Revue Africaine d'Environnement et d'Agriculture
http://www.rafea-congo.com
2026 ; 9(2), 307-320
ISSN (Print) : 2708-7743 **eISSN** : 2708-5422 **Dépôt légal** : JL 3.01807-57259

Profil socioéconomique et perceptions des consommateurs des restaurants populaires « Malewa » à Kenge (RDC)

Reagan Ibula Matumona[1]*, Papy Bonkena Bokombola[2], Roger Kizungu Vumilia[3], Alphonse Roger Ntoto[2], José Mundunga Mbubika[4]

[(1)]Université du Kwango. Faculté des Sciences Agronomiques et Environnement. Mention Économie Agricole. BP 41 Kinshasa (RDC). E-mail : reagan_ibula@yahoo.com
[(2)]Université de Kinshasa. Faculté des Sciences Agronomiques et Environnement. Mention Économie Agricole. BP 117 Kinshasa XI (RDC).
[(3)]Université de Kinshasa. Faculté des Sciences Agronomiques et Environnement. Mention Production Végétale. BP 117 Kinshasa XI (RDC).
[(4)]Université du Kwango. Faculté des Sciences Économiques et de Gestion. Mention Gestion. BP 41 Kinshasa (RDC).

Reçu le 14 février 2026, **accepté le** 20 avril 2026, **publié en ligne le** 27 juin 2026
DOI : https://dx.doi.org/10.4314/rafea.v9i2.28

RESUME

Description du sujet. Les « Malewa » (restaurants populaires) offrent des repas accessibles aux couches sociales les plus démunies, qui perçoivent globalement ces établissements de manière positive. Toutefois, la sécurité sanitaire des aliments n'y est pas garantie, posant un problème de santé publique.
Objectif. L'étude vise à analyser le profil socioéconomique, les perceptions et les motivations des consommateurs fréquentant ces restaurants de fortune à Kenge, tout en identifiant les risques sanitaires encourus.
Méthodes. Une approche mixte a été adoptée. D'abord, par la technique de boule de neige, 45 restaurants ont été recensés à travers la ville de Kenge. Ensuite, les données ont été collectées auprès de 405 consommateurs, avec un minimum de 9 entretiens par établissement (soit une moyenne de 9 par restaurant pour atteindre le total).
Résultats. Les consommateurs sont en majorité des hommes (77,3 %) ayant atteint un niveau d'instruction secondaire (52,6 %) ou universitaire (40,5 %). Dans 66,2 % des cas, leur revenu mensuel est inférieur à 285 000 CDF). L'éloignement entre le domicile et le lieu de travail (51,9 %) ainsi que la contrainte budgétaire (61,2 %) constituent les principaux déterminants de fréquentation. La perception positive qu'ont les usagers des « Malewa » semble ainsi dictée par des impératifs économiques.
Conclusion. Bien que ce secteur soit un pilier de la sécurité alimentaire et de l'économie informelle, il révèle un non-respect critique des normes d'hygiène lors de la préparation et de la conservation des aliments. Un encadrement rigoureux par les pouvoirs publics est indispensable pour assainir cette activité.

Mots-clés : Malewa, perceptions des consommateurs, sécurité sanitaire des aliments, hygiène environnementale, Kenge/RDC.

ABSTRACT

Socio-economic profile and perceptions of consumers of the "Malewa" popular restaurants in Kenge (DRC)
Description of the subject. "Malewa" (popular informal restaurants) offer accessible meals to the most underprivileged social groups, who perceive these food establishments positively. However, food safety in these venues is not guaranteed, posing a public health challenge.
Objective. The study aims to analyze the socio-economic profiles, perceptions, and the social and economic motivations that drive consumers toward these makeshift restaurants, as well as the associated health risks.
Methods. Using the snowball sampling technique, 45 restaurants were first identified across the city of Kenge. Data were then collected from 405 "Malewa" consumers, with an average of 9 interviews per restaurant.
Results. The majority of consumers are men (77.3 %) with formal education (52.6 % secondary level and 40.5 % university level). In 66.2% of cases, they have an approximate monthly income of less than 285,000 CDF. The distance between home and workplace (51.9 %) and budget constraints (61.2 %) are the main socio-economic factors driving consumers toward "Malewa." Their positive perception of these establishments appears to be closely linked to economic necessity.

Conclusion. Although it serves as a vital economic and food source, this sector reveals a significant lack of compliance with hygiene standards during food preparation and storage. This highlights the urgent need for effective oversight and support by public authorities.

Keywords: Malewa, consumer perceptions, food safety, environmental hygiene, Kenge/DRC.

1. INTRODUCTION

L'urbanisation rapide en République Démocratique du Congo (RDC), à l'instar de l'ensemble des pays de l'Afrique subsaharienne, constitue l'un des phénomènes démographiques les plus marquants de notre ère. Les estimations nationales faisaient état de plus de 109,8 millions d'habitants en 2025, dont 44 % résident en zone urbaine. Cette concentration démographique soulève des problématiques complexes, particulièrement en ce qui concerne l'approvisionnement alimentaire des citadins (Zoma, 2024). Il s'observe ainsi l'émergence de nouveaux paradigmes illustrant l'évolution profonde des habitudes alimentaires (Bonkena, 2018). Ce contexte a favorisé une transformation majeure dans les villes africaines : le passage progressif de la consommation de repas à domicile à celle des aliments de rue.

Dans la ville de Kenge, chef-lieu de la province du Kwango en République Démocratique du Congo, le phénomène de la restauration populaire, communément appelée « Malewa », prend une ampleur croissante. Dans cette ville, de nombreuses femmes en quête de moyens de subsistance se sont lancées dans l'économie populaire. Elles offrent, au sein de ces restaurants de fortune, une alimentation hors domicile, économiquement accessible aux couches sociales les plus défavorisées.

Ces petites activités productives et commerciales, qui se développent selon une logique distincte du modèle capitaliste classique, semblent étroitement liées à l'amélioration des conditions de vie des exploitantes, à l'intensification des liens sociaux et au faible taux d'insertion formelle de la population active (Peemans, 2002 ; Pouch, 2006 ; Muzingu, 2022).

Toutefois, bien qu'ils génèrent des revenus permettant aux tenancières de satisfaire les besoins essentiels de leurs ménages et qu'ils pallient les difficultés alimentaires des citadins, les restaurants « Malewa » sont vivement remis en cause sur le plan de la sécurité sanitaire. En effet, ils peuvent induire des externalités négatives importantes sur l'environnement immédiat et sur la santé des usagers (Ibula, 2023).

Malgré l'existence de recherches sur certains aspects de la restauration informelle en RDC, aucune étude spécifique n'a encore été entreprise sur cette thématique dans la ville de Kenge.

La présente recherche vise donc à analyser les profils, les perceptions ainsi que les déterminants socioéconomiques qui orientent le choix des consommateurs vers les restaurants « Malewa », tout en évaluant les risques sanitaires associés.

L'intérêt de cette étude réside dans sa capacité à allier compréhension socioéconomique, analyse des comportements alimentaires et prévention des risques sanitaires, tout en fournissant des éléments pertinents pour la prise de décision locale voire nationale en matière de sécurité alimentaire et sanitaire.

2. MATÉRIEL ET MÉTHODES

2.1. Site d'étude

Cette étude a été réalisée en République Démocratique du Congo (RDC) dans la province du Kwango, issue du démembrement en 2015 de l'ancienne province de Bandundu, et particulièrement dans la ville de Kenge, chef-lieu de cette province.

La ville de Kenge se trouve à 275 km de la ville de Kinshasa et à 280 km de la ville de Kikwit sur la route nationale N°1. Sa superficie est de 2130 km^2, couvrant une large étendue à l'extrémité du Plateau des Batéké (Tasi *et al*., 2018). Située à 4° 48′ 20 de latitude Sud et 17°2′ 30 de longitude Est, Kenge est limitée au Nord par une ligne de démarcation longeant la rivière Bakali, légèrement au Nord de la localité de Kitsinga, jusqu'à la rivière Wamba. Au Sud par une ligne partant de Kenge II, de la rivière Wamba en passant au Sud de Sadiba, les localités de Kiwawa, Kayombo et Kitsinga I, jusqu'à la rivière Wamba. À l'Est, par la rivière Bakali, en amont du petit séminaire de Katende, jusqu'à son confluent avec la rivière Katamwambo. À l'Ouest par la rivière Wamba suivant une ligne, jusqu'à sa confluence avec la rivière Misele au Sud de Sadiba (Omasombo et Zenga, 2012).

Selon la classification de Koppen, le climat de la ville de Kenge est du type Aw3. Ce climat est fortement influencé par le courant marin froid de Benguela (Baert *et al*., 1991). Il est tropical humide soudanien avec deux saisons bien distinctes : une saison sèche qui s'étend de mi-mai à mi-septembre et une saison pluvieuse qui débute en mi-septembre pour s'achever en mi-mai de l'année suivante. De plus, une petite saison sèche irrégulière de quelques jours commence généralement en mi-janvier.

La pluviosité annuelle est d'environ de 1300 à 1500 mm, alors que la température mensuelle moyenne semble remarquablement constante de 24 à 25 °C. La végétation de la zone est essentiellement herbeuse (savane herbeuse et savane arbustive), très exposée aux aléas climatiques mais, quelques galeries forestières s'observent dans les abords des rivières et sources d'eau.

La ville de Kenge compte cinq communes dont Masikita, Manonga, Laurent Désiré Kabila et Cinq Mai (ayant servi de site de collecte des données de terrain de cette étude) et Mavula (où aucun restaurant de fortune n'a été identifié).

2.2. Méthodes

Face à l'absence des statistiques officielles sur le secteur informel en général et celui de la restauration de fortune en particulier, le processus de collecte de données a été conduite en deux étapes, d'abord le recensement (identification et localisation) des restaurants « Malewa » ensuite, la collecte de données proprement dites.

La première étape de dénombrement des restaurants de fortune « Malewa » a été conduite en décembre 2024 sur toute l'étendue de la ville de Kenge. Ce recensement a été rendu possible grâce à la technique de boule neige, en faisant un tirage aléatoire, puis en demandant à chacune des tenancières de restaurant ayant été sélectionnées dans ce premier tirage d'inclure deux autres restaurants de fortune dans l'enquête. Ces derniers sont admis s'ils ne font pas partie du tirage initial et ainsi de suite (Goodman, 1961, cité par Wilhelm, 2014).

Ce processus a permis d'identifier et de localiser 45 restaurants « Malewa » dans quatre communes (Laurent Désiré Kabila, Cinq Mai, Manonga et Masikita), sauf dans la commune de Mavula où aucun restaurant n'a été identifié.
La deuxième étape a consisté en la collecte de données auprès des consommateurs qui fréquentent les restaurants « Malewa ». Un échantillon par quota a été déterminé visant à couvrir un minimum de huit entretiens par restaurant ciblé. Les consommateurs (clients) ont été sélectionnés au hasard selon leur disponibilité, volonté et intérêt à participer à l'enquête. Ainsi, un échantillon de 405 clients de restaurants « Malewa » a été enquêté tel que renseigné dans le tableau ci-dessous.

Tableau 1. Taille et répartition de l'échantillon par commune

N°	Communes	Restaurants "Malewa"	Clients (consommateurs)	
			Effectif	Pourcentage
1	Manonga	14	126	31,1
2	Masikita	14	126	31,1
3	Laurent Désiré Kabila	9	81	20,0
4	Cinq Mai	8	72	17,8
Total		**45**	**405**	100,0

Cet échantillon rencontre la préoccupation de Cochran (1977) qui indique qu'il faut un minimum de 384 répondants pour avoir une marge d'erreur maximale de 5 % pour une proportion de 50 % à un seuil de confiance de 95 % selon l'approche de calcul basée sur la précision souhaitée de l'estimation d'un paramètre : $n = \frac{(z)^2 p(1-p)}{d^2}$.
Où : ***n*** = taille de l'échantillon, ***z*** = niveau de confiance selon la loi normale centrée réduite (pour un niveau de confiance de 95% z = 1.96), ***p*** = proportion estimée de la population qui présente la caractéristique, ***d*** = marge d'erreur tolérée. Avec ce niveau de confiance, cet échantillon peut être généralisé sur toute la population.

Les données ont été collectées à l'aide d'un questionnaire articulé autour de trois modules à savoir : (i) les caractéristiques sociodémographiques ; (ii) la fréquentation des restaurants « Malewa » et préférences alimentaires et (iii) l'appréciation de la qualité des aliments et de l'environnement du restaurant. Les informations recueillies ont été complétées par l'observation directe (Norimatsu et Tapie, 2017).

2.3. Analyse et traitement des données

Le processus d'analyse statistique des données s'est appuyé sur un certain nombre d'outils, notamment les logiciels IBM SPSS Statistics 23 et Excel 2019. Conformément aux objectifs de l'études, l'analyse effectuée est essentiellement descriptive c'est-à-dire un résumé d'informations portées par les différentes observations dans des graphiques de fréquences absolues et relatives pour des variables qualitatives, ainsi que des paramètres de tendance centrale et de dispersion pour des variables quantitatives. Quelques analyses en composantes principales ont également été effectuées en vue de vérifier les liens existants entre certaines variables.

3. RESULTATS

3.1. Profil des enquêtés

Genre

Il s'observe une répartition déséquilibrée des enquêtés du point de vue du genre. Sur les 405 personnes interrogées, 313 soit 77,3 % sont des hommes contre 92 soit 22,7 % des femmes. Cette prédominance des hommes atteste une sorte de dépendance de l'alimentation hors domicile, surtout pour les repas de midi.

Age

Les résultats des analyses montrent que les clients de « Malewa » sont majoritairement des jeunes. En effet, avec un minimum de 14 ans et un maximum de 72 ans, l'âge moyen des clients des restaurants de fortune est de 27,8 ans.

Niveau d'instruction

Les consommateurs des produits des restaurants « Malewa » ont un niveau d'instruction relativement bon. Il ressort des analyses que les consommateurs de ces restaurants sont des personnes instruites : 52,6 % ont atteint le niveau secondaire, 40,5 % ont un niveau universitaire et 1,5 % du niveau primaire. Seulement 5,4 % n'ont pas étudié comme le montre la figure ci-dessous.

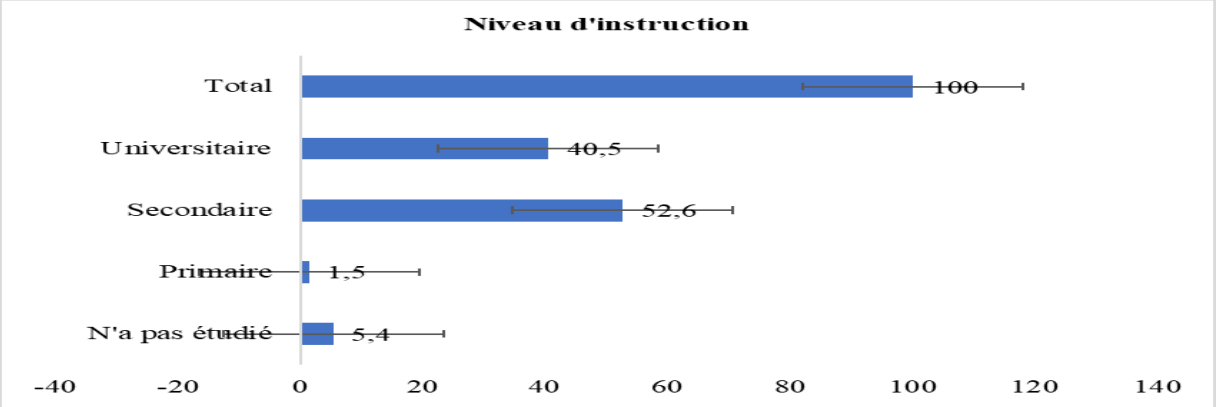

Figure 1. Niveau d'instruction des enquêtés

L'analyse par commune renseigne que les consommateurs du niveau universitaire sont plus présents à Masikita et à Manonga (respectivement 41,5 % et 25,6 %) suivi de 5 Mai et Laurent Désiré Kabila (respectivement 18,9 % et 14,0 %). Ceux du niveau secondaire sont plus présents à Manonga et Laurent Désiré Kabila (respectivement 36,2 % et 26,8 %) suivi de Masikita et 5 Mai (respectivement 20,7 % et 16,4 %). Les consommateurs du niveau primaire affichent une répartition très déséquilibrée où 50,0 % sont concentrés à Manonga. Cette même tendance est observée dans la répartition des consommateurs qui n'ont pas étudiés dont 54,5 % sont concentrés à Masikita.

Statut matrimonial

De façon générale, deux profils dominent parmi les consommateurs des Malewa. En effet, 245 consommateurs soit 60,5 % sont des célibataires et 140 consommateurs soit 34,6 % sont des mariés, les veufs, les divorcés et les consacrés étant faiblement représentés, soit respectivement 2,7 %, 2,0 % et 0,2 %. La répartition par commune révèle que Masikita regorge 30,2 % des célibataires devant Manonga qui en compte 28,2 %. Laurent Désiré Kabila et 5Mai affichent une répartition équilibrée des célibataires, soit respectivement 21,2 % et 20,4 %. S'agissant des mariés, la commune de Manonga s'affiche en tête avec 37,9 % suivie de Masikita avec 31,4 % contre 17,9 % des mariés à Laurent Désiré Kabila et 12,9 % à 5 Mai parmi les enquêtés. Il découle également des analyses que les veufs sont représentés dans la commune de Masikita dans une proportion de 54,5 % suivies des communes de Manonga et Laurent Désiré Kabila qui s'équilibrent avec 18,2 % chacune contre 9,1 % à 5 Mai. Pourtant, les divorcés interrogés se répartissent de façon égalitaire entre les quatre communes, soit 25,0 % de divorcés par commune. Enfin, la commune du 5 Mai se distingue de toutes les autres dans la mesure où elle est l'unique où un consacré a été interrogé comme le montre le tableau ci-dessous.

Tableau 2. Statut matrimonial par commune

Tableau croisé Etat Civil * Commune					
	Commune				Total
	5 Mai	LD Kabila	Manonga	Masikita	

Etat Civil	Célibataire	% compris dans Etat Civil	20,4	21,2	28,2	30,2	100,0
		% du total	12,3	12,8	17,0	18,3	60,5
	Consacré	% compris dans Etat Civil	100,0				100,0
		% du total	0,2				0,2
	Divorcé	% compris dans Etat Civil	25,0	25,0	25,0	25,0	100,0
		% du total	0,5	0,5	0,5	0,5	2,0
	Marié	% compris dans Etat Civil	12,9	17,9	37,9	31,4	100,0
		% du total	4,4	6,2	13,1	10,9	34,6
	Veuf	% compris dans Etat Civil	9,1	18,2	18,2	54,5	100,0
		% du total	0,2	0,5	0,5	1,5	2,7
Total		% compris dans Etat Civil	17,8	20,0	31,1	31,1	100,0
		% du total	17,8	20,0	31,1	31,1	100,0

Confession religieuse

S'agissant des confessions religieuses, 29,1 % des enquêtés se déclarent Catholiques, 28,4 % des membres églises de réveil, 19,5 % Protestants, 7,9 % Kimbanguistes et 7,7 % non-croyants. Les autres confessions religieuses sont représentées dans des faibles proportions, notamment les Témoins de Jéhovah (3,5 %), les Musulmans (2,2 %), les Néo-apostoliques (1,5 %) et l'Eglise des noirs (0,2 %). L'analyse par commune a révélé que 35,6 % des Catholiques interrogés viennent de Masikita, 29,7 % de Manonga, 22,9 % de 5 Mai et 11,9 % de Laurent Désiré Kabila. Cette même tendance s'observe dans la répartition des chrétiens des églises de réveil. A ce sujet, 30,4 % des enquêtés interrogés se sont déclarés habitants de Masikita, 27,8 % de Manonga, 26,1 % de Laurent Désiré Kabila contre 15,7 % qui habitent la commune du 5 Mai.

Par contre, plusieurs Kimbanguistes interviewés, soit 34,4 % habitent la commune de Manonga, 25,0 % et 21,9 % habitent respectivement les communes de Laurent Désiré Kabila et Masikita et 18,8 % habitent la commune du 5 Mai.

La répartition des musulmans quant à elle révèle un grand déséquilibre entre les quatre communes. La commune du 5 Mai regorge à elle seule 55,6 % des musulmans enquêtés contre 22,2 % pour la commune de Laurent Désiré Kabila. Les communes de Manonga et Masikita s'égalisent dans une proportion de 11,1% chacune. Cette tendance s'observe également dans la répartition des croyants Néo-apostoliques et Eglise des noirs. Pour les Néo-apostoliques, ils se sont déclarés habitants des communes de Manonga et Masikita dans des proportions égales de 50,0 %. Par contre, l'unique croyant d'une Eglise des noirs interviewé habite la commune de Manonga.

Bien que répartis dans les quatre communes, les non-croyants révèlent également un déséquilibre entre communes, où Laurent Désiré Kabila se positionne en tête avec 35,5 % suivi de Masikita avec 32,3 % contre 19, 4% et 12,9 % respectivement pour Manonga et 5 Mai. Contrairement à la répartition des non-croyants, Manonga abrite 41,8 % des Protestants enquêtés suivi de Masikita avec 30,4 % contre 17,7 % et 10,1 % respectivement pour Laurent Désiré Kabila et 5 Mai. Enfin, contrairement aux autres catégories confessionnelles, les Témoins de Jéhovah interrogés se réclament habitant des communes du 5 Mai, Manonga et Masikita dans une proportion égale de 28,6 % contre 14,3 pour Laurent désiré Kabila.

Ethnie et province d'origine

Les 405 enquêtés proviennent de 22 ethnies parmi lesquelles les Bunda, les Ekonda, les Holo, les Hungani, les Lele, les Lonzo, les Luba, les Lunda, les Mbala, les Mongo, les Ngombe, les Ntandu, les Pelende, les Pende, les Suku, les Swahili, les Téké, les Tetela, les Tshokwe, les Yaka, les Yansi et les Yombe. L'étude révèle un déséquilibre criant dans la répartition de l'échantillon en termes d'ethnie. En effet, les Yaka sont les plus représentés avec 44,4 %, suivi des Pelende avec 14,1 %, des Suku avec 12,3 %, des Mbala avec 8,1 %, des Luba avec 4,7 % et des Lonzo avec 2,0 %. Les autres ethnies sont représentées chacune dans une proportion inférieure à 2 %.

S'agissant de la province d'origine, les 405 enquêtés se répartissent dans 12 provinces différentes de la République Démocratique Congo, notamment l'Équateur, le Haut-Katanga, le Kasaï, le Kasaï Central, la ville de Kinshasa, le Kongo Central, le Kwango, le Kwilu, le Lualaba, le Maï-Ndombe, le Sankuru et la Tshopo. La

majorité des consommateurs enquêtés sont originaires des provinces du Kwango (78,5 %), du Kwilu (9,4 %) et du Kasaï (3,5 %). Les autres provinces sont représentées dans des proportions inférieures à 2,0 % chacune. Le fait de la prédominance des Kwangolais montre que la ville de Kenge est à la base habitée par les autochtones. Mais aussi, ce déséquilibre pourrait être attribué au fait que la ville ouvre peu d'opportunités en termes d'affaires et d'emplois dignes ; ce qui la rend peu attrayante pour les autres ethnies.

Profession

L'analyse par profession renseigne que 42,0 % des personnes interviewées sont dans la débrouille, 17,0 % œuvrent dans la Fonction Publique, 16,3 % sont sans emploi et 7,4 % des commerçants. Les secteurs artisanal et agricole représentent respectivement 4,7 % et 4,2 %. Par contre, les secteur public et privé affichent une répartition équilibrée avec 3,0 % chacun. Enfin, les religieux sont dans une proportion de 1,7 % devant les professions libérales avec 0,7 %. Ces résultats montrent que les consommateurs (clients) des restaurants de fortune « Malewa » appartiennent à des catégories professionnelles diverses comme l'indique le tableau 3 ci-dessous.

Tableau 3. Répartition des enquêtés selon la profession

Activité professionnelle					
		Effectifs	%	% valide	% cumulé
Valide	Agriculture	17	4,2	4,2	4,2
	Artisanat	19	4,7	4,7	8,9
	Commerçant	30	7,4	7,4	16,3
	Débrouille	170	42,0	42,0	58,3
	Fonction publique	69	17,0	17,0	75,3
	Profession libérale	3	0,7	0,7	76,0
	Religieux	7	1,7	1,7	77,8
	Sans emploi	66	16,3	16,3	94,1
	Secteur privé	12	3,0	3,0	97,0
	Secteur public	12	3,0	3,0	100,0
	Total	405	100,0	100,0	

Revenu moyen estimatif

Avec une taille moyenne de ménage de six personnes, plus de la moitié de ces consommateurs ne disposent pas d'un emploi stable. L'analyse du revenu mensuel estimatif déclaré par les personnes enquêtées montre que les clients des restaurants de fortune appartiennent dans la catégorie de gagne-petits. La majorité des enquêtés, soit 66,2 % ont un revenu mensuel estimatif inférieur à 285000 CDF (équivalent à 124 USD), 25,9 % ont un revenu mensuel estimatif compris entre 286000 CDF et 715000 CDF (124 à 311 USD) comme cela est illustré dans la figure ci-dessous.

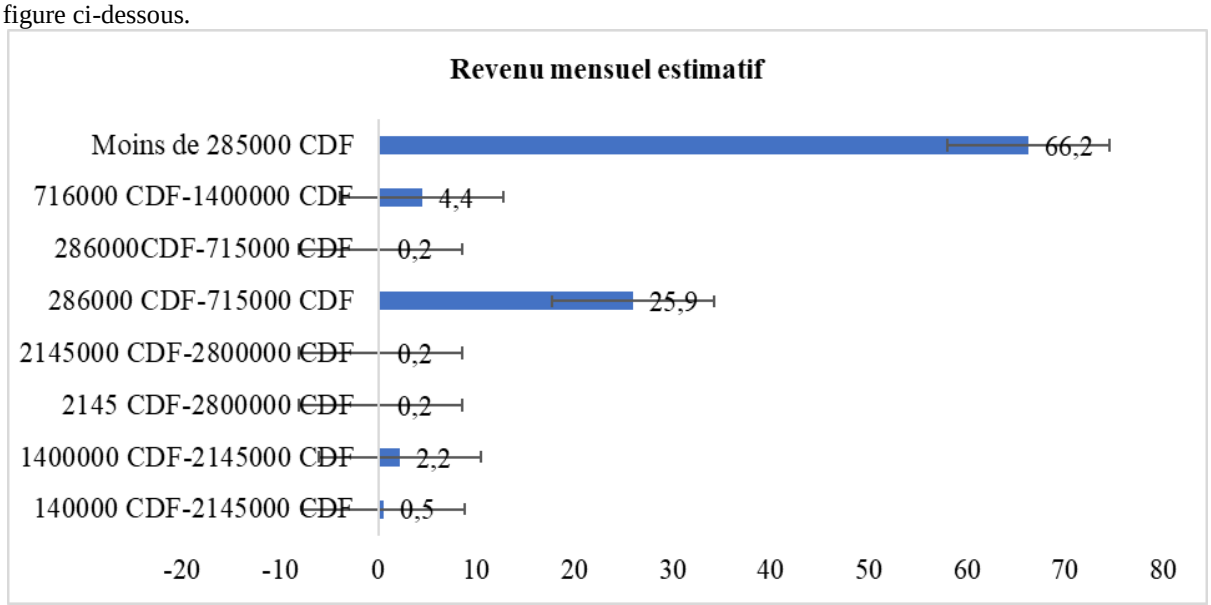

Figure 2. Revenu mensuel approximatif des consommateurs de Malewa

3.2. Fréquentation et consommation dans les restaurants

Fréquentation des restaurants « Malewa »

Le nombre d'années de fréquentation des restaurants de fortune varie en fonction des réalités de chaque consommateur. Nombreux parmi ces consommateurs, soit 46,2 % fréquentent les restaurants de fortune depuis moins d'une année, 23,5 % depuis un à deux ans et 20,5 % depuis plus de 4 ans. Il s'observe également 5,7 % et 4,2 % de consommateurs qui fréquentent ces restaurants depuis respectivement deux à trois ans et trois à quatre ans. Parmi les 405 enquêtés, 82,7 % sont des passagers et ne fréquentent pas journalièrement les restaurants de fortune. En revanche, 17,3 % sont des permanents qui se sont déclarés comme des consommateurs journaliers des aliments des restaurants de fortune, comme cela est illustré dans la figure ci-dessous.

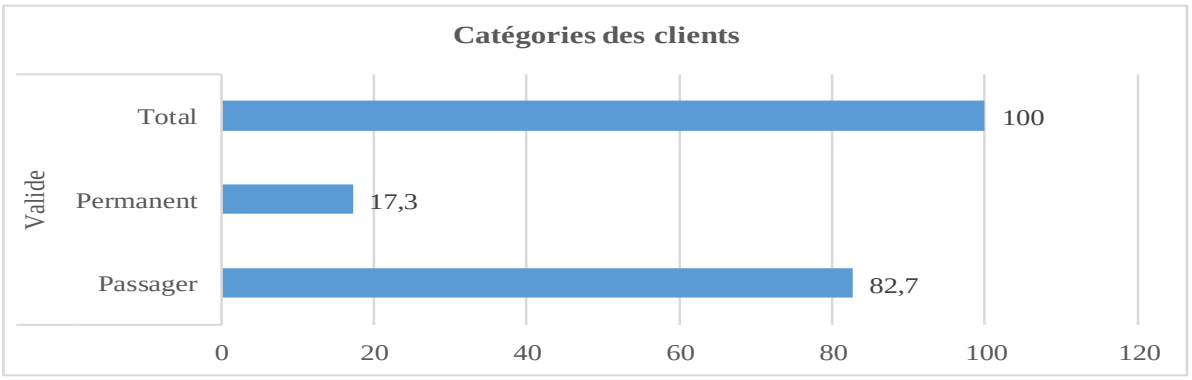

Figure 3. Catégories des clients des restaurants de fortune

Quant au moment de fréquentation, les résultats indiquent que la totalité des consommateurs recourt une seule fois par jour aux restaurants de fortune. Parmi ces consommateurs, 69,1 % ont déclaré fréquenter les restaurants à midi uniquement, contre 16,8 % et 13,8 % qui déclarent fréquenter les restaurants respectivement le matin et le soir uniquement. Seul 0,2 % s'est déclaré n'avoir pas un moment fixe de fréquentation des restaurants.

Le fait que les consommateurs fréquentent une seule fois par jour les restaurants de fortune est tout à fait normal dans la mesure où chaque consommateur mange principalement dans son ménage de provenance et que ces consommateurs sont pour la plupart des passagers. L'alimentation hors domicile apparait donc comme une alimentation de secours, utilisée dans des circonstances particulières comme l'indisponibilité de la nourriture dans le ménage à un moment donné, les disputes au sein du ménage, etc.

Choix d'un restaurant

Le choix de fréquenter un restaurant de fortune semble parfois lié à une contrainte budgétaire. L'étude révèle que 61,2 % des consommateurs enquêtés ont déjà choisi un restaurant par contrainte budgétaire contre 38,8 % qui ont déclaré le contraire. Ceci montre que l'attraction vers les restaurants de fortune peut se justifier par une grille des prix abordables y proposée face au faible revenu dont dispose les consommateurs. Ceci peut être observé même sur les déclarations des revenus faites par les enquêtés.

Raisons de consommation

Parmi les enquêtés, 51,9 % déclarent consommer les Malewa à cause de la distance qui sépare leur domicile au lieu de service, 11,9 % évoquent la disponibilité des aliments et les prix appliqués dans les restaurants de fortune, 11,6 % ont indiqué leur état civil (célibataire) qui ne leur permet pas de préparer à domicile et 9,1 % ont évoqué la qualité de la nourriture des restaurants de fortune. D'autres raisons sont également évoquées, bien que dans de proportions moins importantes, notamment éviter les problèmes familiaux (4,4 %), l'accueil du personnel de restaurant (4,0 %), l'ambiance plus décontractée et conviviale qu'on y trouve (3,2 %), découvrir des nouvelles saveurs (1,7 %), déplacement pour un voyage (1,7 %), le manque de nourriture en famille (0,2 %) et le manque d'une personne pour préparer (0,2 %). Cette réalité est illustrée dans la figure ci-dessous.

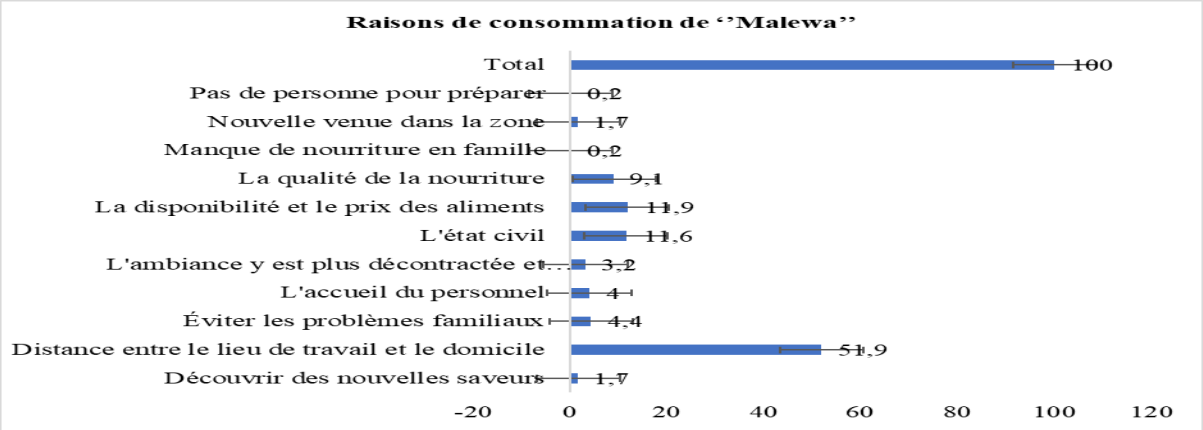

Figure 4. Raisons de consommation des aliments des restaurants de fortune

Les raisons de consommation des aliments des restaurants de fortune semblent liées au niveau d'instruction (p-valeur = 0,003) et à la profession (p-valeur = 0,029) selon le test de Khi-2.

Influence de l'affinité

Dans une certaine mesure, l'affinité entre le consommateur et la tenancière a un certain impact dans la consommation au restaurant de fortune. La situation est quasi équilibrée dans les déclarations des consommateurs. Bien qu'à des degré différents, 52,1 % des consommateurs enquêtés renseignent que l'affinité entre la tenancière et le consommateur a un impact dans la consommation des aliments des restaurants de fortune. Dans cette proportion, 27,4 % indiquent que l'affinité a un peu d'influence, 14,1 % évoquent beaucoup d'influence, 8,1 parlent d'une influence modérée, 2,5 % pensent que l'affinité a énormément d'influence sur la consommation dans un restaurant de fortune. En revanche, 47,9 % des consommateurs pensent que l'affinité n'a pas du tout d'influence sur la consommation dans un restaurant de fortune comme le montre la figure ci-après.

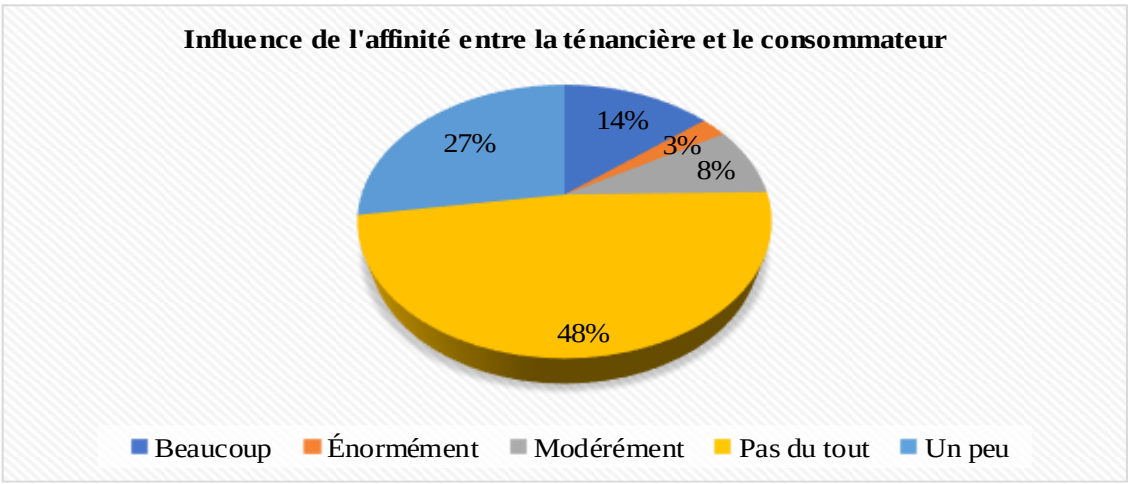

Figure 5. Influence l'affinité dans la fréquentation des restaurants de fortune

Préférences alimentaires

Au sujet des préférences alimentaires, 61,2 % des consommateurs des restaurants de fortune restent indifférents face à la consommation des produits importés et locaux. Par contre, 33,3 % des consommateurs préfèrent des produits alimentaires locaux et 5,4 % préfèrent des produits importés. Le fait que la majorité d'entre eux préfèrent consommer les deux types des produits traduit un comportement qui s'adapte à la réalité en face, selon le type de produit disponible et le budget dont on dispose, les produits devenant de plus en plus rares et financièrement peu accessibles. La figure ci-dessous illustre les préférences alimentaires des consommateurs.

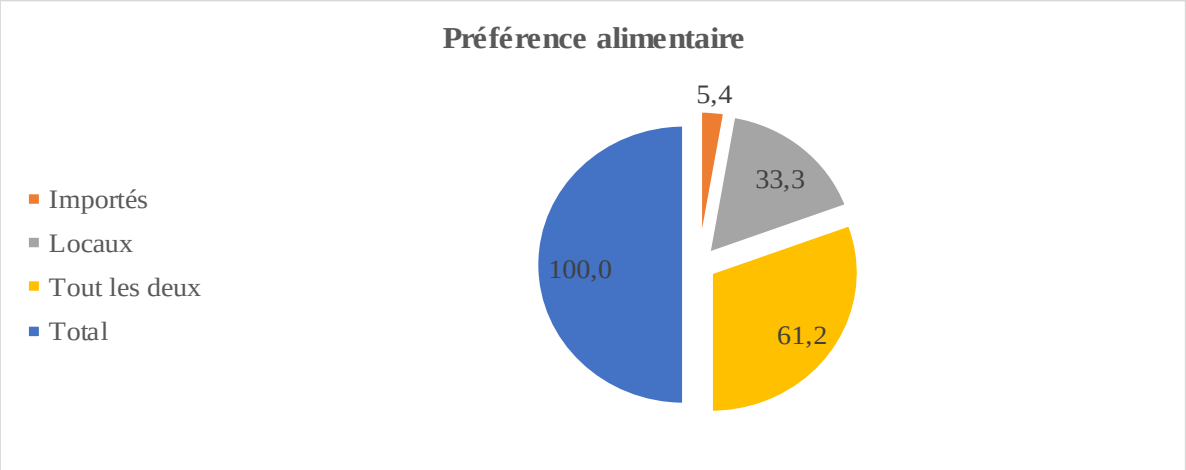

Figure 6. Répartition des enquêtés selon la préférence alimentaire

Le test du Khi-deux révèle que les références alimentaires sont en lien avec l'aspect social (p-valeur = 0,047).

Propension journalière à dépenser et moyen de paiement

La propension journalière à dépenser par le consommateur de « Malewa » est en moyenne d'environ 4496,30 CDF, mais il y a une variation considérable entre les individus (écart-type élevé : 1468,51818 CDF). La plupart des gens ont une propension à dépenser de 5000 CDF (mode). La propension minimale est de 1500 CDF et la propension maximale est de 8000 CDF, ce qui montre une large fourchette de dépenses.

La comparaison des moyennes (test de Student) montre qu'il n'existe pas de différence significative entre les hommes et les femmes (Levene : p-valeur 0.588>0.05 confirme l'égalité des variances et Student : p-valeur 0.886>0.05 confirme l'égalité des moyennes de deux groupes).

Dans le processus de consommation, deux types de mode de paiement ont été identifiés : le cash et le crédit. Ainsi, 98,8 % des consommateurs interrogés déclarent payer cash les aliments juste après service et 1,2 % dit qu'il consomme à crédit et paie à la fin du mois comme illustré dans le tableau ci-dessous.

Tableau 4. Répartition des répondants selon le mode de paiement

Mode de paiement					
		Effectifs	%	% valide	% cumulé
Valide	Cash	400	98,8	98,8	98,8
	Crédit	5	1,2	1,2	100,0
	Total	405	100,0	100,0	

La prédominance du paiement cash traduit d'un côté une discipline commerciale de la part des propriétaires des restaurants et de l'autre côté, un comportement instable des consommateurs (non fidèles) qui ne méritent pas encore la confiance des vendeuses.

Qualité des aliments et hygiène de l'environnement

Appréciation de la qualité des aliments

Les clients des restaurants de fortune apprécient les aliments qu'ils y consomment en fonction des qualités organoleptiques. Parmi les consommateurs, 57,5 % déclarent de bonne la qualité des aliments offerts dans les restaurants de fortune et 24,4 % les déclarent très bonne qualité. Une proportion de 18,0 % estime que la qualité des aliments offerts par ces restaurants est assez bonne. Ces résultats attestent que les aliments présentés dans les restaurants de fortune rentrent dans les habitudes alimentaires des consommateurs dans une grande mesure. Le tableau ci-dessous illustre ces résultats.

Tableau 5. Répartition des répondants selon la qualité des aliments consommés

Qualité des aliments dans le ''Malewa''					
		Effectifs	Pourcentage	Pourcentage valide	Pourcentage cumulé
Valide	Assez bonne	73	18,0	18,0	18,0
	Bonne	233	57,5	57,5	75,6
	Très bonne	99	24,4	24,4	100,0
	Total	405	100,0	100,0	

Cette appréciation semble être liée à l'ethnie (p-valeur = 0,000) et au revenu mensuel approximatif (p-valeur = 0,022) tel que révélé par le test du Khi-2.

Plats régulièrement consommés

Les plats les plus consommés sont principalement composés de fufu combiné avec le champignon, le poisson fumé, le fumbwa, le poisson (salé ou non), le poulet, la viande, le haricot, le légume, le pondu, etc. Il s'observe également des combinaisons de riz avec du haricot et du poisson ou du poulet. Plusieurs autres combinaisons sont signalées mais dans des moindres pourcentages, représentants au total 24,5 %, comme illustré dans le tableau ci-dessous.

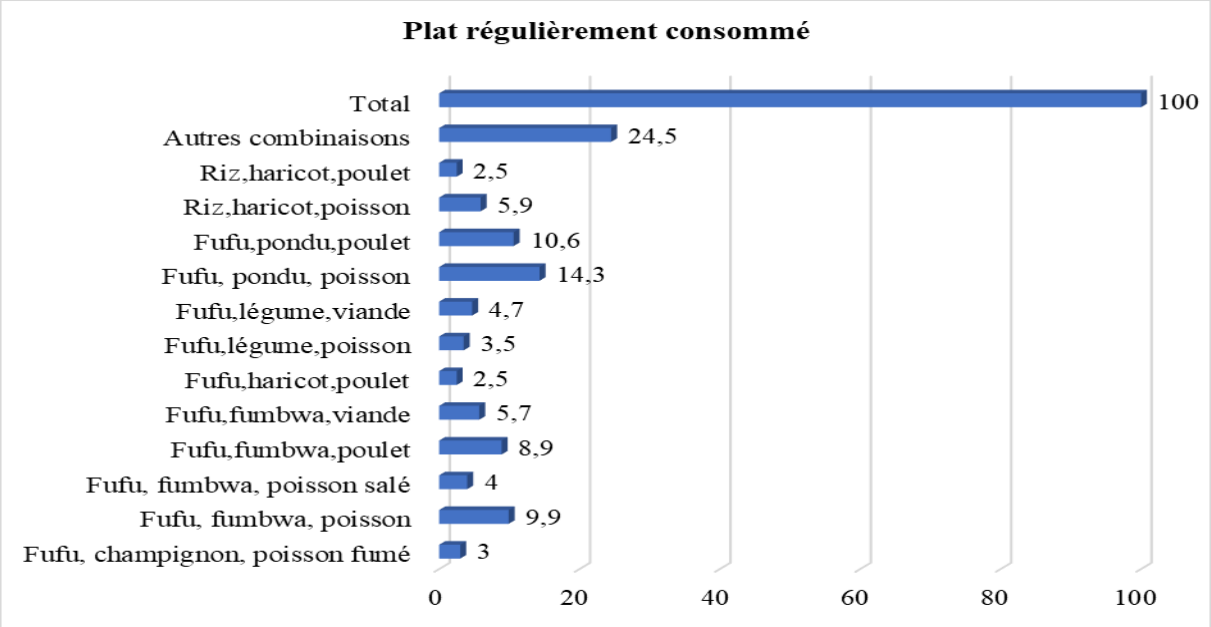

Figure 7. Répartition des enquêtés selon les plats régulièrement consommés

Cette figure révèle que les trois premières combinaisons les plus sollicitées sont le Fufu-pondu-poisson (14,3 %), le Fufu-pondu-poulet (10,6 %), le Fufu-fumbwa-poisson (9,9 %). Le test du Khi-deux de Pearson suggère une association significative entre le plat consommé et le revenu du consommateur (p-value < 0,001), la profession (p-value = 0,003) et l'ethnie (p-value < 0,001) mais n'indique aucun lien positif entre la plat consommé et l'état civil (p-value = 0,331) et la confession religieuse (p-value = 0,776).

Appréciation de la protection des aliments contre la contamination

En ce qui concerne l'appréciation de la protection des aliments contre différentes formes de contamination, 57,5 % des consommateurs enquêtés estiment qu'elle est bonne, 21,5 % pensent qu'elle est très bonne et 20,0 % la jugent assez bonne. Très peu de consommateurs ont jugé mauvaise (0,5%), la protection des aliments comme ceux qui sont restés indifférents (0,5 %). Cette réalité est illustrée par la figure ci-dessous.

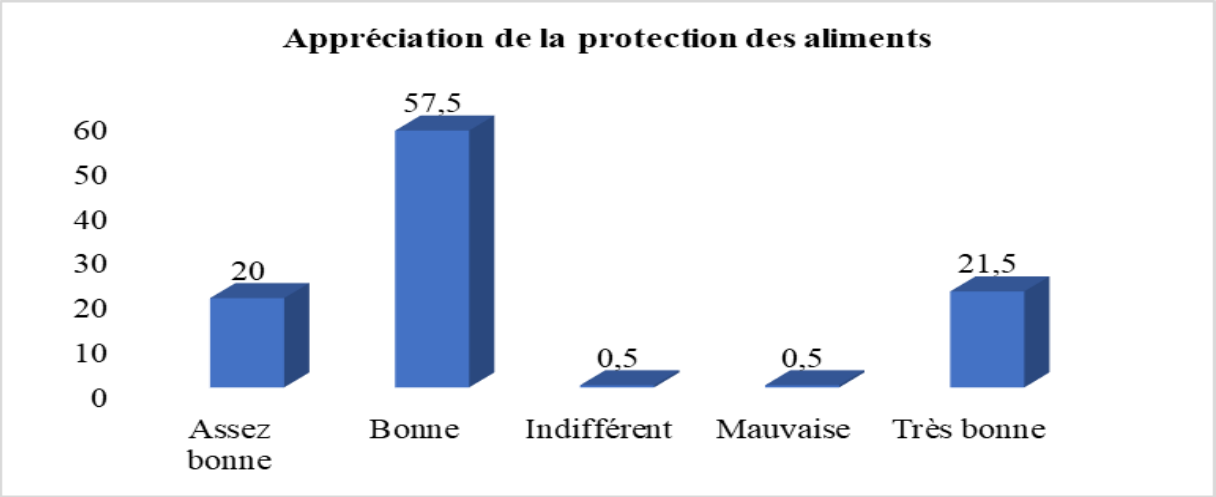

Figure 8. Appréciation de la protection des aliments par les consommateurs

Pistes d'amélioration de la qualité des services

Pour améliorer la qualité des aliments, les consommateurs interrogés ont proposé plusieurs pistes de solutions. Parmi ses solutions, sept peuvent être considérées comme l'aspiration de la majorité des clients des restaurant de fortune, notamment : le recours aux ingrédients locaux pour la préparation des mets (33,8 %), l'observance des normes d'hygiène depuis l'acquisitions des intrants jusqu'au service dans l'assiette (27,9 %), l'amélioration de l'état physique du restaurant lui-même (9,4 %), la gestion efficace des déchets (3,7 %), la formation en gastronomie (3,2 %), le contrôle qualité (2,7 %) et une bonne cuisson des aliments (2,7 %). D'autres propositions ont été également formulées comme le montre la figure ci-dessous.

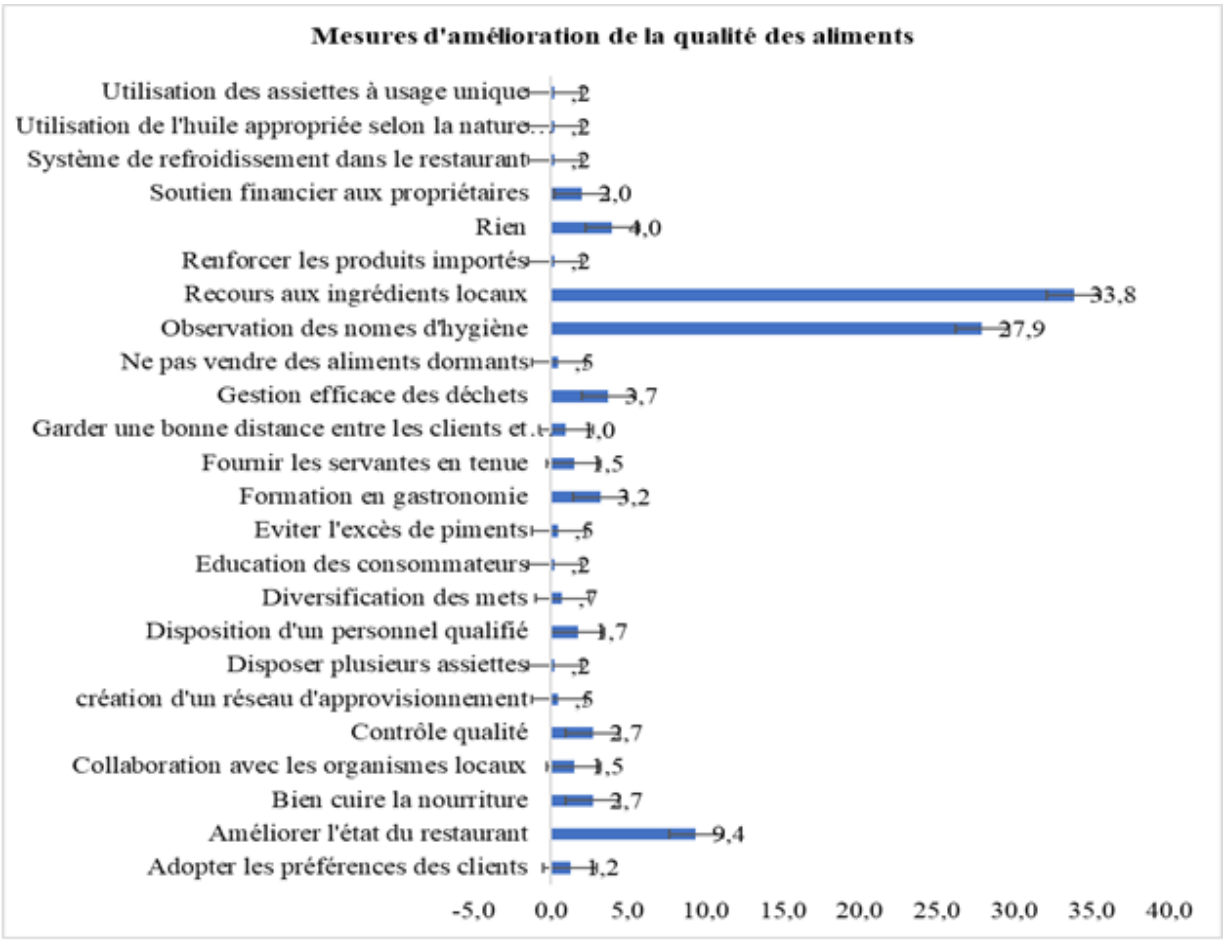

Figure 9. Proposition des mesures à adopter pour l'amélioration de la qualité des services

Appréciation de l'hygiène et de l'environnement

Les restaurants de fortune de Kenge ont tant soit peu un dispositif visant à garantir l'hygiène. Dans tous les restaurants, il a été détecté un dispositif de lavage des mains. Tous les consommateurs enquêtés disent laver leurs mains avant et après le repas même si certains restaurants ne disposent pas d'un savon liquide pour le lavage des mains et d'autres ajoutent de l'eau dans le savon dont ils disposent en vue d'en augmenter la quantité (constat établi par observation directe).

Appréciation de la propreté de la servante

Pour ce qui est de la servante, 59,8 % des consommateurs interrogés estiment que sa propreté est bonne, 22,7 % assez bonne, 17,0 % très bonne et 0,5 % mauvaise comme le montre le tableau ci-dessous. Les servantes des restaurants de fortune de la ville de Kenge ne disposent pas de tenue de travail appropriée, usant pour la plupart de leurs propres habits pour travailler avec une tête non couverte. Ce qui expose les consommateurs à plusieurs dangers comme la consommation des cheveux dans les aliments.

Tableau 6. Appréciation de la propreté de la servante du restaurant

Appréciation de la propreté de la servante					
		Effectifs	%	% valide	% cumulé
Valide	Assez bonne	92	22,7	22,7	22,7
	Bonne	242	59,8	59,8	82,5
	Mauvaise	2	,5	,5	83,0
	Très bonne	69	17,0	17,0	100,0
	Total	405	100,0	100,0	

Appréciation de l'environnement et pistes d'amélioration

Les résultats montrent que 54,6 % des consommateurs interviewés estiment que l'environnement des restaurants est propre, 28,4 % le déclarent assez propre, 15,6 % disent qu'il est très propre et 0,2 % le considèrent sale et 1,2 % le considèrent très sale.

En vue d'améliorer la qualité de l'environnement, les consommateurs estiment que quatre mesures peuvent être envisagées, notamment le renforcement des contrôles sanitaires (39,8 %), la formation des exploitants sur l'hygiène (37,0 %), l'installation des points d'eau potable à côté des restaurants (12,3 %) et l'organisation des campagnes de sensibilisation pour les consommateurs (10,9 %) (Figure 10).

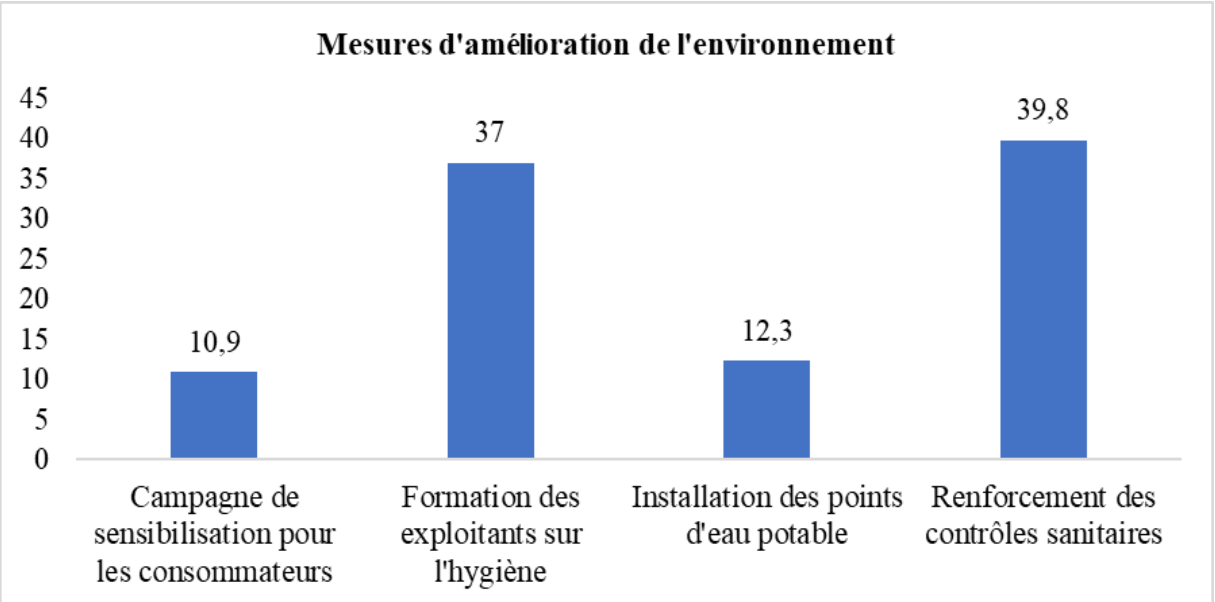

Figure 10. Mesures d'amélioration de l'environnement direct des restaurants de fortune.

4. DISCUSSION

4.1. Profil socioéconomique des consommateurs

L'étude révèle que les usagers des restaurants de fortune à Kenge sont majoritairement des jeunes, avec un âge moyen de 27,8 ans, bien que toutes les tranches d'âge y soient représentées. La prédominance masculine est marquée, et le statut matrimonial dominant est le célibat, rejoignant ainsi les constats d'Assouni (2021). Ces consommateurs, issus de diverses catégories socioprofessionnelles et ethniques, partagent une contrainte commune : un faible pouvoir d'achat. En effet, 66,2 % disposent d'un revenu mensuel inférieur à 124 USD.

Ce constat souligne que la restauration de fortune est intrinsèquement liée au problème d'accessibilité économique à une alimentation de qualité. Comme l'indiquent Drabo *et al.* (2006), la facilité d'accès prime souvent sur les considérations hygiéniques. En somme, le faible niveau de revenu agit comme le principal déterminant orientant les choix alimentaires vers ces établissements de fortune.

4.2. Perceptions et motivations alimentaires

En ce qui concerne la perception des « Malewa », l'étude met en évidence une appréhension globalement positive. Les consommateurs associent dans leur régime des produits locaux et importés selon l'offre disponible. Paradoxalement, ils expriment une satisfaction relative quant à la propreté du personnel de service et à l'environnement des restaurants, en dépit des risques sanitaires.

Cette perception positive témoigne du fait que la consommation d'aliments sains est fortement contrainte par l'environnement immédiat. Face à la précarité financière, les repas de fortune agissent comme une tentation nécessaire (Freedman et Bell, 2009). La subjectivité de l'appréciation de la qualité semble ici biaisée par la nécessité économique et la disponibilité de proximité.

4.3. Hygiène et vulnérabilité sanitaire

L'étude confirme un non-respect préoccupant des normes d'hygiène lors de la préparation et de la conservation des aliments. Néanmoins, les consommateurs développent leur propre définition d'une « alimentation saine » en fonction de leurs préférences culturelles et, surtout, de leurs moyens financiers (Gracia *et al.*, 2020). Ce décalage entre la perception des usagers et les risques réels les rend particulièrement vulnérables. Comme le soulignent Abomo *et al.* (2020), cette vulnérabilité sanitaire est souvent exacerbée par une perception erronée de la sécurité des aliments, occultant le danger par habitude ou nécessité.

4.4. Implications économiques et sociales

Enfin, sur le plan économique, la restauration de fortune présente un caractère ambivalent. D'une part, elle constitue une source de revenus vitale pour les exploitantes, leur permettant de subvenir aux besoins sociaux de base de leurs ménages. D'autre part, ses implications économiques globales sont négatives pour les consommateurs : les économies réalisées sur le prix du repas sont souvent annulées par les dépenses de santé induites par les maladies d'origine alimentaire. Ce secteur, pilier de l'économie informelle à Kenge, nécessite donc un encadrement rigoureux pour transformer cette source de revenus en un levier de sécurité alimentaire réelle.

5. CONCLUSION

La restauration de fortune, communément appelée « Malewa », s'affirme comme une véritable issue de secours dans la ville de Kenge, Province du Kwango en République Démocratique du Congo. Elle constitue à la fois une source de revenus vitale pour les femmes exploitantes et un pilier de la sécurité alimentaire pour des citadins aux revenus modestes. Au regard de son rôle socioéconomique, ce type d'économie populaire est appelé à rester durablement enraciné dans le paysage urbain.

Toutefois, cette étude a mis en évidence un non-respect critique des normes d'hygiène alimentaire et environnementale, depuis l'acquisition des ingrédients jusqu'au service à table. Afin de limiter les risques sanitaires et de protéger le revenu des consommateurs, des mesures d'encadrement rigoureuses s'imposent.
Pour améliorer la qualité des aliments, il est impératif de : (i) Sensibiliser les exploitants à la valorisation des ingrédients locaux, plus frais et nutritifs ; (ii) Promouvoir l'observance stricte des normes d'hygiène à chaque étape du processus culinaire ; (iii) Initier des programmes de formation de base en gastronomie et en techniques de conservation des aliments.

Pour améliorer l'environnement de la restauration, il y a lieu de renforcer le contrôle sanitaire par les services publics compétents, d'organiser des sessions de formation obligatoires sur l'hygiène publique pour les tenancières, d'installer des points d'accès à l'eau potable à proximité des zones de forte concentration de ces restaurants.

Aussi, il convient de souligner que les données de cette étude reposent sur les déclarations des consommateurs, ce qui peut induire un biais d'auto-déclaration. De plus, ces résultats possèdent une validité saisonnière liée aux fluctuations de l'offre alimentaire et des conditions climatiques à Kenge.

Des études ultérieures devraient adopter une approche méthodologique plus complète, intégrant des observations directes et des analyses de laboratoire, afin d'obtenir une évaluation plus précise et exhaustive des pratiques et des impacts de la restauration de fortune à Kenge.

Références

Abomo M., Akouango P. & Matouty P., 2020. Systèmes alimentaire urbain et santé en Afrique. Consommation alimentaire et vulnérabilités sanitaires. *Revue Espace, Territoires, Sociétés et Santé*, 3(5), 2-11. Consulté le 25/10/2025. URL: https://www.retssa-ci.com/index.php?page=detail&k=113

Assouni J., 2021. Restauration de rue : Effets socio-économiques et risques sanitaires dans la ville de Djougou (nord-ouest Bénin). *International Journal of Innovation and Applied Studies*, 34(2), 276-285. Consulté le 25/10/2025. ULR : https://www.proquest.com/scholarly-journals/restauration-de-rue-effets-socio-économiques-et/docview/2595666544/se-2

Baert G., Embrechts J., De Dapper M. & Mapaka M., 1991. *Cartographie des sols : évaluation des terres : feuille de Kinshasa, Bas-Zaïre.* Université de l'Etat de Gand, Belgique, AGCD, 147 p.

Bonkena P., Poncelet M., Michel B. & Kinkela C., 2018. La consommation alimentaire et son évolution à Kinshasa, République Démocratique du Congo. *Tropicultura*, 36(3), 506-519. DOI :10.25518/2295-8010.655

Cochran W.G., 1977. *Sampling Techniques*. 3rd ed., John Wiley & Sons, 428 p.

Drabo K., Zeba A., Tarnagda Z. *et al.*, 2006. Hygiène et alimentation de rue dans la ville de Bob-Dioulasso, Burkina Faso. *Science et technique, Sciences de la santé*, 29(1 et 2), 73-83. DOI : 10.3185/pathexo3267

Freedman D.A. & Bell B.A., 2009. Access to healthful foods among an urban food insecure population: perceptions versus reality. *Journal of Urban Health*, 86(6), 825-838. Doi: 10.1007/s11524-009-9408-x

Gracia K., Angélique R., Josselin M. & Andréa G., 2020. L'accessibilité alimentaire: Une approche par l'expérience vécue des étudiants décohabitants. *Recherche et Applications en Marketing* (French Edition), 2024, 39 (3), pp.123-164. DOI: 10.1177/07673701241247629

Ibula R., 2023. Entrepreneuriat féminin dans le secteur informel : Cas des restaurants de fortune dits « Malewa » à Kenge-ville dans la province du Kwango, République Démocratique du Congo. *International Journal of Innovation and Scientific Research*, 69(2), 238-248. URL : https://issr-journals.org/links/papers.php?journal=ijisr&application=pdf&article=IJISR-23-122-03

Muzingu B., 2022. De la débrouille à la survie d'une population paupérisée dans la ville de Kenge, province du Kwango. *Revue congolaise des sciences politiques et administratives (RCSPA)*, II(9), 109-131.

Norimatsu H.& Tapie P.C., 2017. Techniques d'observation en Sciences humaines et sociales. *52ème Congrès International Société d'Ergonomie de Langue Française*, Toulouse 2017, 4p.

Omasombo J. & Zenga J., 2012. *Kwango. Le pays des Bana Lunda* » consulté le 02 octobre 2025. URL : http://journals.openedition.org/lectures/10518 ; DOI : 10.4000/lectures.10518

Peemans J-P., 2002. Le développement des peuples face à la modernisation du monde. Les théories du développement face aux histoires du développement « réel » dans la seconde moitié du XXe siècle. *Colloque Population et Développement, Louvain-la-Neuve/Paris, Ed. L'Harmattan/Academia-Bruylant*, n° 10, 534 p.

Pouch T., 2006. *La politique économique : mondialisation et mutations.* Ed. L'Harmattan, Paris, Col. Recherches Économiques François Perroux, 416 p.

Tasi M., Vambi N., Numbi M., Matwo L., Niumba M. & Kalendi M., 2018. Évaluation de la largeur et de la densité des cernes de croissance de l'Iroko « Milica excelsa » de la forêt de Mayombe en RD Congo. *Congo Sciences*, 6, 52-55. URL : https://congosciences.online/wp-content/uploads/2023/05/TASI_20183.pdf

Wilhelm M., 2014. *Échantillonnage boule de neige : la méthode de sondage déterminé par les répondants.* Office fédérale de statistique, Neuchâtel. Consulté le 15 décembre 2025. http://www.unine.ch/members/matthieu.wilhelm

Zoma V., 2024. Dynamique urbaine et transformations alimentaires : étude de l'expansion des fast-foods dans le secteur 3 de Ouagadougou au Burkina Faso. *Journal of Research in Humanities and Social Science*, 12(9), 146-153. URL : https://hal.science/hal-04715461v1/document.