinga ya koni, kitoko, nulle part ailleurs, frappe ya mboka na biso. Pili-pili ya poussière to ya mayi*, (piment en poudre ou en liquide) *elengi ya épice*. *Yango wana to landaka ata tozali libanda ya mboka* . (C'est ce que nous suivons tout en étant à l'extérieur du pays le goût des épices).

La viande est lavée dans une petite bassine et est déposée une autre où elle est mélangée aux différentes épices précitées. Il s'agit de la viande épicée dit-on.

> Cette étape est la toute première dans la réussite de la cuisson. La viande reste le plus longtemps possible dans la bassine. Car, elle doit bien se mélanger aux épices. C'est une étape qui dure : « *Totiki viande ekota épice* », nous avons laissé la viande se mélanger aux épices. La viande épicée à 8h peut être cuite à 11h et est vendue toute la journée. Selon la clientèle, il y en a qui épice l'après-midi pour la cuire le soir et la vendre la nuit.

Le jeune entrepreneur signale ici que cette nourriture s'appelle aussi :

vite fait ; *nzela ya mokuse*, un chemin court, un raccourci ; *wenze ya butu*, marché de la nuit. La vente de dindon sur le tonneau est active à midi quand les élèves sortent de l'école et tard le soir, lorsque la population revient du service. Une personne fatiguée du long trajet effectué à la suite des embouteillages, préfère acheter le dindon et la chikwangue. Ce sont des étudiants et des motards qui en consomment plus, faute de temps de cuisson chez eux.

Pendant que la viande se mélange aux épices, j'apprête le tonneau, je classe le bois au-dessous et j'allume le feu. Dès que le feu est allumé, je dépose l'étrillage et dépose les morceaux de dindon au-dessus. La chaleur et la fumée font cuire la viande. J'ajoute ou je retranche le bois du feu pour modérer le feu. Bien que les morceaux de la viande soient déposés au même moment sur l'étrillage, elles sont cuites l'une après l'autre, selon la température du feu.

À mesure qu'elles sont cuites, elles sont vendues. Les clients préfèrent la viande de dindon chaude. Ainsi, à côté du tonneau se trouve une table où l'on coupe le morceau de viande retiré du feu. Le client demande le prix, donne l'argent. Le jeune entrepreneur retire un morceau du feu, le coupe par rapport au montant donné, met le piment en poudre ou en liquide « pili-pili y a poussière to ya mayi. Ba client oyo basombaka pona kotinda na poto, balobaka ete balandaka elengi ya épice. » Les clients qui achètent

pour envoyer ailleurs rapportent qu'ils suivent le goût des épices tout en étant à l'extérieur du pays.

Une activité génératrice de revenus (AGR) et de survie à Kinshasa : vrai coop, vrai chida

Les bottes des légumes étalés sur le marché de Kinshasa

A Kinshasa, on sait voir sur les avenues, aux marchés des bottes des légumes étalés, des champignons, des chenilles, des poissons, des crevettes, des fruits, frais ou séchés. On sait voir ces légumes emballés dans des sacs transportés dans la ville province de Kinshasa au même rythme que la population, et ce, du matin au soir. On sait entendre pendant qu'on est encore au lit, le cri de la vendeuse ambulante : matembele, ndunda, pondu ya kongo-pondu ya caoutchouc, ngai-ngai, épinard, mujibu-jibu, bilolo, solo, misili, ndongo-dongo, pili-pili, yango eleki. Tout ceci montre la nourriture que nous consommons au quotidien à Kinshasa au-delà des vivres frais.

Tous ces bassins, ces sacs des légumes qui sillonnent la ville retournent vides le soir. Les légumes sont achetés. Autrement dit, les légumes vendus ont généré le revenu qui soutient le vendeur.

Les tonneaux des dindons en fumée toute la journée et tables des chikwangue en plein air.

A travers les rues de Kinshasa, nuit et jour, nous apercevons des tonneaux sur lesquels sont déposés des morceaux de viande appelée dindons par les kinois. A côté de ceux-ci se trouve une table remplie des chikwangue exposés. Cette activité est généralement tenue par les jeunes sans emploi. Le commun de mortel appelle cette nourriture « biloko ya balabala », les choses, la nourriture de la rue. Elle est appelée ainsi par rapport à l'implantation de l'activité partout dans un environ

Dans cette vue simple des tonneaux, des légumes étalés sur les rues ou aux coins des avenues de Kinshasa se cache une réalité, la pléthore des acteurs : les industriels, les manufacturiers, les fermiers, les maraichères, les commerçants, des chambres froides, les grossistes, les détaillants, les vendeurs, les acheteurs, les consommateurs, etc. Cette activité soutient la vie de la population.

Conclusion

Vue de loin, la pratique des envois des glacières des nourritures de Kinshasa vers l'extérieur du pays parait moindre ou banale, alors qu'elle soutient la vie de plus d'une personne dans le contexte congolais. D'emblée, l'initiative semble concernée seulement les parents directs, mais en réalité, plusieurs acteurs sont impliqués et en sont bénéficiaires.

De la production à la consommation des nourritures, le circuit est long. Il implique plusieurs acteurs sous coulisses. Notamment les producteurs, vendeurs, acheteurs, débrouillards, garçons-aides puiseurs de l'eau- nettoyeurs des légumes-pileurs de feuilles de manioc, pondu, fabricants, vendeurs des mortiers, des pilons, machine à pondu, les manufacturiers, les industriels, etc. Sur ce, la pratique des envois des glacières des nourritures de Kinshasa vers l'extérieur de la RDC est une activité génératrice des revenus qui fait vivre la population. Elle est une ouverture de plusieurs circuits d'activité dans plusieurs domaines.

Une très forte organisation s'observe dans le circuit des envois des glacières de nourritures. Nous avons les fermiers, vendeurs, acheteurs, mamans coupeurs de mfumbwa. Nous constatons qu'à différente catégorie de la population y a de la conscience.

L'envoi des nourritures dans les glacières est un circuit, *eza coop, eza chida* comme le disent nos interlocuteurs, qui fait vivre plus d'un Congolais.

Bibliographie

Minien, B. & Tollens, E. (1994). *Nourrir Kinshasa : l'approvisionnement locale d'une métropole africaine*. l'Harmattan.