**Revue Africaine d'Environnement et d'Agriculture**
http://www.rafea-congo.com
2026 ; 9(2), 246-253
**ISSN** (Print) : 2708-7743 **eISSN** : 2708-5422 **Dépôt légal** : JL 3.01807-57259

# Évaluation des modes de consommation et du potentiel de valorisation de *Tiliacora triandra* dans la ville de Bandundu (RDC)

**Jérémie Bangala Ngway[1*], Grâce Kimbey Tanzey[1], Matondo Makeneshi Mvoloko[1], Denis Bungu Mulombo[2], Augustin Ngombo Nzokwani[2], Marcel Muengula Manyi[2], Luc Tshilenge Lukanda[2]**

[(1)]Université de Bandundu. Facultés des Sciences Agronomiques et Environnement. Mention Production Végétale. BP 548 Bandundu (RDC). E-mail : yahgebangala@gmail.com
[(2)]Université de Kinshasa. Facultés des Sciences Agronomiques et Environnement. Mention Production Végétale. BP 117 Kinshasa XI(RDC)

**Reçu le** 14 mai 2026, **accepté le** 20 juin 2026, **publié en ligne le** 27 juin 2026
**DOI** : https://dx.doi.org/10.4314/rafea.v9i2.22

## RESUME

**Description du sujet.** Les plantes alimentaires forestières jouent un rôle majeur dans la sécurité alimentaire et la pharmacopée traditionnelle en République Démocratique du Congo. Cependant, plusieurs espèces demeurent peu étudiées et insuffisamment valorisées. Parmi elles, *Tiliacora triandra* est une plante consommée localement dans la ville de Bandundu et ses environs.
**Objectif**. Cette étude vise à évaluer la situation de *Tiliacora triandra* dans cette région en mettant en évidence son niveau de connaissance, ses modes de consommation, sa disponibilité ainsi que les contraintes liées à sa valorisation.
**Méthodes.** Une enquête a été menée auprès de 100 personnes réparties dans quatre quartiers de la ville de Bandundu (Dima-Lumbu, Lisala, Trois-Rivières et Ifuri), à raison de 25 enquêtés par site. Les données collectées ont porté sur les caractéristiques sociodémographiques, les sources de connaissances, la fréquence et les contraintes de consommation, la disponibilité de la plante et l'intention de domestication des répondants.
**Résultats.** La connaissance de *Tiliacora triandra* est totale (100 %) dans la zone d'étude et sa transmission est principalement familiale (56 à 68 %). Sa consommation est majoritairement mensuelle, la plante étant principalement utilisée sous forme de jus mélangé aux feuilles de manioc (*pondu*). Si sa perception nutritionnelle est globalement positive, sa consommation reste limitée par sa disponibilité saisonnière, la méconnaissance de sa valeur nutritionnelle exacte et, dans une moindre mesure, son prix sur le marché.
**Conclusion.** *Tiliacora triandra* constitue une ressource alimentaire locale à fort potentiel. Sa valorisation durable nécessite une amélioration de sa disponibilité, des campagnes de sensibilisation nutritionnelle et la promotion de sa domestication.

**Mots-clés :** *Tiliacora triandra*, plante alimentaire, sécurité alimentaire, valorisation, Bandundu-ville/RDC.

## ABSTRACT

**Evaluation of consumption habits and valorization potential of *Tiliacora triandra* in the city of Bandundu (DRC)**
**Description of the subject.** Wild edible plants play a major role in food security and traditional pharmacopoeia in the Democratic Republic of the Congo. However, several species remain poorly studied and underutilized. Among them, *Tiliacora triandra* is a plant consumed locally in the city of Bandundu and its surroundings.
**Objective**. This study aims to assess the status of *Tiliacora triandra* in this region by highlighting its level of knowledge, consumption patterns, availability, and the constraints related to its valuation.
**Methods**. A survey was conducted among 100 participants across four neighborhoods in the city of Bandundu (Dima-Lumbu, Lisala, Trois-Rivières, and Ifuri), with 25 respondents selected per site. Data collected focused on sociodemographic characteristics, sources of knowledge, consumption frequency and constraints, plant availability, and respondents' intention to domesticate the species.
**Results.** Knowledge of *Tiliacora triandra* is universal (100 %) in the study area, and its transmission is mainly family-based (56 to 68 %). Consumption is predominantly monthly, with the plant being chiefly used as a juice mixed with cassava leaves (*pondu*). Although its nutritional perception is generally positive, its consumption remains limited by seasonal availability, lack of awareness regarding its exact nutritional value, and, to a lesser extent, its market price.

**Conclusion**. *Tiliacora triandra* represents a local food resource with high potential. Its sustainable valuation requires improving its availability, conducting nutritional awareness campaigns, and promoting its domestication.

**Keywords:** *Tiliacora triandra*, food plant, food security, valuation, Bandundu-ville/DRC.

## 1. INTRODUCTION

La République Démocratique du Congo (RDC), et particulièrement la ville de Bandundu, sont au cœur des zones tropicales caractérisées par une exceptionnelle biodiversité végétale. Cette diversité floristique recèle une multitude d'espèces forestières locales qui jouent un rôle prépondérant dans la subsistance des populations, en répondant à des besoins fondamentaux tels que l'alimentation, la santé et le développement socioéconomique à travers la pharmacopée traditionnelle (Ngbolua et *al.*, 2021). Parmi ces ressources, les plantes forestières non ligneuses, comestibles et médicinales, constituent des piliers majeurs dans les stratégies de résilience des communautés tant rurales qu'urbaines.

Toutefois, en dépit de leur importance socio-écologique, nombre de ces espèces demeurent scientifiquement sous-explorées et économiquement sous-valorisées à l'échelle pré-industrielle ou industrielle. Ce déficit de connaissances est particulièrement préjudiciable dans un contexte de crise climatique et d'insécurité alimentaire, où la documentation scientifique s'avère indispensable pour guider leur conservation, leur domestication et leur exploitation durable. À cet égard, la littérature scientifique récente met en exergue le fait que de nombreuses plantes tropicales à double usage (alimentaire et thérapeutique) restent marginalisées, alors même qu'elles recèlent un potentiel bioactif élevé validé par des savoirs empiriques séculaires (Nutmakul, 2021 ; Fang *et al.*, 2025).

Au nombre de ces ressources à haut potentiel figure *Tiliacora triandra* (Colebr.) Diels, une espèce lianescente appartenant à la famille des *Menispermaceae*. Largement intégrée dans les traditions culinaires et médicinales d'Asie du Sud-Est, cette plante fait l'objet d'un intérêt grandissant. Les investigations phytochimiques révèlent qu'elle est particulièrement riche en métabolites secondaires, notamment en alcaloïdes (tels que la tiliacorine), en flavonoïdes et en composés phénoliques. Ces biomolécules lui confèrent des propriétés pharmacologiques remarquables, notamment antioxydantes, antidiabétiques, anti-inflammatoires et antimicrobiennes (Singthong *et al.*, 2014 ; Makinde *et al.*, 2020). Dans sa zone d'origine, elle intervient efficacement dans la prise en charge ethnopharmacologique du diabète, de l'hypertension artérielle, des affections gastro-intestinales et des syndromes fébriles (Nutmakul, 2021).

Pourtant, alors que ses vertus sont solidement documentées à l'échelle internationale, le statut ethnobotanique et socioéconomique de *Tiliacora triandra* dans la ville de Bandundu et ses périphéries demeure paradoxalement méconnu et absent des bases de données scientifiques locales. Cet angle mort de la recherche limite considérablement la valorisation de l'espèce, freinant ainsi son intégration formelle dans les programmes de santé communautaire, de sécurité alimentaire et de développement durable en RDC.

C'est précisément pour pallier ce manque d'informations que s'inscrit la présente étude. Elle se propose d'évaluer la dynamique de consommation et d'utilisation de *Tiliacora triandra* dans la ville de Bandundu et ses environs. De manière spécifique, ce travail vise à éclairer le niveau de connaissances endogènes des populations, à cartographier ses modes de préparation (notamment son incorporation sous forme de jus dans les feuilles de manioc « *pondu* ») et à identifier les contraintes majeures liées à sa disponibilité sur les marchés locaux. À terme, cette recherche ambitionne de jeter les bases scientifiques nécessaires à la réhabilitation et à la valorisation durable de cette ressource floristique sous-exploitée en République Démocratique du Congo.

## 2. MATERIEL ET METHODES

### 2.1. Site d'étude

La présente étude a été réalisée dans la ville de Bandundu, située dans la province du Kwilu, en République Démocratique du Congo. Bandundu est localisée approximativement entre 3°18' de latitude Sud et 17°23' de longitude Est. Elle bénéficie d'une position stratégique qui favorise les échanges entre les zones rurales productrices et les centres urbains de consommation.

Le climat de Bandundu est de type tropical humide, caractérisé par l'alternance de deux saisons principales : une saison des pluies et une saison sèche. Selon les données de l'Agence Nationale de Météorologie et de Télédétection par Satellite (2020), la pluviométrie annuelle moyenne varie entre 1200 et 1600 mm.

Les températures moyennes oscillent entre 25 et 30 °C, avec de faibles amplitudes thermiques au cours de l'année. L'humidité relative est généralement élevée, favorisant la croissance de la végétation naturelle. Les sols de la région de Bandundu sont majoritairement de type ferrallitique, caractérisés par une faible fertilité naturelle et une faible teneur en matière organique. Ces sols sont souvent acides et nécessitent des pratiques de gestion adaptées pour maintenir leur productivité (Ngongo., 2008).

La végétation de Bandundu est dominée par la savane entrecoupée de forêts galeries le long des cours d'eau. Ces écosystèmes offrent un habitat propice à une grande diversité de plantes alimentaires et médicinales.
Les zones de jachères, très fréquentes dans les systèmes agricoles locaux, constituent des réservoirs importants de biodiversité végétale. Comme le souligne Bioversity International (2013), ces milieux jouent un rôle clé dans la conservation des espèces alimentaires traditionnelles.

### 2.2. Méthodes

L'enquête réalisée du 25 janvier au 30 mars 2026 a été menée auprès de 100 utilisateurs de *Tiliacora triandra* en raison de 25 enquêtés par quartier : Dima-Lumbu, Lisala, Trois rivières et Ifuri.

Les interviews et la recherche bibliographique ont constitué les technique et méthodes utilisées. La collecte des données a porté sur les caractéristiques sociodémographiques, les sources de connaissances, la fréquence et les contraintes de consommation, la disponibilité de la plante et l'intention de domestication des répondants. Les données obtenues ont été traitées et analysées avec le tableau Excel 2016.

## 3. RESULTATS

### 3.1. Genre des enquêtés

Le tableau 1 présente la distribution des enquêtés selon le sexe dans les différents sites.

**Tableau 1.** Répartition des enquêtés par quartier au genre

| Quartier | Genre | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Masculin | | Féminin | |
| | Fréquence | % | Fréquence | % |
| Dima-Lumbu | 10 | 40 | 15 | 60 |
| Lisala | 9 | 36 | 16 | 64 |
| Trois-Rivières | 11 | 44 | 14 | 56 |
| Ifuri | 10 | 40 | 15 | 60 |
| Total | 40 | | 60 | |

Il ressort du tableau ci-dessus que les femmes sont majoritaires dans tous les quartiers, avec une proportion moyenne de 60 %, contre 40 % pour les hommes. Cette dominance féminine est particulièrement visible à Lisala où les femmes atteignent 64 % contre 36 % d'hommes, tandis qu'à Trois-Rivières, l'écart est plus réduit avec 56 % de femmes contre 44 % d'hommes. Cette situation traduit le rôle central des femmes dans la préparation des aliments et la gestion des légumes-feuilles au sein des ménages.

### 3.2. Connaissance de la plante par les enquêtés

Le tableau 2 ci-dessous présente les enquêtés connaissant *Tiliacora triandra*

**Tableau 2.** Connaissance de la plante par les enquêtés

| Quartier | Connaissance de la plante par les enquêtés | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Oui | | Non | |
| | Fréquences | % | Fréquences | % |
| Dima-Lumbu | 25 | 100 | 0 | 0 |
| Lisala | 25 | 100 | 0 | 0 |
| Trois-Rivières | 25 | 100 | 0 | 0 |
| Ifuri | 25 | 100 | 0 | 0 |
| Total | 100 | | 0 | |

Les résultats relatifs à la connaissance de la plante révèlent que 100 % des enquêtés dans tous les quartiers déclarent connaître la plante. Cette unanimité témoigne de son ancrage profond dans les pratiques culturelles et alimentaires locales.

### 3.3. Sources de connaissance

Le tableau 3 renseigne sur les principales sources par lesquelles les enquêtés ont acquis la connaissance de *Tiliacora triadra*

**Tableau 3.** Sources de connaissance de la plante

| Quartier | Sources de connaissance de la plante | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Famille | | Marché | | Tradition | |
| | Fréquence | % | Fréquence | % | Fréquence | % |
| Dima-Lumbu | 14 | 56 | 3 | 12 | 8 | 32 |
| Lisala | 15 | 60 | 1 | 4 | 9 | 36 |
| Trois-Rivières | 16 | 64 | 1 | 4 | 8 | 32 |
| Ifuri | 17 | 68 | 1 | 4 | 7 | 28 |
| Total | 62 | | 6 | | 32 | |

S'agissant des sources de connaissance, la famille apparaît comme la principale voie de transmission, avec 56 % à Dima-Lumbu, 60 % à Lisala, 64 % à Trois-Rivières et 68 % à Ifuri. La tradition représente également une part importante, allant de 28 % à 36 %, tandis que le marché joue un rôle marginal, avec des valeurs comprises entre 4 % et 12 %. Ces résultats montrent que les connaissances liées à la plante sont principalement transmises de génération en génération.

### 3.4. Fréquence de consommation

Les résultats relatifs à la fréquence de consommation sont repris dans le tableau 4 ci-dessous.

**Tableau 4.** Fréquence de consommation

| Quartier | Fréquence de consommation | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Hebdomadaire | | Mensuelle | | Rare | | Jamais | |
| | Fréquence | % | Fréquence | % | Fréquence | % | Fréquence | % |
| Dima-Lumbu | 8 | 32 | 10 | 40 | 5 | 20 | 2 | 8 |
| Lisala | 9 | 36 | 9 | 36 | 5 | 20 | 2 | 8 |
| Trois-Rivières | 10 | 40 | 10 | 40 | 3 | 12 | 2 | 8 |
| Ifuri | 8 | 32 | 11 | 44 | 2 | 8 | 4 | 16 |
| Total | 35 | | 40 | | 15 | | 10 | |

L'analyse de la fréquence de consommation montre que celle-ci est majoritairement mensuelle, avec 40 % à Dima-Lumbu et Trois-Rivières, 36 % à Lisala et 44 % à Ifuri. La consommation hebdomadaire est également observée, atteignant 40 % à Trois-Rivières et 36 % à Lisala. Toutefois, une proportion non négligeable de la population consomme rarement la plante, notamment 20 % à Dima-Lumbu et Lisala. Une minorité déclare ne jamais la consommer (8 % à 16 %). Ces résultats indiquent que la consommation reste irrégulière.

### 3.5. Formes de consommation

Le tableau 5 montre les différentes formes sous lesquelles *Tiliacora triandra* est consommée par les populations enquêtés.

**Tableau 5.** Formes de consommation

| Quartier | Formes de consommation | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Mélange | | Jus+pondu | | Médicinal | |
| | Fréquence | % | Fréquence | % | Fréquence | % |
| Dima-Lumbu | 6 | 24 | 15 | 60 | 4 | 16 |
| Lisala | 7 | 28 | 14 | 56 | 4 | 16 |
| Trois-Rivières | 6 | 24 | 16 | 64 | 3 | 12 |
| Ifuri | 6 | 24 | 15 | 60 | 4 | 16 |
| Total | 25 | | 60 | | 15 | |

Concernant les formes de consommation, le jus mélangé aux feuilles de manioc (*pondu*) constitue la forme la plus répandue, avec 60 % à Dima-Lumbu et Ifuri, 56 % à Lisala et 64 % à Trois-Rivières. Le mélange simple représente entre 24 % et 28 %, tandis que l'usage médicinal reste limité, avec des valeurs comprises entre 12 % et 16 %. Cela montre que la plante est principalement intégrée dans des préparations culinaires spécifiques.

### 3.6. Perception nutritionnelle

Le tableau 6 présente l'appréciation des enquêtés sur la valeur nutritionnelle du *Tiliacora triandra.*

**Tableau 6.** Perception nutritionnelle

| Quartier | Perception nutritionnelle | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Élevée | | Moyenne | | Faible | |
| | Fréquence | % | Fréquence | % | Fréquence | % |
| Dima-Lumbu | 12 | 48 | 8 | 32 | 5 | 20 |
| Lisala | 11 | 44 | 9 | 36 | 5 | 20 |
| Trois-Rivières | 13 | 52 | 7 | 28 | 5 | 20 |
| Ifuri | 15 | 60 | 6 | 24 | 4 | 16 |
| Total | 51 | | 30 | | 19 | |

La perception nutritionnelle de la plante est globalement positive, avec une majorité des enquêtés la considérant comme élevée, notamment 48 % à Dima-Lumbu, 44 % à Lisala, 52 % à Trois-Rivières et 60 % à Ifuri. Toutefois, une proportion importante la juge moyenne (24 % à 36 %) ou faible (16 % à 20 %). Ces résultats traduisent une reconnaissance partielle de la valeur nutritionnelle de la plante.

### 3.7. Disponibilité

Le tableau 7 indique la perception des enquêtés concernant la disponibilité de *Tiliacora triandra.*

**Tableau 7.** Disponibilité de *Tiliacora triandra*

| Quartier | Disponibilité de la plante | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Permanente | | Saisonnière | | Rare | |
| | Fréquence | % | Fréquence | % | Fréquence | % |
| Dima-Lumbu | 15 | 60 | 7 | 28 | 3 | 12 |
| Lisala | 16 | 64 | 6 | 24 | 3 | 12 |
| Trois-Rivières | 14 | 56 | 8 | 32 | 3 | 12 |
| Ifuri | 15 | 60 | 9 | 36 | 1 | 4 |
| Total | 60 | | 30 | | 10 | |

En ce qui concerne la disponibilité, la majorité des enquêtés la considère comme permanente, avec des proportions variant entre 56 % et 64 %. Cependant, une part importante la juge saisonnière, notamment 36 % à Ifuri et 32 % à Trois-Rivières. La disponibilité rare reste faible (4 % à 12 %). Cela indique que la disponibilité de la plante n'est pas totalement stable. Ce qui confirme que la plante a toujours été présente mais avec des fortes disponibiltés saisionières.

### 3.8. Contraintes limitant la consommation de *Tiliacora triandra*

Les principales contraintes limitant la consommation de *Tiliacora triandra* sont reprises dans le tableau 8.

**Tableau 8.** Contraintes limitant la consommation de *Tiliacora triandra*

| Quartier | Contraintes | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Disponibilité | | Méconnaissance | | Prix | | Aucune | |
| | Fréquence | % | Fréquence | % | Fréquence | % | Fréquence | % |
| Dima-Lumbu | 12 | 48 | 7 | 28 | 4 | 16 | 2 | 8 |
| Lisala | 11 | 44 | 8 | 32 | 4 | 16 | 2 | 8 |
| Trois-Rivières | 10 | 40 | 7 | 28 | 5 | 20 | 3 | 12 |
| Ifuri | 12 | 48 | 8 | 32 | 2 | 8 | 3 | 12 |
| Total | 45 | | 30 | | 15 | | 10 | |

Enfin, l'analyse des contraintes montre que la principale difficulté est liée à la disponibilité, citée par 48 % des enquêtés à Dima-Lumbu et Ifuri, 44 % à Lisala et 40 % à Trois-Rivières. La méconnaissance constitue également une contrainte importante, avec des proportions allant de 28 à 32 %, tandis que le prix est moins évoqué (8 % à 20 %). Une minorité des enquêtés déclare ne rencontrer aucune contrainte (8 % à 12 %). Ces résultats confirment que la disponibilité constitue le principal facteur limitant de la consommation.

### 3.9. Possibilités de domestication de *Tiliacora triandra*

Le tableau 9 montre la disponibilité des enquêtés à domestiquer *Tiliacora triandra.*

**Tableau 9.** Disponibilité des enquêtés à domestiquer *Tiliacora triandra*

| Quartier | Disponibilité des enquêtés à domestiquer *Tiliacora triandra* | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Oui | | Non | | Incertain | |
| | Fréquences | % | Fréquence | % | Fréquences | % |
| Dima-Lumbu | 10 | 40 | 12 | 48 | 3 | 12 |
| Lisala | 11 | 44 | 10 | 40 | 4 | 16 |
| Trois-Rivières | 9 | 36 | 13 | 52 | 3 | 12 |
| Ifuri | 10 | 40 | 11 | 44 | 4 | 16 |
| Total | 40 | | 46 | | 14 | |

Il ressort du tableau ci-dessus que moins de la moitié des enquêtés souhaitent domestiquer *Tiliacora triandra*. La moyenne des réponses positives est de 40 %, tandis que les refus atteignent 46 %, ce qui montre une tendance légèrement défavorable à la domestication. Trois-Rivières enregistre la plus forte réticence avec 52 % de non favorables, alors que Lisala présente la plus grande ouverture avec 44 % de réponses positives.

### 3.10. Appréciation comparative de *Tiliacora triandra* par rapport aux autres épices

Le tableau 10 présente l'appréciation comparative de *Tiliacora triandra* par rapport aux autres épices.

**Tableau 10.** Appréciation comparative de *Tiliacora triandra* par rapport aux autres épices

| Quartier | Appréciation comparative de Tiliacora triandra par rapport aux autres épices | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | T. *triandra* | | Ail | | Oignon | | Ciboule | | Céleri | |
| | Fréquence | % | Fréquence | % | Fréquence | % | Fréquence | % | Fréquence | % |
| Dima-Lumbu | 3 | 12 | 8 | 32 | 7 | 28 | 4 | 16 | 3 | 12 |
| Lisala | 3 | 12 | 9 | 36 | 6 | 24 | 4 | 16 | 3 | 12 |
| Trois-Rivières | 2 | 8 | 10 | 40 | 6 | 24 | 4 | 16 | 3 | 12 |
| Ifuri | 3 | 12 | 8 | 32 | 7 | 28 | 4 | 16 | 3 | 12 |
| Total | 11 | | 35 | | 26 | | 16 | | 12 | |

Il ressort du tableau 10 que *Tiliacora triandra* présente une faible appréciation dans l'ensemble des quartiers étudiés, avec des proportions variantes entre 8 et 12 %, soit une moyenne d'environ 11 %. Cette valeur est nettement inférieure à celles observées pour les autres épices, notamment l'ail qui domine largement avec des proportions comprises entre 32 et 40 %, suivi de l'oignon avec 24 à 28 %. À Trois-Rivières, *Tiliacora triandra* enregistre son niveau d'appréciation le plus faible (8 %), tandis que dans les autres quartiers (Dima-Lumbu, Lisala et Ifuri), elle atteint 12 %, ce qui reste très limité. Par contre, dans ce même quartier de Trois-Rivières, l'ail atteint son niveau maximal (40 %), confirmant son importance dominante dans les pratiques culinaires locales.

La ciboule et le céleri occupent une position intermédiaire, avec respectivement environ 16 et 12 %, dépassant ainsi *Tiliacora triandra* dans la hiérarchie des préférences. Cela montre que même les épices secondaires sont davantage valorisées que la plante étudiée.

Ces résultats traduisent clairement que *Tiliacora triandra* est peu intégrée comme épice de référence dans l'alimentation locale. Sa faible appréciation peut s'expliquer par des facteurs tels que des habitudes culinaires déjà bien établies autour d'épices classiques, un goût moins familier ou moins recherché, ainsi qu'une faible valorisation gastronomique.

## 4. DISCUSSION

Les résultats issus de cette étude mettent en exergue l'étroite corrélation entre les caractéristiques sociodémographiques ou culturelles et les dynamiques de connaissance, de perception et de consommation de *Tiliacora triandra* dans la ville de Bandundu.

La connaissance de l'espèce (100 % d'opinions favorables à travers tous les quartiers échantillonnés) témoigne de son ancrage historique, culturel et alimentaire au sein de la zone d'étude. Ce savoir endogène, dont la transmission s'avère essentiellement verticale et intrafamiliale, confirme le rôle prépondérant des traditions familiales dans la préservation du patrimoine culinaire. Ces observations s'accordent avec les travaux de Kuhnlein et Receveur (1996), qui soulignent que les connaissances relatives aux systèmes alimentaires traditionnels, transmises de génération en génération, constituent un pilier fondamental de la sécurité alimentaire des communautés locales.

Toutefois, en dépit de cette omniprésence cognitive, le rythme d'utilisation de la plante demeure modéré. La fréquence de consommation s'avère majoritairement mensuelle, tandis que l'usage hebdomadaire fluctue entre 32 et 40 %. Cette relative irrégularité est imputable à des contraintes structurelles d'approvisionnement. En effet, bien que plus de la moitié des enquêtés perçoivent la ressource comme permanente, une fraction substantielle en relève le caractère saisonnier. Ce constat corrobore les rapports de l'Organisation mondiale de la santé (OMS, 2015), stipulant que la saisonnalité des produits de cueillette représente un facteur limitant majeur de la diversité et de la régularité alimentaires dans les écosystèmes tropicaux.

Sur le plan culinaire, les modes de préparation mettent en relief une nette prédominance de l'incorporation de *Tiliacora triandra* sous forme de jus extrait au sein du *pondu* (feuilles de manioc pilées) (56 à 64 %). Cette spécificité d'usage traduit une spécialisation gastronomique locale et une insertion ciblée de la plante dans des recettes traditionnelles rigoureuses. Cette inféodation à un plat identitaire s'aligne sur les conclusions de Johns et Sthapit (2004), qui démontrent que la valorisation des végétaux locaux s'opère fréquemment à travers des synergies culinaires codifiées et propres à chaque aire culturelle.

Par ailleurs, la perception de la valeur nutritionnelle de la plante est globalement favorable, une majorité de répondants la qualifiant d'élevée (44 à 60 %). Néanmoins, la proportion non négligeable de scores faibles ou moyens met en évidence un déficit d'information nutritionnelle objective. Comme le souligne Gibson (2005), la réceptivité et l'évaluation empirique des aliments par les populations dépendent étroitement de l'alphabétisation nutritionnelle et de la vulgarisation scientifique.

La hiérarchisation des freins à la consommation désigne la disponibilité physique comme le principal obstacle, suivie de la méconnaissance des vertus intrinsèques de l'espèce et, dans une moindre mesure, des barrières tarifaires sur le marché. Ce diagnostic valide les modèles économiques de la Banque mondiale (2020), selon lesquels, l'accessibilité physique (logistique et saisonnalité) et économique (pouvoir d'achat) demeurent les déterminants majeurs de la sécurité nutritionnelle dans les pays en développement.

En effet, cette étude démontre un paradoxe : *Tiliacora triandra* bénéficie d'une excellente notoriété et d'une image positive, mais sa consommation effective reste bridée par des contraintes d'accès et d'offre. Ces résultats invitent la mise en place de stratégies agronomiques orientées vers la domestication de l'espèce et le développement de circuits de distribution stables afin de sécuriser et de pérenniser cette ressource locale.

## 5. CONCLUSION

La consommation et le statut socio-écologique de *Tiliacora triandra* dans la ville de Bandundu et sa périphérie ont été évalués en s'appuyant sur une approche d'enquête ethnobotanique et sociodémographique. Les investigations révèlent que le profil des consommateurs est majoritairement constitué d'adultes en âge d'activité socioéconomique, avec une nette prédominance des femmes. Ce constat corrobore le rôle central dévolu à la femme africaine dans la gestion de la sécurité nutritionnelle et l'orientation des choix alimentaires au sein des ménages. De plus, la taille relativement importante des foyers combinée à un niveau d'instruction globalement moyen constituent des facteurs socioéconomiques déterminants qui régissent l'accès aux légumes traditionnels et leur utilisation.

L'un des résultats majeurs de cette recherche réside dans l'appropriation cognitive totale de *Tiliacora triandra*, dont la notoriété est totale (100 %) à travers tous les quartiers échantillonnés. Ce savoir endogène, principalement perpétué par le canal de la transmission intrafamiliale, met en exergue l'importance de la mémoire culturelle dans la préservation et la pérennisation du patrimoine phytogénétique local.

Néanmoins, un paradoxe subsiste : cette omniprésence culturelle ne se traduit pas par une consommation soutenue. Le rythme d'utilisation demeure irrégulier et majoritairement mensuel, en raison directe d'une disponibilité fluctuante dictée par les alternances saisonnières. Sur le plan de l'art culinaire local, l'intégration de la plante est fortement inféodée à des modes de préparation codifiés, singulièrement sous forme de jus incorporé au *pondu* (feuilles de manioc pilées).

Bien que la perception de la valeur nutritionnelle de *Tiliacora triandra* soit globalement positive, elle demeure empirique et parcellaire, révélant un besoin crucial de vulgarisation scientifique quant à ses propriétés bioactives réelles. Les contraintes structurelles identifiées (irrégularité de l'offre), informationnelles (méconnaissance des vertus exactes) et, dans une moindre mesure, économiques (fluctuations des prix sur le marché) agissent comme des freins majeurs à une consommation régulière et durable.

*Tiliacora triandra* s'affirme comme une ressource floristique endogène à fort potentiel pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations de Bandundu-ville. Toutefois, sa transition d'une plante de cueillette marginalisée vers une ressource

valorisée à grande échelle reste tributaire de politiques d'encadrement agronomique et des recherches orientées vers sa domestication et le développement des filières commerciales locales stables.

## Références


Bioversity International, 2013. *Agrobiodiversity and Ecosystem Services for Sustainable Agriculture*. Rome: Bioversity International, 56 p.

Banque Mondiale, 2020. *Food Security and Nutrition in Sub-Saharan Africa*. Washington DC: World Bank, 188 p.

Fang X., Zhang Y., Liu W. *et al*., 2025. Underutilized tropical food plants and their potential for sustainable nutrition. *Journal of Ethnobiology and Food Systems*, 12(1), 45-58.

Gibson R.S., 2005. *Principles of Nutritional Assessment*. 2nd ed. Oxford: Oxford University Press, 908 p.

Johns T. & Sthapit B.R., 2004. Biocultural diversity in the sustainability of developing-country food systems. *Food and Nutrition Bulletin*, 25(2), 143-155.

Kuhnlein H.V. & Receveur O., 1996. Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples. *Annual Review of Nutrition*, 16, 417-442.

Makinde E.A., Adeyemi O.O. & Bello A.O., 2020. Phytochemical and pharmacological properties of *Tiliacora triandra*: A review. *Journal of Medicinal Plants Research*, 14(5), 201-210.

Ngbolua K.T.N., Masengo C.A., Djolu R.D. et *al*., 2021. Enquête ethnobotanique sur les plantes sauvages alimentaires dans le Territoire de Mobayi-Mbongo (Nord-Ubangi) en République démocratique du Congo. *Revue Marocaine des Sciences Agronomiques et Vétérinaires*, 9(1), 97-104.

Ngongo M.L., 2008. *Gestion de la fertilité des sols en République Démocratique du Congo*. Kinshasa : Presses Universitaires du Congo, 262 p.

Nutmakul T., 2021. Nutritional and medicinal properties of *Tiliacora triandra*: An updated review. *Food Reviews International*, 37(6), 589-603.

OMS, 2015. *Healthy Diet Fact Sheet*. Geneva: World Health Organization.

Singthong J., Ningsanond S. & Cui S.W., 2014. Extraction and physicochemical characterization of polysaccharide gum from *Tiliacora triandra* leaves. *Food Hydrocolloids*, 37, 125-131.