



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 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.
