

Transformation et commercialisation du manioc dans le district rural de Mouyondzi au Congo

*Processing and commercialization of cassava
in the Mouyondzi rural district in the Congo*

E. KIBAMBA *, **Y. TESSIER ***, **S. TRECHE ****

** Laboratoire d'Economie et de Sociologie Rurale, Institut de Développement Rural,
Brazzaville (Congo)*

** Laboratoire d'Etudes sur la Nutrition et l'Alimentation (UR 44),
Centre DGRST-ORSTOM, Brazzaville (Congo)*

- Résumé -

A partir des données d'une enquête réalisée dans 30 villages tirés au sort dans le district de Mouyondzi auprès de 542 ménages comprenant 796 unités de production, différentes analyses statistiques (tests de χ^2 , analyse factorielle des correspondances multiples) ont permis de caractériser les modalités de transformation et de commercialisation du manioc dans un district rural du Congo et d'étudier l'influence de l'enclavement des villages sur les activités liées au manioc. Le manioc est l'élément central des systèmes de culture sur l'ensemble du district. Le rouissage des racines se fait le plus souvent en eaux courantes à proximité des champs. Les principales transformations réalisées sont celles du manioc en racines

- Abstract -

From data obtained in a survey of 542 households comprising 796 production units in

Introduction

Au Congo où le manioc est l'aliment de base sur la presque totalité du territoire (Massamba et Trèche, 1995), près de 60 % de la population est concentrée dans les villes, principalement dans les deux grandes capitales politique et économique que sont Brazzaville et Pointe-Noire.

Compte tenu de la nécessité d'approvisionner les villes, le manioc n'est plus seulement une culture vivrière mais aussi, de plus en plus fréquemment, une culture de rente.

A partir des données d'une enquête menée dans le district de Mouvondzi

2. Analyse des données

La saisie informatique des données a été réalisée à l'aide des logiciels Epi-Info et DBase III. Les logiciels SPSS/PC et STATITCF ont été utilisés pour le traitement statistique qui, au total, a pris en compte les données de 542 ménages et de 796 unités de production.

Les principales méthodes d'analyse utilisées ont été le test du χ^2 pour mettre en évidence les relations existant entre les variables prises deux à deux et l'analyse factorielle des correspondances multiples (AFCM). L'AFCM permet de représenter et de superposer sur un plan défini par deux axes le nuage de points multidimensionnel formé à partir du tableau de contingence liant les individus (villages) aux différentes modalités des variables : pour cela chaque variable quantitative est auparavant transformée en variable qualitative en définissant 2 à 4 modalités et en assignant chaque valeur à une des modalités.

Résultats

1. Classification des villages par degré d'enclavement

L'analyse des données et les observations de terrain ont permis de distinguer trois groupes de villages selon leur niveau d'enclavement.

Les critères de choix ont été la nature des pistes (pédestres, temporaires et

d'enclavement est significativement lié ($P < 0,01$) au mode de rouissage dans la mesure où la fréquence de réalisation en récipients est beaucoup plus élevée et celle en étangs beaucoup moins élevée aux abords des villages enclavés

UTILISATION DU MANIOC DANS DIFFÉRENTS CONTEXTES

- dans les villages enclavés, la fréquence de transformation sous forme de chikwangue est légèrement plus faible alors que celle de transformation sous forme de pâte rouie est plus élevée que dans les autres villages ;

de transformation en chikwangue ;

peuvent être considérées comme marginales dans notre zone d'étude. Pour les deux variables quantitatives 4 modalités ont été retenues correspondant à des quantités faibles, assez faibles, moyennes et élevées de manioc vendues sous la forme choisie (tableau 4).

Tableau 4
Quantités délimitant les 4 modalités définies
pour l'AFCM pour les variables quantitatives PR et CH.

Variables	Quantités en kg			
	faibles	assez faibles	moyennes	fortes
Pâte rouie (PR)	480-11 560 (PR1)	11 570-19 480 (PR2)	19 490-31 670 (PR3)	31 680-13 9756 (PR4)
Chikwangue (CH)	0 (CH1)	73-1 672 (CH2)	1 673-4 412 (CH3)	4 413-67 779 (CH4)

L'observation de la projection des villages et des modalités des variables représentant les niveaux de commercialisation de la pâte rouie et de la chikwangue (figure 1) nous permet de constater que c'est dans les villages enclavés que les quantités de pâte rouie commercialisées sont les plus élevées alors que la vente de chikwangue vendues est généralement plus importante dans les villages moyennement enclavés. Les villages non enclavés vendent des quantités moyennes des deux produits.

Ces tendances sont confirmées et complétées dans le tableau de contingence qui donne la répartition des UP pour chaque produit en fonction des quantités commercialisées (tableau 5).

La pâte rouie et, à un moindre degré, la chikwangue sont de loin les formes les plus commercialisées sur l'ensemble du district de Mouyondzi. Les autres formes (cossettes, gari et racines brutes) sont vendues par moins de 5 % des unités de production. Il ressort que les quantités de chikwangue et de pâte rouie diffèrent très significativement (test du χ^2) d'un groupe de village à l'autre.

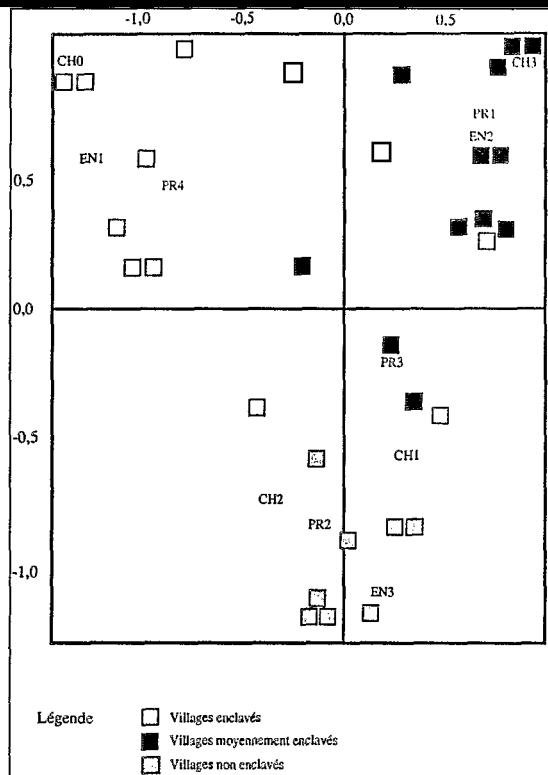


Figure 1
Projection des villages et des modalités de variables liées aux principales formes de commercialisation du manioc sur le premier plan factoriel défini par l'AFCM.

5. Contraintes de production et de commercialisation

Le traitement des données obtenues à l'aide du questionnaire relatif aux contraintes de production et de commercialisation permet d'émettre l'hypothèse que le manque de terre et le manque de force de travail sont les principales contraintes à l'extension des activités liées au manioc. Les difficultés de commercialisation sont très peu citées par les paysans enquêtés.

Discussion et conclusion

Le manioc demeure la production principale des systèmes de culture dans l'ensemble des 30 villages enquêtés : près de la moitié des unités de production ont 3 ou 4 champs en cours de culture, 29 % en ont 5 ou plus et seulement 3 % ne cultivent pas le manioc (Kibamba, 1994). La production de manioc est une activité où la place de la femme est prépondérante : près de 87 % des unités de production ont une femme comme responsable.

Tableau 5 :
*Influence de l'enclavement sur les quantités de produits dérivés
 du manioc commercialisées par les unités de production*

Formes de commercialisation	Niveaux d'enclavement			Signification	
	Enclavés	Moyennement enclavés	Non enclavés		Ensemble
<i>Nombre d'UP</i>	186	338	272		796
Pâte rouie					
Aucune vente	24,2	34,6	38,2	P < 0,01	33,4
< = 500 kg	24,7	31,1	18,4		25,3
500-1 000 kg	18,8	15,4	17,6		17,0
> 1 000 kg	32,3	18,9	25,7		24,4
Racines brutes					
Aucune vente	99,5	95,3	92,3	effectifs	95,3

Les différents niveaux d'enclavement considérés ont permis de mettre en évidence, entre les responsables d'unités de production, des différences de stratégies tant au niveau de la transformation que de la commercialisation. Deux facteurs principaux liés au niveau d'enclavement permettent d'expliquer les différences constatées : d'une part, les contraintes naturelles d'ordre géographique, et notamment la disponibilité en eau, qui déterminent les modes de rouissage ; d'autre part, les difficultés de portage des produits transformés qui conditionnent les formes de commercialisation.

La prépondérance parmi les formes de commercialisation de la pâte rouie destinée à subir en ville les transformations ultérieures en chikwangue ou en farine témoignent de l'adaptation des paysans aux nouvelles données socio-démographiques résultant de l'urbanisation au Congo.

Remerciements

Les recherches ayant permis la rédaction de cet article ont été financées pour partie par la DG XII de la CEE dans le programme STD2 « sciences et technique au service du développement » (contrat n° TS2A-0226).

Bibliographie

KIBAMBA (E.), 1994 - *Influence de l'enclavement sur les modalités de transformation et de commercialisation du manioc en zone rurale (cas du district de Mouyondzi)*. Mémoire de l'Institut de développement rural, Brazzaville, Congo, 45 p.

MASSAMBA (J.), TRECHE (S.), 1995 - « La consommation du manioc au Congo ». In Agbor Ebe (T.), Brauman (A.), Griffon (D.), Trèche (S.) éd. : *Transformation alimentaire du*