

Etude de faisabilité et de rentabilité d'une charcuterie à base de la viande de canard. Cas de CIVAK/Kongo Central/RD Congo

Kusika Nzau Charles^{2,3}, Ngoyi Malongi Laël¹, Matand Twileng Alphonse⁵, Mashini Dhimbata Jean Claude⁵, Phunga Phunga Phocas^{1,4}, Ibanda Kasongo Belange^{1,5}, Bamuene Solo Darius⁶, Bwangila Ibula Cyprien^{1,5}, Umba di M'balu Joachim^{1,2,3,5,6}

¹ Université Loyola du Congo (ULC), 7 avenue Père Boka, B.P. 3724/Kinsbasa-Gombe

² Institut Supérieur des Techniques Appliquées en Chimie Agroalimentaire de Kimpese

³ Centre d'Information et de Vulgarisation Agroalimentaire de Kimpese

⁴ Université de Kinsbasa (UNIKIN), B.P. 190, Kinsbasa XI

⁵ Université Pédagogique Nationale (UPN), B.P. 8815 Kinsbasa-Ngaliema

⁶ Université Président Joseph KASA VUBU (UKV), B.P. 314 Boma/Kongo Central

Corresponding author email : joachimumba@yahoo.fr cellphone : + 243 82 22 48 733

Mots clés : Faisabilité, Rentabilité, Charcuterie, Viande de canard et CIVAK

Keywords: Feasibility, Profitability, Delicatessen, Duck meat and CIVAK

Submitted 3/12/2024, Published online on 28th February 2025 in the [Journal of Animal and Plant Sciences \(J. Anim. Plant Sci.\) ISSN 2071 – 7024](#)

1 RESUME

Le CIVAK est, depuis plusieurs années dans la transformation, la conservation et la valorisation des produits agricoles du terroir. Ainsi, ce travail poursuit comme objectif de contribuer à la quantification issue de l'augmentation des revenus provenant de la valorisation et transformation de la viande du canard en charcuterie. De façon spécifique, il s'agit d'expérimenter et de vulgariser les techniques simples de transformation et de conservation naturelle de la viande de canard. Et aussi de diversifier les sources de revenus des éleveurs par la commercialisation de leurs produits finis et ainsi la filière plus compétitive. Les résultats obtenus attestent que la filière de la transformation de la viande de canard en charcuterie est rentable, soit de 64%. Les charges et les produits valent 156\$ chacun.

ABSTRACT

For several years, CIVAK has been involved in the transformation, conservation and promotion of local agricultural products. Thus, this work aims to contribute to the quantification resulting from the increase in income from the promotion and transformation of duck meat into charcuterie. Specifically, it involves experimenting with and popularizing simple techniques for the transformation and natural preservation of duck meat. And, to diversify the sources of income of breeders by marketing their finished products and thus making the sector more competitive. The results obtained attest that the duck meat processing industry into delicatessen is profitable, at 64%. The costs and products are worth \$156 each.