

LA CONSOMMATION DU SUCRE AU CONGO BELGE (1925-1959)

Par

Pierre Turban TUDI LAPANDA

Assistant-chercheur et Apprenant en DEA à la Faculté des Lettres au Département des Sciences Historiques

RESUME

Cet article nous plonge dans un passé exceptionnel avec la question de la consommation du sucre de 1925 à 1959. Ce travail présente un panorama du produit lui-même et de ses consommateurs. Il est important de signaler que le sucre n'était pas dans les habitudes alimentaires des congolais. Mais, il a été imposé par le colonisateur. Comme conséquence, les congolais souffrent des maladies qui n'étaient programmées dans leur système vital.

Le sucre consommé au Congo belge fut de deux sources. La première est d'importation et la deuxième est de la production locale qui intervint qu'en 1929. Il sied de signaler ici que la vision du capitaliste était que le Congo soit une terre d'exploitation et non de consommation de ce produit. Cependant, avec le bouleversement mondial, la guerre, et certaines crises européennes ainsi que la montée en puissance de la population congolaise, le Congo belge devint une terre de consommation du sucre.

Les premiers consommateurs sont ceux que nous avons appelés, consommateurs intermédiaires. Ceux-ci, sont des entreprises manufacturières. Les deuxièmes grands consommateurs sont la population blanche installée au Congo belge. A l'époque coloniale, elle était de toutes les nationalités, spécialement, les américains, les belges, les anglais, les grecs, les portugais, les hollandais, les chypriotes, etc. Leur présence sur toute l'étendue de la colonie dessine la cartographie du circuit du sucre au pays. Le sucre fit son entrée de manière générale dans l'alimentation des congolais que vers les années cinquante.

Mots-clés : *Consommation, sucre, époque coloniale, population noire, population blanche*

SUMMARY

This article plunges us into an exceptional past with the question of sugar consumption from 1925 to 1959. This work presents an overview of the product itself and its consumers. It is important to note that sugar was not part of the Congolese eating habits. But, it was imposed by the colonizer. As a result, the Congolese suffer from diseases that were not programmed into their vital system.

The sugar consumed in the Belgian Congo came from two sources. The first is imported and the second is locally produced, which only came into play in 1929. It should be pointed out here that the capitalist's vision was that the Congo should be a land of exploitation and not of consumption of this product. However, with the global upheaval, war, and some European crises as well as the rise of the Congolese population, the Belgian Congo became a land of sugar consumption

The first consumers are what we called, intermediate consumers. These are manufacturing companies. The second largest consumers are the white population living in the Belgian Congo. In colonial times, she was of all nationalities, especially, the Americans, Belgians, British, Greeks, Portuguese, Dutch, Cypriots, etc. Their presence throughout the colony maps the sugar circuit to the colony. Sugar did not enter the Congolese diet in general until the 1950s.

Keywords: Consumption, sugar, colonial era, black population, white population

INTRODUCTION

Cet article nous plonge dans un champ d'étude d'histoire économique et alimentaire à la fois. Il nous retrace l'histoire de la consommation du sucre de la production locale et importé en la période allant de 1925 à 1959. Ces périodes se justifient par leurs terminus. 1925 est l'année de la création de la première sucrière sur le sol congolais. Quoique sa première production n'interviendra que quatre ans après. 1959, justifie la fin de la colonisation belge au Congo, quoique 1960 est l'année d'indépendance.

Notre étude trace l'évolution de la consommation de cette denrée rare et très coûteuse en la période sous-examen. Car elle était plus pour la classe blanche et celle des élites congolaise qui voulait ressembler aux blancs. Nous le savons tous que le sucre est un produit exotique dans les habitudes alimentaire des congolais de l'époque coloniale.

La consommation du sucre au Congo belge peut être classée en deux grandes catégories. La première est celle dites intermédiaire, la seconde catégorie est finale. Par une consommation intermédiaire du sucre, nous voyons la présence des industries manufacturières qui utilisent le sucre comme produits stratégique dans la production de leur marchandise. Il s'agit à cet effet, des brasseries, des biscuiteries, chocolateries, pâtisseries et boulangeries, etc. Tandis que la deuxième catégorie, est celle des consommateurs finaux par la prise du thé ou café. Nous citons, la population blanche, africaine et population autochtone. Qui sont alors ces consommateurs intermédiaires et finaux de manière claire en cette période sous examen ? Et à quand le sucre fut introduit dans les coutumes alimentaires de tous les congolais ? Quel était leur nombre ? Quelles sont alors les conséquences du changement alimentaire des

congolais dans leur santé ? D'où provienne alors le sucre consommé au Congo belge ? Ces quelques questions vont devoir nous orienter sous peu.

1. ORIGINE DU SUCRE CONSOMMÉ AU CONGO BELGE

Il est important de signaler ici que le sucre consommé au Congo belge provenait de deux sources : les importations et la production locale. Avant que le Congo belge produise du sucre en 1929, les consommateurs dépendaient du sucre extérieur ou importé. Le Congo belge était avant tout un Etat international avec un système de commerce international. Le sucre figure parmi des produits exotiques qui participaient au commerce au Congo. Ce sucre était plus utilisé par eux-mêmes surtout. En 1925, le Congo belge a importé 923 tonnes du sucre de la betterave. En 1926, 852 tonnes, en 1927, 1006 tonnes, en 1928, 1826 tonnes et en 1929 l'année de la première production du sucre locale, le Congo belge importa 1247 tonnes du sucre¹.

C'est en 1929 que le Congo belge produit son premier sucre par la Compagnie Sucrière Congolaise devenue Moerbeke-Kwilu et enfin Kwilu-Ngongo. La mission de la sucrière implantée au Congo belge n'était pas de servir le marché intérieur congolais. Mais plutôt une industrie exportatrice. La part réservée pour le marché intérieur était minime. C'est en 1950 que le pouvoir central donna l'ordre de ne plus exporter du sucre et servir le marché local². La deuxième unité de production sucrière au Congo belge est celle de Kiliba. Elle a produit son premier sucre en 1958, deux ans avant l'indépendance.³ Qui sont alors les consommateurs intermédiaires du sucre au Congo belge ?

2. CONSOMMATEURS INTERMÉDIAIRES

Un grand nombre d'acteurs économiques ont participé à provoquer la croissance de la consommation du sucre de la production locale et d'importation. Ce sont toutes ses entreprises utilisant le sucre dans la transformation de leurs produits. Parmi ces consommateurs intermédiaires nous pouvons citer : les brasseries, les biscuiteries, confiseries, chocolateries, les boulangeries etc.

2.1 Les Brasseries

Ces industries sont parmi les grands consommateurs intermédiaires du sucre en RD Congo. Elles ont été créées pendant la première vague d'industrialisation du pays pendant la décennie vingt. Il ressort que ces industries ont commencé à fonctionner avant les premières productions du

¹ Revue Congo, 1919-1930.

² Plan Décennal

³ JOYE P. et LEWIN R., *Les Trust au Congo*, Société populaire d'éditions, Bruxelles, 1961.

sucre local. Le sucre de la production locale fut mis sur le marché qu'en 1929. Or parmi les matières premières dans la fabrication des boissons, le sucre figure parmi les matières premières stratégiques. Son absence produirait une rupture de stock. Cependant le sucre importé a servi aux sociétés congolaises de boissons à la production de leurs premiers biens de consommation avant la consommation du sucre de production locale.

Dans le processus de fabrication de bières et de boissons gazeuse et limonades, l'industrie des boissons utilise les biens d'équipement après avoir construit ses infrastructures. En plus, elle a besoins non seulement de matières premières mais aussi les autres biens nécessaires au stockage, au transport et distribution de ces produits. Cependant, le sucre figure parmi les matières premières stratégiques à la fabrication des boissons.

Plusieurs matières premières participent à la fabrication de boissons. **Le sucre** est une matière stratégique pour la concrétisation de l'opération. Il faut signaler ici que l'industrie de boissons figure parmi les premières industries implantées au Congo belge avant l'industrie sucrière. La sucrière de Moerbeke-Kwilu fut la seule qui a servi presque toutes les industries manufacturières ayant pour sucre comme matière première jusqu'en 1957, 28 ans de succès sans concurrence intérieure. C'est à partir de 1956 qu'une nouvelle industrie sucrière fut créée et dont sa première production intervient qu'en 1958 et sa production de 1960 atteignit 12.000 tonnes. Outre le sucre, **le riz et le maïs**, les concentrés à base de sirop qu'elle importait auprès des maisons mères situées dans les métropoles européennes pour la fabrication des eaux gazeuses et limonades.⁴

Sur cette liste des brasseries, il faut citer la Bralima, créée en 1926 et ses extensions, comme celle de Kisangani en 1957, de Boma en 1958, de Bukavu, en 1952. La Brasimba créée en 1926, avec ses extensions à Likasi, Kolwezi et Kamina. Ensuite vint l'Unibra Kisangani en 1951, Kananga en 1953, Kinshasa en 1954 et Isiro en 1957.⁵

2.2 Les Biscuiteries, Confiseries, Chocolaterie, Gaufrettes, Bubble-Gum

Cette nouvelle série des compagnies productrices des biscuits, des chocolats, des confiseries, des gaufrettes et bubble-gum ne peuvent pas s'en passer du sucre dans la fabrique de leurs produits. Le sucre constitue l'une de matière première très importante. Le manque du sucre créerait une rupture de stock et le marché ainsi que les consommateurs de ses produits en souffriraient profondément. La RD Congo, pendant la période sous examen a connu trois

⁴ MUDINGA MUKENDI F., *Import-substitution, intégration économique et croissance de l'industrie des boissons au Congo-Kinshasa (1923-1993)*, thèse de doctorat, Université de Kinshasa, Fac. Lettres et Sciences Humaines, Département des Sciences Historiques, Kinshasa, 2010, p.239

⁵ *Idem.*

grandes unités de production de biscuits et l'une seule fabriquait non seulement des biscuits mais aussi des chocolats, confiseries, et autres produits. Il s'agit de Victoria-Aiglon-Parain-Réunis (V.A.P), ensuite, la Biscuiterie du Congo (BISCO) et enfin l'International Food, et Union.

La biscuiterie **Victoria-aiglon-Parain-réunis (V.A.P)** figure parmi les plus grands consommateurs du sucre produit au Congo-Zaïre. C'est en 1955 que les usines belges VITORIA, AIGLON, et PAREIN ont installé à Lubumbashi une fabrique de chocolats, confiserie et biscuits. L'association fut constituée avec l'aide des souscriptions privées, en société congolaise à responsabilité limitée par actions, sous la dénomination « VICTORIA-AIGLON-PAREIN-REUNIS » en abrégé V.A.P.⁶

La marque de fabrique retenue pour les produits fut TRIO. La région de Lubumbashi répondait le mieux aux conditions idéales de la fabrication. C'est le climat moins humide de Lubumbashi qui détermina le choix du lieu d'implantation de l'usine. A la fin de l'année 1968, le groupe des brasseries UNIBRA a acquis une participation majoritaire dans cette société. C'est ainsi que la nouvelle raison sociale est VICTORIA ASSORTED PRODUCTS. Cependant, la biscuiterie constitue l'activité principale. Les biscuits vitaminés sont fabriqués en grande quantité depuis plusieurs années et d'autres biscuits riches en protéines. C'est pour cette raison que 95% de sa production est achetée par la population congolaise.⁷

La valeur des matières premières locales utilisées dans la fabrication avait atteint plus ou moins 75% de l'ensemble. La consommation moyenne mensuelle des matières premières s'éleva à 50 tonnes de sucre, 60 tonnes de farine, 15 tonnes de graisse, 10 tonne de glucose et 5 tonnes de cacao. Les matières d'origine locale sont le sucre, le cacao et la graisse. Les matières d'origine importée sont la farine de froment, le glucose, les essences spécifiques et les colorants.⁸

A cet effet VAP n'est pas la seule société consommatrice du sucre dans la fabrique de biscuits. Il ressort qu'après le siège de Lubumbashi, le VAP a étendu ses services jusqu'à Kinshasa en créant une autre extension de production. Outre cette extension, d'autres usines ont vu les jours. Entre autre, International foods, Biscuiterie du Congo(BISCO).

Depuis 1958 jusqu'en 1969, le Congo-Zaïre n'a connu qu'une seule industrie de fabrication de biscuit, de chocolats et confiseries, c'est le V.A.P. c'est à partir de 1970 et 1971 que nous constatons la création des autres industries d'ordre alimentaire et spécialement celle de production des produits précités.il s'agit

⁶ Département de l'économie nationale, *Conjoncture économique*, 1968, p.219.

⁷ *Idem.*

⁸ *Idem.*

notamment de l'International Food créée en 1970 et de la Biscuiterie du Congo (BISCO) créée en 1971 à Kinshasa.

3. CONSOMMATEURS FINAUX

Les consommateurs finaux dans cette étude, représentent des acteurs de croissance de la consommation du sucre au Congo belge dans la période sous-examen. Parmi les consommateurs finaux, nous pouvons citer, la population blanche, la population africaine et autochtone dont le pouvoir d'achat ne s'améliora que pendant la période de la mise en place du plan Décennal pour le développement économique et sociale du Congo. Il est important de signaler que 70% de la consommation du sucre est facteur direct de la population et 30% pour les industries agro-alimentaire.⁹

3.1 La population blanche au Congo-belge

Dans cette étude, la population blanche constitue le potentiel consommateur du sucre pendant la période coloniale. Compte tenu de son régime alimentaire, il est vrai qu'elle a développé une alimentation diverse qui devenue un héritage pour la population autochtone. La consommation du sucre et des produits sucriers sont une de base nutritionnelle de cette population. Cependant, leur présence disséminée au travers la république constitue une mise en place d'un circuit non seulement de distribution du sucre mais aussi une carte de consommation de cette denrée alimentaire stratégique de grande envergure pour produire de l'énergie à ceux qui avaient la mission d'exploitation.

En effet, la répartition de cette population blanche au travers la république, est une preuve suffisante de la présence du sucre dans chaque maison de l'homme blanc. L'organisation administrative a aidé de manière indirecte le circuit de distribution et de consommation non seulement du sucre mais des approvisionnements en produits alimentaires. Trois catégories d'activités majeures ont caractérisé la présence de cette population au Congo tous réunies pour un objectif commun. Il s'agit ici, des agents de l'administration publique, des missionnaires, et des commerçants et industriels. Sur cette liste s'ajoute, les employés du secteur privé, des sans emploi ou sans profession et des indéterminés. En 1925, ils sont à 15.240 individus. Leur nombre augmente en 1929, ils sont à 25679, ils diminuent à partir de 1931 jusqu'en 1935. Cependant, pendant la deuxième guerre mondiale, cette population connut une augmentation croissante. Ils sont 29.735 en 1940, 33.787 en 1945. A partir de 1956, ils atteignent 109.457 et enfin en 1959, ils sont 115.157.¹⁰

⁹ Conjoncture économique, 1970.

¹⁰ JOYE P. et LEWIN R., *op. cit.*, p.120.

3.1.1 *La main d'œuvre des sociétés congolaises*

La main d'œuvre des sociétés européennes peut aussi être classée parmi les favoris de ce produit de luxe pendant la période coloniale. Quoique ces ouvriers travaillaient dans des conditions inhumaines, certains d'entre eux avaient bénéficié quelques conditions peu favorables. C'est bien eux qui ont été parmi les premiers à changer leurs coutumes alimentaires en adoptant le thé, le café et du pain chaque matin. L'influence de l'urbanisation a aussi changé les coutumes alimentaires des congolais. Car tous ces travailleurs de centres extra coutumiers, des villes, ont eu un mode de vie différente de ceux du monde rural.

Cependant, la mise en œuvre au travail des autochtones a varié au cours de 80 ans de la colonisation. Sous le régime léopoldien, cette mise au travail s'effectuait dans les conditions relevant au même titre que la rafle du caoutchouc et de l'ivoire de la Raubtuur schaft : l'arbitraire, la brutalité souvent sanglante et toujours à courte vue en sont les caractéristiques. La période qui suivit la première guerre mondiale et se termine avec la seconde est marquée par une prolétarianisation massive, quasi sans frein. C'est par certains de-là productifs capitalistes. L'opération coûte d'innombrables vies humaines.¹¹

Après 1945, la proportion des travailleurs salariés par rapport à la population masculine valide continua à croître jusqu'en 1956. La courbe est alors à son sommet : le Congo Belge comptait 1.197.896 salariés. Mais les abus les plus criants sont tempérés par une certaine législation sociale. On assista surtout dans l'industrie minière, à une rationalisation de la production qui va de pair avec une augmentation de la productivité et un rétrécissement du volume de la main-d'œuvre.¹²

3.2 **La population noire**

Dès avant la période coloniale et tout au long de celle-ci, la population congolaise a fait l'objet d'une part de nombreuses estimations, plus ou moins fondées selon leurs auteurs. Dans ce point, quelques-unes sont présentées en commençant par la plus célèbre, celle effectuée par Henry Morton Stanley après son voyage à travers le Congo, d'autre part la période statistique (1918-1955), dont les sources officielles dues au recensement administratif, des sources médicales (FOREAMI), et des autres recensements après l'indépendance (1967 et 1984).¹³

Dans cette population noire, nous pouvons la distinguer en deux groupes au Congo belge. Le premier groupe est celui de la population dite africaine.

¹¹ JOYE P. et LEWIN R., *op. cit.*, p.120.

¹² *Idem*

¹³ SANDERSON J.C., *La démographie congolaise sous la colonisation belge*, Thèse de doctorat, UCL, <http://hdl.handle.net/20781/33212>, téléchargé le 18/05/2020 à 11 :56, p.63.

Celle-ci est constituée des togolais, maliens, sénégalais, burkinabais, angolais et précisément des Bazombo. Ceux-ci étaient les premiers à participer à côté des blancs à faire certains travaux. Mutamba Makombo le signale dans son ouvrage qu'ils furent des premiers commerçants à Léopoldville. Même les premiers à avoir des bus pour le transport en commun même aussi à construire une première maison à étage.

Avant 1954, le recensement des entreprises ne différenciait pas les établissements appartenant au congolais de ceux des autres africains. Dans les années cinquante, les « Coastmen », originaires des côtes occidentales africaines, à savoir les Haoussa du Nigeria, les Popo du Togo, les Sierra-Léonnais, les ressortissants du Gold Coast (Ghana), les Sénégalais jouèrent un rôle non négligeable dans le commerce et l'artisanat à Léopoldville.¹⁴

A cet effet, nous pouvons citer Romuald AMOUZOU, togolais d'origine, arriva au Congo belge en juin 1941 à l'âge de trente ans. Il travailla pendant onze ans dans la comptabilité aux établissements Charles Stocker. Puis, il s'établit à son propre compte comme propriétaire de bar, boutiquier et restaurateur. Macauley possédait un bar et une salle de cinéma. Diongue était un grand bijoutier. Reffel avait une maison de commerce.¹⁵

Il faut avoir à l'esprit que plusieurs de leurs compatriotes vinrent au Congo pour les débuts de la Force publique et la construction du chemin de fer Matadi-Léopoldville. Avant l'émergence des évolués congolais, les Coastmen remplirent les emplois d'auxiliaire dans les sociétés privées et les banques. Originaires des pays limitrophes du Congo et du Ruanda-Urundi, ils jouissaient d'un statut privilégié qui rapprochait de la population non indigène, c'est-à-dire des immigrés blancs, des mulâtres reconnus et asiatiques. C'est eux qui introduire leur wax et leur musique.¹⁶

Les Coastmen jouèrent un rôle prééminent dans le commerce à Léopoldville jusqu'à la grande crise des années trente. Le départ de beaucoup d'entre eux laissa la voie libre aux Bazombo de l'Angola. Sachant se prier et se contenter souvent de peu, rompus au négoce et à l'art d'accrocher les clients, bénéficiant d'un réseau de solidarité ethnique efficace et du monopole des engins de transport reliant le Bas-Congo à Léopoldville, les Bazombo firent la pluie et le beau temps dans le commerce. Intermédiaires entre les portugais et les grecs d'une part et les consommateurs congolais de l'autre, ils excellaient par ailleurs dans les métiers de cordonnier et de tailleurs.¹⁷

¹⁴ MUTAMBA M. J.M., *Du Congo belge au Congo indépendant 1940-1960. Emergence des évolués et Genèse du nationalisme*, Kinshasa, P.I.F.E.P, 1998, p.113.

¹⁵ *Ibidem*, p.114.

¹⁶ *Idem*.

¹⁷ *Idem*.

Les Bazombo placèrent leurs capitaux dans les boutiques et dans la construction d'immeubles qu'ils louaient à des prix très élevés. La première maison à étage dans la cité africaine de Léopoldville fut construite par l'un d'eux. Les congolais qui tentèrent d'emboîter les pas aux Bazombo ne connurent pas beaucoup de réussites.¹⁸

Les premières associations des classes moyennes furent créées en 1954 à Stanleyville et Léopoldville. L'Union des colons africains fut portée sur les baptismaux par l'union des colons européens de la province orientale. L'Association des classes moyennes africaines fut organisée sous les auspices de l'association professionnelles des colons individuels de la province de Léopoldville. D'autres groupements virent les jours à Elisabethville, Luluabourg et ailleurs en 1955.¹⁹

Il sied de signaler que l'artisanat comprenait les tailleurs, les chapeliers, les horlogers, les menuisiers, les maçons, les charpentiers, les cordonniers, les matelassiers, les photographes, les coiffeurs, les transporteurs (y compris le pousse-pousse), les forgerons, les briquetiers, les carriers, les relieurs, les réparateurs de bicyclettes, les techniciens de radio, les lavandiers, les bouchers, etc.²⁰

Ceux qui réussissaient dans le commerce ne tardaient pas à étendre leurs activités dans le transport de denrées alimentaires et des hommes (voiture-taxi, petit bus). Dans la capitale, on relevait le nom de SIMBA Pembele parmi les dix-sept congolais propriétaires d'autobus.²¹

Le deuxième groupe est celui de la population autochtone, des congolais. C'est celle qui a été la plus martyrisée, la plus exploitée comme des machines de production. Elle a subi des transplantations de ses terres habituelles pour aller de manière forcée pour être au service de la colonisation. Cette population a connu certes une croissance d'un côté et des stagnations suite aux travaux forcés. En 1925, cette population congolaise était estimée à 7.692.573. En 1950, elle est estimée à 11.331.793 et, en 1958, elle est à 13.540.182.²² Nous constatons que la croissance démographique est un facteur important dans la consommation du sucre. Ceci justifie le pourquoi le pouvoir métropolitain décida d'interdire les exportations du sucre.

¹⁸ MUTAMBA M. J.M., *op. cit.*, p.114.

¹⁹ *Idem.*

²⁰ *Ibidem*, p. 116.

²¹ *Idem*

²² SANDERSON J.C., *op. cit.*, p.

3.2.1 *L'alimentation de la population noire congolaise*

Il sied de signaler que plusieurs mesures furent prises pour imposer sans délai à toute la population congolaise ou autochtone une ration alimentaire uniforme qui ne correspondrait ni à son goût ni aux possibilités de production. C'est pourquoi le pouvoir colonial maintint les cultures qui assuraient à la population son alimentation en calorie et lui permirent de subsister dans les conditions que la nature lui assigna. Déjà la demande du sucre est en forte progression et l'augmentation de la consommation du thé et du café.²³

Les modes alimentaires des populations plus particulièrement du Congo belge sont éminemment variables. Cette variabilité est fonction, en effet, des coutumes ancestrales, des ressources naturelles d'une région déterminée et encore des sources de revenu dont disposent ses habitants, de leur permanence, de leur stabilité, de leur importance. La multiplicité, jointe à leur grande disparité, de ces facteurs géographiques, économiques et humains, voire même politiques expliquent à eux seuls l'extrême diversité, plus apparente que réelle d'ailleurs, des habitudes alimentaires des Noirs du Congo belge. Il est en réalité possible de ramener ces modes alimentaires dans les limites de quelques schémas fondamentaux en se basant sur la nature de l'aliment hydrocarboné de base, l'origine des sources lipidiques et les moyens dont se satisfait le besoin en protéines essentielles. Ce canevas primaire rend alors possible la caractérisation définitive du régime habituel par la définition des aliments secondaires ou accessoires intervenant à titre purement accidentel et sporadique ou jouant au contraire le rôle de véritables aliments de soudure.²⁴

Il existe au Congo quatre hydrocarbonés de base. Le manioc, dont l'importance alimentaire est fondamentale pour la plus grande partie du territoire ; la banane, le maïs et enfin le riz, d'introduction récente, mais qui tend à occuper une place prépondérante dans la nutrition des autochtones. Un certain nombre de plantes vivrières disparaissent progressivement, soit pour leur rapport incertain ou médiocre, soit surtout pour la difficulté de leur mise en culture et les soins qu'elle exige²⁵.

Dans la province de Léopoldville, le manioc reste durant toute l'année l'aliment de base dont la consommation subit de légères variations quantitatives, liées aux saisons. Les pluies abondantes d'octobre à décembre, s'opposent au séchage des cossettes entraînant ainsi une disette relative. C'est à ce moment que le maïs et la banane font office de véritables aliments de soudure. La patate douce et les arachides sont consommées toute l'année mais

²³ Ministère de la Colonie, *Plan décennal pour le développement économique et social du Congo belge*, Tome I, Bruxelles, les éditions de Visscher, 1949, p.21.

²⁴ BERVOET W. et LASSANCE M., *Modes et coutumes alimentaires des congolais en milieu rural*, Bruxelles, Académie royale des sciences coloniales, 1959, p.5.

²⁵ *Ibidem*, p.6.

en quantités minimales, ce sont des aliments d'appoint d'un intérêt épisodique. Partout le manioc reste le fondement des menus familiaux. On le consomme sous deux formes essentielles : le *luku* et la *chikwangue* dont la préparation est lente minutieuse et fatigante. Le manioc amer est mis à rôtir pendant 3 à 4 jours dans des puits boueux, créés à cet effet près de chaque village. Le tubercule rôté est alors pilé en une pâte qu'on divise en petits tronçons d'une vingtaine de grammes qui seront mis à sécher au soleil pendant plusieurs jours pour obtenir des cossettes dont la conservation est très longue. Par pilonnage de ces cossettes on obtient une farine blanche et très ténue (*fufu*) qui servira à la préparation du *luku*. Le *luku* est une simple pâte de farine de manioc délayée dans l'eau. La *chikwangue* est obtenue en triturant les tubercules rôtis jusqu'à l'obtention d'une purée qu'on bout lentement, enveloppée dans une feuille de liane jusqu'à consistance ferme et élastique. Elle se présente comme une sorte de bloc gélatineux, jaune-brunâtre, lourd et indigeste. C'est l'aliment préféré de toutes les populations rurales de la province ; on la mange en la trempant dans une sauce pimentée d'huile de palme et accompagnée de feuilles de manioc en épinards qu'on puise dans une casserole commune. Il existe de nombreuses variantes quant à la durée du rouissage. De 3 à 5 jours chez les Basonge, il dure un mois chez les Basakata et 4 à 6 semaines chez les Kundu. Des détails de préparation confèrent d'ailleurs à la *chikwangue* un goût différent suivant les lieux et sur lesquels l'indigène ne se trompe pas. Parmi les aliments saisonniers de complément, citons la patate douce et l'igname récoltées en petites quantités au début de la saison sèche (de juillet à octobre), le maïs de forêt consommé de juillet à septembre, le maïs des champs, planté entre les rangs de manioc est cueilli de décembre à mai. Les arachides sont mangées fraîches surtout dans le Bas-Congo, de même que les haricots dont la culture est en honneur principalement dans la région de Luozi.²⁶

La banane se prépare cuite sous la cendre tiède, mais plus souvent encore sous forme de pâte. Les bananes épluchées sont mises dans un pot en terre rempli d'eau jusqu'à la tierce et fermé par des feuilles étanches fixées autour du col par des lianes flexibles. Après une heure de cuisson, on les pile jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qu'on moule en rouleaux de 15 à 20 cm. Cette espèce de pain est rompue à la main et les bouchées sont trempées dans une soupe de viande et de légumes, de poisson ou plus simplement dans de l'huile salée et pimentée. Le riz usiné et vendu en factorerie s'implante de plus en plus dans les mœurs alimentaires. Le seul obstacle qui s'oppose encore à sa plus grande diffusion reste son prix et il est frappant à ce propos, de voir avec quelle hâte la femme indigène se dégage de son esclavage domestique et culinaire lorsqu'elle en possède les moyens pécuniaires, en achetant un aliment prêt à la

²⁶ *Ibidem*, p.8

cuisson, sans manipulations préalables très longues et généralement très pénibles.²⁷

Dans la province orientale, l'alimentation y est plus variée, moins monotone et basée sur plusieurs sources d'hydrates de carbones dont l'une ou l'autre espèce prédomine dans la ration habituelle mais sans en être la base exclusive. Dans tout le district de Stanleyville, le long du fleuve depuis Ponthierville jusqu'à Basoko, la banane est l'aliment principal. Vers le Nord, elle recule devant le maïs ; à l'Ouest le manioc la remplace progressivement. Les modes de préparation de la banane sont peu variés. On la consomme grillée sous la cendre, frite dans l'huile, cuite dans l'eau et réduite en pâte. Elles sont rarement mangées crues, à l'exception de certaines.²⁸

Les variétés sucrées qui sont dégustées en dessert et surtout par les enfants. Dans l'Ituri, l'aliment de base serait plutôt la patate douce dont la récolte se fait toute l'année. Elle se mange cuite à l'eau, accompagnée de viande ou de haricots, rarement grillée sous la cendre. L'éleusine, l'amarante et le sorgho, aliments jadis traditionnels, disparaissent progressivement des menus indigènes, du fait de leur culture difficile et des récoltes précaires. Avec la patate douce, la deuxième base de l'alimentation dans cette contrée est le maïs qu'on récolte en juillet et-août. Les épis frais sont mangés crus ou bouillis dans de l'eau salée aux cendres de papyrus et mélangés avec des haricots. Le maïs séché est engrangé et mangé au fur et à mesure des besoins.²⁹ On le prépare grillé, réduit en farine dont on fait une pâte ou encore transformé en bière qui n'est en réalité qu'un brouet épais, qu'on consomme en quantités énormes toute l'année. Dans le Haut-Uélé enfin, deux aliments sont fondamentaux : la banane et le manioc. Le sésame est consommé en petites quantités, toute l'année, mais plutôt comme assaisonnement. Dans ces dernières régions, mention doit être faite des haricots qui sont mangés toute l'année, mais qui constituent plutôt une source précieuse de protéines végétales. Le riz d'incidence socio-économique médiocre est surtout consommé au moment de la récolte vers décembre.

Dans la province de l'Equateur, le manioc perd son importance primordiale vers le Nord, dans la boucle de l'Ubangi au profit du maïs, alors que vers l'Est la banane s'impose comme aliment de base. Dans la moyenne partie de la province, au sud du Congo, le manioc reste la nourriture quotidienne, traditionnelle, préparée suivant des recettes déjà décrites. Durant la saison des pluies, quand le séchage des tubercules devient difficile, on se rabat sur des aliments d'appoint, comme l'igname, le fruit de l'arbre à pain et un peu de maïs dont quelques tiges germent souvent à proximité de la case. La banane n'obéit à aucune variation saisonnière, elle entre pour environ 20% dans la

²⁷ *Idem*

²⁸ *Ibidem*, p.9

²⁹ *Ibidem*, p. 10.

consommation totale des hydrates de carbones. Entre le Congo et l'Ubangi, dans les territoires de Libenge, Budjala, Gemena, le maïs devient l'aliment hydrocarboné principal. Il est planté en avril et cueilli au mois de juillet. Pendant la saison de la cueillette, les carottes de maïs jeune sont grillées et mangées fraîches, mais la majeure partie de la récolte est conservée dans le grenier qui surmonte chaque case et en dessous duquel on entretient en permanence un feu destiné à sécher les carottes dont chaque semaine la ménagère prélève la quantité nécessaire aux besoins du ménage. Le maïs égrené est mis en paniers et trempé durant 12 à 24 heures dans une eau courante. Après égouttage, il est pilé et tamisé jusqu'à l'obtention d'une farine fine. Une partie en est mangée le soir même, le reste est grillé sur une plaque pour arrêter la fermentation, amorcée par trempage. La farine grillée acquiert un goût aigrelet ; on la consomme sous forme d'un brouet très épais, obtenu par cuisson dans l'eau salée. La récolte suffit rarement à assurer la soudure. Dès le mois de mars et jusqu'en mai, la farine de maïs devient rare. On y incorpore à ce moment et en quantités de plus en plus grandes de la farine de manioc doux. Mais en même temps d'autres aliments d'appoint assurent encore la subsistance jusqu'à la récolte prochaine de juin : bananes, colocases, ignames, patates douces. Dans ces régions, chez les Banza par exemple, et avant l'introduction de la banane et du manioc, la famine était habituelle à la fin de la saison sèche, aux mois de mars et d'avril, soit par l'imprévoyance proverbiale des indigènes, soit surtout à la suite de mauvaises récoltes. Il n'en reste pas moins que l'aliment primordial est le maïs.³⁰ Les Banza et les autres tribus voisines ne mangent du manioc que par nécessité et pratiquement toujours mélangé au maïs. Le riz devient en réalité un aliment de remplacement suscité par la paresse ou plutôt par l'absence d'efforts nécessaires à son obtention. Il s'est introduit d'abord chez les évolués et chez les travailleurs à revenus fixes principalement dans les centres où le manioc coûte cher. Chez les paysans qui en font la culture obligatoire, une partie est nécessairement exportée, mais on en stocke de plus en plus une certaine quantité en prévision des jours où la femme n'a pas préparé l'aliment coutumier à base de manioc ou de maïs. Ce stockage ne se pratique donc pas en fonction d'une hypothétique famine, en fait inexistante dans les régions à manioc mais pour le confort qu'il procure à la ménagère. Si pour les vieux, il reste un pis-aller, les jeunes l'admettent et l'ont adopté dans leur vie journalière.³¹

Dans la province du Kivu, les bases hydrocarbonées du régime y sont varices et nombreuses. Leur nombre même ne fait souvent que traduire les difficultés et la médiocrité de leur culture. Énumérons la banane, la patate douce, l'éleusine, le maïs et le manioc, le sorgho et enfin, le riz usiné poli dont

³⁰ *Ibidem*, p. 12.

³¹ *Idem*.

l'usage s'étend. Ces hydrates de carbone servent souvent d'accompagnement aux haricots dont les indigènes du Kivu font une consommation abondante et quasi quotidienne. La banane est de tous ces aliments le plus important. On la récolte toute l'année et selon les espèces on en fait de la bière ou des pâtes qu'on mélange aux haricots ; certaines variétés sont cuites sous la cendre. Le maïs est recueilli à mesure de la maturité des épis : en mars, juin, octobre et décembre. L'éleusine est récoltée en décembre et en juin ; enfin, le manioc et la patate douce sont mangés toute l'année au rythme de la croissance des tubercules. Un champ donne 3 récoltes par an. Signalons enfin l'igname et la colocase dont la consommation est tout à fait occasionnelle. Le sorgho est en voie de disparition. Sa culture est pénible et exige un labour du sol à la houe. On le sème à la volée fin décembre. Le champ demande un sarclage au début mars pour favoriser la récolte en juillet-août. Vers cette époque, on coupe les épis au ras du sol et on les sèche au soleil. On les engrange dans des greniers circulaires typiques dont ils seront retirés suivant les besoins. L'égrenage se fait par piétinement sur des nattes et les grains sont broyés à la main entre deux pierres. La farine grisâtre ainsi obtenue est diluée dans de l'eau chaude et transformée soit en pâte, soit en une boisson épaisse comme un brouet.³²

Dans la province du Kasai, deux aliments de base entrent dans la composition du plat quotidien de l'indigène du Kasai, le *bidia* : ce sont le manioc et le maïs. Ce dernier intervient pour 30% dans le mélange, tout au moins pendant neuf mois de l'année. En période de soudure, le *bidia* se préparera avec du millet, semé en février, récolté en juin et que l'on conserve en grenier. Le maïs est récolté deux fois par an, en mai-juin et de fin décembre à début janvier. En saison sèche, l'igname est un véritable aliment de complément, suppléant au traditionnel *bidia* qui vient parfois à manquer.³³ Il n'y a jamais de sel ou de condiments dans le *bidia* que l'indigène ne consomme jamais seul et qui n'est qu'une simple bouillie à l'eau dont la consistance varie avec le temps de cuisson. Il dispose pour son repas d'une autre casserole contenant des légumes relevés de piment. La monotonie d'un tel régime est entrecoupée généralement une fois par semaine, par un repas à base de riz dont néanmoins la consommation mensuelle reste faible et n'excède pas 1,5 kg par personne, pendant les mois d'août à novembre, après la récolte. Durant les autres mois, la consommation moyenne varie de 0,5 à 1 kg par mois et par personne. Les arachides sont d'un appoint essentiellement périodique. On les cueille en janvier et février et un agriculteur en récolte communément 250 à 300 kg. La destination de cette production sera la suivante, selon une grossière schématisation : 30 kg seront réservés pour les semences ; 100 kg sont vendus ; 100 kg seront conservés pour l'alimentation ultérieure après qu'une bonne

³² *Ibidem.*, p.13

³³ *Idem*

partie des arachides aura été consommée immédiatement. L'arachide sèche est mangée bouillie dans de l'eau. Comme autres aliments secondaires, mentionnons enfin l'igname et la patate douce qui se consomment durant la saison sèche et la pistache qui, après la récolte en juin, est mangée jusqu'à l'épuisement de la réserve. Les haricots donnent deux récoltes en mars et en octobre, on les mange en petites quantités.³⁴

Après ce petit panorama alimentaire, nous constatons que la consommation du sucre ajouté est étrangère aux congolais, mais une nouvelle coutume imposée par le colonisateur. Etant donné que la vie et le salaire du congolais était rendu difficile par le joug colonial, quelque peu amélioré après la mise en place du plan décennal, quelques classes sociales se dessinèrent, d'une part les évolués, d'autre part les commerçants autochtones, les salariés des entreprises etc. Cette nouvelle classe qui opta directement à ce mode alimentaire occidental. Celui de la prise du thé qui est absent de leurs habitudes. C'est vers les années 1950 que l'on peut considérer que la population noire devint acteur de croissance dans la consommation du sucre.

3.2.2 *Le changement alimentaire chez les congolais dans les milieux urbains*

La ville offre à l'homme l'image de la civilisation qui l'a édifiée. En Afrique noire, le phénomène urbain est d'abord lié à la vitalité des sociétés précoloniales. Les villes existent en Afrique avant la conquête du continent. Il faut situer la réflexion sur la ville dans les dynamiques sociales en cours compte tenu de l'impact des facteurs historiques et économiques dont les effets se sont traduits en Afrique et au Congo par un ensemble de déséquilibres et de déstructurations de la société traditionnelle.

Cependant, les recensements de la population est appliquée, la distinction désormais classique de la population rurale et population urbaine. En outre, pour les besoins de l'enquête de manière spéciale, on crée une catégorie intermédiaire : la population mixte. Est considérée comme agglomération rurale, tout village de type coutumier, ou la population qui compte un nombre d'habitant inférieur à 2000, s'adonne en ordre principale Aux activités économiques prépondérantes, sont de type non agricole.³⁵

On qualifie d'urbaine, toute agglomération qui a une population supérieure à 2000 habitants et dont les activités économiques prépondérantes sont de type non agricole. Ces agglomérations sont également appelées l'**extra-coutumière**, pour souligner qu'elles se sont développées en dehors du cadre traditionnel

³⁴ *Ibidem.*, p.15

³⁵ ROMANIUK A., *Démographie congolaise au milieu du XXe siècle. Analyse de l'enquête sociodémographique 1955-1957*, Belgique, UCL presses, 2006, p.31

sous l'impact de nouvelles formes d'activités économiques et d'une urbanisation croissante.³⁶

Entre les deux types se classe l'agglomération dite **mixte**, parce qu'elle est urbaine par type d'activités que déploient ses habitants et rurale par l'importance numérique de sa population. C'est à cette catégorie que ressort toute agglomération dont la population inférieure à 2000 habitants, se consacre essentiellement aux activités de caractère économique non agricole. Il s'agit en occurrence de petits centres de négoce, de centres administratifs, camps de travailleurs, etc. à cette règle, il fallut apporter une exception en rangeant également dans la catégorie mixte, les camps de travailleurs agricoles employés dans les plantations européennes. En fait, il s'agit-là le plus souvent d'une population extra-coutumière.³⁷

C'est dans ces agglomérations que les coutumes alimentaires changent surtout et souvent. Sauf quelques-uns gardent leurs originalités. Pourquoi ce changement ? Parce qu'il se présente plusieurs contraintes d'ordre social, alimentaire et même d'habitudes qui influent sur les gens. Ces habitudes alimentaires provoquent les besoins quotidiens qui ensuite pour être obligatoirement satisfait entre dans le circuit de la croissance de la consommation du sucre.

D'après Moubarak dans sa thèse « *sur le comportement et des contextes associés à la consommation d'aliments sucrés dans une communauté montréalaise originnaire de Moyen Orient*, », il découvre les facteurs qui provoquent la consommation du sucre chez les humains. Il s'agit des actes et situations de grignotage, la prise de dessert, les symptômes dépressifs, l'auto modération et la question du sect. Selon ses études qu'il a mené, les hommes consomment davantage du sucre totaux que les femmes. En effet, les femmes consomment plus le chocolat³⁸. Ses études ont plus oublié la catégorie la plus consommatrice du sucre, les enfants.

Pour le Congo belge, la consommation du sucre est un acte d'imposition et de détournement de tout un peuple vers un chemin des maladies et de mort. Aujourd'hui, plus des congolais qui n'étaient présumés diabétiques, cancéreux, etc., ils les sont par le mécanisme mise en place par le colonisateur. Ainsi, les congolais sont appelés à prendre du sucre avec modération.

³⁶ *Idem.*

³⁷ *Idem.*

³⁸ MOUBARAC J.C., *Etude du comportement et des contextes associés à la consommation d'aliments sucrés dans une communauté montréalaise originnaire de Moyen Orient*, Thèse de doctorat, Université de Montréal, Montréal, 2007, p.217

CONCLUSION

Cet article nous présente l'histoire de la consommation du sucre et le type de consommateurs au Congo belge pendant la période allant de 1925 à 1959. Le sucre était un produit de luxe et coûteux tout au départ. Ce produit n'était pas accessible à tous. Cependant, une catégorie seulement pouvait en consommer avant sa généralisation vers les années cinquante. Cette généralisation est facteur de l'amélioration de condition de vie des congolais et du salariat. Ces consommateurs sont classés en deux groupes. Les premiers sont ceux nommés intermédiaires. Ce sont des entreprises manufacturières ayant le sucre comme matière première. Il s'agit des brasseries, pâtisseries, boulangeries, biscuiteries, chocolateries, etc. Le deuxième groupe est celui que nous avons appelé consommateurs finaux. Il s'agit de catégories de population vivant sur le sol congolais et consommant du sucre. La population blanche en premier lieu, la population africaine en second lieu et la population congolaise dite autochtone en dernier lieu. Le sucre dans l'alimentation des congolais est exotique. La canne à sucre date de la période de la traite. Mais le sucre comme produit de la technique industrielle est soit importé, soit de la production locale. Avant l'année 1929, tout sucre consommé au Congo belge était importé. Deux entreprises ont produit du sucre pendant la période sous examen. Il s'agit de la Compagnie sucrière Congolaise devenue Sucrière de Moerbeke-Kwilu et Compagnie Sucrière de Kwilu-Ngongo et la Sucrierie de Kiliba.

NOTE BIBLIOGRAPHIQUE

1. BERVOET W. et LASSANCE M., *Modes et coutumes alimentaires des congolais en milieu rural*, Bruxelles, Académie royale des sciences coloniales, 1959.
2. JOYE P. et LEWIN R., *Les Trust au Congo*, société populaire d'éditions, Bruxelles, 1961.
3. Ministère de la Colonie, *Plan Décennal pour le développement économique et social du Congo belge*, Tome 1, Bruxelles, les éditions de Visscher, 1949.
4. MOUBARAC J.C., *Etude du comportement et des contextes associés à la consommation d'aliments sucrés dans une communauté montréalaise originaire de Moyen Orient*, Thèse de doctorat, Université de Montréal, Montréal, 2007.
5. MUDINGA MUKENDI F., *Import-substitution, intégration économique et croissance de l'industrie des boissons au Congo-Kinshasa (1923-1993)*, thèse de doctorat, Université de Kinshasa, Fac. Lettres et Sciences Humaines, Département des Sciences Historiques, Kinshasa, 2010.
6. MUTAMBA M. J.M., *Du Congo belge au Congo indépendant 1940-1960. Emergence des évolués et Genèse du nationalisme*, Kinshasa, P.I.F.E.P, 1998.
7. *Revue Congo, 1919-1930.*
8. ROMANIUK A., *Démographie congolaise au milieu du XXe siècle. Analyse de l'enquête sociodémographique 1955-1957*, Belgique, UCL presses, 2006.
9. SANDERSON J.C., *La démographie congolaise sous la colonisation belge*, Thèse de doctorat, UCL, [htt/hdthandi.net](http://hdthandi.net)
10. TUDI LAPANDA Pierre Turban, *Croissance et sous-développement de l'économie du sucre au Congo-Zaïre (1925-1990)*, Mémoire de Licence, UNIKIN, Faculté des Lettres et Humaines, Département des Sciences Historiques, Kinshasa, 2017, inédit.