

Catégories des produits de pêche commercialisés aux marchés des poissons à Lubumbashi et leurs valeurs nutritionnelles.

Dr. Winnie Mujinga

Nutritionniste MPh (DEA)

Universite de Lubumbashi / Clinique

Universitaire

INTRODUCTION

- Plusieurs travaux sont réalisés dans le monde dans le cadre de trouver les voies et moyens dans la lutte contre le VIH/SIDA.
- Le SIDA : Principale cause de la mortalité dans la tranche d'âge productive (20 à 49 ans).
- le SIDA ruine l'économie et le développement des communautés en entraînant une baisse de productivité au niveau des services et des entreprises par la perte du capital humain.

DESCRIPTION DU THÈME.

- Deux questions principales :
- 1° Quelles sont les différentes catégories (pour pauvre et pour riche) des produits de pêches trouvés à Lubumbashi?
- 2° Quelles sont leurs valeurs nutritionnelles (technique de conservation / transformation et comment ce dernier affectent la valeur nutritionnelle).

Objectif principal

- Améliorer l'état nutritionnel de PVV, suite à l'acquisition des valeurs nutritionnelles des catégories des poissons
- Déterminer si tous les poissons ont les mêmes valeurs biologique ou non, si le prix est fonction de la valeur en nutriment et qu'est qui fait le prix.

Objectifs spécifiques

- Dresser la liste des poissons trouvés et vendus sur les marchés de Lubumbashi, (les plus répandus, vendus et consommés)
- Localiser les marchés des poissons et les situer dans la ville de Lubumbashi(déterminer le principal)
- Etablir la table des valeurs nutritionnelles des catégories des poissons répertoriés .
- Déterminer les poissons bon marché pouvant être recommandé aux démunis et singulièrement aux PVV.

MÉTHODOLOGIES

- Revue de la littérature
- Enquête (observation participative et interview structurée) sur un échantillon de 326 personnes dont 47 hommes et 279 femmes.
- L'analyse au laboratoire par des méthodes scientifiques appropriées

Le relevement des échantillons d'une manière aléatoire.

Traitement des données : par le logiciel EPI INFO et le lugopooo

RÉSULTATS

Les résultats sont présentés sous forme des tableaux et carte graphique .

CARTOGRAPHIE DE LUBUMBASHI AVEC L'EMPLACEMENT DES MARCHES

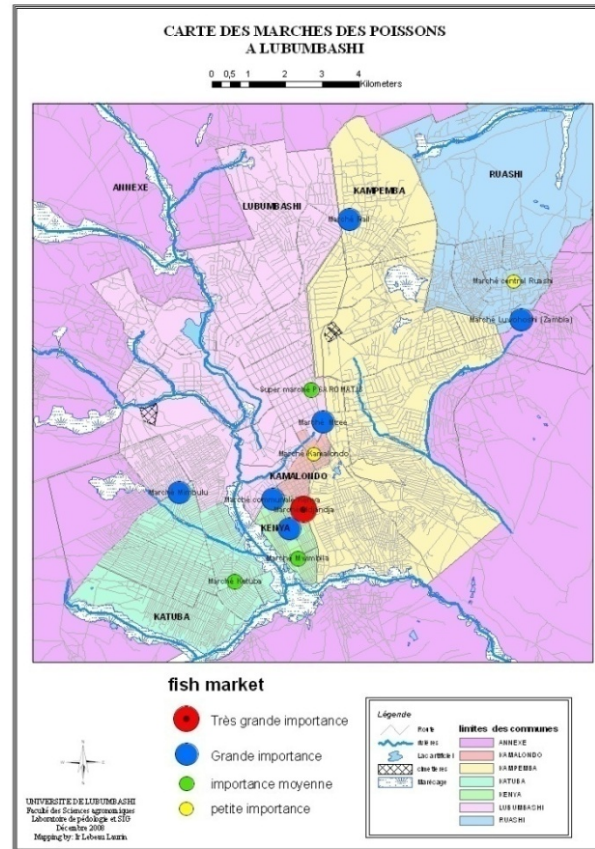


TABLE DE LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES TYPES DES POISSONS

Type de poisson		Matière grasse	Protéine	Humidité	Cendre	Fer	Ca	Potasse	Prix / 100g en FC
Poisson Frais									
Nom scientifique	Nom local								
<i>Trachurus trachurus</i>	Thomson	15.9733	18.55	66.45	77.779	47.62	1.47	0.7	150
<i>Tilapia melanopleura</i>	Tilapia	146.026	19.77	25.46	59.995	23.17	1.09	1.1	215
<i>Solea solea</i>	Soles	164.457	20.48	18.59	85.049	31.37	2.42	1.6	1956
<i>Scorporena Porcus</i>	Rouget	187.912	17.15	24.15	38.363	6.14	1.37	1.2	250
<i>Luciolates stapperssi</i>	Mikebuka	227.617	16.63	30.49	46.212	13.75	2.08	1.3	200
<i>Chrysichthys</i>	Kibonde	90.411	15.23	32.97	50.498	2.61	0.23	0.3	600

TABLE DE LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES TYPES DES POISSONS(suite)

Fretin									
<i>Pellicotrisso</i> <i>ou</i>	kisense	15.1	62.8)	14.58	9.41	1.89	2.5	1058
<i>Pellicotrisso</i>	kashikisha	11.39	63.5)	13.44	10.77	1.04	2	462
<i>Pellano</i> <i>vlla</i> <i>miodon</i>	Malawi	16.50	60.6)	39.63			2.5	571
<i>Pellano</i> <i>vlla</i> <i>sp</i>	Mapapa	14.77	61.4)	13.23	14.21	1.43	2	800
<i>Stolotris</i> <i>s</i> <i>tanganicae</i>	Misumari	24.83	64.6)	11.08	8.30	1.7	1.5	843
<i>Pellano</i> <i>vlla</i> <i>miodon</i>	Kashobwe	24.38	58.4)	12.36	7.28	1.62	3.5	600
<i>Limnotris</i> <i>s</i> <i>miodon</i>	Ndakala (lumbu)	53.958	65.27)	20.6	1.064	0.61	0.3	600

TABLE DE LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES TYPES DES POISSONS(suite)

Poisson Sales									
<i>Gadus morhua</i>	Morue	35.723	17.75		394.086	5.514	1.18	0.9	5953
<i>Serranochromis</i>	Makobo	53.958	54.25)	33.6	0.946	4.4	0.2	952
<i>Clarias gariepinus</i>	Kabambale	52.716	52.7)	32.9	1.065	0.03	0.4	571
<i>Tilapia macrochir</i>	Pale	40.2	61.0)	27.10	21.13	1.48	6.5	262
<i>Luciolates stapperssi</i>	Mikebuka	25.52	57.9)	25.50	26.39	2.91	0	198

TABLE DE LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES TYPES DES POISSONS(suite

Poisson Fumé									
Clarias sp	Kambale	52.584	51)	8.5	3.814	0.23	0.6	1129
<i>Parachana sp</i>	Mungusu	52.892	58.45)	13.2	3.261	1.10	0.4	680
Protopterus	Nzombo	52.375	50.2)	5.4	4.743	1.15	0.3	488
Clariallabes	Milonge ya ku mitshi	52.330	53.9)	14.2	3.187	0.31	0.5	892
<i>Oreochromis niloticus</i>	Makoki	53.245	57.05)	13.6	2.613	0.25	0.7	1000
<i>Genyomyrus mormyrus</i>	Ndomondomo	51.465	63.9)	9.4	4.213	0.51	0.5	826
<i>Clariallabes</i>	Milonge	21.01	51.2)	13.99	11.56	0.95	0	1183
<i>Ophiocephalus</i>	Milonge (Mfutu))					770

TABLE DE LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES TYPES DES POISSONS(suite)

Poisson Seché

<i>Clarias gariepinus</i>	Kabambale	52.207	52)	14.55	0.913	0.55	0.4	410
<i>Protopterus</i>	Nzombo	52.184	65.8)	13.4	3.506	0.20	0.3	310
<i>Luciolates stapperssi</i>	Mikebuka	24.01	54.2)	6.43	4.80	1.16	5	397



Discussion

Tableau IV : comparaison du prix de 100g de protéines

100g de protéine	Prix	100g de protéine	Prix
TUKE NGE salé	180	Kabambale séché	770
Ndakala frais	290	Thomson frais	800
TEMBWA salé	300	KAPOLOWE frais	910
Mikebuka salé	340	Nzombo Fumé	970
Pale zim babwe salé	450	Shavunda fretin	990
Nzombo séché	460	Kashobw fretin	1030
sardine séché	520	tilapia frais	1090
Kashikisha fretin	730	Kababamle salé	1140
Mikebuk séché	730	Mungusu Fumé	1160

Tableau IV : comparaison du prix de 100g de protéines(suite)

100g de protéine	Prix	100g de protéine	Prix
Mukebuk frais	1200	Makoki Fumé	1750
Mapapa fretin	1250	Kambale Fumé	2250
PALE KASENGA salé	1250	Milongemurefu Fumé	2300
Misumari fretin	1300	HAKE frais	2820
Ndomondomo Fumé	1330	Kibonde frais	3940
Rouget frais	1460	Sole frais	9770
Malawi fretin	1465	KINGKLIP frais	12420
Milonge mitshi Fumé	1670	SAUMON frais	13720
Kisense fretin	1680		
Makobo salé	1750		

Tableau IV : comparaison du prix de 100g de protéines

Alts par 100g	protéine en g	Prix en FC par 100g	Alts par 100g	Protéine en g	Prix en Fc par 100g
TUKE NGE salé	55.8	100	Kabambale séché	52	400
Ndakala frais	62.1	180	Thomson frais	18 .55	150
TEMBWA salé	83.58	250	KAPOLOWE frais	19.7	180
Mikebuka salé	57.9	198	Nzombo Fumé	50.2	488
Pale zim babwe salé	61.0	262	Shavunda fretin	65.27	652
Nzombo séché	65.8	300	Kashobw fretin	58.4	604
sardine séché	77.3	400	tilapia frais	19.77	215
Kashikisha fretin	63.5	462	Kababamle salé	52.7	600
Mikebuk séché	54.2	397	Mungusu Fumé	58.45	680

Tableau IV : comparaison du prix de 100g de protéines(suite)

Alts par 100g	protéine en g	Prix en FC par 100g	Alts par 100g	protéine en g	Prix en FC par 100g
Mukebuk frais	16.63	200	Makobo salé	54.25	950
Mapapa fretin	61.4	769	Makoki Fumé	57.05	1000
PALE KASENGA salé	79.86	1000	Kambale Fumé	51	1150
Misumari fretin	64.6	843	Milongemurefu Fumé	51.2	1183
Ndomondomo Fumé	63.9	850	HAKE frais	17.72	500
Rouget frais	17.15	250	Kibonde frais	15.23	600
Malawi fretin	60.6	888	Sole frais	20.48	2000
Milonge mitshi Fumé	53.9	900	KINGKLIP frais	15.30	1900
Kisense fretin	62.8	1058	SAUMON frais	17.49	2400

CONCLUSION

- Un régime alimentaire à base des produits locaux avec comme sources principales des protéines ; les poissons « low value » pourrai améliorer l'état nutritionnel de personnes vivant avec le VIH/SIDA .

Au Ministère de l'agriculture, pêche et élevage :

- Que l'on organise les pêcheurs en coopérative, doté d'un centre de centralisation des produits pour la transformation, le conditionnement, afin d'avoir une bonne conservation des poissons.
- Que l'on crée des unités de mesure (kambeketi) selon les quantités ; de cent gramme, cinq cent gramme, un kilo de fretin.
- Qu'une bonne présentation des poissons surtout ceux dits « low value » dans des conditionnements hygiéniques soit mise en œuvre sur les marchés, car cela va attirer les clients et leur donner confiance que les poissons « low value » sont bon pour la santé.
- Qu'on crée une radio communautaire pour les populations rurales.

Au Ministère de la Condition Féminine Education Genre et Famille et Ministère de la Recherche Scientifique :

- Que l'on organise des séances de sensibilisation pour le changement des habitudes alimentaires.
- Que l'on organise des séances de vulgarisation de la consommation des fretins et autres poissons dits « low values » par des démonstrations culinaires via les médias et les théâtres populaires.
- Que le ministère encourage la femme qui se distingue par de diplôme et bourse.

A WorldFish Center :

- Que la recherche continue pour atteindre effectivement les personnes vivants avec les VIH/SIDA.