Revue Africaine d'Environnement et d'Agriculture
http://www.rafea-congo.com
2026 ; 9(2), 635-641
ISSN (Print) : 2708-7743 **eISSN** : 2708-5422 **Dépôt légal** : JL 3.01807-57259

Cueillette et commercialisation de la fougère comestible communément appelée « Misili » (*Pteridium centrali-africanum*) : du village Masamuna (province du Kwilu) à Kinshasa, République Démocratique du Congo

Patrielle Mweli Mboma[1*], Christian Ndalala[2], Apollinaire Biloso Moyene[1], Paul Mafuka[2]

[(1)]Université de Kinshasa. Faculté des Sciences Agronomiques et Environnement. Mention Economie Agricole. BP 117 Kinshasa XI (RDC). E-mail : patriellemweli@gmail.com
[(2)]Université de Kinshasa. Faculté des Sciences Agronomiques et Environnement. Mention Gestion des Ressources Naturelles. BP.117 Kinshasa XI (RDC).

Reçu le 27 mai 2026, **accepté le** 24 juin 2026, **publié en ligne le** 27 juin 2026
DOI : https://dx.doi.org/10.4314/rafea.v9i2.58

RESUME

Description du sujet. Les fougères comestibles (*Pteridium centrali-africanum*), localement appelées « Misili », figurent parmi les produits forestiers non ligneux (PFNL) majeurs et constituent l'une des principales sources de denrées alimentaires et de revenus pour les populations rurales en République Démocratique du Congo (RDC).
Objectif. Cette étude analyse la filière de commercialisation de ces fougères comestibles, depuis le village de Masamuna (Province du Kwilu) jusqu'aux marchés de consommation de Kinshasa. Il s'agit d'identifier et de caractériser les différents acteurs impliqués dans cette chaîne de valeur.
Méthodes. Une enquête (qualitative et quantitative) a été menée à Masamuna, site d'exploitation et de cueillette, ainsi qu'à Kinshasa, principal centre de commercialisation.
Résultats. L'étude montre que les femmes sont les principales actrices de la filière, investies tant dans la cueillette que dans la commercialisation. La rentabilité de ce commerce repose sur une stratégie de reconditionnement : le poids des bottes est drastiquement réduit, passant de 2 kg au point de collecte à Masamuna à seulement 0,5 kg sur les marchés de Kinshasa, optimisant ainsi les marges bénéficiaires.
Conclusion. L'exploitation de *Pteridium centrali-africanum* est une activité génératrice de revenus essentiellement féminine, portée par une demande urbaine croissante. Afin de pérenniser cette dynamique économique et de prévenir la dégradation des écosystèmes naturels de cueillette, il s'avère impérieux d'envisager des stratégies de domestication de cette plante sauvage.

Mots-clés : *Pteridium centrali-africanum*, produits forestiers non ligneux, chaîne de valeur, enquête, Masamuna/Kinshasa.

ABSTRACT

Harvesting and Marketing of the Edible Fern Commonly Known as 'Misili' (*Pteridium centrali-africanum*): From Masamuna Village (Kwilu Province) to Kinshasa, Democratic Republic of the Congo
Descripription of the subject. Edible ferns (*Pteridium centrali-africanum*), locally known as "Misili", rank among the major non-timber forest products (NTFPs) and represent one of the primary sources of food and income for rural populations in the Democratic Republic of the Congo (DRC).
Objectives. This study analyzes the marketing chain of these edible ferns, from the village of Masamuna (Kwilu Province) to the consumer markets of Kinshasa. It aims to identify and characterize the various actors involved in this value chain.
Methods. A mixed qualitative and quantitative survey was conducted in Masamuna, the primary harvesting and exploitation site, as well as in Kinshasa, the main commercial hub.
Results. The study demonstrates that women are the primary actors in this sector, heavily invested in both harvesting and marketing. The profitability of this trade relies on a reconditioning strategy: the weight of the bundles is drastically reduced, dropping from 2 kg at the collection point in Masamuna to just 0.5 kg in the markets of Kinshasa, thereby optimizing profit margins.
Conclusion. The exploitation of *Pteridium centrali-africanum* is an essentially female income-generating activity, driven by a growing urban demand. To ensure the sustainability of this economic dynamic and to prevent the degradation of natural harvesting ecosystems, it is imperative to consider domestication strategies for

this wild plant.

Keywords: *Pteridium centrali-africanum*, non-timber forest products, value chain, survey, Masamuna/Kinshasa

1. INTRODUCTION

Les forêts tropicales humides possèdent une valeur inestimable en raison des biens et services écosystémiques qu'elles fournissent aux populations. Lorsqu'elles font l'objet d'une gestion durable, elles se révèlent être une ressource auto-renouvelable générant de multiples bénéfices (Poore et Sayer, 1993). Elles constituent notamment une source essentielle de matières premières pour la construction, les transports, les communications, l'alimentation et l'énergie. Cependant, l'exploitation croissante de ces ressources au fil du temps est devenue l'un des principaux facteurs de dégradation des massifs forestiers à l'échelle mondiale (Liniger, 2010).

En République Démocratique du Congo (RDC), les populations riveraines dépendent étroitement des milieux forestiers dont elles extraient divers produits pour leur alimentation, tels que des fruits sauvages, de la petite faune comestible, du miel et des épices, sans oublier les plantes médicinales. Ces produits forestiers non ligneux (PFNL) représentent des ressources naturelles stratégiques auxquelles la population congolaise a recours pour diversifier ses activités productives, améliorer ses revenus et renforcer sa sécurité alimentaire (FAO, 2000).

Ces ressources comestibles se répartissent en plusieurs catégories, incluant les fruits, les légumes-feuilles et les champignons. Elles sont prélevées au sein d'écosystèmes naturels variés selon des calendriers saisonniers spécifiques. Il s'agit d'une activité de cueillette que les communautés rurales effectuent généralement en l'absence de toute réglementation formelle. Les produits récoltés sont ainsi destinés soit à la consommation des ménages, soit à la commercialisation sur les marchés urbains (Jean Marc Boffa 2003).

Les fougères comestibles (*Pteridium centrali-africanum* ou *Pteridium aquilinum*), communément appelées « Misili », font partie des PFNL ciblés par la présente recherche, menée entre le village de Masamuna (Province du Kwilu) et la ville-province de Kinshasa. Cette ressource subit une pression anthropique similaire, voire plus intense que d'autres PFNL, en raison de son fort intérêt à la fois alimentaire et commercial. Les modes d'exploitation de *Pteridium centrali-africanum* entraînent des modifications structurelles au sein des écosystèmes naturels de prélèvement. Ces transformations environnementales s'avèrent d'autant plus intenses et rapides que la demande sur les marchés de consommation est élevée.

Afin de parvenir à une meilleure compréhension des dynamiques socioéconomiques et écologiques liées à cette plante, une enquête a été organisée dans le principal bassin de cueillette et de production. Ce travail a pour objectif d'analyser la filière de cueillette et de commercialisation de ces fougères comestibles, depuis le village de Masamuna jusqu'aux marchés de Kinshasa.

Sur le plan socioéconomique, la recherche s'attache d'abord à évaluer la contribution du « Misili » à la sécurité alimentaire en tant que source de nutriments et alternative abordable pour les ménages kinois. Elle vise également la réduction de la pauvreté par la quantification des revenus générés au profit des communautés rurales de Masamuna, en particulier pour les femmes qui dominent traditionnellement l'activité de cueillette. Sur le plan écologique et durable, l'étude permet d'analyser l'impact de la cueillette sauvage intensive sur la dynamique de régénération naturelle des peuplements de *Pteridium centrali-africanum*. Elle participe par ailleurs à la valorisation des PFNL dans l'économie locale pour inciter les décideurs à la conservation des écosystèmes forestiers et savanicoles de la province du Kwilu. Sur le plan scientifique et académique, ce travail contribue à enrichir les données ethnobotaniques et taxonomiques portant sur les plantes sauvages comestibles spécifiques en République Démocratique du Congo.

Enfin, il vise à structurer une base de données économiques fiables et actualisées, capable d'orienter les décideurs politiques et les organisations non gouvernementales vers une intégration formelle du secteur informel des PFNL dans les plans de développement régionaux.

2. MATERIEL ET METHODES

2.1. Milieu et Durée

La présente étude s'est déroulée dans la cité de Masamuna, située à environ 260 km de Kinshasa sur la Route Nationale 1 (RN1) (figure 1), localisée aux coordonnées géographiques suivantes : 4° 47′ 42″ de latitude Sud et 17° 37′ 02″ de longitude Est.

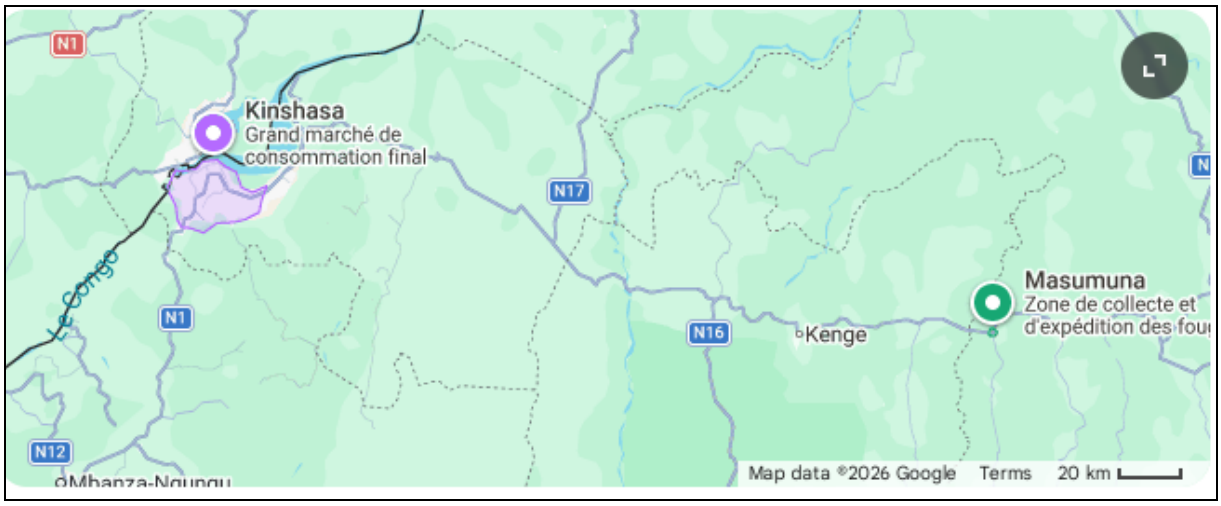


Figure 1. Zone d'étude

La cité de Masamuna (commune rurale), premier grand pôle d'habitation à l'entrée de la province du Kwilu en provenance de Kinshasa, dépend administrativement du territoire de Masi-Manimba. Masamuna est traversé par la Route Nationale 1 (RN1), ce qui en fait un point de passage obligatoire et un carrefour économique majeur pour les flux de personnes et de marchandises entre la capitale et l'espace Grand-Bandundu (Bwanga, 2018). Sur le plan des infrastructures et de la santé publique, Masamuna abrite une église et un centre de santé de référence gérés par l'église catholiques. Historiquement, Masamuna a été l'un des foyers les plus touchés au monde par la trypanosomiase humaine africaine (maladie du sommeil), ayant récemment bénéficié de campagnes médicales basées sur de nouveaux protocoles de traitement simplifiés par voie orale (Bwanga, 2018).

Le milieu biophysique de Masamuna se caractérise par un climat tropical humide de type AW, marqué par l'alternance de deux saisons (Bwanga, 2018). Des précipitations abondantes se répartissent sur une longue saison des pluies, essentielle au calendrier agricole local, tandis que les températures demeurent élevées et relativement constantes tout au long de l'année. La formation végétale dominante est constituée d'une savane herbeuse, parsemée de reliques forestières profondément modifiées par l'activité agricole intensive de subsistance. Le substrat pédologique présente une texture argilo-sableuse. Ce complexe offre une porosité facilitant le drainage des eaux de surface grâce à la fraction sableuse, tout en maintenant une capacité de rétention des éléments nutritifs et de l'humidité grâce à la fraction argileuse. Ce type de sol s'avère particulièrement propice au développement des cultures vivrières et aux activités pastorales.

La commercialisation du « Misili » (fougères comestibles) à Masamuna représente une activité économique courante, ancrée dans le secteur informel et typique des grands points de transit de l'ex-province du Bandundu. Située le long de la RN1, l'agglomération fait office de plaque tournante pour le commerce des produits agricoles et des produits forestiers non ligneux (PFNL) à destination des marchés de Kinshasa (Bwanga, 2018). Les bordures de cet axe routier constituent le lieu d'achat privilégié pour les passagers, les transporteurs routiers et les commerçants grossistes de passage. Les vendeuses y exposent les bottes de fougères, collectant ainsi les flux de produits issus des villages environnants. Sur le plan culinaire et anthropologique, le « Misili » demeure un mets emblématique de la région, particulièrement prisé lorsqu'il est préparé sous forme de ragoût, traditionnellement cuisiné avec de la pâte d'arachide (*mwamba*), du poisson fumé ou des chenilles. Cette étude a été réalisée du 8 au 15 Octobre 2024.

2.2. Matériel

Les instruments mobilisés dans le cadre de cette recherche correspondent aux outils classiques d'évaluation environnementale et d'échantillonnage pédologique. Un système de positionnement global (GPS) a été utilisé pour la géolocalisation précise des stations de développement des fougères comestibles et des points de prélèvement des échantillons de sol. Un ruban métrique de 100 mètres a permis de délimiter les parcelles d'étude hébergeant ces fougères ainsi que la végétation environnante. Les prélèvements pédologiques ont été réalisés à l'aide d'une tarière, tandis qu'une balance de précision a servi à peser les bottes de fougères sur les différents points de vente.

2.3. Méthodes

Au sein de la zone d'étude, un questionnaire a été administré à un échantillon aléatoire de 37 vendeurs de « Misili », dont 23 au niveau de Masamuna et 14 dans la ville-province de Kinshasa. Le dépouillement des fiches d'enquête et la

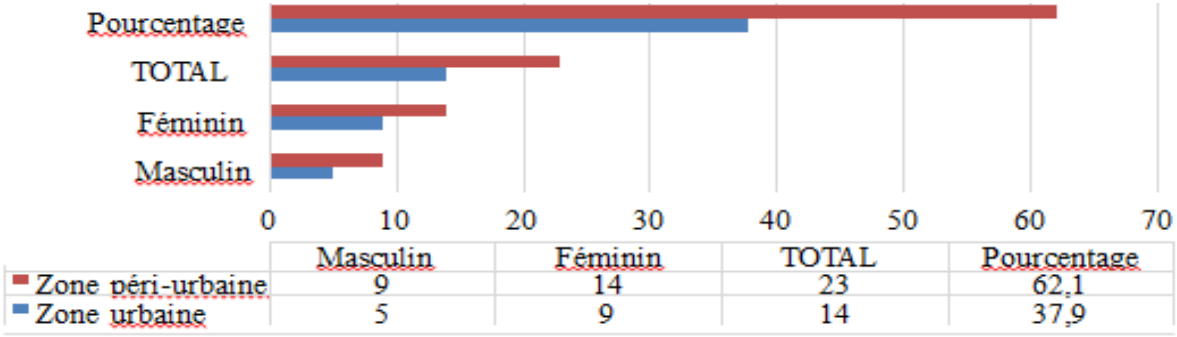
compilation des réponses des questionnaires ont été effectués manuellement. Le traitement analytique de ces données a été réalisé à l'aide du logiciel Microsoft Excel 2016. Les analyses physico-chimiques des échantillons de sol ont été exécutées au Centre de Recherches en Sciences du Sol (CReSSol) selon des protocoles standardisés. La mesure du pH a été déterminée dans un rapport sol-eau de 1/2,5. La teneur en azote total a été quantifiée par la méthode de Kjeldahl, tandis que la concentration en phosphore assimilable a été évaluée selon la méthode de Bray-2. Enfin, le dosage des bases échangeables a été réalisé après extraction à l'acétate d'ammonium.

3. RESULTATS

3.1. Profil des enquêtés

Répartition des enquêtés selon le genre

La figure 2 indique la répartition des enquêtés selon le genre.



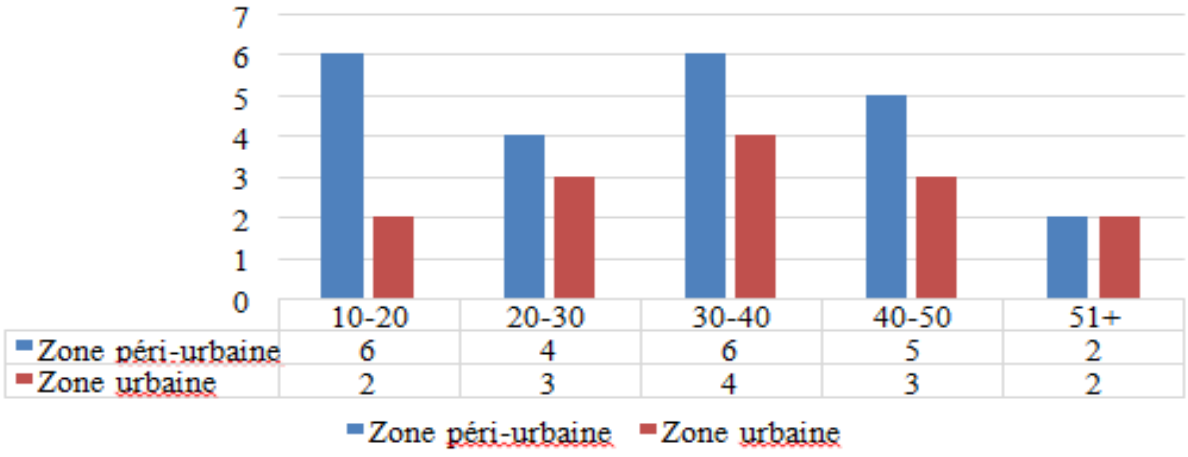
	Masculin	Féminin	TOTAL	Pourcentage
Zone péri-urbaine	9	14	23	62,1
Zone urbaine	5	9	14	37,9

Figure 2. Répartition des enquêtés selon le genre

La figure 2 montre que la zone périurbaine (contrée de Masamuna) regroupe la majorité de l'effectif, soit 62,1 % de l'échantillon global. La zone urbaine (Kinshasa) représente une part plus faible, s'élevant à 37,9 %. Le genre féminin est majoritaire dans les deux environnements, totalisant 23 femmes (14 en milieu périurbain et 9 en milieu urbain) contre 14 hommes (9 en milieu périurbain et 5 en milieu urbain). Cette répartition reste proportionnellement similaire d'une zone à l'autre, le genre féminin s'avérant systématiquement plus représenté que le genre masculin.

Répartition des enquêtés selon l'âge

La Figure 2 présente la répartition des enquêtés selon l'âge.



	10-20	20-30	30-40	40-50	51+
Zone péri-urbaine	6	4	6	5	2
Zone urbaine	2	3	4	3	2

Figure 3. Age des enquêtés

La figure 2 montre que la zone périurbaine de Masamuna compte un total de 23 individus, contre 14 pour la zone urbaine. La classe d'âge des 10 à 20 ans est la plus représentée en zone périurbaine (6 individus), alors qu'elle s'avère la moins représentée en zone urbaine (2 individus), à égalité avec celle des seniors. La population urbaine atteint son effectif maximal dans la tranche des 30 à 40 ans avec 4 individus, une dynamique qui culmine également en zone périurbaine avec 6 individus. Enfin, les deux zones affichent une stricte égalité pour la tranche d'âge la plus avancée (51 ans et plus), dénombrant exactement 2 individus chacune.

3.2. Cueillette et commercialisation des fougères comestibles « Misili »

Avis des enquêtés sur la cueillette et la commercialisation de Misili

Le « Misili » est récolté à l'état sauvage dans les zones humides, les forêts secondaires et les savanes des environs de Masamuna ainsi que des secteurs limitrophes. Les cueilleurs approvisionnent directement les commerçantes grossistes ou détaillantes sur le marché local. Le légume y est acheminé très frais, généralement tôt le matin, afin de préserver sa tendreté avant d'être conditionné et vendu en bottes. Bien qu'une fraction de la récolte soit consommée localement par la population de Masamuna, la grande majorité de la production est acquise par des « chayeuses » (commerçantes ambulantes). Ces dernières chargent le « Misili » à bord de véhicules de transport de marchandises à destination des grands marchés de Kinshasa (notamment ceux de Masina et de Matete), où la demande de la communauté originaire du Grand Bandundu s'avère particulièrement élevée.

À Masamuna, les résultats des enquêtes menées auprès des exploitants et des vendeurs de fougères révèlent que les femmes représentent 62 % des cueilleurs. Les jeunes filles et les jeunes garçons participent également à cette activité de prélèvement, à hauteur respective de 25 % et 13 %. Concernant la commercialisation sur le site de production, les jeunes sont majoritaires et représentent plus de 75 % de l'effectif. En revanche, les grossistes locaux sont principalement des hommes ; ne disposant pas d'infrastructures de stockage ou de dépôts sur place, ils achètent les cargaisons et repartent le jour même vers les centres de consommation.

À Kinshasa, la vente du « Misili », à l'instar de la majorité des produits forestiers non ligneux (PFNL), est exclusivement assurée par des femmes. Au niveau des différents points de vente urbains, les grossistes s'approvisionnent en achetant les produits conditionnés dans des sacs, dont la capacité et le volume varient de manière significative.

Poids et prix des bottes dans la contrée de Masamuna et dans les marchés de Kinshasa

Les poids et prix des bottes à Masamuna et dans les différents marchés de Kinshasa sont repris respectivement dans les tableaux 1 et 2.

Tableau 1. Poids et prix des bottes dans la contrée de Masamuna

N°	Nom du Site	Prix (FC)	Poids (gr)
1	Masamuna	1000	2529
2	Pema	1000	1756
3	Menkao	1000	1106
4	Mbankana	1000	872

Tableau 2. Poids et prix des bottes dans les marchés de Kinshasa

N°	Nom du Marché	Prix (FC)	Poids (gr)
1	Menkao	1000	1106,0
2	Indu	1000	592,5
3	Pascal	1000	714,0
4	Liberté	1000	743,0
5	Matete	1000	784,0

Légende : FC = Franc congolais ; gr = gramme

Les tableaux 1 et 2 démontrent que les commerçants de « Misili » appliquent un tarif unique de 1 000 FC sur l'ensemble des marchés de la zone d'étude. La différenciation commerciale ne s'opère pas sur le prix, mais sur le poids des produits. En effet, le poids des bottes diminue progressivement à mesure que l'on se rapproche de la ville-province de Kinshasa. Au marché de Masamuna, site de production le plus éloigné associant les producteurs primaires et les cueilleurs, les bottes s'avèrent les plus volumineuses.

Les données du tableau 2 confirment que les vendeurs maintiennent ce prix constant de 1 000 FC entre les milieux ruraux et les marchés de Kinshasa, la variable d'ajustement restant le poids de l'unité commerciale. Les bottes vendues dans la zone périurbaine de Kinshasa, notamment au marché de Menkao, demeurent plus volumineuses et significativement plus lourdes que celles observées sur les marchés du centre-ville.

Diminution des bottes en poids

La figure 3 montre la diminution des bottes en poids (%) dans les différents marchés de Kinshasa.

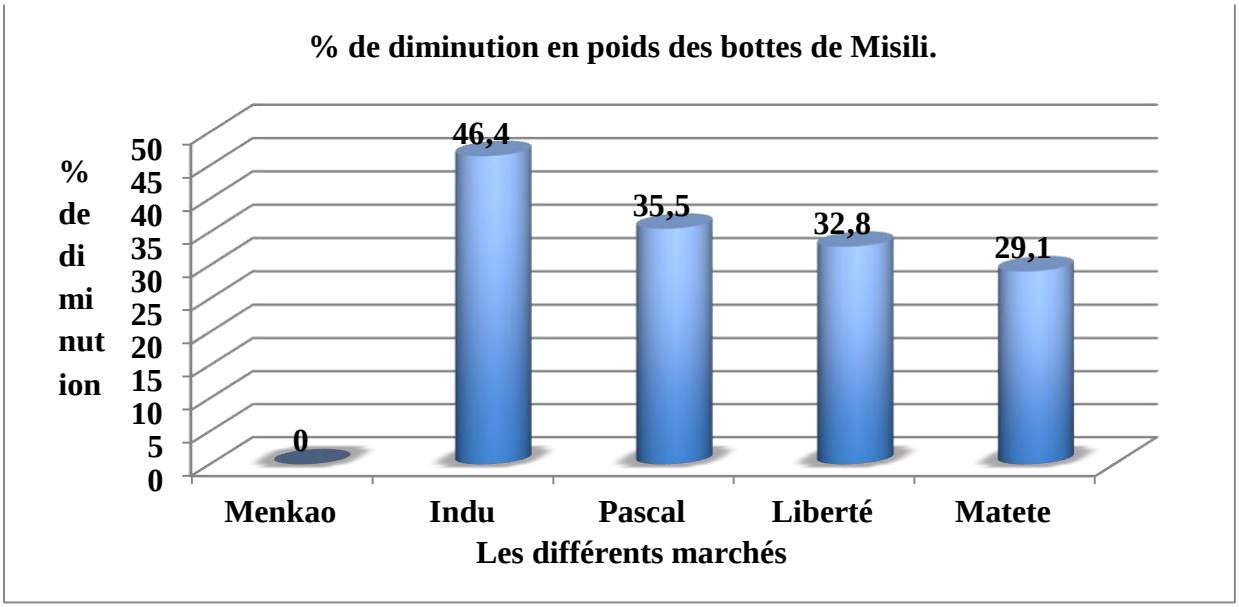


Figure 3. Diminution des bottes en poids (%)

La figure 3 indique que le volume des bottes de « Misili » connaît une baisse généralisée sur l'ensemble des marchés urbains. Cette diminution est particulièrement marquée au marché Indu, où elle approche les 50 %. Cette forte contraction s'explique par la localisation de ce marché au sein d'un espace à forte concentration de consommateurs originaires de la zone de cueillette (Grand-Bandundu), ce qui engendre une pression sur l'offre et pousse les vendeuses à réduire la taille des bottes pour maximiser leurs marges.

4. DISCUSSION

Les données des enquêtes menées sur le site d'exploitation indiquent une hétérogénéité des classes d'âge parmi les acteurs engagés dans la cueillette et la vente du « Misili ». Les femmes se consacrent majoritairement à la cueillette, tandis que la commercialisation sur le marché local est dominée par les jeunes, ce qui constitue un trait distinctif des dynamiques socioéconomiques rurales. En effet, après la récolte des fougères comestibles ou le retour d'autres activités champêtres, les femmes prennent en charge les tâches domestiques, notamment la préparation des repas familiaux (FAO, 1989).

En revanche, sur les marchés de Kinshasa, la commercialisation de cette ressource est exclusivement assurée par des femmes. Ce constat corrobore les observations de Biloso et Lejoly (2006) relatives à la structure de vente des produits forestiers non ligneux (PFNL) en milieu urbain. Par ailleurs, une variation spatiale critique est observée : le poids moyen des bottes de fougères décroît considérablement depuis le bassin de production jusqu'aux centres de consommation, passant de plus de 2 kg à environ 0,5 kg pour un prix unitaire constant. Cette réduction drastique de la taille de l'unité marchande souligne la stratégie d'optimisation des marges bénéficiaires des revendeuses face aux coûts de transport.

La popularité de ce légume est en forte croissance chez les Kinois, portée par une dynamique migratoire combinant l'exode rural et le maintien des habitudes alimentaires des régions d'origine (Grand-Bandundu), mais aussi par le coût élevé des autres denrées alimentaires en milieu urbain (Itutu, 2022).

Face à l'expansion démographique continue de la capitale, la demande globale en « Misili » est appelée à s'intensifier. À cet égard, divers travaux menés au sein de la Faculté des Sciences Agronomiques et de l'Environnement de l'Université de Kinshasa ont mis en exergue l'importance socioéconomique, les niveaux de consommation et la rentabilité financière de la filière des PFNL, et spécifiquement du « Misili » (Itutu, 2022). L'ensemble de ces données analytiques sur les flux d'exploitation et de vente offre des indicateurs clés pour structurer les futures politiques de gestion durable et de gouvernance de ces ressources naturelles.

5. CONCLUSION

Pteridium aquilinum, communément appelé « Misili » à Kinshasa et dans le Grand-Bandundu en République Démocratique du Congo (RDC), s'avère bien plus qu'une simple plante indicatrice de la fertilité des sols. Ressource alimentaire largement consommée, son exploitation croissante engendre désormais des défis majeurs pour la gestion durable et la préservation des écosystèmes au sein desquels elle se développe.

La présente étude a mis en lumière les dynamiques actuelles de gestion des produits forestiers non ligneux (PFNL), parmi lesquels s'inscrit le « Misili ». L'activité de cueillette ainsi que la vente au détail sont exclusivement portées par les femmes. Par ailleurs, les volumes de vente et les niveaux de consommation de cette ressource sont en constante augmentation, portés par la croissance démographique urbaine et l'augmentation continue du nombre de consommateurs citadins.

Afin de prévenir l'épuisement de ces ressources sauvages et de garantir la viabilité à long terme des écosystèmes de prélèvement, il s'avère indispensable que la recherche agronomique s'oriente vers la domestication de cette espèce. Néanmoins, la viabilité économique et la rentabilité financière des produits issus de cette future transition agricole restent des problématiques centrales à explorer.

Références

Biloso M.A. & Lejoly J., 2006. Etude de l'exploitation et du marché des produits forestiers non ligneux à Kinshasa. *Tropicultura*, 24, 183-188.

Brown L., 2020. *Plantes sauvages comestibles : guide de terrain des espèces consommables dans le monde.* Timber Press, Portland, pp. 210-212.

Bwanga D., 2018. Pratiques culinaires et savoirs locaux autour du ''Misili ''dans la région de Masamuna. *Anthropologie Alimentaire*, 14, 87-102.

Convention sur la Diversité Biologique (CDB), 2018. *Rapport sur les espèces exotiques envahissantes*. Montréal, Technical serie nº 91, 164 p.

Davies G., 2016. *Espèces envahissantes et leur gestion : un défi mondial*. Oxford University Press, Oxford, 320 p.

FAO, 1989. *Les femmes dans la foresterie communautaire : guide de terrain pour la conception et l'exécution des projets*. Rome, 120 p.

FAO, 2019. *Produits forestiers non ligneux en Afrique : revue régionale (rapport technique).* Rome, 120 p.

FAO, 2000. Les produits forestiers non ligneux pour la sécurité alimentaire et les moyens d'existence. Rome, Italie : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. *FAO Forestry Paper*, 140, 10-20.

Itutu F.-F., 2022. *Inventaire des produits forestiers non ligneux comestibles vendus dans certains marchés de la ville de Kinshasa*. Mémoire d'ingénieur ; Université de Kinshasa, Faculté des Sciences Agronomiques et Environnement. Mention Gestion des Ressources Naturelles, 43 p.

Jean-Marc Boffa, 2003. *Utilisation des ressources forestières non ligneuses*, cahier agriculture, vol 12 numéro 3, pp45-52

Jones A., 2017. *La toxicologie de la fougère aigle et ses implications pour la santé humaine et animale*. Academic Press, New York, 312 p.

Kabasele M., 2021. *Dynamiques de commercialisation des produits forestiers non ligneux à Kinshasa*. Presses Universitaires du Congo, Kinshasa, pp. 85-140.

Kabongo P., 2021. La fougère aigle : entre nuisance agricole et ressource alimentaire en RDC. *Agronomie Tropicale*, Kinshasa, pp. 70-73.

Kasongo L., 2020. Le rôle des femmes dans la cueillette et la commercialisation du Misili à Kinshasa. *Études Féministes Africaines*, pp 128.

Liniger H. P., 2010. Desertification and Land Degradation – A Challenge for Global Environmental Governance.Allemagne : UNCCD. *Rapport technique*, pp18-22

Lufungula S., 2019. Toxicité des plantes alimentaires traditionnelles en RDC : une étude sur le Misili. *Journal de Botanique Appliquée*, 15(2), 28-31.

Mabiala J, 2018. La flore utile du Bas-Congo : usages traditionnels et perspectives de valorisation. Éditions Universitaires Africaines. Kinshasa, pp. 245(78-132)

Mbuyi A., 2017. *Contribution à l'étude ethnobotanique des fougères consommées en milieu rural congolais*. Mémoire de Licence, Université de Kinshasa, 36 p.

Mwamba F., 2022. Analyse des risques sanitaires liés à la consommation de *Pteridium aquilinum* en RDC. Santé Publique Africaine, 13(3), 45-54.

Ngoy J., 2019. Gestion traditionnelle des terres et biodiversité dans la province du Haut-Katanga. *Cahiers d'Études Africaines*, 58(235), 60-63.

Nzuzi P., 2020. Impact des plantes envahissantes sur l'agriculture paysanne en RDC : cas d*u Pteridium aquilinum*. *Revue Congolaise d'Agronomie*, 12(3), 112-115.

OMS, 2020. *Directives sur la sécurité des aliments traditionnels*. Genève (Rapport officiel), 48 p.

PNUE, 2022. *L'état de l'environnement en Afrique*. Nairobi, 320 p.

Poore D. & Sayer J., 1993. *Tropical Forests: Their Conservation and Sustainable* Use. IUCN, Gland, Switzerland, p. 27.

Smith J., 2015 ; *Fougère aigle (Pteridium aquilinum) : une perspective mondiale sur son écologie et son importance économique.* Cambridge University Press, Cambridge, 320 p.

UICN, 2021. *Liste rouge des espèces menacées : Pteridium aquilinum.* Gland, 17 p.

White S., 1987. *Ethnobotanique des fougères : usages traditionnels et signification culturelle*. Royal Botanic Gardens, Kew, 256 p.