

TRANSFORMATION DES PRATIQUES DE SEVRAGE DES TEKE KUKUYA DU CONGO LIEE A LEUR MIGRATION DU MILIEU RURAL AU MILIEU URBAIN.

par

Norbert GAMI, Serge TRECHE et Jean-Pierre MASSAMBA

*Laboratoire d'Etudes sur la Nutrition et l'Alimentation
Centre DGRST-ORSTOM - BP 181 - Brazzaville - Congo*

RESUME

Le but de ce travail est de caractériser, en particulier au niveau de la date d'introduction et de la valeur nutritionnelle des bouillies, les transformations dans les pratiques de sevrage de l'enfant Kukuya liées aux migrations du milieu rural vers les milieux semi-urbain et urbain.

La méthodologie utilisée a consisté en une enquête par questionnaire et en des prélèvements d'échantillons de bouillies. 71 mères d'enfants en âge de consommer des bouillies ont été interrogées sur les pratiques de sevrage suivies et sur leurs déterminants socio-culturels entre 1989 et 1990 dans un village (Souo) et un centre secondaire (Lékana) du plateau koukouya et dans un quartier de Brazzaville (Mikalou). Les échantillons de bouillies ont été récoltés au moment de leur consommation en vue de la détermination de leur teneur en matière sèche, protéines brutes, lipides, et cendres.

Quel que soit le milieu, l'allaitement se fait à la demande de l'enfant et aucune femme n'a pratiqué l'allaitement mixte. Des différences apparaissent entre les trois milieux en ce qui concerne la consommation du colostrum par le nourrisson.

Dans les trois milieux la bouillie est le premier aliment de complément utilisé. Les dates d'introduction et les modes de préparation des bouillies diffèrent entre les trois milieux. Les différences observées au niveau de la nature des ingrédients utilisés pour la préparation des bouillies se répercutent de façon importante sur leur valeur nutritionnelle.

La migration des Kukuya du milieu rural au milieu urbain s'accompagne de profondes transformations dans les pratiques de sevrage. En ville, elles sont davantage conformes aux recommandations des services de santé, même si certains aspects de la coutume persistent. En milieu rural, la coutume pèse de tout son poids favorisant une introduction très précoce de la bouillie.

Une étude des coutumes Kukuya relatives à la socialisation du jeune enfant semble nécessaire pour mettre au point des stratégies permettant de les contourner afin de résoudre les problèmes nutritionnels des enfants du plateau.

ORSTOM Fonds Documentaire

N° : 38. 270-2x1

Côte : B

22 OCT. 1993

INTRODUCTION

Dans les pays en Développement, les migrations des populations rurales vers les villes s'accompagnent généralement de modifications importantes au niveau des habitudes alimentaires et du contexte sanitaire.

A travers l'exemple de la migration des Téké Kukuya du Congo du milieu rural vers les milieux semi-urbain et urbain, nous nous proposons d'examiner les modifications des pratiques de sevrage au sein d'un groupe ethnique qui, en milieu rural, reste profondément marqué par ses traditions (Gami, 1992).

METHODOLOGIE D'ENQUETE.

L'étude a été réalisée en 1989 dans 3 milieux différents:

- le village de Souo (environ 150 habitants) situé au coeur du plateau Kukuya;
- le quartier Mfoa de Lekana, centre administratif du plateau Kukuya regroupant environ 4000 habitants et situé à 15 Km de Souo;
- un secteur du quartier Mikalou de Brazzaville, capitale du Congo, située à 400 Km du plateau Kukuya.

Dans chacune des trois zones, tous les ménages composés de Téké Kukuya et comprenant au moment de l'étude un enfant consommant habituellement de la bouillie ont été enquêtés.

Au cours de l'enquête par questionnaire à domicile, des échantillons de bouillies ont été prélevés au moment de leur consommation par les enfants. Le questionnaire s'adressait à la personne s'occupant habituellement de l'enfant et permettait de recueillir des renseignements socio-économiques sur le ménage et des informations relatives à l'état de santé et à l'alimentation de l'enfant. Les échantillons prélevés ont été lyophilisés et analysés en vue de déterminer leur teneur en matière sèche, protéines brutes, lipides et cendres selon les méthodes officielles d'analyses.

RESULTATS

1. Caractéristiques socio-économiques des ménages (tableau 1)

Le sexe et l'âge des enfants enquêtés dans les trois zones d'études ne sont pas significativement différents. Le nombre d'enfants simultanément nourris par la personne s'occupant de l'enfant qui consomme de la bouillie (PSE) est significativement plus élevé à Souo qu'à Lekana et à Brazzaville ce qui peut s'expliquer par le fait que les mères sont en général plus âgées en milieu rural.

Le niveau d'instruction est significativement plus élevé à Lekana et à Brazzaville qu'à Souo. La profession de la PSE et du chef de ménage sont en étroite relation avec le degré d'urbanisation du milieu: l'activité agricole, prédominante en zone rurale, régresse en zone semi-urbaine et devient quasi inexistante en ville.

La valeur des biens possédés est plus importante en milieu rural principalement en raison du fait que la plupart des chefs de ménage sur le plateau Kukuya possède un vélo. Le sol des habitations est généralement en terre battue en zone rurale alors qu'il est en ciment dans presque tous les cas à Brazzaville. A Souo seulement 10% des ménages disposent de latrines contre 84% à Brazzaville.

La comparaison des caractéristiques socio-économiques observées dans les trois milieux met en évidence des différences importantes, d'une part, entre le plateau Kukuya et Brazzaville au niveau de la profession et de l'habitat et, d'autre part, entre Souo et les milieux semi-urbain et urbain au niveau du niveau d'instruction, de l'identité du chef de ménage et de l'équipement en latrines.

Tableau 1: Caractéristiques socio-économiques des enfants et des ménages étudiés (en % des enfants ou des ménages présentant la caractéristique considérée)

	Souo	Lekana	Brazzaville	NdS
<i>Tombre d'enfants enquêtés</i>	20	19	32	
SEXE:				
- garçon	50	58	62	ns
- fille	50	42	38	
AGE DE L'ENFANT:				
- 0-1 mois	35	42	19	ns
- 2-3 mois	20	32	31	
- 4-5 mois	20	16	12	
- 6 mois et +	25	10	38	
NOMBRE D'ENFANT NOURRIS PAR LA PSE⁽¹⁾				
- 1	22	67	31	P < 0,05
- 2	11	11	25	
- 3 et +	67	22	44	
AGE DE LA PSE:				
- <= 20 ans	10	68	19	P < 0,01
- 21 à 25 ans	35	21	29	
- > 25 ans	55	11	52	
NIVEAU D'INSTRUCTION:				
- non scolarisé	24	0	0	P < 0,01
- primaire	41	37	15	
- secondaire ou +	35	63	85	
PROFESSION DE LA PSE:				
- Agricultrice	85	26	3	P < 0,01
- Ménagère	10	48	59	
- autre	5	26	38	
IDENTITE DU CHEF DE MENAGE (p/r à l'enfant):				
- père	90	47	69	P < 0,01
- grand père	5	42	6	
- autre	5	11	25	
PROFESSION DU CHEF DE MENAGE:				
- agriculteur	75	17	0	P < 0,01
- autre	25	83	100	
BIENS POSSEDES:				
< 100 000 Fcfa	20	37	69	P < 0,01
> 100 000 Fcfa	80	63	31	
SOL DES HABITATIONS:				
- terre battue	95	84	3	P < 0,01
- ciment	5	16	97	
POSSESSION DE LATRINES:				
- oui	10	68	84	P < 0,01
- non	90	32	16	

NdS: Niveau de signification (test du χ^2)

(¹) PSE: personne s'occupant de l'enfant

2. Environnement sanitaire et pratiques de sevrage (tableau 2)

Si les fréquences instantanées des diarrhées ne sont pas significativement différentes entre les trois zones, l'environnement sanitaire, estimé par le taux de fréquentation des centres de Santé Maternel et infantile (SMI) et la conduite tenue par les mères en cas de diarrhée, sont sensiblement meilleurs dans les zones semi-urbaines et urbaines.

Quelle que soit la zone d'étude, la totalité des mères pratiquait encore l'allaitement maternel au moment de l'enquête. L'introduction de la bouillie est d'autant moins précoce que les mères habitent dans des zones plus urbanisées, probablement en raison d'une meilleure circulation des messages d'éducation nutritionnelle. A noter que contrairement à ceux de Lekana, 28% des enfants de Souo, malgré leur jeune âge, consomment déjà, en plus de la bouillie, du plat familial.

L'opinion des mères sur la croissance de leurs enfants et sur les qualités respectives des produits locaux et des produits importés n'est pas significativement différente d'une zone à l'autre. En revanche, les mères sont d'autant plus nombreuses à considérer comme meilleures les bouillies à base de manioc qu'elles résident dans un milieu moins urbanisé.

3. Caractéristiques des bouillies consommées (tableau 3)

La bouillie est le premier aliment de complément du lait maternel utilisé dans les trois milieux. Le nombre de distribution journalière, le moment de consommation, l'origine locale ou importée des bouillies ne diffèrent pas significativement d'un milieu à l'autre.

En revanche, les bouillies diffèrent significativement au niveau de la nature et de la provenance de l'ingrédient principal et de l'origine de l'eau utilisée pour la préparation: les bouillies du plateau Kukuya sont presque exclusivement préparées à partir de manioc, plus exactement de "kifuwo" (*pâte de manioc fermentée prélevée après la première cuisson de la chikwangu*) alors que celles de Brazzaville sont le plus souvent à base de poto-poto, pâte de maïs fermentée que les mères achètent auprès de fabricantes spécialisées. L'origine de l'eau reflète les disponibilités dans chaque zone: sur le plateau Kukuya où l'inexistence de points d'eau s'explique par la perméabilité du sol, les mères utilisent de l'eau de pluie récupérée dans des fûts placés sous les gouttières des toits. Quel que soit le milieu considéré, l'eau servant à la préparation des bouillies ne subit une ébullition préalable que dans environ 40% des cas.

Pour la préparation des bouillies, trois modes de cuisson, plus ou moins répandus selon le milieu considéré, ont été observés:

- **Mode A:** Dilution à froid de la pâte ou de la farine dans la totalité de l'eau suivie d'une cuisson au bain-marie; cette technique qui prédomine sur le plateau Kukuya épargne à la mère l'achat d'une casserole spéciale pour l'enfant.
- **Mode B:** Dilution à froid de la pâte ou de la farine dans la totalité de l'eau contenue dans la casserole qui sera ensuite directement placée sur le feu: ce procédé, qui exige une casserole spéciale pour l'enfant, se rencontre dans les trois milieux mais de manière peu fréquente.
- **Mode C:** Dilution à froid de la pâte ou de la farine dans une partie de l'eau puis versement dans le complément d'eau préalablement porté à ébullition: ce mode de préparation prédomine en milieu urbain, il nécessite également l'achat d'une casserole réservée à l'enfant.

Tableau 2: Etat de santé de l'enfant et pratiques de sevrage au moment de l'enquête.

(en % des enfants ou des pratiques présentant la caractéristique considérée)

	Souo	Lekana	Brazzaville	NdS
Nombre d'enfants enquêtés	20	19	32	
DIARRHÉE LA VEILLE:				
- oui	20	11	6	ns
- non	80	89	94	
INTERVENTION AU COURS DE LA DERNIÈRE DIARRHÉE:				
- aucune	93	78	61	P < 0,01
- RVO ou médicament	7	22	39	
FREQUENTATION D'UNE SMI:				
- oui	0	100	94	P < 0,01
- non	100	0	6	
AGE D'INTRODUCTION DES BOUILLIES				
- moins de 1 mois	42	25		P < 0,01
- 1 mois	15	16	31	
- 2 mois	0	11	38	
- après 3 mois	10	31	6	
CONSOMMATION DE PLAT FAMILIAL				
- oui	28	0	35	P < 0,05
- non	72	100	66	
VOTRE ENFANT EST-IL MAIGRE ?				
- oui	25	37	28	ns
- non	75	63	72	
QUELS PRODUITS DONNENT LES MEILLEURES BOUILLIES:				
- produits locaux	92	94	75	ns
- produits importés	8	6	25	
QUELLES SONT LES MEILLEURES BOUILLIES ?				
- bouillies de manioc	84	72	10	P < 0,01
- bouillies de maïs	16	28	90	

NdS: Niveau de signification (test du χ^2)

Tableau 3: Caractéristiques des bouillies distribuées la veille de l'enquête
(en % des bouillies présentant la caractéristique considérée).

	Souo	Lekana	Brazzaville	NdS
Nombre d'enfants enquêtés	20	19	32	
NOMBRE DE DISTRIBUTION:				
- 1 fois	50	53	41	ns
- 2 fois	45	47	47	
- plus de 2 fois	5	0	12	
MOMENT DE CONSOMMATION:				
- matin	50	11	41	ns
- midi	35	37	72	
- après-midi	20	48	25	
- soir	30	58	50	
PRODUITS UTILISES:				
- produits locaux 100	95	90	ns	
- farines importées	0	5	10	
ORIGINE DES PRODUITS LOCAUX:				
- cultivés par la PSE ⁽¹⁾	100	94	4	P < 0,01
- achetés	0	6	96	
INGREDIENT PRINCIPAL:				
- manioc	100	90	13	P < 0,01
- maïs	0	5	77	
- phosphatine	0	5	10	
INGREDIENT SECONDAIRE:				
- sucre	100	68	75	ns
- sucre + lait	0	26	19	
- sucre + avocat 0	6	0		
- sucre + arachide	0	0	6	
ORIGINE DE L'EAU UTILISEE:				
- eau de pluie	100	89	0	P < 0,01
- robinet	0	0	97	
- étang ou puit	0	11	3	
EBULLITION PREALABLE DE L'EAU				
- oui	45	37	31	ns
- non	55	63	69	
MODE DE PREPARATION				
- A: cuisson au bain-marie	68	79	0	P < 0,01
- B: chauffage progressif	2	5	7	
- C: versement dans l'eau bouillante	11	16	93	

NdS: Niveau de signification (test du Chi²)

(1) PSE: Personne s'occupant de l'enfant

4. Valeur nutritionnelle des bouillies (tableau 4)

Les bouillies des trois milieux ont des teneurs moyennes en matière sèche inférieures à 18 g / 100 g de bouillies ce qui correspond à des densités énergétiques nettement insuffisantes de l'ordre de 70 Kcal / 100 ml. On note cependant que les teneurs en matière sèche des bouillies consommées à Souo et à Lekana sont significativement plus élevées que celles des bouillies préparées à Brazzaville.

En revanche, les teneurs en protéines brutes et en lipides des bouillies consommées à Brazzaville sont de 3 à 20 fois plus élevées que celles des bouillies distribuées aux enfants de Souo et de Lekana.

Tableau 4: Valeur nutritionnelle des bouillies en fonction du lieu de résidence.

	Souo	Lekana	Brazzaville	NdS
Nombre d'échantillons analysés	20	19	32	
Teneur en matière sèche (g / 100 g de bouillie)	17,9 ± 0,9 ^a	18,1 ± 1,3 ^a	14,2 ± 0,6 ^b	P < 0,01
Teneur en protéines brutes (g / 100 g de matière sèche)	0,57 ± 0,15 ^a	0,99 ± 0,25 ^a	4,82 ± 0,63 ^b	P < 0,01
Teneur en lipides (g / 100 g de matière sèche)	0,13 ± 0,04 ^a	0,85 ± 0,40 ^a	2,82 ± 1,02 ^b	P < 0,01
Teneur en cendres (g / 100 g de matière sèche)	0,49 ± 0,07	0,47 ± 0,06	0,71 ± 0,10	ns

NdS: Niveau de signification (*test non paramétrique de Mann-Whitney*).

CONCLUSION

La migration des Kukuya vers la ville s'accompagne de profondes transformations dans leur système alimentaire, notamment au niveau des pratiques de sevrage.

L'urbanisation facilite la diffusion des messages d'éducation nutritionnelle et se traduit par l'adoption d'un calendrier d'utilisation des bouillies plus approprié que celui suivi dans les villages.

Les bouillies consommées en milieu rural et à Brazzaville diffèrent par le mode d'obtention et la nature de l'ingrédient principal, leur mode de préparation et leur valeur nutritionnelle.

Compte tenu de leur faible fréquence journalière de distribution, la densité énergétique et les teneurs en nutriments de ces bouillies sont, quel que soit le milieu considéré, insuffisantes; sur le plateau de Lekana, étant donné qu'elles sont presque exclusivement composées de manioc et de sucre, la valeur nutritionnelle des bouillies est particulièrement faible.

Les calendriers de sevrage inappropriés et la mauvaise valeur nutritionnelle des bouillies sont sans doute des facteurs étiologiques importants de la forte prévalence de malnutrition chronique observée chez les enfants d'âge préscolaire du plateau Kukuya (36%; Taille/âge < - 2 E.T.) (Kameli et al., 1992) et justifient l'opération d'éducation nutritionnelle et de transfert de technologie culinaire à la portée des ménages que notre laboratoire y a initié depuis janvier 1993.

Références bibliographiques

- GAMI N. (1992). Transformations du système alimentaire des Batéké Koukouya du Congo liées à leur migration du milieu rural au milieu urbain. Thèse de sciences, Université de Droit, d'Economie et des sciences d'Aix-Marseille.
- KAMELI Y., MASSAMBA J.P., CORNU A., DELPEUCH F. (1992). Situation alimentaire du plateau Batéké Koukouya en saison humide. Rapport préliminaire des résultats de l'enquête réalisée en 1992. Document DGRST-ORSTOM, 12 pages.