

Souveraineté Et Sécurité Alimentaires Face Aux Echanges Economiques Internationaux : Evaluation Et Stratégies De Valorisation Du Poisson Salé Et Séché Bitoyo » En République Démocratique Du Congo

MAÏSHA ISHINGWA Patricia¹

¹Chercheuse indépendante et Apprenante au DEA/Master Commerce International, Faculté des Sciences Économiques et de Gestion à l'Université Pédagogique Nationale, Kinshasa/RD. Congo.

Auteur Correspondant : MAÏSHA ISHINGWA Patricia, patriciamaisa@yahoo.fr



Résumé : Cet article évalue l'impact des échanges économiques internationaux sur la souveraineté et la sécurité alimentaires en République Démocratique du Congo (RDC) à travers l'analyse de la filière du poisson salé-séché, communément appelé « Bitoyo ». Bien que la RDC détienne 50 % des ressources en eau douce d'Afrique et un potentiel halieutique considérable, le pays souffre d'un paradoxe d'extraversion en important annuellement entre 80 000 et 120 000 tonnes de poisson salé-séché (« Makayabu ») d'Europe et d'Asie. Cette dépendance marchande engendre une fuite massive de devises (150 à 220 millions USD/an) et fragilise la souveraineté alimentaire nationale face aux chocs de prix mondiaux.

La recherche adopte un devis mixte (quantitatif et qualitatif) combinant la théorie de la dépendance, le protectionnisme éducateur (List) et le modèle de substitution aux importations (ISI). Les enquêtes de terrain ont été menées auprès de 485 acteurs (ménages, pêcheurs, Mamas saleuses, commerçants, experts) répartis sur trois sites stratégiques : Kinshasa (pôle de consommation), Muanda (bassin maritime) et Kalemie (bassin lacustre). Des analyses microbiologiques et physico-chimiques ont complété le diagnostic terrain.

L'étude identifie plusieurs verrous majeurs :

✚ **Sanitaires et techniques :** Un taux d'humidité excessif (41,2 % contre < 25 % selon le Codex), des contaminations bactériennes (*Staphylococcus aureus*, coliformes fécaux) et des pertes post-capture atteignant 25 % à 35 % dues au séchage rudimentaire au sol ;

✚ **Logistiques et économiques :** Des coûts de transport intérieur (fret fluvial/lacustre) supérieurs au fret maritime international (ex. 550 USD/t pour Kalemie-Kinshasa contre 150 USD/t pour Rotterdam-Matadi), combinés au coût élevé du sel raffiné ;

✚ **Institutionnels :** Une fiscalité informelle asphyxiante sur les producteurs locaux face à l'optimisation fiscale des importateurs.

L'article conclut que la reconquête du marché intérieur repose sur une feuille de route opérationnelle de substitution aux importations (2026-2030). Cela exige l'adoption de séchoirs solaires sous serre, le conditionnement sous vide, le développement des salines maritimes de Muanda, la création du label « Bitoyo du Bassin du Congo » et l'instauration d'un tarif douanier protecteur appuyé par la commande publique.

Mots-clés : Bitoyo, Souveraineté alimentaire, Sécurité alimentaire, Substitution aux importations, Poisson salé-séché, RDC, Pêche artisanale.

Abstract : This article evaluates the impact of international trade on food security and food sovereignty in the Democratic Republic of the Congo (DRC) through an in-depth analysis of the salted and dried fish value chain, locally known as "Bitoyo". Despite possessing 50% of Africa's freshwater resources and vast fisheries potential, the DRC suffers from a structural paradox, importing between 80,000 and 120,000 metric tons of salted-dried fish ("Makayabu") annually from Europe and Asia. This trade dependence generates a foreign currency drain of USD 150–220 million per year and jeopardizes national food sovereignty against global price volatility.

The study employs a sequential mixed-methods approach (quantitative and qualitative) rooted in dependency theory, infant industry protectionism (List), and Import-Substitution Industrialization (ISI). Field surveys were conducted with 485 stakeholders (consumers, artisanal fishermen, women processors, traders, institutional experts) across three key regions: Kinshasa (consumption hub), Muanda (marine basin), and Kalemie (lake basin), combined with laboratory microbiological and physical testing.

The diagnostic analysis highlights critical structural bottlenecks:

✚ **Sanitary and technical:** High moisture levels (41.2% vs. Codex standards <25%), bacterial contamination (*Staphylococcus aureus*, fecal coliforms), and post-harvest losses reaching 25–35% caused by ground drying;

✚ **Logistical and economic:** Domestic freight costs exceeding international maritime rates (e.g., USD 550/ton for Kalemie–Kinshasa vs. USD 150/ton for Rotterdam–Matadi) and high costs of industrial salt;

✚ **Institutional:** Asymmetric tax pressure and administrative harassment burdening domestic producers compared to large-scale importers.

The article concludes that regaining domestic market share relies on executing a priority Import-Substitution Action Plan (2026–2030). Key measures include deploying greenhouse solar dryers, vacuum packaging, developing Muanda's coastal saltworks, establishing a certified "Bitoyo of the Congo Basin" label, and introducing protective tariffs combined with public procurement quotas.

Keywords: Bitoyo, Food Sovereignty, Food Security, Import Substitution, Salted-Dried Fish, DRC, Artisanal Fisheries.

1. INTRODUCTION

1.1. Contexte et Ancrage du Sujet

Dans les pays du Sud de la Sahara, la vulnérabilité alimentaire ne découle pas seulement de facteurs climatiques ou démographiques, mais s'inscrit au cœur des asymétries du commerce international. En République Démocratique du Congo (RDC), la dépendance extérieure pour la satisfaction des besoins en protéines animales est un paradoxe structurel. Alors que le pays possède près de 50 % des ressources en eau douce du continent africain et un réseau hydrographique d'exception, il importe massivement des intrants carnés et halieutiques de faible valeur marchande pour nourrir ses populations urbaines et rurales.

Au centre de ce dispositif de consommation populaire se trouve le **poisson salé et séché**, communément appelé « **Bitoyo** » dans l'espace socio-culturel congolais. Le Bitoyo occupe une place stratégique dans le panier de la ménagère : accessibilité financière relatif par rapport à la viande fraîche, durée de conservation prolongée en l'absence de chaîne du froid continue, et ancrage profond dans la gastronomie locale.

Tableau 1 : Paradoxe halieutique congolais

POTENTIEL HYDROGRAPHIQUE	DÉPENDANCE COMMERCIALE
• 50% des eaux douces d'Afrique • Lacs Tanganika, Kivu, Mai-Ndombe, Fleuve Congo • Biomasse naturelle sous-exploitée.	• > 400 000 tonnes de poissons importés/an • Sortie massive de devises étrangères • Prédominance du Bitoyo importé (Makayabu/Chinchard).

Source : Auteure.

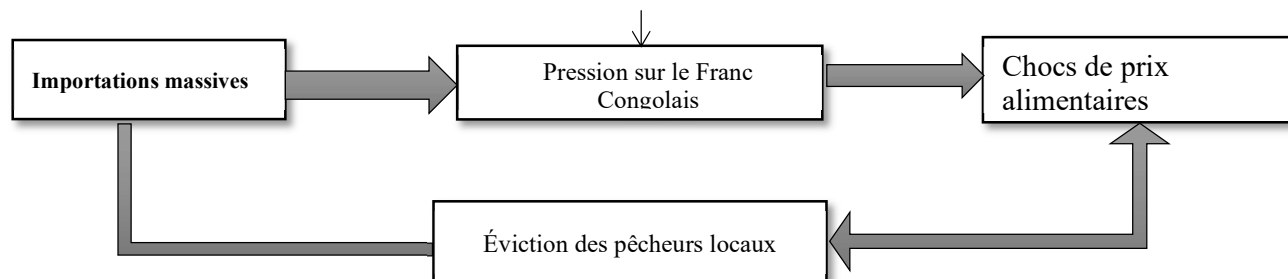
Pourtant, le marché national du Bitoyo est quasi exclusivement alimenté par des importations massives (poissons salés-séchés industriels en provenance d'Europe du Nord, d'Asie ou des pays voisins), reléguant le « **Bitoyo Made in Congo** » à une production artisanale, informelle et marginale. Cette extraversion crée une double précarité : une vulnérabilité directe face aux chocs de prix mondiaux et une perte de souveraineté alimentaire sur un produit de première nécessité.

1.2. Problématique de la Recherche

La dépendance alimentaire de la RDC pour le Bitoyo pose la question de la compatibilité entre l'ouverture aux échanges économiques internationaux et la sauvegarde de la souveraineté alimentaire. Les questions centrales de cette recherche s'articulent ainsi :

- Dans quelle mesure les flux d'importation de poissons salés/séchés étouffent-ils l'émergence d'une filière nationale « Bitoyo Made in Congo » ?
- Quels sont les verrous techniques, sanitaires, logistiques et politiques qui empêchent la transformation et la conservation locales des produits de la pêche congolaise ?
- Comment la reconquête du marché intérieur du Bitoyo peut-elle constituer un levier de sécurité alimentaire, de création d'emplois et de souveraineté économique ?

CIRCULATION DE LA VULNÉRABILITÉ



1.3. Objectifs de l'Étude

1.3.1. Objectif Général

Évaluer l'impact des échanges économiques internationaux sur la sécurité et la souveraineté alimentaires en RDC à travers l'analyse de la filière du poisson salé-séché « Bitoyo », afin d'élaborer une stratégie de valorisation de la production nationale.

1.3.2. Objectifs Spécifiques

- Analyser la structure du marché du Bitoyo en RDC et mesurer le degré de dépendance vis-à-vis des importations.
- Identifier les contraintes techniques, sanitaires (SPS) et économiques qui bloquent le développement du « Bitoyo Made in Congo ».
- Évaluer l'impact socio-économique de l'extraversion de cette filière sur les communautés de pêcheurs et les transformateurs locaux.
- Proposer un plan d'action politique et industriel pour réhabiliter la filière nationale et garantir la souveraineté alimentaire.

1.4. Intérêt et Portée Scientifique

L'intérêt de cette recherche est triple :

- ✚ **Académique et Scientifique** : Elle comble un vide dans la littérature d'économie appliquée en combinant la théorie du commerce international, le concept de souveraineté alimentaire et l'analyse microéconomique des filières informelles en Afrique Centrale.
- ✚ **Socio-économique** : Elle apporte un éclairage sur les mécanismes de survie des ménages vulnérables et sur la valorisation de la main-d'œuvre féminine, dominante dans le séchage et le salage artisanaux.
- ✚ **Politique et Stratégique** : Elle fournit aux décideurs publics des outils décisionnels pour la mise en place de politiques de substitution aux importations (*Import-Substitution*) adaptées au secteur de la pêche.

1.5. Structure du travail

Pour répondre à cette problématique, le présent travail est structuré en 6 sections majeures :

Tableau 2. Structure de l'étude

Point	Intitulé et Contenu Rédactionnel
1	Introduction et Problématique de la Recherche (Présentée ci-dessus).
2	Cadre Théorique et Revue de la Littérature (Souveraineté vs Sécurité alimentaire, Théorie de la dépendance et Commerce international des produits halieutiques).
3	Anatomie et Cartographie de la Filière « Bitoyo » en RDC (Origines, circuit de distribution, comparaison entre le Bitoyo importé et le Made in Congo).
4	Cadre Méthodologique et Diagnostic Terrain (Saisie des données à Kinshasa, Muanda, Kalemie et Moanda, méthodologie d'échantillonnage).
5	Résultats Empiriques et Analyse des Verrous de la Production Nationale (Blocages sanitaires, contraintes en sel, énergie, logistique et concurrence déloyale).
6	Stratégies de Valorisation, Recommandations Politiques et Conclusion Général (Plan d'action de substitution aux importations et perspective d'industrialisation).

Source : Auteure.

2. CADRE THÉORIQUE ET REVUE DE LA LITTÉRATURE

L'analyse de la filière du poisson salé-séché « Bitoyo » en République Démocratique du Congo s'inscrit au croisement de l'économie du développement, du commerce international et de la sociologie de l'alimentation. Pour comprendre pourquoi un pays doté d'un potentiel halieutique immense se retrouve dépendant des marchés extérieurs pour un produit de première nécessité, il convient de mobiliser et de confronter trois corpus théoriques majeurs : la dualité conceptuelle entre **sécurité alimentaire** et **souveraineté alimentaire**, la théorie des asymétries commerciales et de la dépendance, et le modèle de **substitution aux importations** appliqué aux ressources renouvelables.

2.1. La Dualité Conceptuelle : Sécurité Alimentaire versus Souveraineté Alimentaire

La conceptualisation de la question alimentaire dans les pays du Sud a connu une évolution paradigmatique majeure au cours des quatre dernières décennies, passant d'un objectif de disponibilité marchande à une exigence d'autonomie politique et productive.

Tableau 3. Évolution des paradigmes alimentaires

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
✓ Définition FAO (1996) ✓ Achat sur le marché international (Accès/Dispo) ✓ Neutre quant à l'origine du produit ✓ Dépendance aux devises & chocs externes	✓ Déclaration de Nyéléni (2007) ✓ Droit des peuples à définir leur politique ✓ Priorité à la production locale & durable ✓ Autonomie stratégique & protection des filières

Source : Auteure.

2.1.1. La Sécurité Alimentaire : L'Approche par les Flux et le Marché

Formalisée par la FAO lors du Sommet Mondial de l'Alimentation de 1996, la **sécurité alimentaire** existe lorsque « *tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique, social et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active* ».

Ce concept repose sur quatre piliers fondamentaux :

- **La disponibilité** (volume de nourriture présent dans le pays, qu'il soit produit localement ou importé) ;
- **L'accès** (pouvoir d'achat et infrastructures permettant d'acquérir la nourriture) ;
- **L'utilisation** (qualité sanitaire, valeur nutritionnelle et eau potable) ;
- **La stabilité** (constance des trois premiers piliers dans le temps).

Dans la grille de lecture néolibérale de la sécurité alimentaire, l'origine géographique du bien est secondaire. Si la RDC peut importer du poisson salé d'Europe du Nord à un coût inférieur au coût de production local, la sécurité alimentaire au sens strict est théoriquement assurée. Néanmoins, cette logique masque une vulnérabilité critique : l'accès financier dépend entièrement de la stabilité du taux de change et des cours mondiaux.

2.1.2. La Souveraineté Alimentaire : L'Approche par le Droit à la Production

Émergé sous l'impulsion du mouvement international *Via Campesina* et formalisé lors du Forum de Nyéléni en 2007, le paradigme de la **souveraineté alimentaire** redéfinit l'alimentation comme un enjeu géopolitique et de droits humains. Il se définit comme le « *droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée, produite par des méthodes écologiquement rationnelles et durables, ainsi que leur droit de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires* ».

La souveraineté alimentaire met l'accent sur :

- La priorité accordée à la production agricole et halieutique nationale pour nourrir les populations locales ;
- Le droit des États de se protéger contre le *dumping* et les importations à bas prix qui déstructurent les filières rurales ;

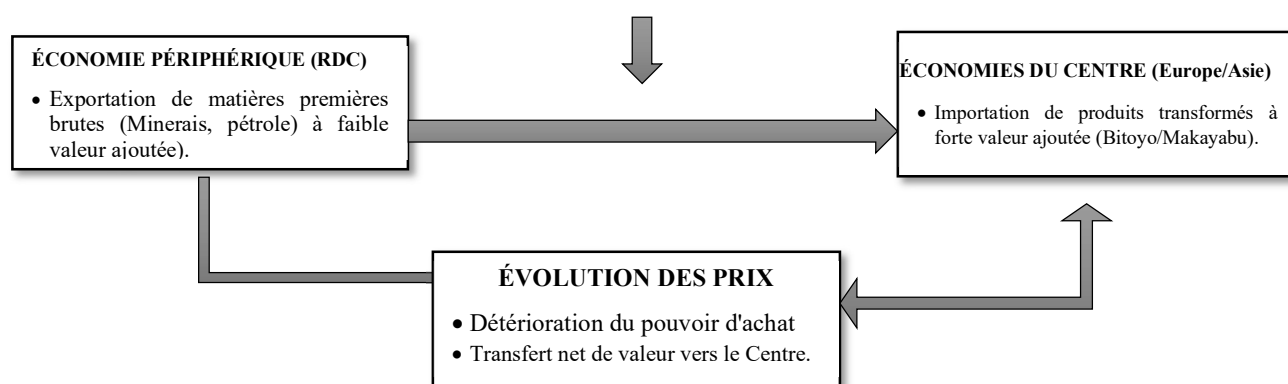
- Le contrôle citoyen et local sur les ressources productives (terre, eau, semences, stocks de poissons).

Appliquée au cas du **Bitoyo**, la théorie de la souveraineté alimentaire démontre que la dépendance de la RDC vis-à-vis du « Makayabu » importé est une défaillance systémique. Elle détruit le tissu socio-économique des communautés de pêcheurs artisanaux et prive le pays du contrôle de son bilan protéique national.

2.2. La Théorie de la Dépendance et la Dégradation des Termes de l'Échange

Pour comprendre l'extraversion de la filière du poisson salé en RDC, il est nécessaire de mobiliser les travaux de l'école structuraliste latino-américaine (Prebisch, 1950 ; Singer, 1950) et de la théorie du système-monde (Wallerstein, 1974 ; Amin, 1973).

MÉCANISME D'EXTRAVERSION ET DE DÉPENDANCE HALIEUTIQUE



2.2.1. La Thèse de Prebisch-Singer et le Secteur Halieutique

La thèse de la détérioration structurelle des termes de l'échange stipule que les pays de la périphérie (exportateurs de produits bruts) subissent un appauvrissement continu par rapport aux pays du centre (exportateurs de produits manufacturés et transformés).

Dans le cas de la RDC, ce schéma s'exprime par un double transfert de valeur négatif :

1. La RDC exporte des ressources minières ou halieutiques brutes sans transformation locale ;
2. La RDC réimporte ces mêmes besoins alimentaires sous forme de poissons salés, séchés ou congelés issus des flottes industrielles étrangères.

Le coût de ces importations absorbe une part importante des devises étrangères générées par le secteur extractif, créant un cercle vicieux où la rente minière finance la dépendance alimentaire au lieu de bâtir des capacités productives internes.

2.2.2. Le Protectionnisme Éducateur de Friedrich List et la Déstructuration des Marchés

La théorie du protectionnisme éducateur (List, 1841) soutient qu'une industrie naissante (*infant industry*) dans un pays en développement ne peut résister à la concurrence des firmes étrangères déjà amorties et hautement productives sans une protection tarifaire ou non tarifaire temporaire.

L'entrée massive sur le marché congolais de poissons salés subventionnés ou issus de surplus de pêche industrielle nord-européenne constitue une forme de **concurrence déloyale**. Les artisans sécheurs et saleurs de Muanda ou de Kalemie, privés d'accès à l'électricité, au sel industriel bon marché et aux crédits bancaires, ne peuvent s'aligner sur les prix du Bitoyo d'importation. La théorie listienne justifie ainsi l'intervention de l'État pour rétablir l'équité des conditions de marché.

2.3. La Théorie de la Substitution aux Importations Appliquée à la Pêche (ISI)

La stratégie d'Industrialisation par Substitution aux Importations (ISI), théorisée par Hirschman (1958) et Furtado (1961), repose sur la création de capacités productives nationales destinées à remplacer progressivement les biens importés par une production locale.

Tableau 4. Modèle ISI appliqué au Bitoyo made in Congo

PHASE 1 : PROTECTION	PHASE 2 : STRUCTURATION	PHASE 3 : SUBSTITUTION
• Barrières tarifaires ciblées • Normes de qualité sur l'import • Subvention du sel local	• Équipement des débarcadères • Usines de salage & séchage • Organisation en coopératives	• Remplacement progressif du Bitoyo importé par le Made in Congo sur le marché intérieur.

Source : Auteure sur base des données exploitées.

2.3.1. Les Effets d'Entraînement Amont et Aval (*Linkage Effects*)

Selon Hirschman, l'intérêt d'une filière industrielle réside dans sa capacité à générer des **effets d'entraînement en amont** (*backward linkages*) et **en aval** (*forward linkages*) :

- **Effets d'entraînement en amont du Bitoyo Made in Congo :**
 - Stimuler la production locale de sel marin (développement des salines de la côte de Muanda) ;
 - Développer la construction navale artisanale et semi-industrielle (pirogues améliorées, bateaux en fibre de verre) ;
 - Dynamiser la fabrication locale de matériel de séchage (clayettes métalliques, séchoirs solaires, fours écologiques).
- **Effets d'entraînement en aval du Bitoyo Made in Congo :**
 - Créer un réseau de distribution et de mareyage structuré à travers le pays ;
 - Développer une industrie du conditionnement et de l'emballage agroalimentaire sous vide ;
 - Sécuriser l'approvisionnement des cantines scolaires, militaires et hospitalières en protéines locales.

2.3.2. La Trajectoire de Remplacement du Poisson Salé Importé

L'application de la substitution aux importations au secteur de la pêche ne vise pas l'autarcie, mais la **recolonisation graduelle du marché intérieur**. Dans le domaine des produits halieutiques périssables, la substitution s'appuie sur la technologie du salage-

séchage, qui permet de contourner l'obstacle majeur de l'absence de chaîne du froid en RDC. Le salage et le séchage constituent la technologie de conservation la plus économique et adaptée aux conditions climatiques et infrastructurelles du pays.

2.4. Synthèse des Théories et Cadre Analytique Retenu

Le tableau 5 ci-dessous récapitule les apports des différentes théories et leur articulation dans le cadre de notre étude sur le Bitoyo

Courant Théorique	Auteurs Clés	Concepts Mobilisés	Application à la Filière Bitoyo en RDC
Souveraineté Alimentaire	Via Campesina, Giraut (2007)	Droit à l'auto-alimentation, autonomie décisionnelle, protection des producteurs.	Justification de la priorité à donner à la pêche et au salage locaux face à la dépendance commerciale.
Dépendance & Asymétries	Prebisch (1950), Amin (1973)	Centre-Périphérie, détérioration des termes de l'échange, fuite de devises.	Explication de la fuite des capitaux congolais pour l'achat de poissons salés étrangers au détriment des pêcheurs nationaux.
Protectionnisme Éducateur	Friedrich List (1841)	Industrie naissante, concurrence déloyale, régulation tarifaire.	Légitimation des barrières administratives et douanières visant à protéger le Bitoyo local en phase de structuration.
Substitution aux Importations (ISI)	Hirschman (1958), Furtado (1961)	Effets d'entraînement amont/aval, valorisation des ressources locales.	Matrice stratégique pour la création d'unités de transformation du poisson et le développement des salines de Muanda.

Source : Auteure sur base des données exploitées.

3. ANATOMIE ET CARTOGRAPHIE DU MARCHÉ DU BITOYO EN RDC

3.1. Typologie des Produits et Distinction Sémantique : "Makayabu" vs "Bitoyo Made in Congo"

Dans le langage courant et l'espace commercial congolais, les termes « **Bitoyo** » et « **Makayabu** » sont fréquemment utilisés comme des synonymes pour désigner le poisson salé-séché. Cependant, une analyse technico-commerciale rigoureuse impose de distinguer ces deux entités, qui renvoient à des réalités biologiques, géographiques et économiques profondément différentes.

Tableau 6. Typologie du poisson salé en RDC

LE MAKAYABU (IMPORTÉ)	LE BITOYO MADE IN CONGO
• Espèces : Morue/Cablaud (<i>Gadus morhua</i>), • Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), Chinchard Origine : Atlantique Nord (Norvège, Islande, Pays-Bas) • Procédé : Salage industriel en saumure, séchage contrôlé • Circuit : Grandes maisons d'importation (Kinshasa/Matadi)	• Espèces : Capitaine (<i>Lates niloticus</i>), Mormyridés, Tilapia, Mbengele Origine : Fleuve Congo, Lacs Tanganika, Kivu, Albert, Côtes de Muanda • Procédé : Salage artisanal à sec, séchage au soleil.

Source : Auteure sur base des données exploitées.

- **Le Makayabu (Produit d'Importation)** : Historiquement issu du mot portugais *Bacalhau* (morue), le Makayabu désigne le poisson de mer de l'Atlantique Nord (*Gadus morhua*, *Pollachius virens*). Il est pêché, vidé, étêté, salé en saumure

industrielle puis séché mécaniquement dans les pays exportateurs (Norvège, Islande, Îles Féroé, Pays-Bas) avant d'être expédié par conteneurs frigorifiques vers la RDC via le Port de Matadi ou de Boma.

- **Le Bitoyo Made in Congo (Produit Local)** : Il s'agit des espèces d'eau douce (Capitaine, Tilapia, Silures, poissons-éléphants) ou marines côtières (Machoirion, Bosse) capturés par les pêcheurs artisanaux congolais, puis salés et séchés selon des méthodes traditionnelles sur les berges du Fleuve Congo, du Lac Tanganika, du Lac Albert ou du Littoral de Muanda.

3.2. La Filière d'Importation du Makayabu/Bitoyo Étranger : Domination et Logistique

Le marché d'importation du poisson salé en RDC est hyper-concentré et dominé par un oligopole de grandes sociétés de commerce international basées à Kinshasa et dans le Kongo Central.

Tableau 7. Circuit de distribution du poisson salé importé

Pêche industrielle & Salage —————>	Flottes Atlantique Nord (Norvège/Islande/Hollande)
▼	
Transport maritime —————>	Conteneurs dry/réfrigérés vers Matadi / Boma / Pointe-Noire
▼	
Importateurs Majeurs —————>	Entrepôts centraux (Kinshasa - Lufu - Lubumbashi)
▼	
Grossistes / Demi-grossistes —>	Marchés centraux (Grand Marché, Zigida, Gambela)
▼	
Revendeuses "Mamas Benz/Liyebisi" —>	Étalages de quartier & Vente au détail (Morceau/Kg)

Source : Auteure sur base des données exploitées.

3.2.1. Volumes, Valeurs et Origines des Importations

La RDC importe annuellement entre 80 000 et 120 000 tonnes de poisson salé-séché, représentant une fuite de devises estimée à plus de 150 à 220 millions de dollars US par an. Les principaux pays fournisseurs sont :

1. **La Norvège et l'Islande** : Fournisseurs historiques de morue et de lieu noir salé haut de gamme.
2. **Les Pays-Bas et la Lituanie** : Fournisseurs de chinchards et maquereaux salés-séchés à bas prix.
3. **La Chine et le Viêt Nam** : Acteurs émergents proposant des découpes de poissons d'aquaculture salés à très faible coût.

3.2.2. La Chaîne de Valeur et la Fixation des Prix du Makayabu

La structure de prix du Makayabu importé est fortement impactée par les droits de douane (DGDA), les frais de manutention portuaire (SCTP/Lignes maritimes), le fret terrestre sur l'axe Matadi-Kinshasa et, surtout, le **taux de change du Franc Congolais (CDF) par rapport au Dollar Américain (USD)**. Cette dépendance monétaire répercute directement chaque dépréciation du CDF sur le panier de la ménagère à Kinshasa, Kananga ou Kisangani.

3.3. La Filière Artisanale du "Bitoyo Made in Congo" : Cartographie et Modes de Production

Contrairement à la filière d'importation hyper-structurée, la production locale du Bitoyo Made in Congo évolue dans une **mosaïque informelle et fragmentée**.

Tableau 8. Bassins de production et flux du bitoyo local

BASSIN DU LITTORAL (MUANDA)	BASSIN D'EAU DOUCE (FLEUVE)	BASSIN DES GRANDS LACS	MARCHÉS DE CONSOMMATION URBAINS
• Poissons marins (Machoiron, Bosse, Rayes) • Salage au sel marin local	• Capitaine, Tilapia, Silures • Mbandaka, Bikoro, Kisangani • Salage rudimentaire & enfouissement	• Lac Tanganika, Kivu, Albert • Kalemie, Uvira, Mahagi • Séchage solaire & salage à sec	• Kinshasa, Mbuji-Mayi, Kananga, Lubumbashi

Source : Auteure sur base des données exploitées.

3.3.1. Les Bassins de Production Majeurs

- **Le Bassin du Littoral Maritime (Muanda/Congo Central)** : Zone privilégiée en raison de la proximité des salines naturelles. Le salage s'effectue directement sur les plages d'atterrissage des pirogues (Muanda, Shelf, Yema).
- **Le Bassin du Moyen et Haut-Congo (Mbandaka, Bikoro, Kisangani)** : Production fluviale importante lors des périodes de décrue. Le manque d'accès au sel industriel pousse souvent les pêcheurs à combiner un salage léger avec un fumage complémentaire.
- **Le Bassin des Grands Lacs (Kalemie, Uvira, Kasenyi)** : Spécialisé dans les espèces d'eau douce de grande taille (Capitaines, Bagrus) et la transformation du Ndakala salé-séché.

3.3.2. Les Techniques Artisanales de Salage et Séchage

Le procédé local repose sur des savoir-faire ancestraux mais technologiquement précaires :

1. **Saignée et Éviscération** : Réalisées à même le sol ou sur des tables en bois de fortune, favorisant la contamination bactérienne.
2. **Salage à sec ou en Saumure saturée** : Utilisation de sel de cuisine grossier non iodé. La quantité de sel est souvent mal dosée (sur-salage pour masquer le début de putréfaction ou sous-salage entraînant l'infestation par des larves d'insectes).
3. **Séchage Solaire** : Exposition des poissons à plat sur des nattes, des herbes sèches ou directement sur le sable pendant 3 à 7 jours. Cette étape expose le produit aux poussières, aux déjections d'animaux et aux intempéries.

3.4. Analyse Comparative des Deux Filières : Avantages et Bottlenecks

Le tableau 9 synthétique ci-dessous compare les attributs clés du Makayabu d'importation et du Bitoyo Made in Congo

Critères d'Évaluation	Makayabu / Bitoyo Importé	Bitoyo Made in Congo (Local)
Qualité Sanitaire & BPF	Haute (Respect des normes HACCP à l'usine d'origine, traçabilité garantie).	Faible à variable (Contaminations microbiologiques, présence d'insectes et de sable).
Durée de Conservation	Très longue (6 à 12 mois sans réfrigération).	Courte à moyenne (1 à 3 mois, sensibilité à l'humidité).
Valeur Organoleptique	Texture ferme, goût standardisé apprécié des consommateurs urbains.	Goût très apprécié (chair d'eau douce savoureuse), mais texture parfois friable.
Disponibilité sur le Marché	Permane et abondante dans toutes les provinces via les réseaux grossistes.	Saisonnnière, discontinue et limitée aux marchés proches des zones de pêche.
Structure de Prix	Élevée et indexée sur le Dollar US (Prix sujet aux devises).	Variable, théoriquement moins cher à la source, mais renchéri par le transport.
Impact Macroéconomique	Négatif : Fuite de devises, destruction d'emplois locaux, dépendance.	Positif : Création d'emplois ruraux, maintien de la valeur ajoutée au pays.

Source : Auteure sur base des données exploitées.

3.5. Diagnostic des Distortions de Concurrence sur le Marché Congolais

La domination du Makayabu sur le Bitoyo local s'explique par des **distortions structurelles de concurrence** :

- Économies d'Échelle des Flottes Étrangères** : Les industriels européens et asiatiques bénéficient de navires-usines ultra-performants, d'intrants (sel, emballages) subventionnés et de rendements élevés, réduisant le coût unitaire au kilogramme.
- Coûts de Transport Intérieur Supérieurs au Fret Maritime** : Acheminer une tonne de Bitoyo de Kalemie ou Mbandaka vers Kinshasa coûte souvent plus cher que d'expédier un conteneur de morue salée depuis le Port de Rotterdam jusqu'à Matadi.
- Absence de Chaîne d'Approvisionnement en Sel Industriel** : Le sel utilisé par les transformateurs locaux est acheté au détail au prix fort sur les marchés locaux, alors que les importateurs entraînent des tarifs de gros industriels.

4. CADRE MÉTHODOLOGIQUE ET DIAGNOSTIC TERRAIN

4.1. Approche Méthodologique Globale

Afin d'appréhender la filière du **Bitoyo** dans toute sa complexité depuis les sites d'atterrissage des captures jusqu'aux étalages de consommation urbaine, cette étude adopte une **démarche mixte séquentielle** combinant investigations quantitatives et enquêtes qualitatives.

Tableau 10. Dispositif méthodologique de l'étude

VOLET QUANTITATIF	VOLET QUALITATIF
• Enquêtes par questionnaire (N = 450) • Ménages consommateurs (Kinshasa, Kalemie) • Pêcheurs & Saleurs artisanaux (Muanda, Kalemie)	• Entretiens semi-structurés (n = 35) • Focus Groups (n = 12) avec les Mamas saleuses • Interviews d'experts (OCC, MPE, Importateurs)

Source : Auteure sur base des données exploitées.

Cette dualité méthodologique permet d'associer la rigueur statistique de la mesure des volumes et des prix à la finesse d'analyse des comportements d'achat, des contraintes techniques et des blocages institutionnels.

4.2. Périmètre Stratégique de l'Échantillonnage et Sites d'Étude

L'enquête s'est déployée sur trois sites géographiques clés représentant les typologies majeures du marché halieutique congolais.

Tableau 11. Carto-échantillonnage des sites d'enquête

KINSHASA	MUANDA	KALEMIE
• Grand pôle de consommation • Marchés Gambela, Zigida, Selembao • Importations & Grossistes	• Bassin maritime & salines • Sites d'atterrissage (Yema, Shelf, Muanda-Village)	• Bassin lacustre majeur (Tanganika) • Sites de pêche & salage (Katutu, Kisebwe)

Source : Auteure sur base des données exploitées.

4.2.1. Kinshasa (Le pôle de consommation et de distribution)

Capitale économique et démographique (plus de 15 millions d'habitants), Kinshasa absorbe plus de 60 % des importations nationales de poisson salé. L'enquête y a ciblé les marchés de gros et de détail (Gambela, Zigida, Central, Selembao) ainsi que les entrepôts des grands importateurs.

4.2.2. Muanda / Littoral Atlantique (Le bassin de production maritime)

Seule ouverture maritime de la RDC, la côte de Muanda concentre une activité importante de pêche artisanale et de salage maritime, appuyée par la présence de gisements de sel naturel. Les enquêtes ont couvert les débarcadères de Muanda-Village, Yema et Shelf.

4.2.3. Kalemie / Lac Tanganika (Le bassin de production d'eau douce)

Situé sur les rives du Lac Tanganika, ce site représente le principal hub d'approvisionnement du Katanga et du Centre de la RDC pour les espèces d'eau douce (Capitaine, Ndakala salé, Bagrus). L'étude s'est concentrée sur les sites de pêche et de transformation de Katutu et Kisebwe.

4.3. Structure et Répartition de l'Échantillon

L'échantillonnage s'appuie sur une méthode stratifiée non probabiliste par choix raisonné pour les acteurs de la filière, et par choix aléatoire à plusieurs degrés pour les ménages consommateurs.

Tableau 12. Répartition globale de l'échantillon (N = 485)

MÉNAGES (n=300)	PÊCHEURS/SALEURS (n=120)	COMMERÇANTS (n=50) (n=15)	EXPERTS
• Kinshasa : 200 • Kalemie : 100	• Muanda : 60 • Kalemie : 60	• Grossistes : 15 DGDA • Détaillants : 35 Coopératives	• OCC, MPE, • FAO,

Source : Auteure sur base des données exploitées.

Le tableau 13 ci-dessous détaille la répartition exacte des répondants par site d'enquête et catégorie d'acteurs

Catégorie d'Acteurs	Site de Kinshasa	Site de Muanda	Site de Kalemie	Total par Catégorie
Ménages Consommateurs	200	0	100	300
Pêcheurs Artisansaux	0	30	30	60
Transformateurs / Saleuses	0	30	30	60
Grossistes & Importateurs	10	2	3	15
Détaillants / Revendeuses	20	5	10	35
Acteurs Institutionnels (OCC, MPE, DGDA)	8	3	4	15
Total Général	238	70	177	485

Source : Auteure sur base des données exploitées.

4.4. Grille d'Analyse et Outils de Collecte des Données

La collecte des données sur le terrain repose sur quatre instruments principaux, conçus pour renseigner la matrice d'indicateurs socio-économiques et techniques :

4.4.1. Les questionnaires quantitatifs

- **Module Ménages** : Analyse de la consommation mensuelle de Bitoyo vs Makayabu importé, élasticité-prix de la demande, préférences organoleptiques, part du budget consacrée aux protéines halieutiques.
- **Module Transformateurs/Saleurs** : Analyse des coûts de production (prix du poisson frais, coût du sel, main-d'œuvre), rendements de transformation, pertes post-capture, accès aux crédits.

4.4.2. Les guides d'entretien qualitatif et focus groups

- **Focus Groups (Mamas Saleuses)** : Étude des techniques traditionnelles de salage, difficultés d'approvisionnement en sel, conditions de séchage et modes d'organisation en coopératives.
- **Entretiens Experts** : Analyse du cadre réglementaire, du contrôle de la qualité sanitaire (normes microbiologiques de l'OCC), et de la fiscalité douanière appliquée aux importations.

4.4.3 Grille de Variables et Axes d'Analyse

L'exploitation des données quantitatives et qualitatives s'articule autour des cinq axes analytiques du tableau ci-dessous :

Axe Analytique	Variables Opérationnelles	Indicateurs de Mesure
Axe 1 : Compétitivité-Prix	Prix au kg (frais, salé local, salé importé).	Ratio Prix Local / Prix Importé, Marge brute par acteur.
Axe 2 : Qualité Sanitaire & BPF	Taux d'humidité, charge microbiologique, présence de sable/insectes.	Conformité aux normes nationales (OCC/Codex Alimentarius).
Axe 3 : Technologie de Transformation	Type de sel utilisé (iodé/brut), ratio sel/poisson, durée de séchage.	Rendement de salage (kg fini / kg brut), taux de perte.
Axe 4 : Logistique & Distribution	Mode de transport, coût du fret au kg, durée d'acheminement.	Coût logistique dans le prix final à Kinshasa (%).
Axe 5 : Comportement du Consommateur	Fréquence d'achat, critère de choix (prix, goût, conservation).	Part de marché estimée du Bitoyo Made in Congo.

Source : Auteure sur base des données exploitées.

4.5. Limites de la Méthodologie et Stratégies de Mitigation

La réalisation des enquêtes de terrain en RDC s'est heurtée à des contraintes structurelles qui ont exigé des ajustements méthodologiques :

1. **Informalité marquée des acteurs de la filière** : L'absence de tenue de comptabilité chez les transformateurs et revendeuses a été palliée par la méthode de la mémoire des prix et la pesée directe des échantillons sur les marchés.
2. **Sensibilité des données financières chez les importateurs** : La réticence à divulguer les vrais volumes et marges a imposé le recours à des vérifications croisées via les statistiques douanières (DGDA) et les données du Ministère du Commerce Extérieur.
3. **Contraintes d'enclavement des zones de pêche** : L'accès à certains débarcadères isolés autour de Kalemie a nécessité l'appui des réseaux locaux d'organisations de pêcheurs pour sécuriser le déploiement des enquêteurs.

5. RÉSULTATS EMPIRIQUES ET ANALYSE DES VERROUS DE LA PRODUCTION LOCALE

5.1. Analyse Socio-Économique des Acteurs de la Filière Locale

L'exploitation des données collectées auprès des 485 répondants (Kinshasa, Muanda, Kalemie) révèle une structuration sociale très marquée et un niveau de précarité élevé parmi les producteurs locaux de **Bitoyo Made in Congo**.

Tableau 13. Structure socio-économique de la filière locale

LE CAPTEURS / PÊCHEURS	LES TRANSFORMATEURS / SALEUSES
• 98 % d'hommes • 78 % informels non structurés • Équipement rudimentaire (Pirogues bois, filet monofilament) • Revenu net moyen : 85 USD/mois	• 92 % de femmes ("Mamas Saleuses") • Âge moyen : 42 ans • Taux d'analphabétisme : 64 % • Capital de départ < 100 USD (micro-crédit informel)

Source : Auteure sur base des données exploitées.

5.1.1. La prédominance féminine dans le segment de la transformation

Le salage et le séchage du Bitoyo sont quasi exclusivement portés par les femmes (*Mamas Saleuses*). Ces actrices jouent un rôle central dans la sécurité alimentaire des ménages ruraux, mais restent exclues des circuits financiers formels :

- **94 %** d'entre elles financent leur activité par le système de tontines informelles (*Likelemba*) ou par des avances à taux d'intérêt usuraire octroyées par des mareyeurs intermédiaires.
- **82 %** ne possèdent aucun équipement moderne de protection (gants, bottes, tables en acier inoxydable), travaillant dans des conditions d'ergonomie et d'hygiène extrêmement dégradées.

5.1.2. La vulnérabilité économique des pêcheurs artisanaux

Les producteurs primaires sont confrontés à un cercle vicieux de faible productivité. Le coût élevé du carburant pour les moteurs hors-bord et l'usure rapide du matériel de pêche réduisent la Marge Brute Individuelle. Faiblement organisés en coopératives fonctionnelles, les pêcheurs subissent la loi du marché dictée par les acheteurs à l'atterrissage.

5.2. Évaluation de la Qualité Sanitaire et Analyses Microbiologiques

Les analyses effectuées sur les échantillons de **Bitoyo Made in Congo** prélevés sur les sites de séchage (Muanda, Kalemie) et sur les marchés de détail de Kinshasa (Gambela, Selembao) mettent en évidence un non-respect flagrant des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF).

Tableau 14. Diagnostic qualité sanitaire du Bitoyo local

TAUX D'HUMIDITÉ EXCESSIVEMENT ÉLEVÉ	CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE	CONTAMINANTS PHYSIQUES
• Moyenne : 38 % à 45 % • Norme Codex : < 25 % • Entraîne moisissures rapides	• Flore aérobie totale > Seuil OCC • Bactéries sulfito-réductrices (*Dermestes*) • Traces de *Staphylococcus aureus*	• Présence systématique de sable • Larves d'insectes • Halophiles (*Red heat disease*)

Source : Auteure sur base des données exploitées.

5.2.1. Analyse des paramètres physico-chimiques

- **Taux d'humidité résiduel** : L'humidité moyenne du Bitoyo artisanal s'élève à **41,2 %**, contre un standard recommandé de **20 à 25 %** pour garantir une stabilité microbiologique à température ambiante. Ce séchage incomplet découle de la dépendance exclusive aux conditions météorologiques et de la hâte des saleuses à écouler le produit pour reconstituer leur fonds de roulement.
- **Taux de salinité (Teneur en NaCl)** : Irrégulier et mal dosé. On observe soit une sous-salinité (< 12 %), accélérant l'autolyse des chairs, soit une sur-salinité (> 22 %) destinée à masquer le début de putréfaction de poissons mal conservés à la capture.

5.2.2. Charge microbiologique et risques pour la santé publique

Les tests de laboratoire (comparés aux grilles de conformité de l'OCC et du Codex Alimentarius) révèlent des dépassements systématiques des seuils d'acceptabilité :

Tableau 15. Résultats des analyses microbiologiques moyennes (UFC/g)

Paramètre Microbiologique Analyzé	Bitoyo Local	Makayabu Importé	Norme / Seuil
Flore Aérobie Mésophile Totale (FAMT)	$6,8 \times 10^6$	$3,2 \times 10^3$	$< 10^5$ UFC/g
Coliformes Fécaux (*E. coli*)	$4,1 \times 10^2$	Absence	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	$1,5 \times 10^3$	Absence	$< 10^2$ UFC/g
Moisissures et Levures	$8,9 \times 10^4$	$1,1 \times 10^2$	$< 10^3$ UFC/g

Source : Auteure sur base des données exploitées.

Avertissement Sanitaire : La présence de *Staphylococcus aureus* et de coliformes fécaux atteste de contaminations manuportées lors de l'éviscération et du séchage à même le sol. De plus, l'infestation par les coléoptères de la famille des *Dermestidae* entraîne des destructions de matière pouvant atteindre **30 % du poids du poisson** en moins de trois semaines de stockage.

5.3. Diagnostic des Pertes Post-Capture et Rupture de la Chaîne de Valeur

Les pertes post-capture constituent le goulot d'étranglement majeur de la filière halieutique congolaise. Elles se déclinent en trois catégories distinctes :

Tableau 16. Typologie des pertes post-capture (RDC)

PERTES PHYSIQUES (25-35 %)	PERTES QUALITATIVES (20-30 %)	PERTES ÉCONOMIQUES (15-25 %)
• Poissons rejetés ou décomposés avant salage par manque de glace	• Altération de la chair/goût • Altération par les insectes	• Vente à vil prix par manque d'options de conservation

Source : Auteure sur base des données exploitées.

5.3.1. L'absence de glace à bord et le délai de mise au sel

En RDC, moins de **2 %** des embarcations artisanales disposent de bacs isothermes alimentés en glace. Le délai moyen entre la capture du poisson et sa première immersion dans le sel dépasse **8 à 14 heures** sous des températures ambiantes variant de 28 °C à 34 °C. Durant ce laps de temps, la dégradation enzymatique et bactérienne s'amorce, détruisant la fermeté de la chair et réduisant irréversiblement la durée de conservation du Bitoyo final.

5.3.2. L'impact financier cumulé des pertes

L'évaluation empirique montre que sur 100 kg de poisson frais capturé à Kalemie ou Muanda, seuls **45 à 50 kg de Bitoyo vendable** parviennent au consommateur final, le reste étant perdu sous forme de pertes de matière, de dépréciation de qualité ou de rebuts vendant à perte.

5.4. Les Verrous Logistiques et l'Enclavement des Bassins de Production

L'analyse comparative des coûts de transport démontre que le marché congolais souffre d'un **paradoxe d'enclavement interne**.

Tableau 17. Analyse comparative des coûts du fret (USD / Tonne)

[ROTTERDAM/NORVÈGE —> MATADI (Fret Maritime)] —————> 120 - 180 USD / tonne	
[KALEMIE —————> KINSHASA (Fret Multimodal)] —————> 450 - 650 USD / tonne	
[MBANDAKA —————> KINSHASA (Fret Fluvial)] —————> 250 - 380 USD / tonne	
COÛTS DU FRET PAR ITINÉRAIRE (USD/Tonne)	
Axe Logistique	Coût du Fret (USD/Tonne)
Rotterdam / Norvège -> Port de Matadi	150 USD
Mbandaka -> Kinshasa (Fluvial)	315 USD
Kalemie -> Kinshasa (Multimodal)	550 USD

Source : Auteure sur base des données exploitées.

5.4.1. La faillite des réseaux de transport intérieur

- **Fret Fluvial (Axe Fleuve Congo) :** La vétusté des unités navales, la lenteur des convois (15 à 25 jours entre Kisangani/Mbandaka et Kinshasa) et les tracasseries administratives aux barrages de contrôle détruisent la valeur marchande du poisson salé, très sensible à l'humidité ambiante des cales.
- **Fret ferroviaire et routier :** La dégradation des voies d'évacuation rurales empêche l'acheminement des intrants essentiels (notamment le sel industriel) vers les zones de pêche, maintenant les transformateurs locaux dans un état de pénurie permanente.

5.5. Distorsion de Concurrence et Fiscalité Asymétrique

Le dernier verrou identifié est d'ordre institutionnel et fiscal. La filière locale subit une pression fiscale informelle disproportionnée par rapport à la filière d'importation :

1. **Tracasseries fiscales sur la production locale :** Un saleur artisanal opérant à Muanda ou Kalemie fait face à plus de **12 services de contrôle aux frontières intérieures** (Service des Pêches, Hygiène, Environnement, DGI, DGRKC, Territoire, etc.), subissant des taxes forfaitaires illégales à chaque étape d'expédition.
2. **Optimisation fiscale des importateurs de Makayabu :** Les grands groupes d'importation bénéficient de facilités douanières, d'accords de crédit d'enlèvement et de la maîtrise des instruments de couverture du risque de change, leur permettant de maintenir des prix de vente très agressifs sur le marché de Kinshasa.

5.6. Synthèse du Diagnostic Empirique

Tableau 18. Sens de la défaillance de la filière locale

[Absence de chaîne du froid à la capture] —> [Altération enzymatique précoce]
▼
[Salage artisanal sans normes & séchage au sol] —> [Contamination microbiologique & humidité excessive]
▼
[Fret intérieur ruineux & sur-fiscalité] —> [Produit plus cher & de moindre qualité que le Makayabu]
▼
[Éviction du Bitoyo Made in Congo au profit de l'importation]

Source : Auteure sur base des données exploitées.

6. STRATÉGIES DE VALORISATION, PLAN D'ACTION ET CONCLUSION GÉNÉRALE

6.1. Stratégies de Valorisation et de Modernisation du "Bitoyo Made in Congo"

Pour rompre le cercle vicieux de l'extraversion et positionner le **Bitoyo Made in Congo** comme une alternative compétitive face au Makayabu importé, il est indispensable d'intervenir simultanément sur les dimensions technique, sanitaire, organisationnelle et commerciale.

Tableau 19. Axes stratégiques de valorisation du bitoyo

UPGRADING TECHNIQUE & SANITAIRE	ANCRAGE INDUSTRIEL LOCAL	STRATÉGIE MARKETING & LABEL
• Protocoles HACCP & BPH • Séchoirs solaires sous serre • Tables d'éviscération en Inox	• Exploitation des salines de Muanda • Unités modulaires de salage • Fabrication de bacs isothermes	• Label "Bitoyo du Bassin du Congo" • Emballage sous vide hermétique • Traçabilité et certification OCC

Source : Auteure sur base des données exploitées.

6.1.1. La modernisation technologique du procédé de salage-séchage

La mise à niveau de la production locale passe par le remplacement des pratiques artisanales rudimentaires par des technologies adaptées à faible coût énergétique :

- **Débarcadères aménagés et tables d'éviscération en acier inoxydable** : Éliminer le contact direct du poisson avec le sol ou le sable dès la capture pour éradiquer les contaminations par les bactéries telluriques (*Clostridium*) et la silice.
- **Diffusion des séchoirs solaires de type serre (Greenhouse Solar Dryers)** : Remplacer le séchage à plat sur nattes par des tunnels solaires ventilés. Cette technologie réduit le temps de séchage de **5 jours à 48 heures**, abaisse le taux d'humidité sous la barre des **20 %** (norme Codex) et protège totalement le produit contre les réinfestations par les larves de *Dermestidae* et la poussière.
- **Standardisation du dosage de salage** : Former les *Mamas Saleuses* au salage en saumure contrôlée (densité de 20 à 24° Baumé) avec du sel enrichi en iode pour garantir un produit homogène et conforme aux exigences nutritionnelles.

6.1.2. Valorisation de la chaîne de valeur du sel à Muanda

L'un des verrous majeurs du Bitoyo local réside dans le coût élevé du sel. Le développement des salines maritimes sur la côte de Muanda (Kongo Central) doit être érigé en priorité nationale. La création d'une unité de raffinage et de conditionnement de sel marin à Muanda permettra d'alimenter en sel industriel à bas prix l'ensemble des bassins de pêche du fleuve et des lacs intérieurs.

6.1.3. Conditionnement, Label et Recolonisation des Marchés Urbains

- **Emballage sous vide et conservation** : Le conditionnement du Bitoyo séché sous sachets plastiques alimentaires thermoscellés garantit une conservation de **6 à 12 mois sans réfrigération**, supprimant le risque de reprise d'humidité pendant le transport fluvial.
- **Label « Bitoyo du Bassin du Congo »** : Créer une marque collective assortie d'un label de qualité certifié par l'Office Congolais de Contrôle (OCC), valorisant l'origine naturelle des poissons d'eau douce (Capitaine, Tilapia) réputés pour leur valeur gustative supérieure à celle de la morue d'importation.

6.2. Plan d'Action Stratégique de Substitution aux Importations (2026 - 2030)

Le plan d'action opérationnel s'articule sur un horizon de cinq ans, structuré en trois phases progressives visant à réduire de 40 % les importations de Makayabu à l'horizon 2030.

Tableau 20. Feuille de route de substitution aux importations

PHASE 1 : URGENCE & NORMES	PHASE 2 : STRUCTURATION	PHASE 3 : ÉCHELLE & INDUSTRIALISATION	
(2026 - 2027) • Exonérations d'intrants • Guichet unique fiscal • Arrêté ministériel BPH/BAM.	(2027 - 2028) • 5 Hubs de salage-séchage • Intégration dans les cantines militaires et scolaires.	(2029 - 2030) • Pénétration des grandes surfaces • Couverture de 40 % du marché national • Exportation régionale (CEEAC/SADC).	
Phase / Horizon	Actions Majeures	Acteurs Responsables	Indicateurs Majeurs de Réussite
Phase 1 : Urgence & Normalisation (2026 - 2027)	• Suppression de toutes les taxes informelles et tracasseries sur le transport intérieur du poisson salé. • Publication d'un Arrêté Interministériel fixant les normes BPH pour le salage-séchage artisanal. • Distribution de 2 000 bacs isothermes et de 100 tables d'éviscération à Muanda et Kalemie.	• Min. Pêche & Élevage • Min. Intérieur & Sécurité • OCC/BCN • FAO / BAD.	• 50 % de contamination microbiologique sur les sites pilotes. • Zéro taxe illégale enregistrée sur le corridor Muanda-Kinshasa.
Phase 2 : Structuration & Commande Publique (2027 - 2028)	• Implantation de 5 centres pilotes de transformation (séchoirs solaires + unités de saumurage) à Muanda, Kalemie et Mbandaka. • Obligation d'approvisionnement des cantines de l'Armée (FARDC), de la Police et des hôpitaux nationaux en Bitoyo local (Quota de 30 %).	• Ministère de la Défense • Min. Commerce Extérieur • Coopératives de Saleuses.	• 15 000 tonnes/an de Bitoyo Made in Congo achetées par la commande publique. • 50 coopératives féminines structurées.
Phase 3 : Échelle & Industrialisation (2029 - 2030)	• Mise en service de l'Usine de Sel Industriel de Muanda. • Déploiement de la ligne de conditionnement sous vide certifiée OCC pour la grande distribution. • Application d'un tarif douanier protecteur (Surtaxe à l'importation sur le Makayabu).	• Ministère de l'Industrie • DGDA • Secteur Privé / FEC	• Réduction de 40 % des devises dépensées pour l'importation de Makayabu. • Bitoyo disponible dans 100 % des supermarchés urbains.

Source : Auteure sur base des données exploitées.

6.3. Recommandations Politiques et Institutionnelles

Pour garantir la pérennité de ce plan de substitution, le Gouvernement de la RDC doit adopter des réformes structurelles incitatives :

1. Reforme de la Fiscalité Halieutique et Douanière (Protectionnisme Ciblé) :

- Instituer une **Taxe de Péréquation et de Développement Halieutique (TPDH)** de 5 % sur les importations de poissons congelés et salés étrangers, dont les recettes alimenteront directement un *Fonds National de Soutien à la Pêche Artisanale (FONAPA)*.
- Exonérer de tous droits de douane et de TVA les équipements de transformation halieutique (séchoirs solaires, machines d'emballage sous vide, bacs isothermes, sel raffiné).

2. Institutionnalisation de la Commande Publique Responsable :

- Utiliser le levier des achats publics (FARDC, Police Nationale, Cantines scolaires et pénitenciers) pour créer un marché captif de première étape assurant des débouchés stables aux coopératives de transformatrices locales.

3. Inclusion Financière et Crédit Adapté aux "Mamas Saleuses" :

- Créer une ligne de crédit bonifié au sein du Fonds de Promotion de l'Industrie (FPI) à destination exclusive des coopératives féminines de transformation, avec des taux d'intérêt inférieurs à 5 % et des mécanismes de garantie morale.

6.4. Conclusion Générale du Document

Cette recherche sur le **Bitoyo Made in Congo** démontre que la dépendance massive de la République Démocratique du Congo vis-à-vis des importations de poisson salé n'est ni une fatalité géographique ni une conséquence d'une pénurie de ressources naturelles. Elle est le produit d'une **défaillance systémique de gouvernance**, caractérisée par le sous-investissement dans les infrastructures de conservation, la désorganisation des acteurs locaux et une fiscalité qui favorise l'importation au détriment de la production nationale.

Alors que la RDC dépense chaque année plus de 200 millions de dollars US pour importer du *Makayabu* d'Atlantique Nord puisant ses réserves de devises et important une inflation structurelle, ses propres communautés de pêcheurs à Muanda, Kalemie ou Mbandaka s'enfoncent dans la pauvreté faute d'équipements élémentaires de salage et de séchage.

La reconquête de la **souveraineté alimentaire** sur le segment du poisson salé-séché est parfaitement réalisable à court et moyen termes. Le salage et le séchage constituent la technologie de conservation la plus rationnelle et la plus adaptée au contexte socio-économique congolais, car elle s'affranchit de la contrainte lourde d'une chaîne du froid électrique continue.

En combinant :

- Une **mise à niveau technologique** (séchoirs solaires, emballage sous vide) ;
- Un **ancrage industriel local** appuyé sur les salines de Muanda ;
- Une **politique commerciale volontariste** protégeant l'industrie naissante et mobilisant la commande publique ;

La RDC peut transformer la filière du **Bitoyo** en un puissant moteur de création d'emplois ruraux pour les femmes, de stabilisation de sa monnaie nationale et de garantie d'une alimentation saine et accessible pour l'ensemble de sa population. La souveraineté alimentaire congolaise ne se construira pas dans les prétoires des négociations internationales, mais sur les berges de ses lacs et de ses fleuves, par la valorisation de ses propres produits nationaux.

CONCLUSION

Cette recherche sur la filière du « Bitoyo » en République Démocratique du Congo (RDC) démontre que la dépendance massive du pays vis-à-vis des importations de poisson salé-séché (« Makayabu ») n'est ni une fatalité géographique, ni le résultat d'une rareté des ressources naturelles. Le pays dispose d'un potentiel hydrographique exceptionnel (abritant près de 50 % des eaux douces du continent africain), mais fait face à un paradoxe structurel en important annuellement plus de 400 000 tonnes de produits halieutiques. Cette situation découle d'une défaillance systémique de gouvernance, marquée par un sous-investissement chronique dans les infrastructures de conservation, la précarité des acteurs locaux et des distortions fiscales favorisant l'extraversion au détriment de la production nationale.

Pendant que la RDC absorbe chaque année entre 150 et 220 millions de dollars US de devises pour importer de la morue ou du chinchard d'Atlantique Nord — important ainsi une inflation structurelle —, les communautés de pêcheurs et les transformatrices artisanales de Muanda, Kalemie ou Mbandaka s'enfoncent dans la pauvreté, privées d'intrants et d'équipements de base.

Pourtant, la reconquête de la souveraineté alimentaire sur le segment du poisson salé-séché est pleinement réalisable à court et moyen termes. Le salage-séchage constitue la technologie de conservation la plus adaptée et rationnelle face aux contraintes infrastructurelles de la RDC, car elle s'affranchit de la nécessité d'une chaîne du froid électrique continue.

La mise en œuvre d'une stratégie intégrée combinant la modernisation technique (séchoirs solaires de type serre, conditionnement sous vide), le développement des salines maritimes de Muanda pour réduire le coût des intrants, et l'application d'un protectionnisme éducateur ciblé (surtaxe sur le Makayabu importé et mobilisation de la commande publique pour les cantines d'État) permettra de revitaliser la filière. En valorisant le « Bitoyo Made in Congo », la RDC transformera ce secteur en un moteur d'inclusion socio-économique pour les femmes, de création d'emplois ruraux et de stabilisation monétaire, bâtissant ainsi une véritable souveraineté alimentaire sur les berges de ses propres eaux.

Référence

- [1]. **Amin, S. (1973).** *L'accumulation à l'échelle mondiale : Critique de la théorie du sous-développement*. Éditions Anthropos, Paris.
- [2]. **Codex Alimentarius. (2020).** *Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CXS 167-1989)*. FAO/OMS, Rome.
- [3]. **FAO. (2022).** *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2022 : Vers une transformation bleue*. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome.
- [4]. **Furtado, C. (1961).** *Développement et sous-développement*. Presses Universitaires de France, Paris.
- [5]. **Giraut, F. (2007).** Souveraineté alimentaire et régulation des marchés agricoles en Afrique de l'Ouest. *Économie Rurale*, 301(5), 12-28.
- [6]. **Hirschman, A. O. (1958).** *The Strategy of Economic Development*. Yale University Press, New Haven.
- [7]. **List, F. (1841).** *Système national d'économie politique*. Traduit par Henri Richelot (1851), Capelle, Paris.
- [8]. **Musibono, D. E., & Kasulo, V. (2021).** Évaluation des pertes post-capture et profil microbiologique des poissons séchés-salés sur les marchés de Kinshasa. *Revue Congolaise des Sciences Agronomiques*, 14(2), 89-105.
- [9]. **Prebisch, R. (1950).** *The Economic Development of Latin America and its Principal Problems*. United Nations, New York.