



Caractérisation de la charcuterie à base de la viande de canard : un délice du terroir du Kongo central/RD Congo. Cas du CIVAK (Centre D'information et de Vulgarisation Agroalimentaire de Kimpese)

Kusika Nzau Charles^{1,2,3}, Mashini Dhimbata Jean Claude¹, Lukombo Lukeba Jean Claude^{1,4,5}, Matand Twileng Alphonse¹, Umba di M'balu Joachim^{1,2,3,5,6}

¹ Université Pédagogique Nationale, B.P. 8815 Kinshasa-Ngaliema

² Institut Supérieur des Techniques Appliquées en Chimie Agroalimentaire de Kimpese

³ Centre d'Information et de Vulgarisation Agroalimentaire de Kimpese

⁴ Institut National pour l'Étude et la Recherche Agronomique (INERA)

⁵ Université Président Kasa-Vubu (UKV) B.P. 314 Boma/Kongo Central.

⁶ Université LaSalle au Congo-Kinshasa, 1 avenue Benseke, Kintambo-Kinshasa.

Corresponding author email : joachimumba@yahoo.fr cellphone : +243 822 248 733

Mots clés : Caractérisation, charcuterie, viande, canard et CIVAK

Keywords: Characterization, charcuterie, meat, duck and CIVAK

Submitted 08/05/2024, Published online on 31st July 2024 in the [Journal of Animal and Plant Sciences \(J. Anim. Plant Sci.\) ISSN 2071 – 7024](#)

1. RÉSUMÉ

La viande de canard, qui est un produit du terroir dans la province du Kongo Central fournit une charcuterie qui est appréciée par les consommateurs de Kimpese et d'autres villes et territoires où elle se vend. Ainsi, cet article sur la caractérisation de la charcuterie de la viande du canard qui fait partie de mini-élevage, c'est-à-dire des espèces qui ne demandent pas beaucoup d'espace tels que le Cobaye, l'Aulacode, Cricétome. L'étude vise d'une part à fournir les informations de valeur de la viande de Canard devant les attitudes négatives des consommateurs de cette viande. Et d'autre part, la possibilité de remplacement de la viande du porc par celle du canard. L'augmentation de la connaissance sur la transformation du canard et également diversifier les sources des revenus des éleveurs par la commercialisation des leurs produits finis et ainsi rendre la filière plus compétitive. Les résultats des différentes enquêtes alimentaires menées aussi bien auprès des vendeurs, que des restaurateurs et consommateurs de Mbanza-Ngungu, Kimpese, Matadi et Boma et des péages de Kasangulu, Lukala et Kenge attestent que du point de vue de la dégustation, 60% des enquêtés estiment que la charcuterie issue de la viande de canard a un goût très bon. Les vendeurs aux péages de Lukala et de Kenge qui sont estimés à 55% trouvent que du point de vue couleur de présentation, la charcuterie à base de canard n'a pas de différence avec la charcuterie à base de la viande de porc. Par contre, les vendeurs au péage de Kasangulu (soit 45%) qui se ravitaillent à Kinshasa, avouent que cette charcuterie est rare et s'écoule lentement. En ce qui concerne les restaurants enquêtés dans les villes de Mbanza-Ngungu, Kimpese et Matadi qui sont ravitaillées en cette charcuterie, soit 70% des restaurants enquêtés, que cette charcuterie se consomme bien et s'écoule très bien aussi. Tandis que les restaurants enquêtés dans la ville de Boma pensent que le goût est légèrement différent entre la charcuterie à base du canard et du porc. Le restaurant de CIVAK, les élèves de l'école primaire et secondaire Père Kusika, tout comme les vendeurs



de Kimpese trouvent que la charcuterie à base de canard a un très bon goût parce qu'ils connaissent l'origine de cette charcuterie. Et en plus, cette charcuterie utilise les ingrédients du terroir dans sa transformation.

ABSTRACT

Duck meat, which is a local product in the Kongo Central province, provides charcuterie that is appreciated by consumers in Kimpese and other towns and territories where it is sold. Thus, this article is on the characterization of the charcuterie of duck meat which is part of mini-breeding, species which do not require a lot of space such as the Guinea Pig, the Grass cutter and the Cricetoma. The study aims to provide information on the value of duck meat in the face of negative attitudes towards of consumers of this meat. Also the possibility of replacing pork meat with duck meat. Increasing knowledge about duck processing and also diversifying the sources of income for breeders by marketing their finished products and thus making the sector more competitive. The results of the various food surveys carried out among sellers, restaurateurs and consumers of Mbanza-Ngungu, Kimpese, Matadi and Boma and the toll booths of Kasangulu, Lukala and Kenge attest that in view of the taste, 60% of surveyed believe that cold cuts made from duck meat have a very good taste. The sellers at the Lukala and Kenge toll booths, which are estimated at 55%, find that in view of colour of presentation, cold meats made from duck have no difference with cold meats made from pork. On the other hand, the sellers at the Kasangulu toll booth (45%) who get their supplies from Kinshasa admit that duck cold meat is rare and sells slowly. Regarding the restaurants surveyed in the towns of Mbanza-Ngungu, Kimpese and Matadi which are supplied with these cold meats, 70% of the restaurants surveyed, indicated that duck cold meat is consumed well and sold very well too. While the restaurants surveyed in the city of Boma believe that the taste is slightly different for cold cuts made from duck when compared with pork. The CIVAK restaurant, the students of the Père Kusika primary and secondary school, as well as the sellers of Kimpese find that the duck-based charcuterie has a very good taste because they know the origin of this charcuterie and because this charcuterie uses local ingredients in its processing.

2. INTRODUCTION

Si l'Europe connaît une longue tradition du délice de foie gras et magret de canard (Hild et Bachelard, 2019), les consommateurs congolais n'en sont pas amateurs ; pour la simple raison des imaginaires montés autour du canard. C'est en 2000 que le CIVAK travaille sur l'amélioration des procédés de la viande de canard. Pour pouvoir changer la vision négative de la viande de canard, il faut qu'il y ait une présence d'un élevage de canards qui répond aux normes zootechniques (bonne alimentation, bonne hygiène et bonnes conditions de nourriture) et à la sécurité alimentaire. Et ensuite respecter la chaîne d'abattage, la saignée, le déplumage, l'éviscération, la maturation et la réfrigération,

la découpe. A ceci, s'ajoutent les besoins primaires qu'ont les consommateurs qui achètent les aliments pour se nourrir. C'est donc leur premier facteur de motivation (Beaulieu *et al.*, 1996). Et pour cela, il ne se limite plus au séchage et au fumage pour conserver la viande, mais il emploie des additifs chimiques, le froid et l'appertisation (Nsitu *et al.*, 2023). Les canards sont des animaux domestiques très faciles à élever. Ils s'entendent parfaitement avec les poules et les oies (Kusika *et al.*, 2024). Aujourd'hui, la préparation, dans des ateliers du CIVAK (Centre d'Information et de Vulgarisation Agroalimentaire de Kimpese), d'une charcuterie à base de la viande de canard, est

une ouverture vers une autre manière de consommer la viande de canard, mais aussi une voie pour commencer à effacer

progressivement du mental congolais l'esprit des imaginaires qui le repoussent de consommer la savoureuse viande de canard.



Photo 1 : Elevage des canards au CIVAK
Source: Kusika (2024)



Figure 1 : Elevage de canards de Barbarie de l'Ingénieur Zayukua à Limete Ndanu
Source: Huart (2009)



Photo 2 : Elevage des canards
Source : Kusika (2024)

Longtemps, la viande de canard a été l'objet d'une marginalisation dans les ménages congolais pour une raison qui relève des imaginaires qui n'affectent en rien les qualités biochimiques et microbiologiques de ladite viande. Au contraire, cela n'a fait que maintenir les ménages congolais, surtout ceux du Kongo Central, à s'éloigner de cette viande savoureuse dont la charcuterie, en additionnant un petit pourcentage de la viande du poulet, est un délice qui n'a rien à envier des autres charcuteries traditionnelles à base de porc, bœuf, dinde, poulet. C'est ainsi que Kusika *et*

al., (2024) soulignent que cette viande est source de nombreuses calories, des vitamines et des sels minéraux pour un bon équilibre alimentaire. Ces éléments nutritifs sont nécessaires pour la formation et la réparation des muscles, de la peau et du sang (Baenza, 1995 cité par Kusika *et al.*, op.cit.). Le canard produit une chair savoureuse (Drouet *et al.*, 2022 cités par Kusika *et al.*, op.cit.) et possède toutes les potentialités de transformation en charcuterie (SNV, 2007 cité par Kusika *et al.*, op.cit.).

3. Charcuterie en atelier de transformation à Kimpese

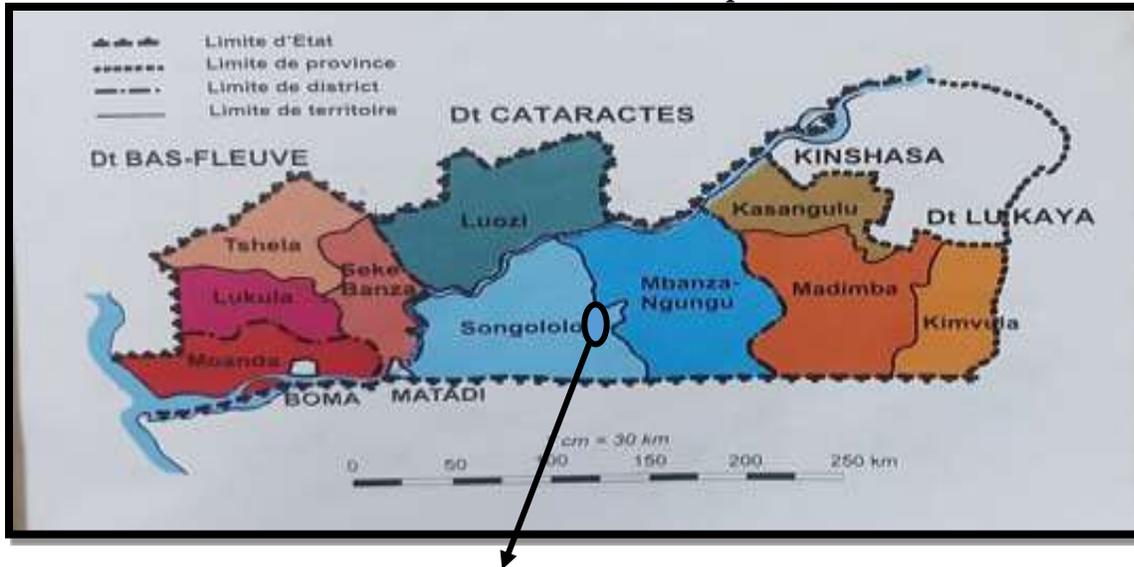


Figure 2 : Adaptation de la localisation de Kimpese dans le territoire de Songololo dans la province du Kongo Central en RD Congo.

Source : de Saint Moulin et Kalombo (2005)

La localité de Kimpese se trouve dans le territoire de Songololo, situé dans le district des Cataractes dans la province du Kongo-Central. C'est une localité kino-congole (car la langue nationale de lingala y est couramment parlée) qui compte environ 40 000 habitants. Il est

traversé par la ligne de chemin de fer Matadi-Kinshasa et par la route nationale numéro 1. La localité de Kimpese est à 11 km de Lukala, à 55 km de Mbanza-Ngungu, chef-lieu du district des Cataractes, à 122 km de Matadi, capitale de la province et à 220 km de la capitale Kinshasa.

4. MATÉRIELS ET METHODES

4.1 Matériels vivants : le canard

4.2 Méthodologie :

Les étapes successives de fabrication de la charcuterie à base du canard sont :

4.2.1 L'abattage : C'est la première étape de la transformation des produits. Il doit s'effectuer avec le moins de stress possible car cette dernière nuit à la qualité de la viande.

- La veille au soir : enfermer l'animal, lui donner à boire mais ne pas le nourrir (pour que le tube digestif soit vide)

- Le lendemain matin : le capturer doucement sans le faire courir pour lui éviter tout stress inutile

- Égorger rapidement l'animal, juste sous la tête, en le maintenant fermement attaché (pattes et ailes)

4.2.2 La saignée : il s'agit de vider la volaille complètement de son sang pour avoir une viande de qualité. Pour une saignée complète, suspendre le canard par les pattes jusqu'à ce que le sang ne s'écoule plus (environ 20 minutes). Il peut aussi être introduit dans un « cône à saigner » ou « saignoir » accroché à un mur (cône en plastique ou acier galvanisé) d'où sort le cou de l'animal. Le sang est recueilli dans une bassine mais n'est pas utilisé par les cuisinières.



Photo 3 : La saignée des canards

Source : Kusika (2024)

4.2.3 Le déplumage : Le canard est difficile à déplumer car il possède des plumes solidement attachées au corps ainsi que des

sicots qui sont des repousses de plumes, courtes et dures. Les sicots déprécient la viande.



Photo 4 : Le déplumage des canards

Source : Kusika (2024)



Photo 5 : Le déplumage des canards

Source : Kusika (2024)

4.2.4 L'éviscération : elle consiste à enlever les viscères et à vider la volaille. C'est une étape délicate. En effet, il ne faut pas percer les intestins (pour éviter les risques de contamination fécale) ni percer la vésicule biliaire. La vésicule biliaire est une petite poche verte située sous le foie qui contient un liquide appelé la bile. Si la bile touche la viande, cette

dernière sera amère et inconsommable sauf si le canard est lavé immédiatement.

4.2.5 La maturation et la réfrigération : cette étape est capitale et doit être respectée. Il s'agit de laisser se reposer la volaille après l'avoir éviscérée. Elle a pour but de laisser du temps aux fibres musculaires de se remettre en place après le stress de l'abattage. Ainsi la viande est beaucoup plus tendre (Photo 6).



Photo 6 : Canards bien plumés sortis du réfrigérateur

4.2.6 La découpe : elle vise à couper le canard entre 16 et 20 morceaux (découpe traditionnelle pratiquée dans les ménages) ou celle pratiquée en boucherie qui tient compte des différences de qualité entre les parties de la

volaille et permet d'isoler les deux magrets (filets ou poitrine, parties nobles du canard à forte valeur commerciale), deux grandes cuisses, deux grandes ailes que l'on sépare en 3 et a carcasse avec sa viande.



Photo 7 : Canards bien découpés en différents morceaux
Source: Kusika (2024)

4.2.7 Le cutter : c'est un appareil fréquemment utilisé dans l'industrie de transformation. Il permet d'effectuer des coupes franches des viandes mais semble

fournir des grains de taille variable. On l'utilise souvent en même temps pour réaliser le mélange viande, eau, gras aboutissant aux pâtes plus ou moins fines (Dia, 1991)



Photo 8: Cutter
Source: Kusika (2024)



4.3 La recette générique de la charcuterie de la viande de canard : La recette générique de la pâte fine pour a charcuterie à base de a viande de canard préparée au CIVAK est constituée de deux matières premières biologiques produites dans la ferme du CIVAK, la viande de canard et la viande de poulet ; ainsi que des ingrédients biologiques du terroir de Kimpese qui constituent la caractérisation originale de la charcuterie produite au CIVAK. Si dans la préparation charcutière universelle il y a des épices qui sont caractéristiques pour l'appréciation organoleptique du goût : poivre, romarin, thym, curry, coriandre, ail, muscade, etc. (La Bovida, 2023); la préparation de la charcuterie à base de la viande de canard au CIVAK utilise les épices biologiques qui font la merveille de délice de la cuisine congolaise. Pour faire accepter la viande de canard aux consommateurs congolais, obscurcis par les imaginaires autour de la viande de canard, il était question de leur préparer une charcuterie au goût apporté et renforcé par les épices qui font la saveur du terroir congolais.

- 800g viande de canard
- 200g viande de poulet
- 15g d'amidon de manioc
- 50g de farine composite 80% blé + 20% manioc
- 10g d'ail
- 10 de poudre de gingembre

5 RÉSULTATS

Les enquêtes alimentaires menées dans les différents sites de consommation de la charcuterie de la viande de canard montrent que les sept différents types de charcuterie de cette viande fabriqués au CIVAK. Il s'agit de :

- 20g d'oignon frais
- 20g de ciboulette fraîche
- 20g de céleri frais
- 10g de poivre noir (Kupidi)
- 2g de poudre de rocouyer
- 20g de sel
- 200g de glace
- 20g de piment
- 20g de basilic

La préparation de la pâte peut aller jusqu'à 45 minutes, et suivra la cuisson dans un bain marie à 80°C pendant 30 minutes. Comment procéder les opérations de la préparation à la cuisson ?

Couper la viande en petits morceaux et la congeler (à environ -2°C) ainsi elle sera plus facile à hacher et sans fibres. Dans l'entretemps, on apprête aussi les épices. Passer la viande au hachoir. Puis dans le cutter en y incorporant les différents ingrédients ; jusqu'à obtenir une pâte fine et homogène. Pendant que le cutter tourne, on y ajoutera des glaçons pour éviter la trop forte augmentation de température dans la masse de la viande, qui risquerait de conduire la pâte à une forte fermentation qui endommagerait la qualité organoleptique du produit fini. Préparer les boyaux de différents calibres pour y introduire la pâte à l'aide d'un poussoir. On fabrique ainsi des saucissons ou des cervelas selon le type de boyaux utilisés. Avec la même pâte, on préparera les boulettes ou le pain de viande.

Cervelas (Boudin rouge et blanc), Pain de viande, Saucisson, Saucisse fraîche, Saucisse fumée, Boulettes, Saucisse sec (Voir photos 8, 9, 10, 11 et 12).



Photo 8: Boudin rouge
Source: Kusika (2024)



Photo 9: Saucisse fumée
Source : Kusika (2024)



Photo 10: Pain de viande
Source : Kusika (2024)



Photo 11: Boulettes
Source : Kusika (2024)

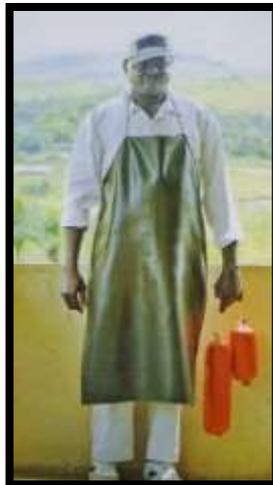


Photo 12: Saucissons obtenus
Source : Kusika (2024)

5.1 Répartitions des enquêtés d'après les sites d'enquêtes

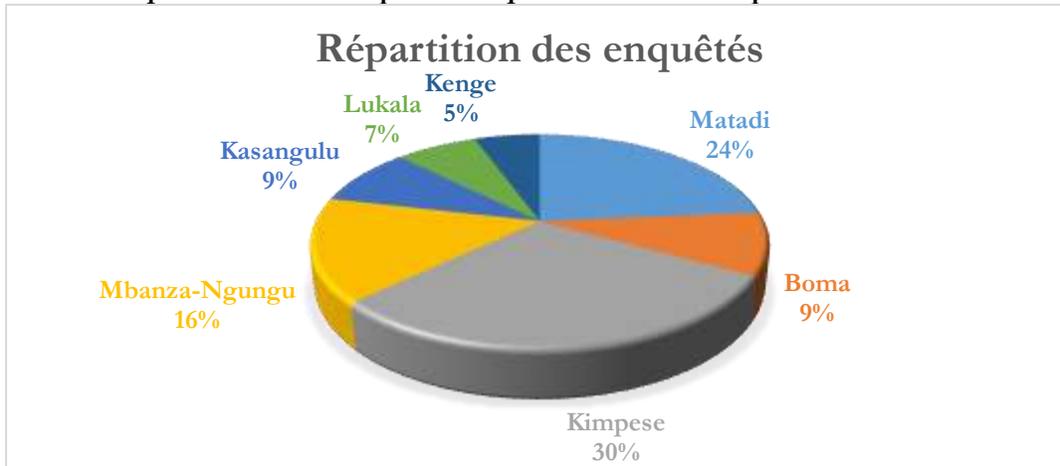


Figure 3 : Graphique sur la répartition des enquêtés

Il ressort de la figure 3 que Kimpese a 30% d'enquêtés, suivi de Matadi avec 24%, Mbanza-Ngungu 16%, Kasangulu, Lukala et Kenge ont 9, 7 et 5% d'enquêtés respectivement.

5.2 Bénéficiaires de la charcuterie de canard

Tableau 1: Différentes catégories de bénéficiaires de cette charcuterie

	Matadi	Boma	Kimpese	Mbanza-Ngungu	Kasangulu	Lukala	Kenge	Effectif	%
Vendeurs ambulants	27	11	36	27	19	7	5	132	27.2
Restaurateurs	48	20	52	10	11	12	9	162	33.3
Consommateurs	40	15	57	39	13	15	13	192	39.5
Total	115	46	145	76	43	34	27	486	100

D'après le tableau 1, sur les 486 enquêtés ; les consommateurs sont 192 (39,5%), les restaurateurs sont 162 enquêtés (soit 33,3%) contre 132 vendeurs ambulants (soit 27,2%).

5.3 Appréciation de la viande de canard

Tableau 2 : Appréciation de la viande de canard

Appréciation de la viande de canard	Matadi	Boma	Kimpese	Mbanza-Ngungu	Kasangulu	Lukala	Kenge	Effectif	%
Excellente	8	8	20	7	5	2	1	51	10.5
Très bonne	80	23	101	45	17	15	11	292	60.1
Bonne	7	7	9	10	5	6	5	49	10.1
Pas bonne	11	4	8	7	6	6	8	50	10.3
Mauvaise	9	4	7	7	10	5	2	44	9.1
Total	115	46	145	76	43	34	27	486	100.0

Par rapport au goût, il ressort du tableau 2 que 60,1% des répondants ont dit que la charcuterie de la viande de canard a un très bon goût. Par contre, 10,5%, 10,3% et 10,1% ont dit respectivement que cette charcuterie n'est excellente, pas bonne et bonne. 9,1% des



enquêtés jugent cette charcuterie de mauvais goût.

5.4 Différenciation de la couleur de la charcuterie de la viande de canard par rapport à la viande de porc

Tableau 3 : Appréciation de la couleur de la viande de canard

Appréciation de la couleur	Matadi	Boma	Kimpese	Mbanza-Ngungu	Kasangulu	Lukala	Kenge	Effectif	%
Bonne couleur	36	13	41	20	8	13	12	143	29.4
Mauvaise couleur	24	12	37	29	11	9	5	127	26.1
Aucune différence	55	21	67	27	24	12	10	216	44.4
Total	115	46	145	76	43	34	27	486	100.0

De ce tableau 3, il en ressort que 44,4% des enquêtés estiment qu'il n'y a aucune différence de couleur entre la charcuterie de la viande de canard et celle de la viande porc. 29,4% des répondants pensent la charcuterie de la viande de canard à une bonne couleur que celle de

porc. Seuls 26,1% disent que la charcuterie de la viande de canard a une mauvaise couleur par rapport à celle du porc.

5.5 Vente de cette charcuterie sur les différents sites d'enquêtes

Tableau 4 : Écoulement de la charcuterie de la viande de canard dans les différents sites enquêtés

Écoulement de la charcuterie	Matadi	Boma	Kimpese	Mbanza-Ngungu	Kasangulu	Lukala	Kenge	Effectif	%
Rapide	35	17	52	13	5	7	1	130	26.7
Normal	56	14	72	37	11	12	11	213	43.8
Moyen	13	9	12	15	8	8	8	73	15.0
Lent	11	6	9	11	19	7	7	70	14.4
Total	115	46	145	76	43	34	27	486	100.0

Il ressort de ce tableau que la vente de la charcuterie de la viande de canard s'écoule normalement (soit 43,8% des répondants) dans les différents sites enquêtés. 26,7% des répondants estiment que cette charcuterie

s'écoule rapidement. Par contre, 15% et 14,4% des répondants estiment respectivement que cette charcuterie a un écoulement moyen et lent sur les sites de vente.

6 CONCLUSION

L'objectif de ce travail est de valoriser la transformation de produits du terroir dans le Kongo-Central dont fait partie le canard. Après enquêtes sur terrain dans quelques sites choisis où se consomme la charcuterie de la viande de canard, il en ressort que ce produit du terroir

donne de la charcuterie appréciée par les différents consommateurs. Son goût et sa couleur attrayante fait de cette charcuterie un délice du terroir dans la province du Kongo-central. Et donc, la viande de canard peut remplacer la viande de porc dans la charcuterie.



7 RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Beaulieu Y., Bernard F. et Fortin J. (1996) *L'entreprise agroalimentaire*. Les éditions du Monde Alimentaire Inc., Saint-Jean sur Richelieu, Québec, Canada, 346 p.
- de Saint Moulin et Kalombo (2005) Carte administrative du territoire du Kongo-Central.
- Dia S. (1991) Contribution à l'étude des produits de charcuterie, de salaison et conserves de viande (P.C.S.C.V.) sur le marché Dakarois. Thèse de doctorat en médecine Vétérinaire, Faculté de Médecine et de Pharmacie. Université Cheikh Anta Diop – Dakar, 170 p.
- Hild S. et Bachelard N., (2019) *Le foie gras. Une gourmandise au prix de la souffrance*. La fondation Droit Animal, Éthique et Sciences, Edition octobre 2019. 28 p.
- Huart (2009) Huart A (2009) Présentation Power point sur la place des organisations paysannes dans la restructuration des systèmes de production agricole. 18 p.
- Kusika N.C., Mashini D.J.C., Lukombo L.J.C., et Umba D.M.J. (2024) Analyse sur la consommation des mets de la viande de canard dans la gastronomie congolaise. Cas des territoires de Songololo et de Mbanza-Ngungu dans la province du Kongo-Central en RD Congo. *In Journal of Animal and Plant Science vol. 59 (3) : 10929-10945*
- Nsitu, M.G., Umba D.M.J., Kusika N.C., Bamuene S.D. et Ndoki N.J.C (2023) Études microbiologiques des charcuteries vendues aux péages de Kasangulu et Lukala au Kongo-Central/RD Congo. *In Journal of Animal and Plant Science vol. 57 (2) : 10501-10513.*
- Prévost P., Capitaine M, Gautier-Pelissier F., Michelin Y., Jeanneaux P., Fort F., Javelle A., Moïti-Maïzi P., Lérique F., Brunschzig G., Fournier S., Lapeyrnie P. et Josien E. (2014) Le terrir, un concept pour l'action dans le développement des territoires. *In*

<https://journals.openedition.org/vertigo/14807>