

Conditions de travail et fonctionnement des restaurants populaires « Malewa » à Kinshasa en République Démocratique du Congo

Prof. Papy Bonkena Bokombola, Agroéconomiste

Prof. Patience Mpanzu Balomba, Agroéconomiste

Chilin Tingu Nzolameso, Assistant, Agroéconomiste

Université de Kinshasa, Faculté des Sciences Agronomiques et Environnement, Département d’Economie Agricole, Kinshasa XI, RDC

Reagan Ibula Matumona, Assistant, Agroéconomiste

Université du Kwango, Faculté des Sciences Agronomiques et Environnement, Département d’Economie Agricole, Kwango, RDC

Doi: 10.19044/esipreprint.2.2026.p246

Approved: 08 February 2026

Copyright 2026 Author(s)

Posted: 10 February 2026

Under Creative Commons CC-BY 4.0

OPEN ACCESS

Cite As:

Bonkena Bokombola, P., Mpanzu Balomba, P., Tingu Nzolameso, C. & Ibula Matumona, R. (2026). *Conditions de travail et fonctionnement des restaurants populaires « Malewa » à Kinshasa en République Démocratique du Congo*. ESI Preprints.

<https://doi.org/10.19044/esipreprint.2.2026.p246>

Résumé

Le secteur informel de l’alimentation de rue prospère dans toute l’Afrique Subsaharienne en raison du rythme accu de l’urbanisation et du manque d’opportunités d’emplois formel. En raison de son importance dans le tissu urbain de Kinshasa, cette étude réalisée dans la Commune de Masina vise à appréhender le phénomène « Malewa » dans la mégapole Kinshasa, notamment à cerner les conditions de travail et le mode de fonctionnement de ces établissements de vente des aliments en mettant un accent sur les pratiques et défis liés d’hygiène alimentaire. A cet effet, les entretiens approfondis ont été conduits auprès 35 tenancières de restaurants et complétés par les observations réalisés sur le terrain. Les résultats obtenus montrent une dynamique récente de la restauration « Malewa » dans la commune de Masina, animée exclusivement par les femmes. Les restaurants « Malewa » sont spatialement localisés dans des endroits très fréquentés (grandes artères, arrêt de bus, marchés). Si certains restaurants sont bâti en matériaux durables, d’autres sont vulnérables car ils sont construits en

planches et/ou en bâches, d'autres encore opèrent à l'air libre (sans abris). Ces restaurants opèrent à des horaires différents et offrent une diversité de plats avec une prédominance des produits locaux. Malgré les bons gestes observés tels que les dispositifs de lavage de mains et collecte de déchets dans certains restaurants, l'hygiène et l'assainissement, nécessaires pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, manquent obstinément dans ces établissements. Dans l'ensemble, les résultats obtenus de cette étude permettent d'apporter des informations actualisées sur la restauration de rue « Malewa » dans le contexte urbain de la ville de Kinshasa.

Mots clés : Restaurant de fortune « Malewa », conditions de travail, fonctionnement, Kinshasa

Working Conditions and Operation of the « Malewa » Popular Restaurants in Kinshasa, Democratic Republic of Congo

Prof. Papy Bonkena Bokombola, Agroéconomiste

Prof. Patience Mpanzu Balomba, Agroéconomiste

Chilin Tingu Nzolameso, Assistant, Agroéconomiste

Université de Kinshasa, Faculté des Sciences Agronomiques et Environnement, Département d'Economie Agricole, Kinshasa XI, RDC

Reagan Ibula Matumona, Assistant, Agroéconomiste

Université du Kwango, Faculté des Sciences Agronomiques et Environnement, Département d'Economie Agricole, Kwango, RDC

Abstract

The informal street food sector is thriving throughout Sub-Saharan Africa due to rapid urbanization and a lack of formal employment opportunities. Given the importance of food services in the urban fabric of Kinshasa, this study, conducted in the Masina district, aims to understand the « Malewa » phenomenon in the megacity of Kinshasa, particularly by identifying the working conditions and operating methods of these food outlets, with a focus on food hygiene practices and challenges. To this end, in-depth interviews were conducted with 35 female restaurant owners and supplemented by field observations. The results show a recent dynamic in « Malewa » catering in the commune of Masina, run exclusively by women. Malewa restaurants are located in busy areas (major thoroughfares, bus stops, markets). While some restaurants are built with durable materials, others are vulnerable because they are constructed of planks and/or

tarpaulins, and still others operate in the open air (without shelter). These restaurants operate at different times and offer a variety of dishes, with a predominance of local products. Despite the good practices observed, such as hand-washing facilities and waste collection in some restaurants, the hygiene and sanitation necessary to ensure food safety are stubbornly lacking in these establishments. Overall, the results of this study provide up-to-date information on “Malewa” street food in the urban context of the city of Kinshasa.

Keywords: Malewa makeshift restaurant, working conditions, operations, Kinshasa

Introduction

Les villes d’Afrique, comme celles d’ailleurs, se caractérisent par une vitesse d’urbanisation particulièrement rapide, produisant des enjeux spécifiques pour les systèmes alimentaires (Bricas, 2017). En République Démocratique du Congo (RDC), le secteur informel du commerce des aliments s’est amplifié, particulièrement les restaurants de proximité, et ceci dans contexte d’expansion et d’explosion démographiques des centres urbains, notamment la ville de Kinshasa.

L’urbanisation ultra rapide qu’a connu et que connaît encore la ville de Kinshasa est sans aucun doute le facteur clé de l’évolution actuelle des modes de consommation alimentaire. Dans cette ville, la consommation alimentaire évolue et se diversifie par les plats consommés mais aussi par les modes de consommation (Muteba, 2014 ; Bonkena, 2020). En RDC, les restaurants de populaires communément appelés « Malewa » sont des établissements informels, souvent situés dans des lieux publics. Ces restaurants prolifèrent dans presque toutes les villes densément peuplées comme Kinshasa, Lubumbashi et Kisangani (Mbuayi et al., 2023 ; Lituka et Ndayayo, 2023) et prennent de plus en d’ampleur dans le parcours alimentaire des individus. Cette activité marchande (restauration de rue), qui reflète le mode de vie et de survie des Kinois, est en partie la conséquence de divers facteurs inhérents aux conditions de vie et de travail dans la mégapole de Kinshasa.

La restauration de rue, à l’instar de « Malewa » correspond à une demande alimentaire essentiellement urbaine et correspond ainsi à un marché en pleine croissance. En effet, la restauration de rue est une source importante d’emplois et de revenus en milieu urbain. Elle est aussi un moyen peu onéreux et pratique de se nourrir en dehors du foyer dans un grand nombre de pays en développement (FAO, 2013). Elle contribue, en effet, à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations urbaines notamment les plus vulnérables d’entre eux mais peut aussi jouer un rôle de filet de sécurité

sociale (PAM, 2013). L'alimentation de rue a aussi l'avantage de procurer des débouchés aux producteurs agricoles urbains et périurbains et aux transformateurs locaux de denrées alimentaires (FAO, 2007 ; Neema et Lebailly, 2021).

Malheureusement, cette grande importance socio-économique ne rime pas toujours avec sécurité sanitaire. Selon plusieurs auteurs (FAO; 1990; 1994 ; 1996; Dawson et Canet, 1991 ; Fages et Bricas, 2017 ; Makodjami, 2019, Kakule et al., 2024), l'alimentation de rue présentent de nombreuses particularités qui soulèvent des préoccupations en matière de sécurité sanitaire. En effet, la précarité des installations et l'absence de régulation sanitaire dans les restaurants « Malewa » exposent les consommateurs à des risques sanitaires élevés (Tshimbangila et al., 2023). L'utilisation d'ustensiles mal nettoyés, l'absence d'accès à l'eau potable, la proximité avec des sources de pollution (poussière, déchets) et la conservation inadéquate des aliments favorisent la propagation de maladies d'origine alimentaire telles que la diarrhée, le choléra et les infections gastro – intestinales (ACP, 2023). L'absence de contrôles sanitaires rigoureux et la méconnaissance des bonnes pratiques d'hygiène par certains exploitants augmentent les risques de propagation de maladies d'origine alimentaire (WHO, 2015). Selon des responsables de centres de santé à Kinshasa, une proportion importante des cas d'intoxication alimentaire est liée à la consommation d'aliments provenant de ces restaurants de rue (Makuma-Henry et al., 2020).

C'est dans cette perspective que s'inscrit la présente étude qui vise à appréhender les conditions de travail et à cerner le mode de fonctionnement des restaurants « Malewa » à Kinshasa. De façon spécifique, il s'agit de : (i) décrire le profil sociodémographiques des tenancières de « Malewa » ; (ii) appréhender l'organisation et les conditions de travail dans les restaurants « Malewa » et (iii) évaluer les pratiques d'hygiène alimentaire développées dans ces établissements de vente d'aliments.

Matériels et Méthodes

Présentation de la zone d'étude

La ville de Kinshasa constitue le champ d'investigation de cette recherche. Kinshasa est non seulement la capitale et une ville, mais aussi une province constituée de 4 districts et 24 communes dont 18 urbanisées et 6 rurales (De Saint Moulin et Kalombo, 2005) et 326 quartiers. D'une superficie de 9.999 km², la ville est située à l'Ouest du pays entre, 3,9 et 5,10° de latitude Sud et entre 15,2 et 16,6° de longitude Est. Elle est limitée au Nord-est par la province du Kwango, au Sud par celle du Kongo Central, au Nord-Ouest et à l'Ouest par la République du Congo Brazzaville, sur une frontière naturelle formée par une partie du Fleuve Congo.

La plus grande agglomération urbaine de la RDC, la ville de Kinshasa présente des disparités manifestes entre les quatre districts (Lukunga, Mont Amba, Funa et Tshangu) en termes de superficie, d'effectifs démographiques, de niveau d'urbanisation, de niveau de vie et de qualité des infrastructures de base (Lelo, 2008). Ces disparités et inégalités devraient être prises en compte dans les études touchant la consommation alimentaire, car celles-ci ont une grande incidence dans les modes de consommation alimentaire des ménages des Kinois (Muteba, 2014). Dans le cadre de cette recherche, il a été jugé nécessaire de cibler le district de la Tshangu, communément appelé « chine populaire ».

Tshangu, situé à l'est de la ville, est de très loin le district le plus étendu de Kinshasa (environ 7.972 km²), mais aussi le plus rural ayant en son sein 4 communes (Masina, N'djili, Kimbasenke, Nsele et Maluku), avec une densité de population la plus importante de la ville : 221,3/km². Les investigations de terrain ont été menées dans la commune de Masina (69,70 km²). Cette commune compte administrativement 21 quartiers dont cinq ont été couverts par les enquêtes de terrain : Lubamba, Mapela, Mfumu Nsuka, Sans fil et Tshangu.

Collecte de données

Les données utilisées dans cette étude proviennent principalement des enquêtes et observations de terrain. Au premier degré, par choix raisonné (guidé par l'accessibilité physique et l'importance relative du commerce alimentaire), 5 quartiers représentant 5 strates (Yao, 2005), répartis sur l'ensemble de la commune ont été sélectionnés.

Au deuxième degré, étant donné le faible niveau d'organisation (et donc de statistiques) du secteur de la restauration de rue, essentiellement informel et donc caractérisé par l'absence d'une liste exhaustive de cette catégorie des restaurants produite par l'administration communale, il a été procédé un échantillonnage non aléatoire des « Malewa », en faisant recours à la technique de « boule de neige ». C'est une technique qui est généralement utilisée lorsqu'il est difficile d'avoir une idée exacte de la population mère, de sa localisation géo-spatiale, et/ou de la difficulté à trouver de potentiels répondants. Dans le cadre de cette étude, l'échantillon a été constitué en demandant à quelques tenancières de restaurants d'identifier et de localiser les autres restaurants pouvant faire partie de l'échantillon et de faciliter le contact (Délpeteau, 2000). Ce processus a permis de constituer progressivement un échantillon de 35 tenanciers, répartis équitablement à raison de sept (7) par quartier enquêté.

Les entretiens semi-structurés ont été menés individuellement avec les différents prestataires de services alimentaires (en l'occurrence le gérant du restaurant). Selon cette technique, une série de questions ouvertes ont été

posées, au sujet desquelles les informations de la part de la personne interrogée ont été recueillies (Kampenhout et al., 2017). Un questionnaire structuré en trois (3) modules, à savoir (i) le profil sociodémographique des tenanciers de Malewa ; (ii) le mode d'organisation et fonctionnement et (ii) les pratiques d'hygiène au sein des Malewa, a été élaboré spécifiquement pour répondre aux objectifs de la présente étude. Afin de garantir la clarté, la pertinence et la cohérence des questions, ce questionnaire a fait l'objet d'un pré-test auprès d'un petit échantillon des acteurs de la restauration avant son administration proprement dite.

Les observations se sont déroulées dans les restaurants sur la base d'une interaction avec les tenancières de restaurants. Il s'agit de l'observation participante au cours de laquelle le chercheur, initialement étranger au phénomène étudié, devient au cours de l'observation, acteur et participe au développement du phénomène qu'il étudie (Loubet des Bayle, 2000). Cette technique a permis de recueillir des informations concrètes et contextualisées sur :

- les types d'aliments préparés et proposés aux consommateurs ;
- la tenue et la propreté du personnel ;
- les sources d'approvisionnement en eau ;
- la gestion des déchets alimentaires ;
- les dispositifs de lavage des mains ;
- l'environnement immédiat des zones de préparation et de consommation ;
- les espaces dédiés à la consommation (disposition, hygiène, matériaux utilisés) ;

Ces observations ont contribué à évaluer les conditions sanitaires dans lesquelles opèrent les Malewa, et à enrichir l'analyse de la restauration de rue dans la commune de Masina.



Figure 1 : Localisation des restaurants « Malewa » dans la commune de Masina

Traitement et analyse des données

Après la collecte de données, les informations ont été transmises en temps réel vers le serveur KoboToolbox, avant d'être exportées vers le logiciel SPSS (version 20). Ce dernier a été utilisé pour la création de la base de données, l'analyse statistique et la génération des résultats. Le logiciel Excel 2016 a également été mobilisé, notamment pour la production des tableaux et figures pour les données qualitatives et quantitatives.

Résultats

Profil sociodémographique des tenancières de restaurants « Malewa »

Tous les restaurants Malewa visités dans la commune de Masina sont détenus exclusivement par des femmes. Cette homogénéité, sans distinction entre quartiers, souligne que le Malewa constitue un espace économique fortement investi par les femmes. Cette prédominance féminine traduit une forme d'autonomisation économique, les tenancières étant à la fois actrices économiques et détentrices d'un savoir-faire culinaire local, participant ainsi activement à l'économie informelle.

Les résultats des enquêtes montrent que les tenancières de Malewa ont un niveau relativement d'étude relativement élevé dans tous les

quartiers. Au total, 74,3% d'entre elles ont atteint ou achevé le cursus d'éducation secondaire. Elles sont suivies par celles qui ont atteint le niveau supérieur d'enseignement (20,0%). Seuls 5,7% d'entre elles se sont limitées au niveau primaire. Les tenancières de niveau secondaire sont majoritaires dans les quartiers Lubamba, Mapela et Mfumu Nsuka (6 enquêtées sur 7 dans chaque quartier). À l'inverse, à Sans Fil, le niveau universitaire est plus représenté (3 enquêtées, soit 42,9 %), contrastant avec les autres quartiers. Le quartier Tshangu présente un profil mixte, avec 71,4 % au secondaire et 28,6 % à l'universitaire. Il découle de ces résultats que le secteur de la restauration de rue « Malewa » dans la commune de Masina est majoritairement constitué d'entrepreneures instruites.

Globalement, les tenancières de restaurants « Malewa » sont soit des femmes mariées (48,6%), soit des célibataires (40,0%). Toutefois, le profil matrimonial varie selon les quartiers. Dans le quartier Mapela, 85,7 % des enquêtées sont célibataires, traduisant une possible concentration de femmes jeunes ou indépendantes. À l'opposé, les quartiers Mfumu Nsuka, Sans Fil et Tshangu comptent majoritairement des femmes mariées ; respectivement 57,1 %, 71,4 % et 57,1 %. Le quartier Lubamba par contre présente une répartition équilibrée entre célibataires et mariées (42,9 % chacune), avec la présence d'une veuve.

S'agissant de la direction des ménages, 60 % des tenancières déclarent être cheffes de ménage. Cette proportion est particulièrement élevée dans les quartiers Tshangu (85,7 %) et Lubamba (71,4 %). En revanche, à Mfumu Nsuka et Sans Fil, la majorité des personnes interviewées ne sont pas cheffes de ménage (57,1 %). Le quartier Mapela présente une situation plus ou moins équilibrée (57,1 % de cheffes). Le fait qu'une majorité soit cheffe de ménage montre le rôle central des femmes dans la survie économique de leurs foyers.

L'âge moyen des tenancières est de 39,29 ans, avec une moyenne modale de 30 ans. La majorité des tenancières (65,7 %) a entre 25 et 50 ans, notamment à Mfumu Nsuka (85,7 %), Mapela (71,4 %), Sans Fil (71,4 %) et, dans une moindre mesure, à Tshangu (57,1 %) et Lubamba (42,9 %). Les moins de 25 ans représentent 14,3 % de l'échantillon, avec une faible présence générale. Les plus de 50 ans constituent 20 % des enquêtées, surtout dans les quartiers Lubamba, Sans Fil et Tshangu (28,6 % respectivement). Cela montre que l'activité de Malewa attire des femmes de différentes générations.

Concernant la taille des ménages des tenancières, il ressort des résultats que dans l'ensemble 51,4 % des enquêtées vivent dans des foyers de moins de 5 personnes, particulièrement à Sans Fil (85,7 %), Mapela (71,4 %) et Mfumu Nsuka (57,1 %). À l'inverse, dans l'ensemble 45,7 % vivent

dans des ménages de 5 à 10 personnes, tandis que seulement 2,9 % vivent dans des ménages de plus de 10 personnes.

D'après les résultats des enquêtes, le secteur de la restauration « Malewa » dans la commune de Masina présente une dynamique d'entrée récente avec 68,6% d'individus enquêtés qui exercent cette activité depuis moins de cinq mois. Cette courte ancienneté est particulièrement marquée à Mfumu Nsuka (85,7 %), Mapela (71,4 %), Tshangu (71,4 %), Lubamba et Sans Fil (57,1 % chacun).

Conditions et organisation du travail dans les restaurants « Malewa »

Emplacement spatial des restaurants « Malewa »

De la figure 2, on peut voir que les restaurants « Malewa » visités dans la commune de Masina sont majoritairement situés le long des artères principales (34%), très fréquentées et dans des quartiers résidentiels (31%), offrant ainsi une option de restauration pratique pour les habitants du quartier. Près d'un quart (23%) de ces établissements sont implantés dans les marchés où tous les vendeurs et prestataires de service constituent une demande plus sûre. En revanche, seuls 12 % des restaurants sont localisés à proximité d'arrêts de bus. Ces lieux de grande affluence des populations constituent aussi un grand marché pour les restaurateurs.

L'analyse par quartier indique que les « Malewa » des quartiers Lubamba et Mapela sont majoritairement implantés dans les quartiers résidentiels, tandis qu'à Sans fil et Mfumu Nsuka, ils se trouvent principalement le long des avenues et routes principales. Les restaurants situés à proximité des marchés sont quant à eux plus fréquents à Lubamba et Tshangu.

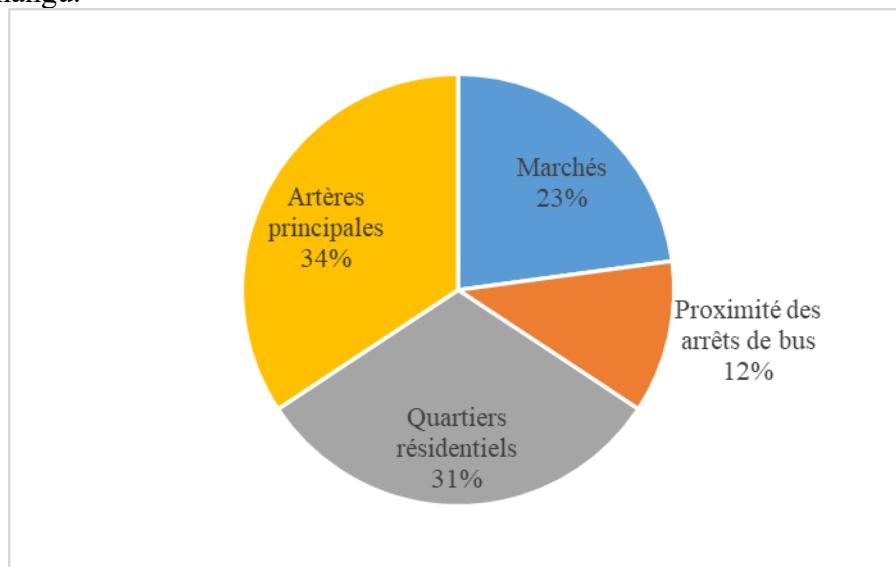


Figure 2 : Emplacement des restaurants « Malewa » dans la commune de Masina

Une diversité de matériaux de construction des restaurants « Malewa »

Les matériaux de construction d'un restaurant doivent allier esthétique, fonctionnalité et respect des normes d'hygiène et de sécurité, notamment dans les zones de cuisine. Dans la commune de Masina, les locaux de vente ne sont pas uniformes ; et cela dépend certainement des moyens financiers de la tenancières. Une grande proportion des restaurants « Malewa » visités (45,7 %) sont construits en matériaux durables, notamment en ciment et briques. Ils sont suivis par les « Malewa » installés en plein air (sans abris), qui représentent 34,3 % d'enquêtés. Les Malewa édifiés en planches et en bâches constituent respectivement 11,4 % et 8,6 %.

En analysant les données de manière désagrégée par quartier, on constate que les quartiers Sans Fil et Tshangu enregistrent une prédominance de « Malewa » bâties en matériaux durables (71,4% chacun). Cette solidité des constructions favorise la sédentarisation des tenancières et offre aux consommateurs un cadre plus confortable et sécurisé. A l'opposé, les « Malewa » en plein air se démarquent principalement dans les quartiers Lubamba, Mapela et Mfumu Nsuka, où ils représentent chacun 42,9 % des installations. Quant aux Malewa construits en bâches et en planches, ils sont principalement observés dans les quartiers de Mfumu Nsuka et Mapela. Ces types d'installations, de nature rudimentaire et facilement démontables, sont particulièrement vulnérables aux expulsions orchestrées par les autorités locales dans le cadre des politiques de lutte contre l'insalubrité et de promotion de l'assainissement de la ville-province de Kinshasa, et plus particulièrement de la commune de Masina.

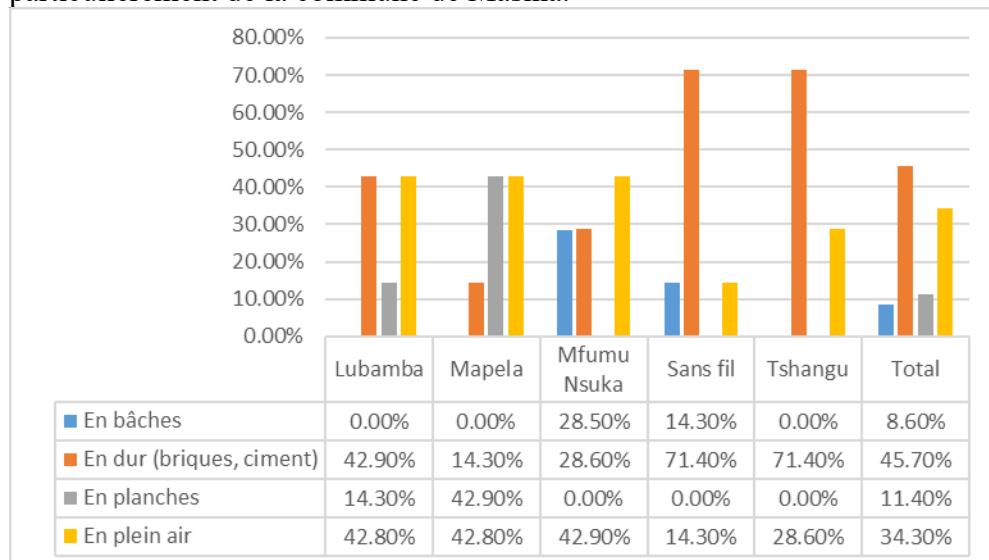


Figure 3 : Matériaux de construction des restaurants « Malewa » visités

Horaires de prestation de service des restaurants « Malewa »

Les heures d'ouverture et de fermeture peuvent exercer une influence positive sur la recette journalière de toute activité économique. Les résultats de l'étude révèlent que les horaires de service varient d'un restaurant à l'autre. En effet, un peu plus de la moitié des « Malewa » (51,4%) fonctionnent toute la journée ; c'est-à-dire du matin au soir (entre 6 heures et 18 heures), ce qui traduit la volonté de maximiser les opportunités de vente en répondant aux besoins alimentaires des clients tout au long de la journée. Environ 40% des restaurants n'ouvrent que le soir (à partir de 16 heures). Cet horaire permet probablement de répondre à une forte demande de nourriture après les heures de travail ou en soirée, période de la fermeture de la majorité des activités urbaines. En revanche, seuls 8,6 % des Malewa sont ouverts uniquement le matin, ce qui peut s'expliquer par une demande plus faible pour les repas matinaux dans ce type de restauration informelle. C'est dans le quartier Sans Fil que l'on observe une prédominance des Malewa opérant toute la journée, tandis que ceux qui offrent leurs services uniquement le soir se trouvent majoritairement à Lubamba. Le service exclusif du matin reste marginal (8,6 %), concentré à Tshangu et Mapela.

Une restauration fondée sur une combinaison d'aliments locaux et importés

La diversité des plats proposés par les restaurants dans la ville de Kinshasa est vaste, allant des spécialités locales et régionales aux cuisines internationales. Les restaurants « Malewa » de la commune de Masina offrent une variété de plats, à base des produits locaux et importés, pour satisfaire leurs clients.

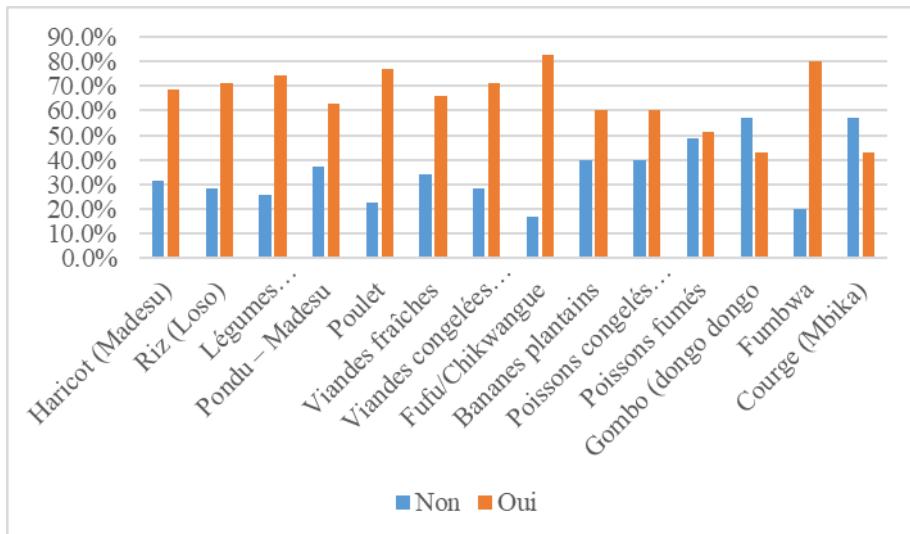


Figure 4 : Aliments proposés par les restaurants « Malewa » visités

Il se dégage de l'analyse des résultats de l'étude que les aliments proposés par les restaurants « Malewa » de la commune de Masina peuvent être répartis en trois (3) catégories : (i) les aliments les plus fréquemment servis ; (ii) les aliments modérément servis et (iii) les aliments les moins servis.

Les aliments les plus fréquemment servis sont le fufu/chikwangue (82,9%), le poulet (77,1%), les légumes - feuilles tels que les feuilles de patate douce (*Ipomoea batatas L.*) et l'épinard (*spinacia oleracea*) (74,3%), le riz (71,4 %), les viandes congelées (71,4%) et le haricot (Madesu) (68,6%). Il s'observe une prédominance de plats traditionnels, riches en féculent et protéine et culturellement appréciés par les consommateurs urbains de Kinshasa. Ces produits constituent la base de l'alimentation des Kinois en général et les menus des « Malewa » ne font que suivre. Ce sont des mets populaires, nutritifs et relativement accessibles, répondant ainsi à la demande quotidienne d'une clientèle variée.

Le deuxième groupe est constitué d'aliments proposés dans une fréquence modérée par les restaurants : les feuilles de manioc associées au haricot localement appelé pondu – madesu (62,9%), les viandes fraîches (65,7%), les poissons grillés et les bananes plantains (60% chacun), ainsi que les poissons fumés (51,4%). Ces aliments, bien qu'également appréciés, mais plus coûteux, moins faciles à stocker ou plus exigeants en termes de préparation, ce qui limite leur disponibilité régulière dans les établissements de restauration.

Enfin, le dernier groupe comprend les aliments servis à une faible fréquence: le gombo (*Abelmoschus esculentus*) et la courge (*cucurbita pepo L.*) (42,9% chacun), ainsi que le fumbwa (*Gnetum Africanum*) (20%). Leur faible représentativité pourrait s'expliquer par leur prix élevé. Ce sont des produits souvent considérés comme plus spécifiques ou traditionnels, moins adaptés à une restauration rapide, ou nécessitant une clientèle plus ciblée.

Dans l'ensemble des quartiers étudiés, les marchés locaux constituent la principale source d'approvisionnement en matières premières (100%) pour les restaurants « Malewa ». Cette prédominance traduit une forte dépendance à l'économie locale, motivée par la facilité d'accès, la disponibilité immédiate ainsi que la fraîcheur perçue des produits issus de ces marchés locaux.



Les plats (haricot + fufu) servis au Restaurant Chez Sandra, Quartier Mapela

Plats (poisson chinchard, poulet, etc.) proposés au Restaurant Ma bébé, Quartier Tshangu



Plat de Tshada-madesu (Feuille de manioc + haricot, Restaurant Maman Hélène, à Sans fil Photo 1 : Quelques plats proposés par les restaurants « Malewa » de la commune de Masina

Les pratiques d'hygiène dans les restaurants « Malewa »

Considérant les conditions dans lesquelles fonctionnent les restaurants « Malewa », les risques de contamination existent à plusieurs niveaux de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. Les mesures d'hygiène sont donc indispensables pour limiter ces risques. Dans le cadre de la présente étude, l'on s'intéresse à l'hygiène du personnel, au lavage des mains par les consommateurs, l'approvisionnement en eau et le lavage des équipements de travail, la conservation, la gestion et l'usage des aliments invendus, la gestion des déchets alimentaires, la sensibilisation et la formation des vendeuses et la situation globale de l'environnement de travail dans ces restaurants.

De l'hygiène du personnel dans les restaurants

La vendeuse d'aliments dans les restaurants « Malewa » est la première responsable de l'hygiène et de la qualité des aliments qu'elle propose aux consommateurs. A ce titre, elle doit présenter sur son hygiène personnelle et celui du restaurant. Or ce n'est pas toujours le cas. A en croire ces vendeuses, elles observent toutes la pratique de lavage des mains avant la manipulation des aliments. Cependant, 54,3% femmes vendeuses ne portent pas de tenue spéciale pour la préparation, contre 45,7% qui en portent. Pour ces dernières, les tenues utilisées sont généralement les blouses et les tabliers. L'état de ces tenues, déterminé par observation directe durant l'enquête, était moyennement propre. Cela indique les signes d'éveil de conscience autour des enjeux liés à l'hygiène de la part des tenancières de restaurants. L'examen par quartier montre que le quartier Mapela se distingue positivement, avec 85,7% des tenancières portant une tenue de travail. De même, le quartier Tshangu enregistre une majorité de restauratrices en tenue (57,1%). À l'inverse, cette pratique n'a pas été observée dans le quartier Sans Fil, traduisant un relâchement total des pratiques vestimentaires professionnelles. Enfin, les quartiers Lubamba et Mfumu Nsuka présentent un taux similaire, avec seulement 42,9% des tenancières qui portent de tenues de travail, ce qui reste en dessous de la moyenne observée dans l'ensemble.

Des dispositifs de lavage des mains moins équipés

De manière générale, les consommateurs préfèrent consommer de la nourriture dans les restaurants rue « Malewa » sans couverts de table. Ces consommateurs estiment que manger avec la main faciliterait une consommation rapide de la nourriture. Cette pratique peut avoir des risques, particulièrement si les mains ne sont pas bien lavées avant de passer à table. En effet, les mains sales peuvent contaminer les aliments devenant ainsi un vecteur des microbes nuisibles pouvant provoquer des intoxications alimentaires. La présence d'un dispositif de lavage des mains dans les restaurants est donc cruciale, car elle garantit non seulement la sécurité des consommateurs mais également la qualité du service.

Des observations de terrain, il en résulte que 68,6% des restaurants disposent d'un dispositif de lavage des mains, comprenant un seau (bidon) équipé d'un robinet, un petit bassin (qui sert à récupérer de l'eau sale) et du savon liquide (antibactérien). Toutefois, il y manquait des essuie-mains à usage unique (papier) qui permet de sécher les mains par tamponnement. En revanche, 14,3% des restaurants possèdent un dispositif de lavage des mains, mais sans savon (solide ou liquide), exposant ainsi les consommateurs à un risque sanitaire. Par ailleurs, 17,1% des Malewa déclarent ne pas disposer du tout de dispositif de lavage des mains, ce qui représente une faiblesse

majeure en matière de sécurité alimentaire. L'analyse par quartier révèle que six restaurants Malewa répartis dans les quartiers Lubamba, Mapela et Mfumu Nsuka (deux par quartier) ne disposent pas de dispositif de lavage des mains. Dans ce cas, les clients se débrouillent seuls pour se laver les mains avant de consommer, ce qui est préoccupant du point de vue de l'hygiène.



Dispositif de lavage des mains avec du savon,
restaurant Maman Hélène, Quartier Sans fil



Dispositif de lavage des mains, sans savon,
restaurant Maman Clarisse, Quartier Lubamba



Dispositif de lavage des mains, Restaurant Maman Antho, Quartier Mfumu Nsuka
Photo 2: Dispositif de lavage dans les restaurants « Malewa » de la Commune de Masina

Approvisionnement en eau et nettoyage des équipements

La qualité de l'eau utilisée dans la restauration est primordiale, tant pour la sécurité sanitaire des aliments que pour la santé des consommateurs. Une eau de bonne qualité permet non seulement de prévenir les maladies hydriques, mais elle contribue également à garantir la sécurité alimentaire des clients. Concernant l'approvisionnement en eau pour les usages multiples (cuisson, vaisselle, lavage des mains), l'étude révèle que la totalité des restaurants « Malewa » visités utilisent l'eau fournie par la REGIDESO, société publique de distribution d'eau. Le recours à une source officielle garantit, en principe, la potabilité de l'eau utilisée. Ce résultat traduit une réduction significative des risques de contamination alimentaire et témoigne d'un niveau minimal de conformité aux normes d'hygiène.

Le nettoyage régulier des équipements de travail (plan de travail, ustensiles de cuisine, etc.) permet de prévenir les contaminations alimentaires, de respecter les normes sanitaires et de refléter le sérieux, l'organisation et le professionnalisme de l'établissement. À la question relative à la fréquence de nettoyage des ustensiles de cuisine dans les restaurants visités, les résultats de l'enquête révèlent que l'ensemble des tenancières (100%) procèdent au nettoyage des ustensiles après chaque utilisation, notamment les assiettes, immédiatement après que les clients aient terminé leurs repas.

De la conservation et usage d'aliments invendus

L'hygiène du stockage (matières premières et produits finis) permet de limiter le risque de contamination physique, chimique et microbiologique. La figure 5 présente les modes de conservation/stockage des aliments dans les restaurants « Malewa » de la commune de Masina. Il en ressort que 37,1 % des « Malewa » conservent les aliments au réfrigérateur ou au congélateur, ce qui constitue la méthode la plus sûre du point de vue sanitaire. Cela permet de ralentir la prolifération des bactéries et de prolonger la durée de conservation des plats. Le reste des restaurants, soit 22,9% d'entre eux conservent les aliments dans un récipient couvert à température ambiante après les avoir réchauffés. Cette technique est préférable à une exposition à l'air libre, mais reste insuffisante pour prévenir les risques de contamination si l'aliment n'est pas rapidement consommé. Une infime proportion des restauratrices (17,1%) conservent les aliments à température ambiante sans protection particulière, après les avoir chauffés. Cette technique favorise la multiplication des germes et présente un risque élevé pour la santé des consommateurs.

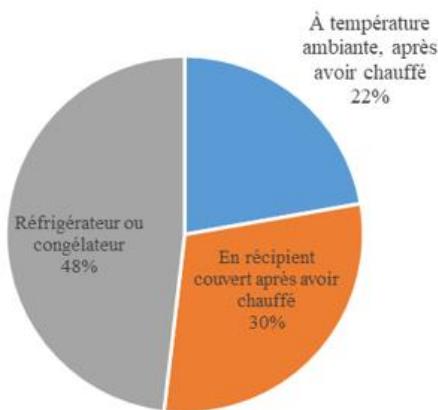


Figure 5 : Techniques de conservation des aliments dans les restaurants « Malewa » de la commune de Masina

Le phénomène des aliments invendus s'observe aussi bien dans les restaurants dits VIP que dans les restaurants de fortune, communément appelés « Malewa ». La question essentielle qui se pose est celle de la gestion ou utilisation de ces aliments non vendus. A cette question, les résultats de l'étude révèlent que la majorité des tenancières de Malewa (65,7 %) déclarent « chauffer et revendre » ces aliments le lendemain. Cette pratique, bien que courante, peut avoir des conséquences néfastes sur la santé des consommateurs si les conditions de conservation et de réchauffage ne sont pas strictement respectées. Par ailleurs, 31,4 % des restauratrices affirment ramener les aliments non vendus à la maison pour une consommation immédiate, ce qui limite leur réutilisation commerciale mais pose tout de même des questions sur la sécurité sanitaire au sein du foyer. Une minorité, soit 2,9 %, déclare donner les restes aux servantes ou servants pour une consommation immédiate, réduisant ainsi les risques liés à une conservation prolongée.

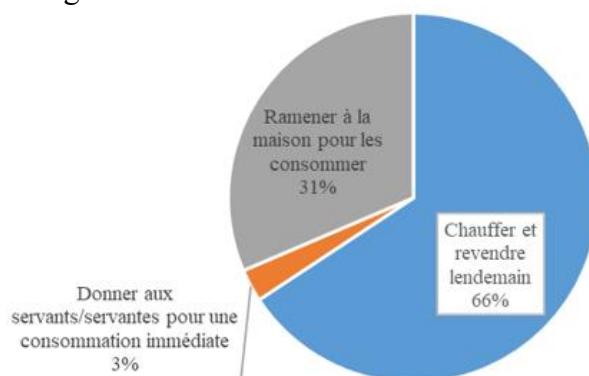


Figure 6 : Utilisation des aliments invendus dans les restaurants « Malewa » de la commune de Masina

Gestion des ordures et déchets alimentaires

Les déchets alimentaires sont les déchets biodégradables, solides ou pâteux provenant de la préparation ou des restes de repas. Leur composition, très variable, présente généralement des teneurs importantes en eau ($> 70\%$), lipides et glucides. Une gestion rigoureuse des déchets alimentaires au sein des restaurants garantit un environnement propre et sain pour les clients comme pour le personnel et les personnes vivant autour de ces restaurants. Par ailleurs, une gestion efficace reflète la conscience environnementale et la responsabilité sociale du restaurant.

Concernant la gestion des ordures et des déchets alimentaires, ce qui a des implications au niveau de la salubrité des lieux de vente et des aliments vendus, on note que 71 % des restaurants « Malewa » de la commune de Masina jettent leurs déchets alimentaires dans une poubelle avec couvercle. Ces poubelles sont ensuite ramassées pour être évacuées, ce qui constitue une bonne pratique d'hygiène. Cependant, la question de la gestion des ordures et déchets demeure une préoccupation majeure car les décharges finales n'existent pas et en fin de compte ces déchets se retrouvent dans les rues, les caniveaux ou encore des rivières de la ville qui sont de plus en plus polluées. À l'inverse, 29 % des restauratrices ne disposent pas de poubelles et jettent leurs déchets à même le sol ou dans un égout, une pratique préoccupante sur le plan sanitaire.

Ces résultats montrent que, malgré qu'une majorité de restaurants observent les bonnes pratiques, des efforts restent encore à fournir pour généraliser l'usage de dispositifs de collecte adaptés dans tous les établissements. Les quartiers Sans Fil, Mfumu Nsuka et Lubamba présentent les proportions les plus élevées de Malewa pratiquant cette forme de gestion, avec respectivement 42,9 %, 42,9 % et 28,6 %. En comparaison, les quartiers Mapela et Tshangu ne comptent chacun qu'un seul restaurant ayant le dispositif de gestion de déchets.

Une faible sensibilisation des prestataires à l'hygiène alimentaire

Globalement, la majorité des tenancières de restaurants « Malewa » interrogées (68,6%) n'ont jamais été sensibilisées à l'hygiène alimentaire, contre seulement 31,4% qui en ont bénéficié. Cette situation révèle un déficit important en matière de renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Ce constat met en évidence la nécessité de mettre en place des programmes de formation ciblés afin de professionnaliser davantage le secteur de la restauration de rue et de garantir des conditions d'hygiène conformes aux normes, pour assurer la sécurité sanitaire des consommateurs.

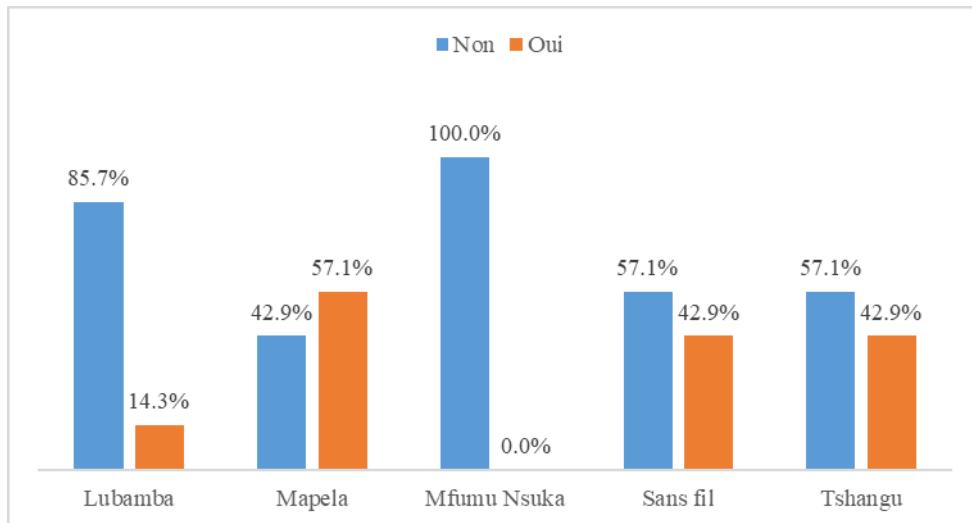


Figure 6 : Sensibilisation des tenancières de « Malewa » en matière d’hygiène alimentaire

L’analyse révèle, comme l’illustre la figure 6, qu’il existe des disparités importantes entre les quartiers en matière de sensibilisation sur l’hygiène alimentaire des tenancières de restaurants « Malewa ». Le quartier Mfumu Nsuka présente une situation alarmante, où toutes les tenancières n’ont jamais été sensibilisées. A Lubamba, 85,7 % des restauratrices n’ont jamais bénéficié des séances de sensibilisation, contre seulement 14,3 % qui en ont bénéficié. Les quartiers Sans Fil et Tshangu affichent chacun 57,1 % de tenancières non sensibilisées et 42,9 % de celles qui ont été sensibilisées, traduisant une situation intermédiaire. En revanche, le quartier Mapela se distingue positivement, avec 57,1 % des tenancières ayant été sensibilisées, ce qui en fait la zone la plus sensibilisée aux bonnes pratiques d’hygiène.

Environnement global du cadre de travail

Près de 65,7% des tenancières enquêtées jugent l’hygiène de leurs établissements très bon, tandis que 25,7 % la considèrent bon, ce qui traduit une perception globalement positive de la propreté dans ces restaurants. Toutefois, 8,6 % des répondantes estiment que l’hygiène est assez bon, révélant qu’une minorité perçoit encore certaines insuffisances à corriger. Ces déclarations des tenancières des restaurants « Malewa », teintées d’un sentiment d’autosatisfaction, doivent être considérées avec beaucoup de prudence car les observations de terrain montrent visiblement que ces établissements présentent des problèmes d’hygiène qui affectent la qualité de leurs services. La photo ci-après illustre la situation du cadre de travail et de vente d’aliments dans les restaurants « Malewa » dans la commune de Masina.



Lieu de nettoyage des ustensiles de cuisine,
Restaurant Maman Annie, Quartier Lubamba Lieu de préparation des aliments,
Restaurant Maman Bibiche, Quartier Tshangu



Lieux de vente et de cuisson des aliments, Restaurant Maman Clarisse, Quartier Mapela
Figure 3: Environnement de travail des restaurants « Malewa » de la commune de Masina

Discussion

Les résultats de cette étude montrent que les restaurants « Malewa » à Masina sont exclusivement tenus par des femmes, confirmant les travaux de Delpeuch et al. (2012) qui insistent sur le rôle central des femmes dans les économies informelles urbaines en Afrique. Ces femmes cumulent à la fois la fonction de cheffe de ménage et celle d'actrice économique, dans une logique d'autonomisation souvent observée dans d'autres études sur l'économie de subsistance en milieu urbain (Poulain, 2002). En RDC en

général et à Kinshasa en particulier, les femmes sont devenues des véritables maîtresses de maison et font face aux charges familiales, d'où leur engagement affirmé dans tous les secteurs économiques émergents comme la restauration « Malewa ».

La restauration « Malewa » dans la commune de Masina qui relève du secteur informel accueille toutes les tranches d'âge. Contrairement aux études qui attestent que cette activité est occupée par des personnes ayant un niveau d'instruction globalement faible (Leyinda, 2012 ; Canet, 1997, Carnet et Ndiaye, 1996), la situation de la ville de Kinshasa dans la commune de Masina prouve le contraire. En effet, la majorité de femmes impliquées dans la restauration « Malewa » ont au moins le niveau de secondaire, certaines de ces femmes ont une formation de niveau universitaire. Dans une ville comme Kinshasa où les opportunités d'emploi salarié sont limitées (Ba-Mweze, 2024), l'investissement des femmes « instruites » dans la restauration « Malewa » s'inscrit dans une logique de débrouillardise et d'auto-emploi (Ayimpam, 2013). La restauration « Malewa » constitue une alternative de chômage qui sévit dans cette ville.

A Kinshasa, l'apparition de la restauration hors foyer n'est pas un phénomène récent (Bonkena, 2018), mais la dynamique du déploiement des restaurants « Malewa » dans la commune de Masina est récente et spectaculaire (35 « Malewa » installés en moins d'une année). Le déploiement rapide de ce type de restaurants a été observé aussi dans d'autres villes congolaises (Neema et Lebailly, 2020 ; Mbuayi et al., 2023 ; Lituka et Ndahayo, 2023) où on assiste à une prolifération de différentes gammes de restaurants et de supermarchés. La dynamique actuelle de l'environnement économique, de plus en plus difficile, force incontestablement les congolais en général et les kinois en particulier à s'orienter vers le secteur informel de la restauration hors ménage.

Spatialement, ces restaurants s'épanouissent dans les endroits de forte activité économique et à forte concentration démographique (arrêts de bus, marchés, grandes artères, etc.). Ils sont installés dans des locaux présentant une diversité de matériaux de construction (planches, bâches, briques) en fonction du budget, de la durabilité souhaitée et de l'esthétique recherchée. Même si les horaires de service varient d'un restaurant à l'autre, les clients peuvent se restaurer durant toute la journée car certains restaurants se ferment lorsque d'autres ouvrent leurs portes. Cela obéit presqu'à la même logique que celle décrite dans d'autres villes africaines, symbole de la vie animée de la rue en Afrique (Canet, 1997).

Les plats proposés par les restaurants « Malewa » de la commune de Masina sont composés aussi bien des produits locaux (fufu, chikwangu, banane plantain, feuilles de manioc, feuilles de patate douce, épinard, haricot, poisson fumé, etc.) que de produits importés (riz, viande, poulet,

poisson chinchard, etc.). Ces plats proposés par les « Malewa » sont adaptés aux habitudes alimentaires de la population de Kinshasa (Muteba, 2014 ; Bonkena, 2020) ; ils font donc partie de la « gastronomie populaire kinoise ». A travers les plats proposés, on peut se rendre compte que les restaurants « Malewa » de la ville de Kinshasa achètent des produits végétaux et animaux et valorisent les produits locaux. Ceci corrobore la réalité constatée dans d'autres villes de la RDC (Neema et Lebailly, 2020) et de la France (Ségolène et Christine, 2014 ; Agence Bio, 2017) où l'intégration des produits alimentaires locaux (d'origine végétale et animale) est remarquable dans la restauration hors domicile et occupe une place plus importante.

Malgré les gestes qui dénotent une prise de conscience progressive une prise de conscience progressive des enjeux liés à l'hygiène (lavage des mains et autres), le respect des normes requises en matière de préparation et d'hygiène des aliments n'est pas scrupuleusement observé dans les restaurants « Malewa » de la ville de Kinshasa (Muninga, 2022). Alors que les autorités sanitaires sont censées inspecter les « Malewa » une fois par semaine (Lituka et Ndayayo, 2023), la présente étude révèle que ces établissements de vente d'aliments ne sont presque pas inspectés. Cette situation, qui révèle la défaillance des services publics à assurer l'encadrement du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés (HORECA) afin de s'assurer que les plats servis dans les « Malewa » ne représentent de risques pour les consommateurs, demeure pareille dans de nombreuses parties du monde, notamment en Afrique (Canet et N'diaye, 1998 ; Baba-Moussa et al., 2006 ; Hoteyi et al., 2014 ; Aholou et Monbgo, 2020). S'il est certain qu'un degré zéro de risque sanitaire ne pourrait être possible dans les restaurants du type « Malewa » à Kinshasa, Aholou et Monbgo (2020) estiment que la seule option qui s'offre aux acteurs est celle de développer des stratégies de limitation des risques. Il est important, dans le contexte de la ville de Kinshasa, de faire respecter la loi et accompagner les acteurs de la restauration « Malewa » dans le cadre d'un accompagnement institutionnel pour qu'ils améliorent leur standard.

Les restaurants « Malewa » de la ville de Kinshasa en général et de la commune de Masina en particulier sont confrontés à plusieurs défis liés à la pratique d'hygiène. Il s'agit notamment de la formation du personnel, la sensibilisation des vendeurs et des consommateurs, la qualité des équipements, la gestion des déchets et le respect des règles d'hygiène de base. Ces défis peuvent entraîner des maladies d'origine alimentaire, des problèmes de santé publique, et une détérioration de la qualité de la restauration de rue, affectant la confiance des consommateurs.

Conclusion et perspectives

Le déploiement des restaurants de fortune « Malewa » dans la commune de Masina est spectaculaire mais aussi récent car plus de 80% des tenancières enquêtées ont une expérience dans le métier de moins d'une année. Ces établissements sont créés et gérés par les femmes mariées et célibataires, relativement jeunes (30 ans en moyenne) et ayant majoritairement un niveau d'étude acceptable (20% de niveau supérieur et 74,3% de niveau de secondaire).

La majorité de ces établissements (45,7%) sont construits en matériaux durables (brique et ciment), offrant ainsi un espace plus ou moins confortable aux consommateurs. Toutefois, une frange non négligeable de restaurants (34,3%) est installée en plein air (sans abri), tandis que d'autres laissent l'image des installations précaires car ils sont édifiés soit en planches, soit encore bâches. Situés dans des endroits de forte affluence des populations (grandes artères, arrêt de bus, marchés), les restaurants « Malewa » de la commune de Masina fonctionnent toute la journée avec des horaires de service différents. Ils offrent ainsi la possibilité aux consommateurs de se procurer la nourriture même après les heures de travail ou en soirée, période de la fermeture de la majorité des activités urbaines. Cette nourriture est constituée d'une diversité de plats avec une prédominance des produits locaux. Les résultats de l'étude ont révélé que les plats les plus fréquemment servis sont le fufu/chikwangue (82,9%), le poulet (77,1%), les légumes - feuilles tels que les feuilles de patate douce et épinards (74,3%), le riz (71,4 %), les viandes congelées (71,4%) et le haricot (Madesu) (68,6%). Les autres plats sont modérément ou faiblement servis notamment les feuilles de manioc associées au haricot localement appelé pondu – madesu (62,9%), les viandes fraîches (65,7%), les poissons grillés et les bananes plantains (60% chacun), ainsi que les poissons fumés (51,4%). Les plats tels que le gombo (*Abelmoschus esculentus*) et la courge (*cucurbita pepo* L.) (42,9% chacun), ainsi que le fumbwa (*Gnetum Africanum*) (20%) sont servis à une faible fréquence dans les restaurants de Masina.

Le respect des normes requises en matière de préparation et d'hygiène des aliments n'est pas scrupuleusement observé dans les restaurants « Malewa ». L'hygiène et l'assainissement, nécessaires pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, manquent obstinément dans ces établissements. Toutefois, les gestes observés tels que le dispositif de lavage des mains et les poubelles dans certains restaurants, dénotent d'une prise de conscience progressive des enjeux liés à l'hygiène et doivent être encouragés. En guise de perspectives, il serait important d'étendre cette étude dans d'autres communes dans le but d'appréhender le phénomène « Malewa » dans la mégapole Kinshasa.

Remerciements

Les auteurs remercient les tenancières de restaurants « Malewa » pour leur disponibilité et les données collectées.

Conflit d'intérêts : Les auteurs n'ont signalé aucun conflit d'intérêts.

Disponibilité des données : Toutes les données sont incluses dans le contenu de l'article.

Déclaration de financement : Les auteurs n'ont obtenu aucun financement pour cette recherche.

References:

1. ACP. (2023). Kinshasa : Le manque d'hygiène des restaurants de fortune expose les consommateurs aux maladies—Revue de presse de APIDPM Santé tropicale. <https://www.santetropicale.com/actus.asp?action=lire&id=33892>
2. Agence Bio (2017). Observatoire des produits biologiques en restauration hors domicile, Baromètre consommation agence bio, CSA Research.
3. AHOLOU Marcelle Gisèle Monwou et MONGBO Roch Lambert (2020). Risques sanitaires liés au recours à la restauration hors domicile : perceptions et pratiques des acteurs sociaux à Cotonou. *Revue Espace, Territoires, Sociétés et Santé*, 3 (5), 41-60. [En ligne] 2020, mis en le 30 Juin 2020, URL: <https://www.retssaci.com/index.php?page=detail&k=104>.
4. Ayimpam S., (2013). Economie de la débrouille à Kinshasa. Informalité, commerce et réseaux sociaux. Kathala, Paris.
5. Ba-Mweze, Jean-Noël (2024) « Faut-il instaurer une journée internationale des chômeurs ? », DW, 3 novembre 2024, URL [[hyperlien](#)] consulté le 16/02/2025
6. Bonkena, B. P. (2020). Evolution des modes de consommation alimentaires à Kinshasa : Enjeux pour la filière manioc en zone périurbaine (Thèse). Ecole régionale post-universitaire d'aménagement et de gestion intégrés des forêts et territoires tropicaux (ÉRAIFT) & Université de Liège (ULiège).
7. Campenhoudt, L.V., Marquet, J., et Quivy, R. (2017). Manuel de recherche en sciences sociales, Dunod, 5ème édition, 379p
8. Canet C., (1997). L'alimentation de rue en Afrique., Programme FAO « Approvisionnement et distribution alimentaire des villes ». Revue et Collection « Aliments dans les villes », 17p.

9. Canet C. et Ndiaye C. (1998). L'alimentation de rue en Afrique, Agriculture et nutrition en Afrique, FAO, Rome, 14p.
10. Dawson, R. J., & Canet, C. (1991). International Activities in Street Food. *Food Control*, 2, 135-139. [https://doi.org/10.1016/0956-7135\(91\)90081-7](https://doi.org/10.1016/0956-7135(91)90081-7)
11. Dépelteau, F. (2000). La démarche d'une recherche en sciences humaines : de la question de départ à la communication des résultats. Bruxelles, De Bœck Université, coll. « Méthodes en Sciences Humaines », 417p.
12. De Saint Moulin, (2010). Villes et organisation de l'espace en République démocratique du Congo, Musée royal d'Afrique centrale et L'Harmattan, cahiers africains n°77, 302p.
13. Fages Roxane et Bricas Nicolas. (2017). L'alimentation des villes. Quels rôles des collectivités du Sud ?. Paris : AFD, 56 p. (L'AFD et, 4), <https://www.afd.fr/fr/lafd-et-l-alimentation-des-villes>
14. FAO. (1996). Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale et Plan d'action du Sommet mondial de l'alimentation. FAO.
15. FAO. (1999). Produits forestiers non ligneux pour le développement durable. Rome : Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture. www.fao.org/4/y1997f/Y1997f11.pdf
16. FAO et OMS (2019). « Guide à la journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2019 », 8 p. URL : www.fao.org/world-food-safety-day
17. HOTEYI Sémassa Mohamed Ismaël, GNIMADI Clément Codjo, ADJADJI Guy Vital, IGUE Attanda Mouïnou et MENSAH Guy Appollinaire (2014). « Alimentation de rue des populations : une santé en péril à Cotonou au Sud-Bénin ? » Bulletin de la Recherche Agronomique du Bénin (BRAB), Numéro spécial agro-biodiversité et santé publique, INRAB, Cotonou ? pp. 21-34
18. Kakule Lwanga L., Basandja L. E., Tagoto T. A., Kazadi M. Z, Panda L. K. (2024). Hygiène alimentaire dans les restaurants de fortune du marché central de Kisangani, International Journal Dental and Medical Sciences Research Volume 6, Issue 5, Sep - Oct 2024 pp 268-277 www.ijdmsrjournal.com ISSN: 2582-6018
19. Lituka, J., & Ndahayo Sylvestre (2023). Malewa: des restaurants pas chers à l'origine des risques alimentaires qui en valent la peine aux yeux des Congolais. Global Press Journal. Disponible sur <https://globalpressjournal.com/africa/demo/cratic-republic-of-congo/congo-le-deemcheap-malewa-restaurants-worth-foodsafety-risks/fr>, consulté le 23 avril 2025.

20. Loubet des Bayle, J.-L. (2000). *Initiation aux méthodes des sciences sociales*, Paris-Montréal : L'Harmattan, Éditeur. 366p.
21. Makuma-Henry, M., Kibwika, P., Nampala, P., Manyong, V., & Yami, M. (2020). Factors influencing implementation of bylaws on sustainable crop intensification: Evidence from potatoes in southwestern Uganda.
22. Muteba K.D. (2014). *Caractérisation des modes de consommation alimentaire des ménages à Kinshasa : Analyse des interrelations entre modes de vie et habitudes alimentaires* (Thèse de doctorat). Université de Liège – Gembloux-Agro Bio Tech, Belgique, 179 p.
23. Muninga A. (2022). *Caractéristiques des restaurants publics reliées à l'hygiène, qualité et sécurité des denrées alimentaires observées au sein du marché de l'Université Pédagogique Nationale de Kinshasa*
24. Neema C. et Lebailly P., (2018). *New Urban Consumption Patterns and Local Agriculture: Application to the Bukavu HORECA Sector (RDC)*
25. Sérgolène, D. et Christine, A. (2014). La demande en produits locaux de la restauration collective : quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Ile-de-France, Géocarrefour [En ligne], 89/1-2 | 2014, mis en ligne le 23 décembre 2014, consulté le 12 avril 2019.
URL : <http://journals.openedition.org/geocarrefour/9470>; DOI : 10.4000/geocarrefour.94700.
26. Tshimbangila, J. C. M., Muamba, C. S., Tondoyi, E. T., Kamutambayi, P. M., Kabongo, J. K., Tshibangu, D. I., Yanda, L. Y., & Kabeya, T. K. (2023). Factors Associated with Poor Food Hygiene Practice at the Koloboyi Small Market, in the Town of Mwene-Ditu in the DRC: Cross-Sectional Analytical Study. *Open Access Library Journal*, 10(10), 1-12.
27. WHO. (2015). WHO estimates of the global burden of foodborne diseases : Foodborne diseases burden epidemiology reference group 2007-2015. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241565165>,
28. YAO J. (2005). *Méthode d'étude et de recherche en sciences économiques et sociales: avec applications au contexte de L'Afrique noire*. L'harmattan, Paris, 289 p.